

GARNACHA



XAVIER AYALA

@DiariSommelier

@diarisommelier.cat

GARNACHA

We continue our journey around the world via its different grape varieties.

Today it is one of my favourites, the Garnacha.

When wine people talk about “old world” and “new world” countries, they are referring to those countries who were pioneers in the cultivation of the vine and, consequently, in winemaking, versus those who introduced the model without having any previous wine culture or heritage.

I would venture to say that the Garnacha perfectly fits the description of an old world variety as it is found in all three countries of the Mediterranean basin: France, Italy and Spain. It is an important grape from the Southern Rhône region through to Catalonia, Aragon, La Rioja and extending to Murcia in the Levante region. In Sardinia, it is known as Cannonau, and in Mallorca, Manto Negro.

Its origin is unclear. Many believe it to be Aragon, but it is also said that it was born in the town of Vernazza in Italy's Liguria. There is similar debate about how it arrived in Sardinia; it was either the Catalans who took it there, or the Catalans who took it from there to plant in Catalonia. Whatever the case, it is a varietal of Mediterranean origin, there's no mistake about that!

This chameleon-like grape variety comes in several types: Garnacha Tinta, Garnacha Blanca, Garnacha Gris, Garnacha Tintorera and even Garnacha Peluda. All types of wines are created from its fruit: white, rosé, red, sweet, sparkling and fortified wines. It resists high temperatures and adapts itself to any kind of soil. If you want to understand the potential and, above all, get to know it in its many different manifestations, a good approach would be to taste Garnachas planted in different regions and soils.

Seguimos nuestro viaje por el mundo a través de los distintos tipos de uva. Hoy, una de mis favoritas, la garnacha.

Cuando en el mundo del vino se habla de países de viejo mundo y de nuevo mundo se refiere a los que fueron pioneros en el cultivo de la vid y, por consecuencia, en la elaboración versus a los que implantaron el modelo sin tener cultura ni patrimonio sobre el tema.

Me atrevo a decir que la garnacha define perfectamente la descripción de variedad de viejo mundo ya que se encuentra en los tres países del arco mediterráneo: Francia, Italia y España. Es protagonista desde la zona del Rhône meridional pasando por Catalunya, Aragón, La Rioja y extendiéndose hasta Murcia por Levante. En Cerdeña la llaman Cannonau, y en Mallorca, Manto Negro.

Su origen es incierto. Muchos la sitúan en Aragón pero también se dice que nació en una localidad de la Liguria italiana llamada Vernazza. Pasa algo parecido en cómo llegó a Cerdeña, se discute entre sí fueron los Catalanes quienes la llevaron o, si estos, la cogieron para plantar en Catalunya. Fuese como fuese y como siempre pasa en estos temas en cuestión, hablando de variedad mediterránea no nos vamos a equivocar sobre su origen.

A esta camaleónica uva se la conoce como: garnacha tinta, garnacha blanca, garnacha gris, garnacha tintorera, e incluso garnacha peluda. De sus frutos nacen vinos de todo tipo: blancos, rosados, tintos, dulces, espumosos y generosos. Resiste perfectamente las altas temperaturas y se adapta a todo tipo de suelos. Un buen ejercicio es catar distintas garnachas plantadas en distintas zonas y suelos para entender el potencial y, sobretodo, ver sus distintas versiones.

GARNACHA



ATTECA • BODEGAS ATTECA

D.O. Calatayud / Ateca, Zaragoza - Spain / www.bodegasateca.es / P.V.P.: 12,00€ / 100% Garnacha / 15,00°

Volume, concentration and power describe some of the attributes of Atteca, produced using new techniques in one of the first denominations of origin in Spain. This brings us a different vision of this chameleon-like variety. For lovers of big, long-lingering, mouth-filling wines.

Volumen, concentración y potencia son algunos de los atributos de Atteca. Elaborado en una de las primeras denominaciones de origen de la Península pero con técnicas novedosas. Otra visión de esta camaleónica variedad. Para los amantes de los vinos que llenan la boca y que contienen recorrido.

