

GARNACHA
GARNATXA
CANNONAU



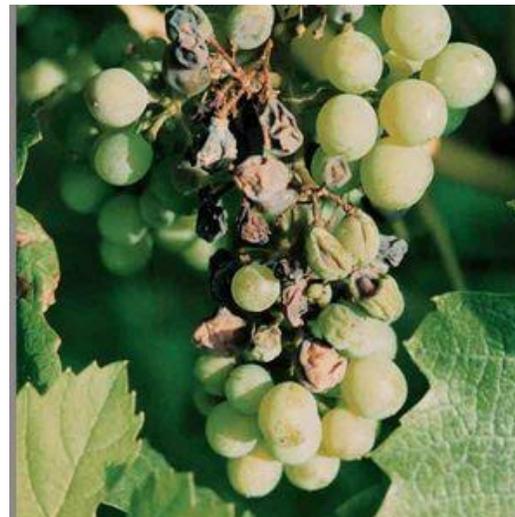
Catas de variedades
Enero III

Características generales:

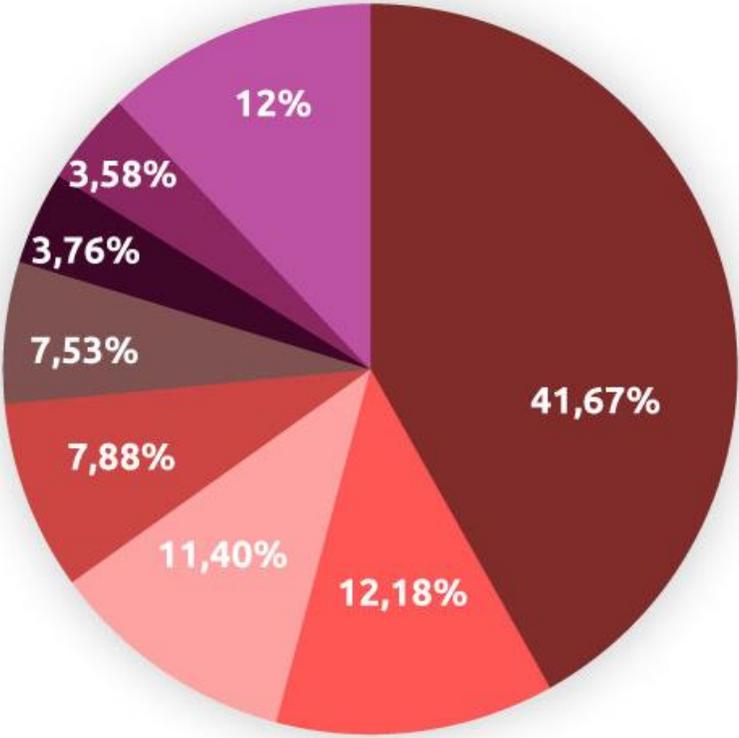
LA GARNACHA

- a) Es la segunda variedad tinta más plantada en España.
- b) Su origen, Aragón.
- c) Por lo general su color suele ser Violeta / Azul oscuro/
- d) Es Vigorosa. Interesante los suelos pobres para que no lo sea tanto.
- e) Resistente a la sequia
- f) Grosor de la piel fina-media
- g) Resistente a las enfermedades. Puede ser atacada por el Mildiu.

Mildiu: Enfermedad originaria de America del Norte. Se introdujo en España a través de porta injertos de vid americana que se utilizaron a finales del S.XIX para combatir la filoxera en España. Se desarrolla principalmente en zonas de humedad y la temperatura son altas.



VARIEDADES TINTAS MÁS PLANTADAS EN ESPAÑA.



Variedades tintas

- Tempranillo: 41,67%
- Garnacha tinta: 12,18%
- Bobal: 11,40%
- Garnacha tintorera: 7,88%
- Monastrell: 7,53%
- Cabernet sauvignon: 3,76%
- Syrah: 3,58%
- Otras variedades: 12%

LA GARNACHA EN EL RESTO DEL MUNDO

RESTO DEL
MUNDO



GARNACHA TINTA / Gironer / Lladoner



POTENCIAL PARA CATA:

- a) Color granate.
- b) Aromas fruta roja.
- c) Acidez media/ alta
- d) Vino con poca estructura.
- e) Vinos alcohólicos

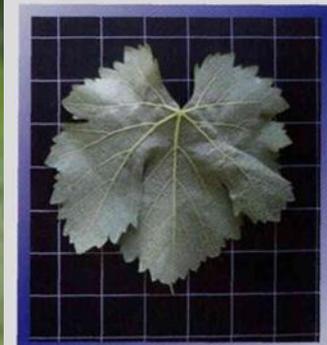
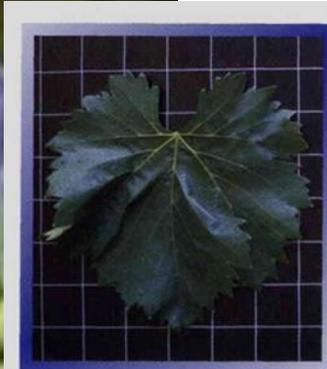
*Se emplea con Tempranillo, Cabernet, Macabeo, Syrah, Graciano para elaborar vinos con crianza.

