

## **Característiques sensorials dels vins de garnatxa negra a la DOQ Priorat**

Josep Maria Mateo\*, Joan Miquel Canals

\* josepmaria.mateo@urv.cat

Facultat d'Enologia. Universitat Rovira i Virgili

Marcel·li Domingo, 1.

43007 Tarragona

El tractament estadístic de les dades de tast dels vins de la DOQ Priorat indica els principals trets dels vins de garnatxa negra d'aquesta DOQ, mostrant les aromes afruitades i el post-gust com a trets característics. Diferencia clarament els vins segons origen varietal i en funció de la zona de producció. Sens dubte també s'observa una diferència anual. També es mostra un efecte sinèrgic entre la Garnatxa negra i la Carinyena o Samsó.

El tratamiento estadístico de los datos de cata de los vinos de la DOQ Priorat indica los principales rasgos de los vinos de garnacha tinta de esta DOC, mostrando los aromas frutales y el post-gusto como rasgos característicos. Diferencia claramente los vinos según origen varietal y en función de la zona de producción. Sin duda también se observa una diferencia anual. También se muestra un efecto sinérgico entre la Garnacha tinta y la Cariñena o Mazuelo.

The statistical treatment of the data tasting wines from Priorat DOQ indicates the main features of red Grenache wines of this DOC, showing fruit flavors and aftertaste as characteristic features. Clearly differentiated according varietal wines origin and function of the production area. Definitely an annual difference is also observed. A synergistic effect between Grenache and Carignan or Samsó is also shown.

## **Introducció metodològica**

Des de 2001 la DOQ Priorat ha endegat un tast anual dels vins de la denominació, en que s'avaluen els vins a la sortida de bota cara a avaluar l'anyada. Aquesta sessió de tast ha anat evolucionat al llarg dels anys; en un inici es tastaven els vins sense una fitxa definida, després es va introduir una fitxa, donant al tast un caràcter d'anàlisi quantitativ descriptiu. Aquesta fitxa a sofert modificacions fins a arribar a la fitxa actual, amb 26 paràmetres (figures 1 i 2). Inicialment es tractava d'una avaluació estructurada, de manera que el tastador emetia una valoració discreta per cada paràmetre de cada vi; des de la col·laboració de VITEC en l'organització del tast s'ha introduït la lectura per escàner de les fitxes i això permet que aquesta sigui desestructurada.

Ben aviat es va veure l'efecte varietal sobre les característiques des vins, pel que es van introduir una classificació en quatre categories: la categoria 1 eren els vins en que la proporció de Carinyena o Samsó en el cupatge superava el 50%, a la categoria 2 s'inclouen els vins amb més d'un 50% de garnatxa, els vins a on no predominava cap dels anteriors però la suma d'ambdues si superava el 50% eren la categoria 3 i la categoria 4 es reservà pels vins amb cupatges predominants de les varietats "forànies" a la DOQ Priorat.

Pel que fa a l'ordre de tast, des de l'inici es va emprar un ordre aleatori respectant es categories, es tastaven primer els vins de la categoria 2, a continuació els de la categoria 3, després els de la 1 i finalment els de la 4, en un intent de no fatigar els tastadors es feia una seqüència creixent de concentració tànnica. No obstant aquest ordre, tot i tenir una certa lògica, no es estadísticament prou vàlid, ja que hi ha un biaix per rang i mostra precedent que es repeteix en tots els tastadors. Per aquesta raó a partir del 2008 el tast es realitza amb un pla de tast seguint la metodologia dels quadrats llatins de Williams: cada tastador te un ordre de tast diferent de manera que tots els vins es tasten en tots els ordres i la mostra precedent es diferent per cada tastador. Això comporta una complexitat major a la organització del tast però garanteix uns resultats estadísticament més solvents. A

tall d'exemple, cada any es serveixen més de 2500 copes perfectament etiquetades respectant aquests principis.