COM TU 2018 • COOPERATIVA DE LA FIGUERA

D.O. Montsant / Gratallops, Tarragona - Spain / www.closmogador.com / P.V.P.:34,00€ / 100% Garnacha / 14,50°

This is Anderson's, the youngest of the Barbiers, own venture. The grapes come from La Figuera, the capital of the Garnacha in the Montsant area. This wine is produced in a straightforward manner, seeking the purity of the Garnacha from this area. Fruity on the nose and highly refreshing on the palate.

Este es el proyecto más personal de Anderson, el pequeño de los Barbier. Las uvas proceden de la Figuera, capital de la garnacha en el Montsant. Vino elaborado sin complejos y buscando la pureza de la Garnacha en esta zona. Carga frutal en nariz y disfrute en forma de refresco en boca.



CONTINO GARNACHA 2018 • VIÑEDOS DEL CONTINO

D.O.Ca. Rioja / Viñedos del Contino / Laguardia, Rioja - Spain / www.cvne.com/tp-bodega/contino/ P.V.P.: 25,75€ / 100% Garnacha / 14,00°

Bodegas Contino is located in Laserna, in the heart of the Rioja Alavesa. The winery was built in the style of a French Château in the early 1970s.

Here the queen is the Tempranillo grape but, each year, the Garnacha is increasingly stealing the limelight. The Contino Garnacha is a fresh, long and persistent wine.

En Laserna, en pleno corazón de la Rioja Alavesa, encontramos bodegas Contino. Un proyecto al estilo de un Château francés que nació a principios de los años setenta.

Aquí la reina es la tempranillo pero, año tras año, la garnacha va cogiendo protagonismo. El Contino garnacha es un vino fresco, largo y con recorrido.



COTO DE HAYAS GARNACHA CENTENARIA BODEGAS ARAGONESAS

D.O. Campo de Borja / Fuendejalón, Zaragoza - Spain / www.bodegasaragonesas.com / P.V.P.:10,00€ /100% Garnacha / 13,50°

The Garnachas from Aragon are usually the most intense on the palate with an aromatic palette of candied red and black fruits and even some balsamic notes. This description fits this iconic Garnacha wine from the Campo de Borja D.O. The excellent work carried out at Coto de Hayas has succeeded in capturing the character of this varietal in a bottle.

Las Garnachas de Aragón suelen ser las más intensas en el paso de boca, un abanico aromático de frutas rojas y negras confitadas y incluso aromas balsámicos. Esta descripción le corresponde a este vino icónico de Garnacha de Campo de Borja. Gran trabajo de Coto de Hayas para explicar esta casta en una botella.

LA FLOR DEL FLOR DE PRIMAVERA 2016 CELLER CAPÇANES

D.O. Montsant / Capçanes, Tarragona - Spain / www.cellercapcanes.com / P.V.P.: 39,00€ / 100% Garnacha / 15,00°

Originating from old vines from the upper part of the pretty village of Capçanes, this is a Mediterranean Garnacha through and through. With its perfume of red and black fruit and its lovely spicy notes, this is an elegant and honest wine that expresses the terroir from which it hails. It is long and refreshing on the palate.

Elaborado con viñas viejas de la parte alta del bonito pueblo de Capçanes, esta Garnacha mediterránea por los cuatro costados. Perfume a frutos rojos y negros y sus notas especiadas, lo definen como un vino elegante, sincero y que expresa el territorio de donde procede. Es largo y refrescante en su paso de boca.



ELS AMETLERS • CELLER LAFOU

D.O. Terra Alta / Batea, Tarragona - Spain / www.lafou.net / P.V.P.: 15,00€ / 100% Garnacha blanca / 13,50°

Ramon Roqueta's winery was created in 2007. It represents a combination of Ramon's knowledge, background, family experience and his obsession with the Garnacha Blanca. The wine is produced in the Terra Alta region (home to 30% of the world's Garnacha Blanca) and rests for 6 months in egg-shaped cement tanks and stainless steel vats.