*Como vino joven su vida es corta por su rápida oxidación.

*Además se utiliza como monovarietal se utiliza para vinos rosados.



GARNACHA PELUDA ; mutación de la Garnacha Tinta
(llamada así por la vellosidad exterior que la recubre)



POTENCIAL PARA CATA:

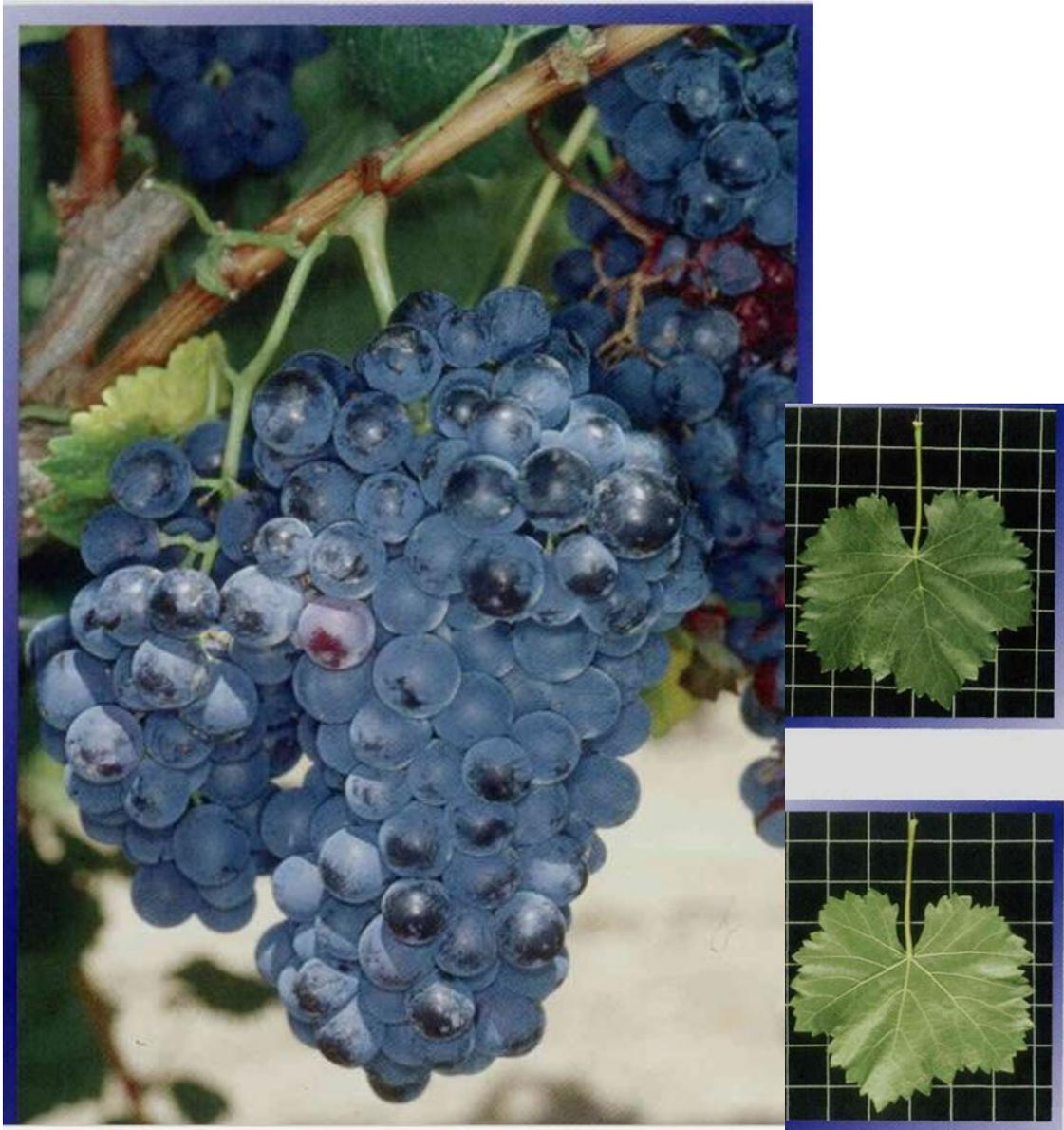
- a) Color granate con intensidad media.
- b) Aromas fruta roja.
- c) Acidez media
- d) Paso de boca ligero.
- e) Vinos alcohólicos

*Se emplea con Tempranillo y Cabernet para elaborar vinos con crianza.

*Como vino joven su vida es corta por su rápida oxidación.