+	F.C. <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	O.N. <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	PAGE <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> / <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	+																																								
<b><u>FINQUES I VILES 2012</u></b>																																												
<b><u>ASPECTE VISUAL</u></b>																																												
<b><u>Evolucio del color</u></b>																																												
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;">1</td> <td style="width: 10%;">2</td> <td style="width: 10%;">3</td> <td style="width: 10%;">4</td> <td style="width: 10%;">5</td> <td style="width: 10%;">6</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="5" style="text-align: center;"> ----- </td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="3" style="text-align: center;">Més evolucionat</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">Menys evolucionat</td> </tr> </table>						1	2	3	4	5	6		-----							Més evolucionat			Menys evolucionat																					
	1	2	3	4	5	6																																						
	-----																																											
	Més evolucionat			Menys evolucionat																																								
<b><u>Intensitat del color</u></b>																																												
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;">1</td> <td style="width: 10%;">2</td> <td style="width: 10%;">3</td> <td style="width: 10%;">4</td> <td style="width: 10%;">5</td> <td style="width: 10%;">6</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="5" style="text-align: center;"> ----- </td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="3" style="text-align: center;">Baixa</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">Alta</td> </tr> </table>						1	2	3	4	5	6		-----							Baixa			Alta																					
	1	2	3	4	5	6																																						
	-----																																											
	Baixa			Alta																																								
<b><u>VI Numero:</u> 371</b>																																												
<b><u>ASPECTE OLFATIU</u></b>																																												
<b><u>Tipus d'aroma (marcar un maxím de 4 descriptors)</u></b>																																												
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;">1</td> <td style="width: 10%;">2</td> <td style="width: 10%;">3</td> <td style="width: 10%;">4</td> </tr> <tr> <td><b>Animal</b></td> <td colspan="4" style="text-align: center;"> ----- </td> </tr> <tr> <td><b>Mineral</b></td> <td colspan="4" style="text-align: center;"> ----- </td> </tr> <tr> <td><b>Fruita fresca</b></td> <td colspan="4" style="text-align: center;"> ----- </td> </tr> <tr> <td><b>Fruita assecada</b></td> <td colspan="4" style="text-align: center;"> ----- </td> </tr> <tr> <td><b>Fruita confitada</b></td> <td colspan="4" style="text-align: center;"> ----- </td> </tr> <tr> <td><b>Vegetal</b></td> <td colspan="4" style="text-align: center;"> ----- </td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Baixa</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Alta</td> </tr> </table>						1	2	3	4	<b>Animal</b>	-----				<b>Mineral</b>	-----				<b>Fruita fresca</b>	-----				<b>Fruita assecada</b>	-----				<b>Fruita confitada</b>	-----				<b>Vegetal</b>	-----					Baixa		Alta	
	1	2	3	4																																								
<b>Animal</b>	-----																																											
<b>Mineral</b>	-----																																											
<b>Fruita fresca</b>	-----																																											
<b>Fruita assecada</b>	-----																																											
<b>Fruita confitada</b>	-----																																											
<b>Vegetal</b>	-----																																											
	Baixa		Alta																																									
<b><u>Intensitat</u></b>																																												
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;">1</td> <td style="width: 10%;">2</td> <td style="width: 10%;">3</td> <td style="width: 10%;">4</td> <td style="width: 10%;">5</td> <td style="width: 10%;">6</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="5" style="text-align: center;"> ----- </td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="3" style="text-align: center;">Poca</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">Molta</td> </tr> </table>						1	2	3	4	5	6		-----							Poca			Molta																					
	1	2	3	4	5	6																																						
	-----																																											
	Poca			Molta																																								
<b><u>Especiat</u></b>																																												
-----																																												
<b><u>Fruits secs</u></b>																																												
-----																																												
<b><u>Balsamic</u></b>																																												
-----																																												
<b><u>Sotabosc</u></b>																																												
-----																																												
<b><u>Lactics</u></b>																																												
-----																																												
<b><u>Flors</u></b>																																												
-----																																												
<b><u>Empireumatic</u></b>																																												
-----																																												
Baixa Alta																																												
<b><u>ASPECTE GUSTATIU</u></b>																																												
<b><u>Tanins</u></b>																																												
<b><u>Qualitat</u></b>																																												
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;">1</td> <td style="width: 10%;">2</td> <td style="width: 10%;">3</td> <td style="width: 10%;">4</td> <td style="width: 10%;">5</td> <td style="width: 10%;">6</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="5" style="text-align: center;"> ----- </td> <td></td> </tr> </table>						1	2	3	4	5	6		-----																															
	1	2	3	4	5	6																																						
	-----																																											
<b><u>Quantitat</u></b>																																												
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;">1</td> <td style="width: 10%;">2</td> <td style="width: 10%;">3</td> <td style="width: 10%;">4</td> <td style="width: 10%;">5</td> <td style="width: 10%;">6</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="5" style="text-align: center;"> ----- </td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="3" style="text-align: center;">Poca</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">Molta</td> </tr> </table>						1	2	3	4	5	6		-----							Poca			Molta																					
	1	2	3	4	5	6																																						
	-----																																											
	Poca			Molta																																								
<b><u>Harmonia</u></b> (Equilibri del vi)																																												
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;">1</td> <td style="width: 10%;">2</td> <td style="width: 10%;">3</td> <td style="width: 10%;">4</td> <td style="width: 10%;">5</td> <td style="width: 10%;">6</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="5" style="text-align: center;"> ----- </td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="3" style="text-align: center;">Poca</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">Molta</td> </tr> </table>						1	2	3	4	5	6		-----							Poca			Molta																					
	1	2	3	4	5	6																																						
	-----																																											
	Poca			Molta																																								
<b><u>Estructura</u></b> (potencia i greix del vi)																																												
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;">1</td> <td style="width: 10%;">2</td> <td style="width: 10%;">3</td> <td style="width: 10%;">4</td> <td style="width: 10%;">5</td> <td style="width: 10%;">6</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="5" style="text-align: center;"> ----- </td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="3" style="text-align: center;">Lleuger</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">Potent</td> </tr> </table>						1	2	3	4	5	6		-----							Lleuger			Potent																					
	1	2	3	4	5	6																																						
	-----																																											
	Lleuger			Potent																																								
<b><u>Post-gust</u></b> (Gust final, permanencia)																																												
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;">1</td> <td style="width: 10%;">2</td> <td style="width: 10%;">3</td> <td style="width: 10%;">4</td> <td style="width: 10%;">5</td> <td style="width: 10%;">6</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="5" style="text-align: center;"> ----- </td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="3" style="text-align: center;">Curt</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">Llarg</td> </tr> </table>						1	2	3	4	5	6		-----							Curt			Llarg																					
	1	2	3	4	5	6																																						
	-----																																											
	Curt			Llarg																																								
<b><u>PRESENCIA DE FUSTA</u></b>																																												
<b><u>En nas</u></b>																																												
<b><u>Intensitat</u></b>																																												
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;">1</td> <td style="width: 10%;">2</td> <td style="width: 10%;">3</td> <td style="width: 10%;">4</td> <td style="width: 10%;">5</td> <td style="width: 10%;">6</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="5" style="text-align: center;"> ----- </td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="3" style="text-align: center;">Baixa</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">Alta</td> </tr> </table>						1	2	3	4	5	6		-----							Baixa			Alta																					
	1	2	3	4	5	6																																						
	-----																																											
	Baixa			Alta																																								
<b><u>En boca</u></b>																																												
<b><u>Intensitat</u></b>																																												
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;">1</td> <td style="width: 10%;">2</td> <td style="width: 10%;">3</td> <td style="width: 10%;">4</td> <td style="width: 10%;">5</td> <td style="width: 10%;">6</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="5" style="text-align: center;"> ----- </td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="3" style="text-align: center;">Baixa</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">Alta</td> </tr> </table>						1	2	3	4	5	6		-----							Baixa			Alta																					
	1	2	3	4	5	6																																						
	-----																																											
	Baixa			Alta																																								
<b><u>TIPICITAT</u></b> (representatiu del Priorat)																																												
<b><u>Tipicitat</u></b>																																												
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;">1</td> <td style="width: 10%;">2</td> <td style="width: 10%;">3</td> <td style="width: 10%;">4</td> <td style="width: 10%;">5</td> <td style="width: 10%;">6</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="5" style="text-align: center;"> ----- </td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="3" style="text-align: center;">Poca</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">Molta</td> </tr> </table>						1	2	3	4	5	6		-----							Poca			Molta																					
	1	2	3	4	5	6																																						
	-----																																											
	Poca			Molta																																								
<b><u>Qualificacio</u></b>																																												
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Si</td> <td style="text-align: center;">No</td> <td style="text-align: center;">Si</td> <td style="text-align: center;">No</td> <td style="text-align: center;">Si</td> <td style="text-align: center;">No</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>													Si	No	Si	No	Si	No		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																			
	Si	No	Si	No	Si	No																																						
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																						
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> </tr> <tr> <td><b>Bellmunt</b></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><b>El Molar</b></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><b>Falset</b></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><b>La Morera de Montsant</b></td> </tr> <tr> <td><b>La Vilella alta</b></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><b>La Vilella baixa</b></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><b>Porrera</b></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><b>La Vilella</b></td> </tr> <tr> <td><b>El Lloar</b></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><b>Escaladei</b></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><b>Gratallops</b></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><b>Poboleda</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td><b>Torroja</b></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td></td> </tr> </table>												<b>Bellmunt</b>	<input type="checkbox"/>	<b>El Molar</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Falset</b>	<input type="checkbox"/>	<b>La Morera de Montsant</b>	<b>La Vilella alta</b>	<input type="checkbox"/>	<b>La Vilella baixa</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Porrera</b>	<input type="checkbox"/>	<b>La Vilella</b>	<b>El Lloar</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Escaladei</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Gratallops</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Poboleda</b>					<b>Torroja</b>	<input type="checkbox"/>						
<b>Bellmunt</b>	<input type="checkbox"/>	<b>El Molar</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Falset</b>	<input type="checkbox"/>	<b>La Morera de Montsant</b>																																						
<b>La Vilella alta</b>	<input type="checkbox"/>	<b>La Vilella baixa</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Porrera</b>	<input type="checkbox"/>	<b>La Vilella</b>																																						
<b>El Lloar</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Escaladei</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Gratallops</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Poboleda</b>																																						
				<b>Torroja</b>	<input type="checkbox"/>																																							
+																																												

