vinetur

Tres paisajes para descubrir la garnacha

Priorat, Empordà y Prades

viernes 4 de septiembre de 2026

ESCRITO POR MARIA JOSE CAYUELA



La **llicorella del Priorat**, la **tramontana del Empordà** y los viñedos situados a 950 metros de altitud en las **Montañas de Prades** marcan el carácter de **tres tintos con la garnacha** como hilo conductor. **Solluna 2022, Tocat de l'Ala Negre 2022 y Cel de Prades 2017** muestran cómo el suelo, el clima y la altitud pueden cambiar la expresión de una misma variedad.

La **garnacha**, una de las variedades más vinculadas al paisaje vitivinícola mediterráneo, adquiere perfiles muy diferentes según el lugar en el que crece y las variedades con las que comparte viñedo y ensamblaje. La selección de vinos de septiembre de **Casa Gourmet** propone recorrer tres de esos escenarios a través de Priorat, Empordà y las Monta



En los tiene un papel protagonista, aunque el resultado es claramente distinto. En Solluna 2022 se combina con cariñena y syrah; en Tocat de l'Ala Negre 2022, con cariñena, cabernet sauvignon y merlot; y en Cel de Prades 2017, con syrah. Más allá de las variedades, son el suelo, el clima y la altitud los que terminan definiendo el carácter de cada vino.

La llicorella marca el Priorat

Solluna 2022, de **Gran Clos**, nace en el entorno de Mas Mariano, en un paisaje de pendientes y suelos de llicorella, la pizarra característica del Priorat. Se elabora con un 60 % de garnacha, un 23 % de cariñena y un 17 % de syrah.

La pobreza de estos suelos y su limitada capacidad para retener agua obligan a las raíces de la vid a profundizar en busca de recursos. Ese entorno condiciona la maduración de la uva y forma parte esencial de la identidad de los vinos de la zona.



En copa, **Solluna 2022** combina frutas rojas y negras con matices florales, hierbas de bosque y recuerdos balsámicos. En boca presenta buena acidez, textura frutal y taninos finos.

Gran Clos, situada en **Bellmunt del Priorat**, trabaja alrededor de 32 hectáreas de viñedo, algunas con cepas de más de cien años, y ha construido buena parte de su proyecto alrededor de la interpretación de la llicorella y del paisaje prioratino.

La tramontana y los suelos del Empordà

A varios kilómetros hacia el norte, **Tocat de l'Ala Negre 2022** ofrece otra lectura de la garnacha. El vino está elaborado con un 55 % de garnacha, un 40 % de cariñena, un 3 % de cabernet sauvignon y un 2 % de merlot procedentes de viñedos de entre 15 y 80 años repartidos por distintos municipios del Alt Empordà.



Aquí el paisaje cambia. Los suelos de sílex y pizarra, la proximidad mediterránea y, especialmente, la tramontana forman parte de las condiciones que definen la viticultura de la zona. El vino realiza una crianza de cuatro meses en barricas de roble francés con el objetivo de integrar las diferentes parcelas sin restar protagonismo a la fruta.

El proyecto **Tocat de l'Ala**, impulsado por **Coca i Fitó junto a Roig Parals** desde 2011, trabaja viñedos situados a los pies de la Sierra de la Albera y busca expresar el carácter vitivinícola del Empordà a partir de variedades históricamente ligadas a la zona, como la garnacha y la cariñena.

El carácter de la altitud en Prades

La tercera parada conduce hasta las Montañas de Prades, donde la altitud introduce un nuevo factor en la interpretación de la variedad. Las viñas de **Cel de Prades 2017** crecen a unos 950 metros sobre el nivel del mar, en un entorno de noches frescas que favorece una maduración pausada.

Su perfil combina notas florales y balsámicas, frutos silvestres y matices minerales, con cuerpo, frescura y un carácter marcado por su origen de montaña.



Totó Marquès desarrolla en Prades un proyecto ligado a la recuperación de la tradición vitivinícola local y de viñedos que habían quedado olvidados. La bodega trabaja con una filosofía vinculada al territorio y a la viticultura ecológica, un legado que continúa actualmente una nueva generación de la familia.

Tres vinos y tres paisajes permiten así observar la capacidad de la garnacha para interpretar territorios muy distintos. La **selección de septiembre de Casa Gourmet** reúne dos botellas de cada uno de estos tres vinos, seis en total, con un precio de 54 euros (valorado real 90 euros).