Del conocimiento, trayectoria y la experiencia familiar, nace el proyecto personal de Ramon Roqueta. La apuesta empezó en el año 2007 fruto de la obsesión por la garnacha blanca. Elaborado en la Terra Alta (donde se encuentra el treinta por ciento de la garnacha blanca en el mundo) y reposado durante 6 meses en huevos de cemento y acero inoxidable.





GARNACHA DE CÈRVOLES · CÈRVOLES

D.O. Costers del Segre / La Poble de Cèrvoles, Lleida - Spain / www.cervoles.com / P.V.P.: 14,40€ / 100% Garnacha / 15,00°

Located in Les Garrigues (Lleida), Cèrvoles Garnacha is a reflection of its arid land. Clean aromas of fresh red fruit and aromatic herbs are the prelude to a refreshing, flavoursome character on the palate. The Garnacha varietal character comes through strongly on both the nose and the palate.

Ubicado en el marco de les Garrigues (Lleida), Cèrvoles Garnacha es el reflejo de su árido territorio. Aromas limpios a frutas rojas frescas y hierbas aromáticas son la antesala de un fresco y sabroso paso de boca. Muestra perfectamente el registro en nariz y boca de la Garnacha.



PLANETES DE NIN GARNATXA 2019 CELLER FAMILIA NIN ORTIZ

D.O.Q. Priorat / Porrera, Tarragona - Spain / www.ninortiz.negocio.site / P.V.P.: 24,00€ / 100% Garnacha / 14,42°

Ester Nin and Carles Ortiz have made hard work and non-intervention the cornerstones of their winery's way of working. This Planetes de Nin Garnacha is a perfect example of this, even though it was the last to join the family. Refreshing and delicious, this wine is a new take on this varietal produced in the Priorat.

Ester Nin y Carles Ortiz han hecho del trabajo, esfuerzo y de la creencia en la no intervención los pilares de su bodega. Este Planetes de Nin Garnacha es el claro ejemplo aunque haya sido el último en llegar a la familia. Refrescante, delicioso y con una mirada renovada de esta variedad en el Priorat.



SCALA DEI PLA DELS ÀNGELS 2018 · SCALA DEI

D.O.Q. Priorat / Escaladei, Tarragona - Spain / www.cellersdescaladei.com / P.V.P.: 23,00€ / 100% Garnacha / 14,50°

Delicious example of a Garnacha rosé. Exquisite balance between fruit, alcohol and acidity. Ricard Rofes has carried out his work with a surgeon's precision to bring us one of the iconic rosé wines of Catalonia. Delicate aromas of flowers, fresh red strawberries and undergrowth. A Mediterranean expression from Priorat's slate soils.

Delicioso ejemplo de un rosado de garnacha. Milimétrico equilibrio entre fruta, alcohol y acidez. Ricard Rofes hace un trabajo de cirujano para ofrecernos uno de los vinos rosados iconos de Cataluña. Delicados aromas florales a frutillas rojas frescas y de sotobosque. Expresión mediterránea desde las pizarras del Priorat.



LA MALDITA · VIÑEDOS LA MALDITA

D.O.Ca. Rioja / Briones, Rioja - Spain / www.lamalditawines.com / P.V.P.: 7,00 € / 100% Garnacha / 14,00°

An easy-going example of a Riojan Garnacha. La Maldita comes from old vineyards in the Tudelilla and Central Rioja areas. A blend of a proportion of wine that has spent a short time in oak with wine fermented in stainless steel and remaining on its lees has brought us a pleasantly perfumed and fresh, light wine.

Desenfadado ejemplo de una garnacha riojana. La Maldita proviene de viñedos viejos de las zonas de Tudelilla y la Rioja Central. Un ligero paso por madera mezclado con el vino fermentado en inoxidable y restando con sus lías nos ofrece como resultado un agradable, ligero, perfumado y fresco vino.



SCALA DEI GARNATXA 2018 · SCALA DEI

D.O.Q. Priorat / Escaladei, Tarragona - Spain / www.cellersdescaladei.com / P.V.P.: 11,95€ / 100% Garnacha / 14,00°

This wine serves as a stepping stone to the winery's range. Vinified in small open tanks containing grapes from different vineyards of between 15 and 25 years of age. Black fruit is the common feature of this wine in all its vintages, along with a crunchy texture that reminds us of the grape (Garnacha) when we drink it.