Figura 1. Fitxa de tast emprada el tast 2012.

ANIMAL:	Cuir, reduccions, formatges,
MINERAL:	Grava, Sorra, Argila, Geològic, ciment fresc, mina de llapis
FRUITA FRESCA:	maduixa, plàtan, préssec, gerd, grosella, mandarina, mora, pruna, aranja
FRUITA ASSECADA:	Figues seques, prunes seques
FRUITA CONFITADA:	Codonyat, melmelades, caramel, almívar, mel
VEGETAL:	Pebrots cru, herba fresca, pebrot escalivat, tronc de gerani, verdures, carxofa, espàrrec, herba, olives,
ESPECIAT:	Anís, Fonoll, farigola, pebre, clau, canyella
FRUITS SECS:	Nous, Avellanes, Ametlles, Ametlles torrades, pinyons
BALSÀMIC:	Ceres, reines, cedre, eucaliptus, mentolat, tabac, te
SOTABOSC:	xampinyó, tòfona, molsa, humitats
LÀCTICS:	nata, iogurt, llet, mantega
FLORS:	rosa, violeta, flor de gerani, til·la, gessamí
EMPIREUMÀTIC:	fusta cremada, brioche, cacau, cafè, caramel, cautxú cremat, cendra, regalèssia, carbó

Figura 2: Informació que es dona als tastadors explicativa dels descriptors aromàtics.

