vinetur

La garnacha acumula más de cinco siglos de historia en España

Las pruebas genéticas y documentales sitúan su nacimiento en Aragón o el noreste peninsular

lunes 17 de agosto de 2026



La historia escrita de la garnacha tinta se remonta a 1513, fecha que suele aceptarse como el primer registro documental de esta uva. Ese año se publicó la Obra de agricultura de Gabriel Alonso de Herrera, título que con el tiempo sería conocido como Agricultura general. El segundo libro, dedicado a la vid, incluyó entre sus linajes una uva denominada aragonés. Aquella referencia ha servido durante décadas para situar el origen de la variedad en Aragón y abrir una cronología que ya supera los cinco siglos.

El texto de Herrera no empleó todavía la palabra garnacha. Habló de "lo aragonés" y describió una uva tinta de racimos grandes y apretados, con bayas gruesas y capacidad para producir vinos de color intenso. La relación entre esa casta histórica y la garnacha actual es la interpretación más difundida, aunque no está completamente cerrada. Estudios posteriores han señalado que el nombre aragonés también pudo aplicarse al tempranillo o al benedicto de Aragón. Por ello, 1513 debe entenderse como la primera referencia tradicionalmente atribuida a la garnacha, mientras la identificación exacta de aquella vid sigue sujeta a la lectura de textos antiguos y a la comparación ampelográfica.

La siguiente fecha aporta un nombre mucho más próximo al actual. En 1564, el Llibre de les Grandeses de Tarragona, de Lluís Ponç d'Icard, recogió que desde hacía poco tiempo se obtenía en el término de Tarragona "guarnatxa", definida como "un vi molt delicat". La frase se refiere de forma directa a un vino y no ofrece una descripción botánica de la cepa, pero demuestra que el término ya circulaba en el Camp de Tarragona a mediados del siglo XVI. Entre el aragonés de 1513 y la guarnatxa de 1564 aparece así el tránsito desde una denominación vinculada al origen geográfico hacia una palabra reconocible en la producción y el consumo de vino.

Medio siglo después, la garnacha entró en la literatura castellana. El licenciado Vidriera, publicado por Miguel de Cervantes en 1613 dentro de las Novelas ejemplares, incluyó una relación de vinos conocidos durante un viaje por Italia. Entre ellos figuraba "la dulzura y apacibilidad de la señora garnacha". La cita muestra que el nombre había superado el lenguaje agrícola y estaba integrado en la cultura del vino de comienzos del siglo XVII. Cervantes no describió una variedad de uva, sino un vino identificado por su nombre y por una cualidad gustativa asociada a la suavidad.

Los tres registros dibujan una secuencia de cien años. En 1513, una obra agronómica mencionó el aragonés; en 1564, una crónica territorial habló de guarnatxa; y en 1613, una obra literaria incorporó la garnacha a una enumeración de vinos. La documentación no permite reconstruir cada etapa de su desplazamiento, pero sí confirma que el nombre y los vinos asociados a él circulaban por distintos territorios del Mediterráneo occidental durante el Renacimiento y los primeros años del Barroco.

La hipótesis más aceptada sitúa el origen de la garnacha en España y, con mayor precisión, en Aragón o en el noreste peninsular. Cerdeña también ha defendido una procedencia propia para la variedad, allí conocida como cannonau, porque existen referencias históricas tempranas y una larga tradición de cultivo. Las pruebas genéticas se inclinan, sin embargo, por el origen español: en España se encuentran las principales mutaciones de color, una mayor diversidad clonal y relaciones con otras variedades antiguas de la península. La ruta exacta entre Aragón, el sur de Francia y Cerdeña no puede fijarse de manera lineal, aunque los vínculos políticos de la Corona de Aragón favorecieron durante siglos el movimiento de plantas, técnicas y vinos entre sus territorios mediterráneos.

La expansión dejó varios nombres para una misma uva. Garnacha es la forma habitual en castellano; garnatxa, en catalán; grenache, en Francia; y cannonau, en Cerdeña. El nombre tinto aragonés conserva la memoria de la procedencia que ya sugería el tratado de 1513. Estos términos no designan estilos idénticos de vino, porque la variedad cambia según el clima, el suelo, la edad de las cepas, el rendimiento y la elaboración, pero sí remiten a una misma base genética.

Más de cinco siglos después de aquellas primeras referencias, la garnacha mantiene una amplia presencia internacional. Los datos de superficie difundidos a partir del estudio de la Organización Internacional de la Viña y el Vino la situaron como la séptima variedad de uva de vinificación más plantada, con alrededor de 163.000 hectáreas. La clasificación se refiere a superficie de viñedo y no a litros de vino producidos. España y Francia reúnen cerca del 90% de las plantaciones mundiales, mientras Italia, con Cerdeña como principal territorio, completa el núcleo mediterráneo. La variedad también está presente en más de veinte países de Europa, América, África y Oceanía.

Su difusión se apoya en cualidades agronómicas adaptadas a buena parte del arco mediterráneo. La cepa desarrolla madera firme y porte erguido, tolera bien el viento y resiste periodos de sequía. Puede vivir en suelos pobres y secos, aunque el resultado depende del control del rendimiento y de la disponibilidad de agua. Su ciclo es largo: brota relativamente pronto y madura tarde, por lo que necesita una temporada cálida y prolongada para completar la madurez de la piel y las semillas. Esa combinación explica su arraigo en zonas con veranos secos, lluvias escasas y fuertes variaciones de temperatura.

La garnacha tinta no produce un único perfil de vino. Su piel fina suele dar colores menos densos que los de otras uvas tintas y sus bayas acumulan azúcar con facilidad, lo que puede traducirse en vinos con graduación alcohólica elevada. Según el lugar y la vinificación, los aromas recorren la fresa, la guinda y otras frutas rojas, junto a violetas, pimienta, naranja sanguina y hierbas mediterráneas. Los taninos pueden resultar suaves, aunque la concentración cambia con la edad de la viña, el rendimiento, el suelo y el grado de estrés hídrico.

La variedad se utiliza en vinos tintos monovarietales y en mezclas, pero también en rosados, espumosos y elaboraciones dulces. Su capacidad para ofrecer registros ligeros o concentrados explica que el mismo nombre aparezca en vinos muy diferentes entre sí. En las elaboraciones destinadas a una larga vida en botella, el control del oxígeno y de la extracción resulta básico, porque la garnacha puede oxidarse y perder color si la vinificación no protege la fruta. Las cepas viejas, los rendimientos contenidos y una elaboración cuidadosa permiten obtener vinos capaces de evolucionar durante años.