vinetur

Garnacha: origen y características de una de las uvas más cultivadas en España y el mundo

lunes 13 de marzo de 2023

ESCRITO POR ÚRSULA MARCOS



La uva garnacha es una de las variedades más cultivadas tanto en España como en el resto del mundo. Su carácter versátil y su adaptabilidad han convertido a esta cepa en una de las más distribuidas y populares.

Es importante saber que esta uva engloba a diversas variedades con características comunes, pero con algunas diferencias. Conozcamos mejor la garnacha y su uso para producir vino.

Qué es la uva garnacha y sus características

La uva garnacha tinta es una cepa originaria de España, en concreto de **Aragón** y es especialmente característica en Denominaciones de Origen como **La Rioja, Priorat** y **Navarra.** Su conocimiento se remonta a la época de la ocupación árabe.

También es conocida por **otras denominaciones** como *grenache, lladoner, gironet, roussillon* y tinto aragonés.

En cuanto a las características de la cepa, se trata de una planta muy vigorosa y de porte erguido. Su fertilidad es alta y es una cepa **muy resistente al viento y a la sequía**. También es reseñable su buena adaptación a todo tipo de suelos y su versatilidad tanto en la viña como en la bodega. Es una variedad sensible a enfermedades como el mildiu, botrytis y al corrimiento de racimo.

Produce **racimos** de tamaño pequeño y mediano y compactos. Las **bayas** son de tamaño medio y uniforme. Su piel es fina y su coloración va de rojo a violeta oscuro. La pulpa es blanda y no presenta coloración.

En cuanto a su **distribución geográfica**, está presente en gran parte del país. Las zonas principales, con más de 1000 hectáreas de superficie de vid son Aragón, La Rioja, Cataluña, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Madrid, Navarra y Comunidad Valenciana.

Es una uva que produce tintos con **alta graduación alcohólica**, de acidez media-alta y poco estructurados. Son de **color granate y aromas ligeros** entre los que destacan la fruta roja y negra madura. También pueden tener notas de especias como la canela y el clavo, así como notas florales como la violeta.

Además, se trata de vinos que **se oxidan con rapidez**, por lo que se utiliza principalmente para elaborar crianzas en *coupage* con otras variedades como tempranillo, *cabernet sauvignon,* macabeo o *syrah.* En cuanto a los monovarietales, es

más habitual elaborar vinos rosados sobre todo en Francia.



Cuál es la historia de estas uvas

La garnacha es una uva que tiene sus orígenes en España. Su cultivo comenzó en la **región de Aragón** hace más de 2.000 años. Desde allí, la uva se extendió a otras regiones de España y más tarde se difundió por todo el mundo. Otros autores defienden que la garnacha es originaria de **Cerdeña** y que se introdujo en España tras la ocupación de la isla por parte de los aragoneses.

Durante la **Edad Media** se convirtió en una de las uvas más cultivadas en España gracias a su resistencia y por su capacidad de producir vinos con un alto contenido alcohólico.

Durante el **siglo XIX**, su cultivo se extendió por todo el mundo, y se convirtió en una de las variedades de uva más plantadas a nivel mundial.

En el **siglo XX**, la uva garnacha sufrió un **declive** debido a la rápida oxidación de los vinos producidos con esta variedad. Se comenzó a asociar con vinos de mala calidad y no ha sido hasta hace unas décadas cuando se ha vuelto a recuperar su prestigio.

Ha ganado popularidad como una **uva de calidad** en muchos lugares, especialmente en España y el sur de Francia. Es una de las variedades más cultivadas en países como Francia, Italia, Grecia, Australia, Estados Unidos, Chile y México.

Tipos de uva garnacha



Garnacha tinta

Esta es la variedad de garnacha **más común** y se utiliza en la elaboración de vinos tintos, rosados y vinos dulces. Es habitual usarla para elaborar *coupage* con variedades como la tempranillo.

Produce vinos de alta graduación y elevada acidez. También se caracterizan por un **envejecimiento rápido**, por lo que no es una variedad adecuada para producir tintos jóvenes.

Garnacha tintorera

La principal diferencia entre garnacha tinta y garnacha tintorera es el **color de la pulpa**. Mientras la garnacha tinta presenta una pulpa sin coloración, la tintorera cuenta con un color intenso y violáceo.

Es una variedad que **se está poniendo de moda** gracias a que es capaz de producir vinos muy intensos, tanto en aroma como en sabor. En España se cultiva principalmente en la **Denominación de Origen Almansa**, donde es la variedad reina, en algunas zonas de Galicia y en Alicante.

Garnacha blanca

La uva garnacha blanca produce vinos blancos de buen cuerpo, acidez moderada y elevado grado alcohólico. Son vinos con notas florales, afrutadas y herbales. En boca, son ligeros y con persistencia media. También se emplea en la elaboración de **vinos dulces y vinos rancios**.

La garnacha blanca se cultiva principalmente en el **noreste español** y en **Francia**.

La uva garnacha tiene cada vez mayor prestigio y valor entre los aficionados a la enología. La fuerte personalidad de sus vinos hace que no sean para todo el mundo, pero un paladar educado apreciará sus matices.