Una fita que es va marcar la DOQ Priorat fou veure la tipicitat en funció de la ubicació de les vinyes en els 12 diferents viles del àmbit geogràfic; això afegia una variable més a l'estudi, ja complex de per si en tenir vins sempre de cupatge. Per aquesta raó des del 2013 l'INCAVI realitza una microvinificació representativa monovarietal de Garnatxa negra i Carinyena o Samsó, que també s'avalua en aquest tast amb la mateixa fitxa que els vins que surten de bóta. Aquestes mostres han de permetre veure d'una manera més clara les possibles diferències en funció de la ubicació geogràfica de les dues varietats. A continuació es llisten les 12 viles en que es divideix la DOQ Priorat, que no coincideixen amb la divisió geopolítica dels municipis, sinó que es correspon amb un anàlisi multiparamètric realitzat pel Consell Regulador. Les zones vitivinícoles segons les quals es pot identificar la

procedència del raïm emprat per a la obtenció del vi de vila són les següents: Bellmunt del Priorat, Gratallops, el Lloar, Masos de Falset, la Morera de Montsant, Poboleda, Porrera, Scala Dei, les Solanes del Molar, Torroja del Priorat, la Vilella Alta i la Vilella Baixa.

### Descriptors que correlacionen amb la Garnatxa negra

Per veure quins descriptors es correlacionen amb la garnatxa negra es realitzà una regressió agafant com a variable el percentatge de garnatxa en el cupatge, aquest estudi es feu amb les mostres sortides de bóta, agrupant les dades del tast del 2005 al 2009, que correspon a les collites 2003 a 2007. Els resultats es poden veure a la taula 3.

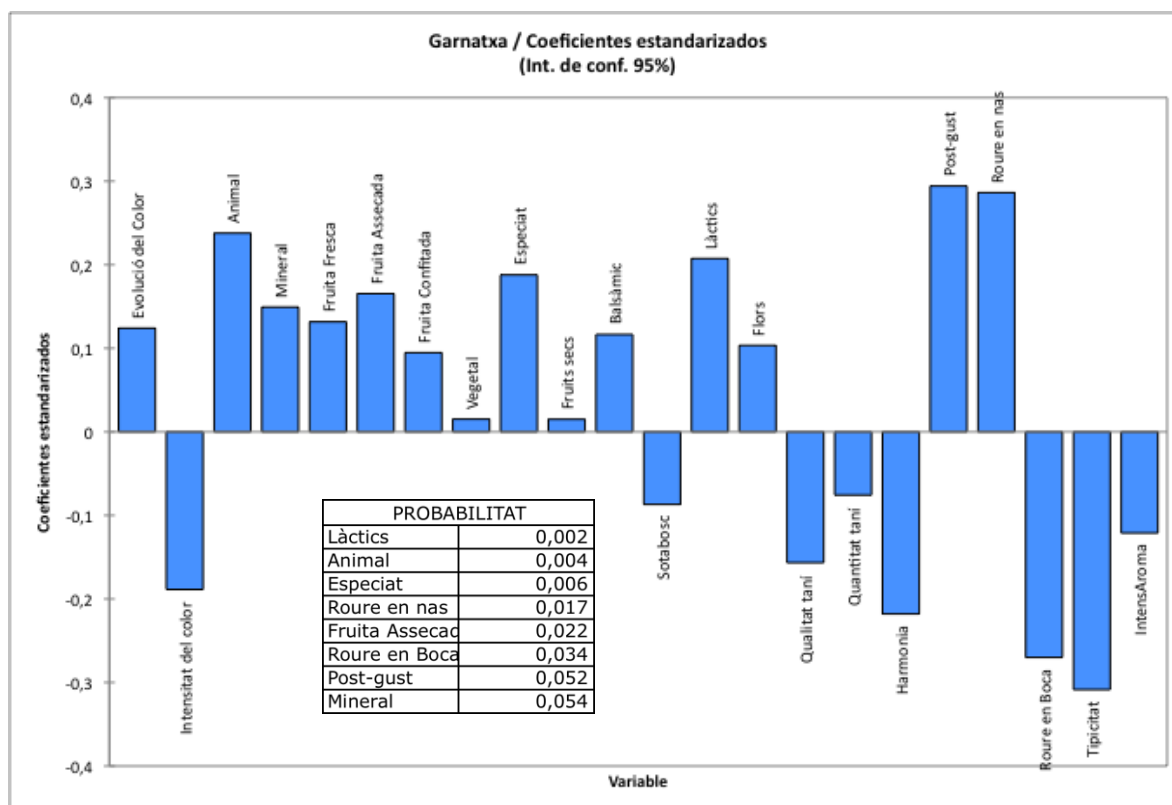


Figura 3. Regressió segons el percentatge de Garnatxa negra en el cupatge. Conjunt de dades tast 2005-09.

