vinetur

Gramona crea una nueva clasificación de viñedos para decidir el papel de cada parcela

El sistema divide las fincas en tres categorías según suelo, microclima, material vegetal y prácticas biodinámicas

miércoles 18 de noviembre de 2026



Gramona ha presentado este miércoles, 18 de noviembre, un nuevo sistema de clasificación de sus viñedos con el que quiere ordenar el conocimiento acumulado sobre sus parcelas y afinar la relación entre el origen de la uva y la expresión final de sus vinos. La bodega de Sant Sadurní d'Anoia, fundada en 1881 y dirigida por la quinta y la sexta generación de la familia, plantea esta herramienta como un método de trabajo para evaluar cada viña y decidir su papel en el ensamblaje en función de cada

vendimia.

La clasificación se apoya en un estudio de las parcelas realizado con especialistas en suelos, agronomía y viticultura biodinámica. El análisis se ha centrado en cuatro áreas: las características del suelo y la localización de cada viña, el microclima, el material vegetal y el efecto de las prácticas biodinámicas aplicadas durante años. Con esa base, la empresa busca pasar de un conocimiento transmitido por la experiencia familiar a un sistema más ordenado y verificable.

Roc Gramona, enólogo, viticultor y director técnico de la bodega, explica que la iniciativa nace de la necesidad de “poner orden, ser más exigentes con el trabajo que realizamos en casa y mejorar lo que ya hacíamos de forma intuitiva”. La empresa precisa que el modelo no pretende fijar una escala cerrada de valor entre parcelas, sino servir como instrumento de análisis y gestión de su patrimonio vitícola.

El sistema se divide en tres categorías: Viñedos Clasificados, Viñedos Singulares y Viñedos Únicos. Cada una responde a una forma distinta de interpretar la viña y su aportación al vino. La idea de fondo es que una misma parcela no se lea de forma automática todos los años, sino que su papel pueda variar según la añada y según el tipo de vino que se quiera elaborar.

En la primera categoría, Viñedos Clasificados, se agrupan las parcelas que ofrecen una expresión constante de la composición y la estructura de sus suelos, aunque con las variaciones propias de cada cosecha. Gramona considera que esa diversidad de perfiles resulta básica para el ensamblaje, una práctica con peso en su forma de elaborar. La función de estas parcelas es aportar equilibrio y complejidad al conjunto a través de distintas expresiones del territorio.

Los Viñedos Singulares, por su parte, se definen por la coincidencia de varios factores que se repiten con regularidad a lo largo del tiempo. La bodega entiende que no se trata de una sola cualidad aislada, sino de una combinación de suelo, clima, planta y manejo que da lugar a vinos con una identidad nítida y muy vinculada al lugar del que proceden.

La tercera categoría, Viñedos Únicos, reúne las parcelas que, a juicio de Gramona, tienen capacidad para ofrecer una expresión muy precisa de sus propias condiciones. Sus uvas, afirma la compañía, aportan profundidad, complejidad y capacidad de envejecimiento. En estos casos, la elaboración como vino de parcela única no se aplicará de manera fija, sino solo en las vendimias que la bodega considere excepcionales tras una evaluación concreta de ese año.

Ese carácter variable es una de las bases del modelo. Roc Gramona sostiene que la clasificación “no es un sistema inmóvil ni rígido” y la contrapone a otros esquemas históricos de regiones francesas como Champagne o Borgoña. A su juicio, se trata de un sistema vivo que permitirá decidir la idoneidad de cada parcela para el cupaje de un vino concreto en cada añada.

La bodega enmarca esta decisión en un trabajo de observación del viñedo que viene de lejos y que, según indica, seguirá cambiando con el tiempo. Gramona señala que la herramienta está pensada para evolucionar a medida que aumente el conocimiento sobre las parcelas y también para responder a modificaciones en las condiciones de cultivo, incluidas las relacionadas con el cambio climático.

Ese planteamiento se apoya en prácticas agrícolas y enológicas que la empresa ya aplica en sus fincas. Gramona trabaja con caballos en el viñedo, realiza injertos a pie de cepa y utiliza solo material vegetal propio. La firma añade que su agricultura es 100% ecológica y biodinámica certificada por Demeter, y que esa línea de trabajo busca conservar la identidad del origen.

Con esta nueva clasificación, la casa del Penedès da un paso más en la forma de ordenar su viñedo y de tomar decisiones en bodega. Como miembro fundador de Corpinnat y productor de espumosos de larga crianza, Gramona liga esta herramienta a una lectura más precisa de sus parcelas y a una elaboración en la que el ensamblaje y la interpretación de cada vendimia tienen un peso central.