vinetur

# ¿Cocteles solo de garnacha blanca?

La variedad reina del sur de Cataluña demuestra su versatilidad en sangrías, spritz y otros combinados refrescantes

viernes 22 de agosto de 2025

ESCRITO POR JAVIER CAMPO



Que sí. Que soy un fan de la Terra Alta y de la garnacha blanca en general. Y digo yo: ¿si es una variedad que está tan buena? ¿Por qué no van a salir cocteles buenos de garnacha blanca? Y a probar se ha dicho!

Mi querida garnacha blanca, con su perfil aromático y refrescante, se ha convertido en una de las protagonistas indiscutibles de los veranos mediterráneos y de otras lindes. Hay en muchos sitios pero a mi gusta y me toca defender la del sur de Cataluña. Esta variedad de uva blanca despliega una gama de matices que van desde notas cítricas y florales hasta delicadas referencias a fruta de hueso y hierbas aromáticas. Su versatilidad la convierte en una excelente opción para acompañar muchas comidas ya que tiene un perfil gastronómico increíble. Que sí. Que se nota que me gusta, caray.

En el mundo de la coctelería, el vino, en general, está bastante desaprovechado y rompiendo moldes, sobre todo a los más puristas, esta semana me ha dado por hacer unos cuantos brebajes deliciosos que funcionan con la variedad reina de la Terra Alta.

## Sangría Blanca de Batea

- 1 botella de vino joven de garnacha blanca
- 1 melocotón en almíbar cortado en gajos
- 1 manzana verde en daditos
- 1 naranja en rodajas
- Un puñado de uvas blancas
- 50 ml de licor de flor de saúco
- Agua mineral con gas
- Hielo a tope

Mezcla todos los ingredientes en una jarra grande. Añade hielo generosamente y termina con agua con gas para darle burbujas. Es un combinado visualmente atractivo, aromático y muy fácil de preparar.

## Blanco de Verano de Gandesa

- Vino joven de garnacha blanca bien frío
- Refresco de limón
- Rodajas de limón y hojas de menta fresca
- Cubitos de hieloielo

Una alternativa al clásico tinto de verano, pero con un giro blanco y cítrico. Sirve en un vaso alto, decora con menta y disfruta su frescura.

## Spritz de Orange Wine de Bot

- 60 ml de garnacha blanca brisada
- 30 ml de Aperol o licor de naranja amarga
- Agua con gas
- Rodajas de naranja
- Hielo

Ideal para un aperitivo junto al mar, o en medio de la montaña, este spritz combina la textura cremosa de la garnacha con el carácter aromático del Aperol, resultando en un trago con fuerza y estimulante. Puro rock and roll.

## Mojito de Garnacha Blanca de Corbera d'Ebre

- Garnacha blanca con crianza en barrica
- Limón exprimido
- Azúcar
- Hojas de hierbabuena
- Agua con gas
- Hielo picado

Machaca la hierbabuena con azúcar y limón, añade la garnacha blanca y termina con agua con gas y hielo. La combinación de la frescura herbácea con la acidez del vino es perfecta para tardes cálidas.

## Bellini Blanco de Horta de Sant Joan

- 100 ml de vino espumoso de garnacha blanca joven bien frio
- 30 ml de sorbete de melocotón
- Polvo de oro
- Hielo picado opcional

Sirve el sorbete de melocotón en una copa de champagne y añade el vino blanco espumoso poco a poco. Luego el polvo de oro que caiga lentamente. Remueve suavemente. Si deseas, agrega un poco de hielo.

## Kir Royale de Prat de Compte

- 90 ml de vino espumoso de garnacha blanca
- 10 ml de licor de cassís (grosella negra)

Sirve el licor de cassís en una copa tipo cava y añade el vino espumoso. Mezcla con suavidad y sirve frío. Puedes decorar con una frambuesa y un collar de perlas.

A ver... que podemos hacer muchos más y podemos implicar más poblaciones de Terra Alta que hacen vino: un tropical de La Poble de Massaluca, una mimosa de Vilalba dels Arcs, un San Francisco de Árnes, un frutos rojos de Caseres, un rebujito de Pinell de Brai y un garnacha blanca sour en La Fatarella.

Pero no nos olvidemos de Priorat, Montsant en Catalunya, el Somontano en Aragón, Navarra, La Rioja... en todos estos sitios hay una garnachas blancas maravillosas para tomar solas o acompañadas. Y cuando digo acompañadas, me refiero no solo a todas las posibilidades que nos ofrece la coctelería, sino también estoy hablando de acompañadas con la familia, con los amigos, incluso con los enemigos. La garnacha blanca permite tomarse en cualquier circunstancia y situación y para mí, es motivo de orgullo y satisfacción poderos invitar a un verano con garnacha blanca para paliar el calor. Salud!