Fruit d'aquestes dades es pot veure que a mesura que augmenta el percentatge de garnatxa negra en el cupatge els tastadors consoliden els descriptors amb una certa lògica, com ara la disminució de la tipicitat, ja que hom associa un vi Priorat a més estructura tànnica, propietat que no es troba habitualment en aquesta varietat; no obstant si es correlaciona bé amb el post-gust, donant uns vins més llargs en boca.

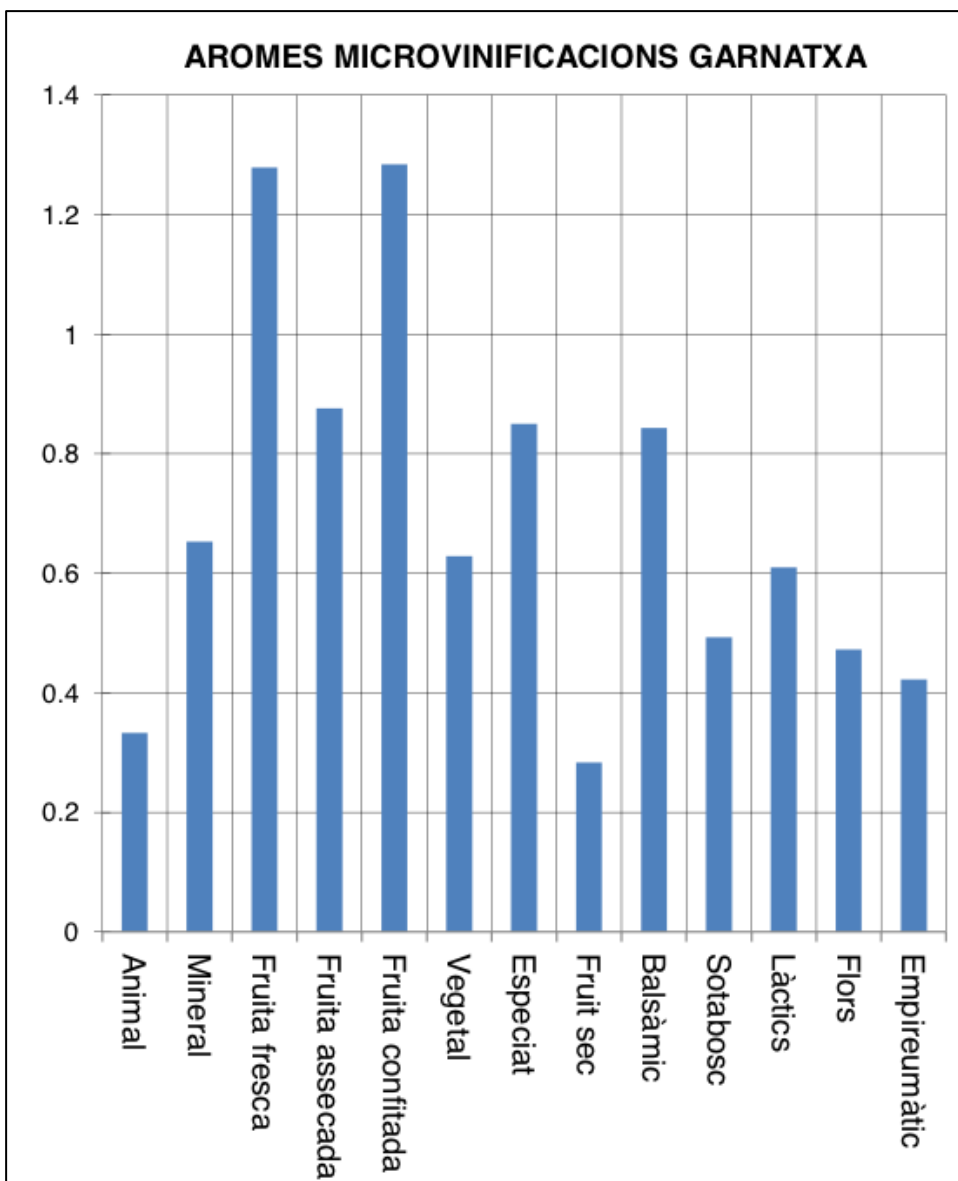


Figura 4. Aromes dels vins de garnatxa negra. Collita 2013.

Si s'analitzen les dades de les microvinificacions realitzades per l'INCAVI els resultats del 2014, corresponents a l'anyada 2013 (taula 4) mostren una aproximació diferent, essent els caràcters afruitats els més importants, ja sigui fruita fresca, confitada. Es de senyalar que les notes balsàmiques i especiades queden a continuació.

### Variabilitat dels vins de garnatxa a la DOQ Priorat

En l'anàlisi de les microvinificacions de la verema 2013 (figura 5) s'observa que els vins difereixen en l'acidesa i el post gust com a factors principals, així com la fruita confitada. Aquestes dades suggereixen una maduració diferent en cada vila, que donarà unes potencialitats específiques.

