vinetur

La Garnacha: una uva global

Cómo una variedad originaria de España se ha expandido por todo el mundo

lunes 11 de septiembre de 2023



Cada año, el tercer viernes de septiembre se celebra el Día Internacional de la Garnacha, que este año cae en 15 de septiembre. Una variedad de uva que es la base de algunos de los vinos más apreciados en todo el mundo. Esta uva, originaria de la región de Aragón en España, se ha extendido a lo largo de los años a otros países y regiones vitivinícolas, siendo actualmente cultivada en lugares como Francia, Italia, Estados Unidos, Australia y América del Sur.

La Garnacha es una uva que se caracteriza por su resistencia y versatilidad. Es capaz de adaptarse a diferentes tipos de terrenos y climas, lo que le ha permitido expandirse a nivel global. Sus vinos son conocidos por ser frutales, con notas de frutos rojos y negros, y dependiendo de su elaboración pueden presentar también aromas a especias, hierbas y flores.

En España, la Garnacha es la base de muchos vinos reconocidos internacionalmente, de hecho está presente en prácticamente todo el territorio, siendo la tercera variedad más cultivada en España y la segunda tinta, tras la tempranillo, con una superficie cercana a las 60.000 Has. Por ejemplo, en las denominaciones de origen (D.O.) Calatayud y Campo de Borja, ambas en Aragón, se producen vinos con una alta concentración de esta uva. Otras regiones vinícolas de España, como la D.O. Navarra y D.O. Cariñena, también producen vinos destacados con Garnacha.

En Francia, la Garnacha es una de las principales variedades cultivadas en la región de Languedoc-Rosellón, y se utiliza en la elaboración de vinos tintos, rosados y blancos. En Italia, se cultiva principalmente en la isla de Cerdeña, donde se conoce como Cannonau.

Los vinos de Garnacha pueden ser de diferentes estilos, desde jóvenes y frescos hasta maduros y complejos. Los vinos jóvenes suelen tener un color rojo cereza brillante, y presentan aromas a frutas rojas frescas y flores. En boca, son vinos ligeros y afrutados, con una acidez moderada y taninos suaves. En cambio, los vinos de Garnacha maduros, que han pasado un tiempo en barrica, presentan un color más intenso y aromas a frutas negras maduras, especias y hierbas. En boca, son vinos más estructurados, con una mayor concentración y persistencia.

En la actualidad, la Garnacha es una de las variedades de uva más cultivadas en el mundo, y sus vinos son apreciados por su versatilidad y su capacidad de maridaje con diferentes tipos de comida. Desde platos de pasta y arroces hasta carnes rojas y quesos curados, la Garnacha se adapta a una amplia variedad de sabores y texturas.

El Día Internacional de la Garnacha es una oportunidad para celebrar y descubrir esta variedad de uva tan apreciada y versátil. Desde su origen en España hasta su expansión a nivel global, la Garnacha ha demostrado ser una uva que se adapta a

diferentes terrenos y climas, y que produce vinos de gran calidad y versatilidad.