vinetur

La Garnacha Blanca de Terra Alta busca afianzar su proyección internacional

La D.O. reunió a sumilleres de varios países en una jornada técnica dentro del proyecto GRACTI

martes 9 de junio de 2026



La Denominación de Origen Terra Alta ha reunido a un grupo de sumilleres de prestigio internacional en una jornada de inmersión en la comarca para profundizar en el conocimiento, la definición y el posicionamiento de la Garnacha Blanca como variedad

emblemática y estratégica del territorio. La iniciativa forma parte de GRACTI, el proyecto impulsado por la D.O. Terra Alta junto a INNOVI para reforzar la calidad percibida y la singularidad de esta uva a partir de la investigación, el análisis sensorial y su relación con el paisaje y los suelos de la zona.

Entre los participantes figuraban Guilherme Mantovani, Bruno Xavier, Adam Pawłowski, Ferran Centelles, Bastien Debono, Raimonds Tomsons, Marta Cortizas, David Forer y Nicolas Roché. Durante la jornada, el grupo trabajó sobre las particularidades de los suelos, el clima y la expresión enológica de la Garnacha Blanca elaborada en la D.O. Terra Alta.

La presidenta de la D.O. Terra Alta, Rosa Caballé, señaló que la cita permitía descubrir la Garnacha Blanca en el lugar donde nace. Caballé sostuvo que el objetivo era que los profesionales conocieran la denominación desde el territorio y comprendieran los suelos, el clima y el paisaje, así como la forma en que esos elementos se reflejan en la expresión de los vinos.

La sesión se celebró el viernes 15 de mayo de 2026 y, de acuerdo con la D.O. Terra Alta, fue la primera de las dos jornadas con profesionales del sector previstas dentro de GRACTI. La primera estuvo centrada en la visión de los Masters of Wine y la segunda contó con la participación de sumilleres internacionales.

La actividad comenzó a las 9:15 horas con la recepción de los asistentes y continuó con una visita a una finca situada en el Coll del Moro, en Bodega Herència Altés. Allí se puso el foco en el suelo de panal, que la denominación identifica como uno de los tipos de suelo más característicos de su zona de producción. En esta parte del recorrido participó Ramon Roqueta, vocal de la comisión rectora del Consejo Regulador y responsable del proyecto.

Después de la visita al viñedo, los sumilleres cataron vinos procedentes de distintas zonas climáticas y de diferentes tipos de suelo. El propósito de esa cata era analizar la diversidad expresiva de la Garnacha Blanca dentro de la propia denominación.

A las 11:30 horas, la jornada se trasladó a la Catedral del Vino de El Pinell de Brai. Allí se desarrolló una cata de definición y un taller estratégico con metodología Manual Thinking. Según informa la D.O. Terra Alta, el trabajo se centró en determinar qué es la Garnacha Blanca de la denominación desde el punto de vista aromático, estructural y de capacidad de envejecimiento. También se abordaron posibles líneas de futuro para elevar su valor y su notoriedad.

La programación continuó a las 14:30 horas en el Palau del Castellà de Gandesa, donde los participantes compartieron un almuerzo maridaje con productos gastronómicos locales y un espacio de debate abierto. En ese encuentro participaron representantes institucionales y del sector, entre ellos la propia Rosa Caballé, el vicepresidente Marc Paladella y Ramon Roqueta.

La jornada concluyó a las 16:30 horas en el Poble Vell de Corbera d'Ebre con una actividad realizada en colaboración con RIEDEL. La D.O. Terra Alta recuerda que esta firma de cristalería es conocida por sus copas diseñadas para realzar las características específicas de cada tipo de vino.

David Forer, Master of Wine y productor en el Priorat, afirmó que la zona reúne condiciones idóneas para la Garnacha Blanca. En su valoración, no solo influyen el clima, el suelo y los elementos del territorio, sino también los sabores que aparecen en los vinos, que, a su juicio, pueden alcanzar un nivel muy alto.

Marta Cortizas, sumiller de El Celler de Can Roca y Mejor Sumiller de Cataluña 2024, defendió que la Garnacha Blanca debería tener una presencia mayor en las mejores cartas del mundo. Cortizas aseguró que Terra Alta tiene mucho que aportar porque habla de territorio, de historia y de una variedad con gran potencial. También valoró la posibilidad de catar estos vinos en la Catedral del Vino de El Pinell de Brai junto a otros profesionales del sector.

La D.O. Terra Alta enmarca esta acción en una estrategia más amplia para reforzar la investigación, la calidad y la proyección internacional de la Garnacha Blanca. La entidad sostiene que su intención es consolidarla como una de las grandes variedades blancas del sur de Europa y reforzar el vínculo entre territorio, ciencia e identidad vitivinícola.

GRACTI, siglas de Garnacha Terra Alta: Ciencia, Territorio e Identidad, está coordinado por INNOVI y cuenta con la participación de la Asociación de Turismo Rural de la Terra Alta. Según indican las entidades implicadas, el proyecto persigue fortalecer la competitividad del territorio a través del posicionamiento de la Garnacha Blanca como eje de conocimiento, turismo sostenible e innovación enogastronómica.

Entre las líneas de trabajo del proyecto figuran el análisis científico y sensorial de la variedad, el trabajo con prescriptores, la dimensión gastronómica y la relación con los activos territoriales de la comarca. La D.O. Terra Alta añade que las conclusiones obtenidas en esta jornada servirán para alimentar el trabajo estratégico de GRACTI y para definir un discurso más claro, compartido y aplicable sobre el futuro de la Garnacha Blanca en la denominación.

Dentro de ese planteamiento, VITEC aporta la parte científica mediante estudios y análisis sobre el potencial aromático, sensorial y perceptivo de la Garnacha Blanca de la D.O. Terra Alta. La organización considera que esa base técnica debe ayudar a reforzar el posicionamiento de la variedad como uno de los principales activos vitivinícolas de la comarca.