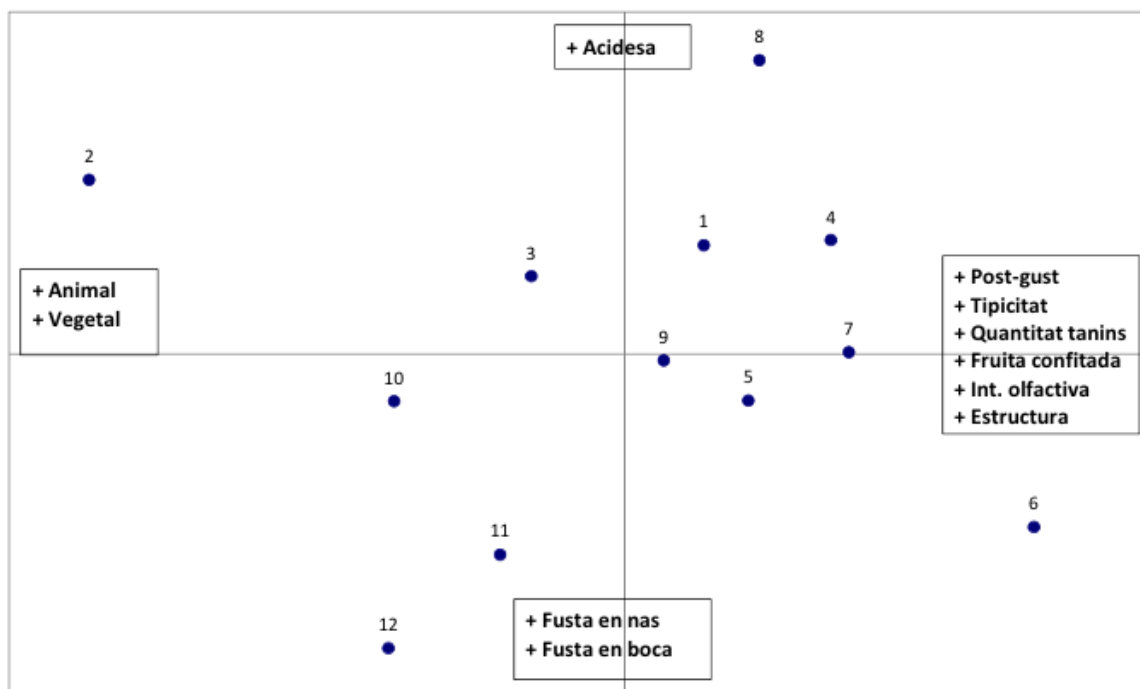


Figura 5. Anàlisi PCA de les microvinificacions de Garnatxa negra amb raïm provinent de les diferents viles . Verema 2013.

En l'anàlisi del conjunt de les dades per Garnatxa negra i Carinyena o Samsó, mostra una clara diferència entre les dues varietats, tal com es pot observar a la figura 6, que correspon a l'anyada anterior, 2012. Aquesta diferència s'explica per

les variables de color i acidesa així com per l'estructura, quantitat i qualitat de tanins i harmonia.

