

Descriptors aromàtics i gustatius que identifiquen la Garnatxa negra

J.I. Domènech², M.Nadal¹

²Associació Terra de Garnatxes

¹Grup de recerca en Vitivinicultura, Departament de Bioquímica i Biotecnologia, Facultat d'Enologia, Universitat Rovira i Virgili, Tarragona. e-mail: montserrat.nadal@urv.cat.

a) Terra de Garnatxes

Associació Catalana “ Terra de Garnatxes” és una associació sense ànim de lucre; són un grup de productors defensors de la varietat garnatxa blanca i garnatxa negra i dels seus vins. L'objectiu del seu treball és ampliar i millorar la informació sobre aquestes varietats, augmentar-ne la demanda i donar-la a conèixer arreu del sector vitivinícola. Esmentar l'especial interès en diferenciar terroirs de garnatxa, valoritzar paisatges i el territori i aposten a més, per un model d'entourisme sostenible.

Col·laboren amb l'Associació Grenache Symposim i participen anualment en el concurs internacional de les garnatxes.

El Consell Interprofessional dels Vins del Rosselló organitza el concurs de les Garnatxes del Món, concurs que està obert a totes les categories de vins (tranquils, fortificats, escumosos, vins dolços naturals, vins de licor, etc.) i reuneix un jurat excepcional de professionals del vi i de prescriptors per a descobrir i seleccionar els millors vins de garnatxa procedents d'arreu del món.

b) Descriptors aromàtics i gustatius que identifiquen la Garnatxa negra

Amb la finalitat de definir el perfil aromàtic de la garnatxa del nostre territori, l'associació “Terra de Garnatxes” va proposar a l'INCAVI un projecte que plantejava aprofundir en el coneixement de les característiques dels vins de garnatxa donada la seva importància, per la qualitat inherent dels seus vins i el pes en hectàrees plantades existents a Catalunya. Un panell de tast format per un grup d'experts professionals de diferents àmbits: tècnics de la Generalitat i de la Universitat, productors de Garnatxa, enòlegs i sommeliers, varen encarregar-se d'homogeneïtzar i unificar criteris entorn als descriptors ja coneguts de les garnatxes blanca i negra. Es varen tastar 22 vins de garnatxa negra pertanyents a 6 DO i DOQ catalanes.

Resumint, en l'aroma dels vins de garnatxa negra predomina la fruita fresca i madura (vermella i negra) i fruita seca confitada, seguida de notes mentolades, cítriques, mineral i presència de fruits secs.

Gustativament són vins càlids, rodons, potents pel seu grau en alcohol, untuosos i elegants; persistents, amb tanins madurs, golosos i amb cert toc salí al final de boca.