Este vino nos sirve como puerta de entrada de la bodega. Vinificado en pequeños depósitos abiertos que contienen uvas de diferentes viñas de entre 15 y 25 años de edad. La fruta negra es el hilo conductor de este vino en todas sus añadas así como una textura crujiente que nos recuerda a la uva (Garnacha) cuando lo bebemos.



NIT DE LES GARNATXES CALIZA · CELLER DE CAPÇANES

D.O. Montsant / Capçanes, Tarragona - Spain / www.cellercapcanes.com / P.V.P.: 11,50€ / 100% Garnacha / 14,50°

Capçanes is synonymous with Garnacha as well as with vineyards situated in the middle of a forest. Among its wines is the Nit de les Garnatxes. This is an interesting exercise bringing us four Garnachas from different soils. For the Limestone (Caliza) version, we have a wine with fine aromas and a refreshing, mineral finish.

Capçanes es sinónimo de Garnacha así como de viñas en el medio del bosque. De entre sus referencias encontramos la denominada Nit de les Garnatxes. Un curioso ejercicio donde encontramos cuatro Garnachas con distintos suelos. En el caso del Caliza es un vino de aromas finos, con paso de boca refrescante y mineral.



VILADELLOPS GARNATXA 2019 • FINCA VILADELLOPS

D.O.P. Penedés / Olèrdola, Barcelona - Spain / www.fincaviladellops.com / P.V.P.:7,50€ / 100% Garnacha / 13,50°

This wine is the landscape of the Garraf massif (coastal mountain range) captured in a glass. The area's limestone comes through as slightly saline notes which, in turn, refresh the Garnacha's notes of candied black and red fruits. These are accompanied by typical mountain notes such as rosemary, thyme and laurel.

El paisaje del macizo del Garraf (cordillera litoral) en una copa. El calcáreo de la zona se expresa en el vino con notas ligeramente salinas que, a su vez, refrescan las notas de fruta negra y roja confitada en nariz propias de la Garnacha. Estas se acompañan de notas típicas de este sistema montañoso como el romero, tomillo y laurel.



SCALA DEI SANT ANTONI 2016 • SCALA DEI

D.O.Q. Priorat / Escaladei, Tarragona - Spain / www.cellersdescaladei.com / P.V.P.: 79,00€ / 100% Garnacha / 14,50°

The Finca de Sant Antoni de Montalt, shaped like an amphitheatre and containing a clay soil, gives its name to this wine. It is located just above the Scala Dei monastery, where we find Garnacha Tinta and Garnacha Peluda planted in 1945. Made from whole grapes, it brings us all the finesse, elegance and freshness of the Garnacha.

La finca de Sant Antoni de Montalt, con forma de anfiteatro y de arcilla, da nombre al vino. Esta se ubica justo encima del monasterio de Scala Dei, donde encontramos cepas de garnacha tinta y garnacha peluda plantadas en el 1945. Elaborado con rapa 100%, encontramos la finura, elegancia y frescura de la Garnacha.



VIÑA MONTY RESERVA GARNACHA 2016 BODEGAS MONTECILLO

D.O.Ca. Rioja / Navarrete, La Rioja - Spain / www.bodegasmontecillo.com / P.V.P.:35,00€ / 100% Garnacha / 13,50°

Bodegas Montecillo's heritage puts this winery at the forefront of Rioja's history. A tribute to the legacy of the region, this Garnacha from the Viña Monty range derived from the clay-soil Rioja Alta, is remarkable. A classic-style fresh and tasty Reserva with a deep flavour.🍷

El patrimonio de las Bodegas Montecillo, sitúan a esta bodega en la cumbre de la historia de Rioja. De la gamma Viña Monty, homenaje al legado del territorio y procedente de la Rioja Alta con terreno de arcilla destaca su Garnacha. Un Reserva de estilo clásico, sabroso, fresco y con recorrido profundo.🍷