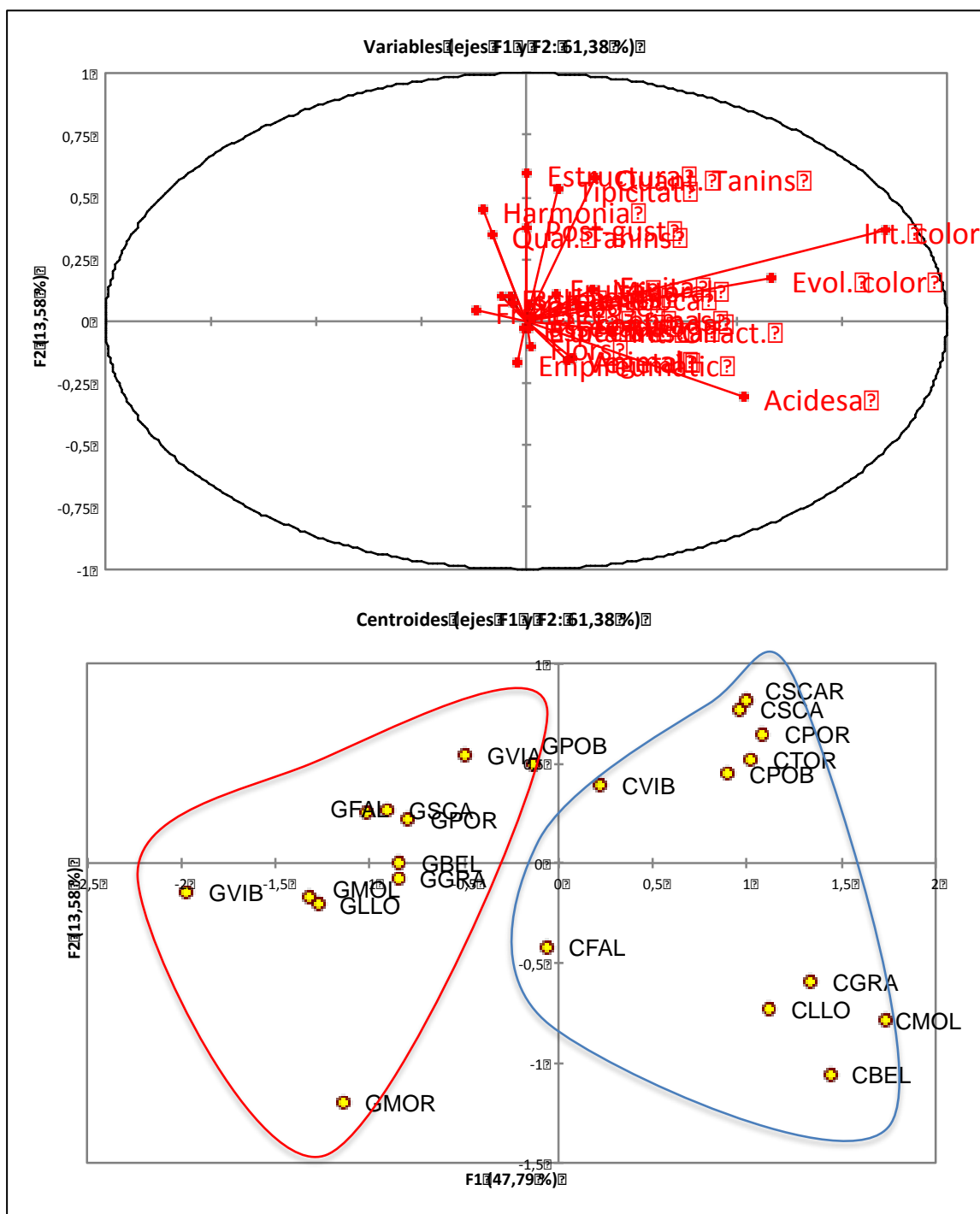


Figura 6. Comparativa entre Garnatxa negra i Carinyena o Samsó. En vermell s'encerclen els vins de Garnatxa negra i en blau els de Carinyena o Samsó. Verema 2012.



Com es pot veure no sols s'observen diferències entre les varietats viníferes sinó tal com s'observava a la figura 5 també entre els vins per origen.

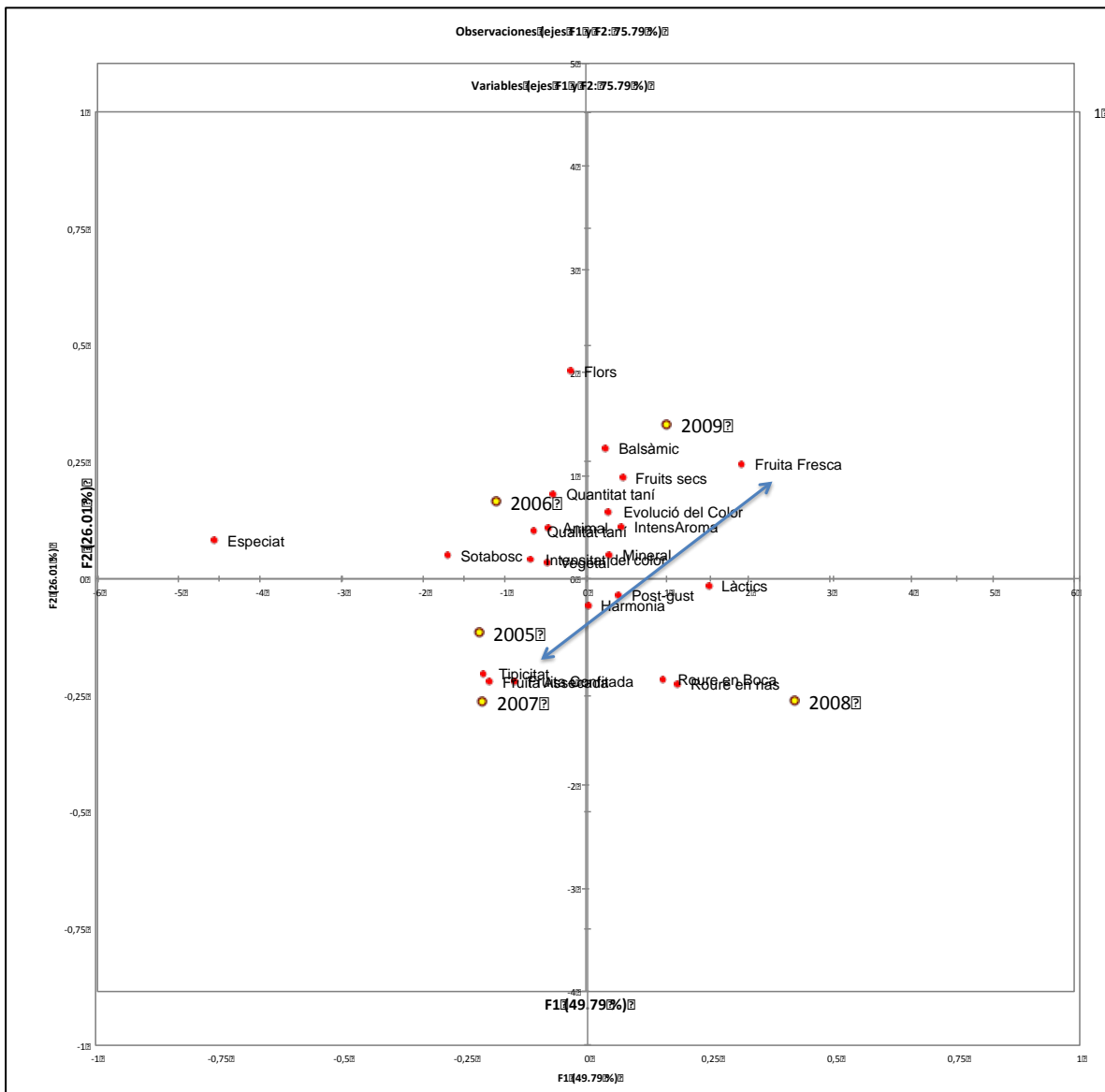


Figura 7. Efecte anyada en funció dels descriptors, pells anys 2005-09 que correspon a les veremes 2003-07.

El factor anyada també s'ha vist, al llarg dels anys, com ha estat una factor diferencial en les característiques globals dels vins del Priorat. A la figura 7 es pot veure el diferent posicionament de les anyades superposat amb els descriptors; globalment s'observa que l'espeziat és un dels factors que marca més la variabilitat i és molt interessant veure l'antagonisme entre fruita fresca i confitada,

que en la figura està marcat com una doble fletxa i que es simptomàtic de diferent grau de maduració.

Al llarg d'aquest estudi s'ha observat, també, una sinergia entre varietats. Així es feu un estudi dels vins de cada vila en relació al conjunt de vins de la seva categoria. Això és pot veure en el cas dels vins de Poboleda calculant-ho per la mitjana de les anyades 2005-2009.

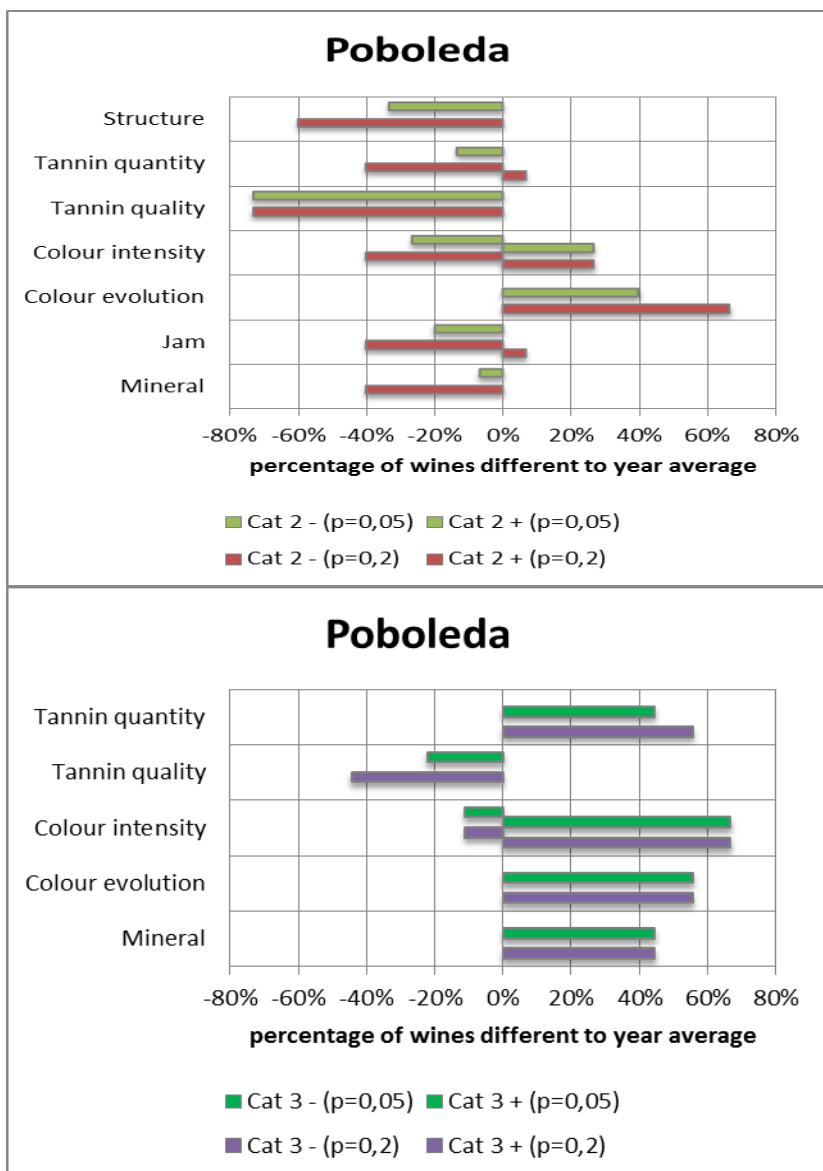


Figura 8. Comparativa entre vins amb més del 50% de Garnatxa negra (barres en color vermell i oliva) i vins en que la garnatxa està en cupatge amb Carinyena o Samsó en una proporció global de més del 50% (barres en color verd i lila).

A la figura 8 es representen els vins que estan significativament per damunt o per sota de la mitjana en dues hipòtesis de significança: 0,2 i 0,05, que representen un 80 i un 95% de probabilitat. En el cas del vins de la categoria 2 (Garnatxa negra) s'observa que hi ha varis descriptors en que els vins estan clarament per sota de la mitjana, mentre que si en el cupatge s'hi afegeix la Carinyena, els vins estan clarament per damunt, veient-se una sinergia varietal que reforçaria la idea de la idoneïtat de la barreja entre aquestes dues varietats a la DOQ Priorat.