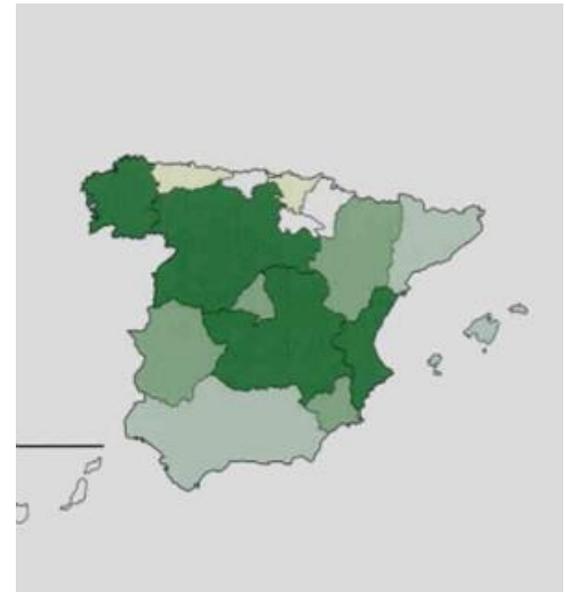
**GARNACHA TINTORERA /Alicante Bouschet/Negral Origen Francia; cruce de la Bouschet y Garnacha
(pulpa de color rojo)**



POTENCIAL PARA CATA:

- a) Color rojo profundo.
- b) Aromas fruta negra, balsámicos y dulzones.
- c) Acidez equilibrada.
- d) Paso en boca carece de finura y elegancia.
- e) Graduación ``moderada``.

*Se utiliza en coupages para aportar color.



¿Qué son los POLIFENOLES?

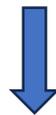
Conjunto de moléculas presentes en las plantas, que contribuyen a la supervivencia de la misma, porque resisten a los insectos , otros microorganismos y también resisten a la luz ultravioleta entre otros.

Aunque no tengan una función nutricional en sí para nuestro consumo, si se conoce sus grandes propiedades, antioxidantes, anticarcinogénicas y antiinflamatorias, y ayudan a prevenir enfermedades. Se encuentra en todas las plantas y alimentos.

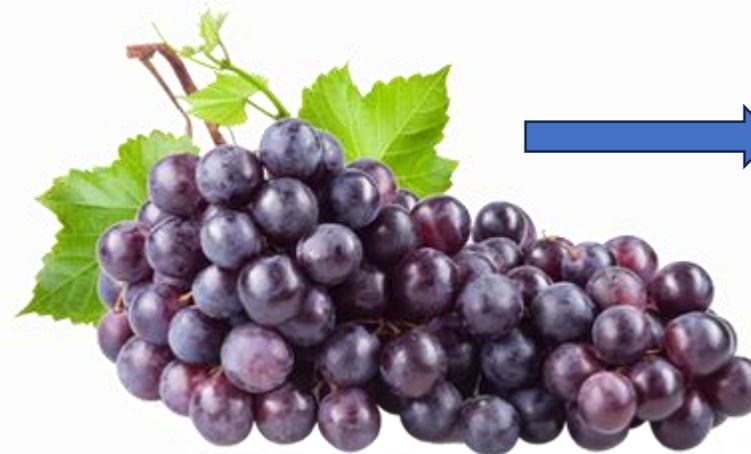
ADEMÁS, SON LOS RESPONSABLES DEL COLOR DE LOS VINOS



Polifenoles
amarillos



Llamados
FLAVONAS



Polifenoles
Amarillos y Rojos
(Llamados ANTOCIANOS)



Flavonas + Antocianos

La concentración de FENOLES en los vinos depende : *clima y terreno, una cosecha temprana o tardía, los diferentes procedimientos del procesado de la uva y del tiempo de fermentación del mosto.*

A row of wine glasses is set on a table, with a blurred background of warm, bokeh lights. The glasses are arranged in a line, and the text "CATA DE GARNACHAS" is overlaid in the center. The scene is dimly lit, creating a sophisticated and elegant atmosphere.

CATA DE GARNACHAS

NATURAL

VINOS NATURALES o VINOS SIN SULFITOS

Son vinos sin intervención o mínima intervención, tanto en el viñedo como en la bodega.

Definiciones y diferencias:

Sulfitos: Son una variante del óxido de azufre, principalmente dióxido de azufre (SO₂) .

Que **la mayoría de las veces se dan de manera natural durante la fermentación, aunque también se encuentran en la planta.**

En enología se habla de **sulfitado** cuando hemos echado **dióxido de azufre (SO₂)** Es también **conocido como anhídrido sulfuroso o como óxido de azufre**; bien en el viñedo o en la recepción de la uva en bodega o bien antes del embotellado.

Por lo tanto, podemos verlo expresado como (Dióxido de Azúfre, Óxido de azufre, anhídrido sulfuroso) y siempre se habla del mismo concepto.

¿ Y porque SULFITAMOS?.

Primero hay que decir que no es nocivo en las cantidades indicadas para el consumo humano y según los límites establecidos por la Unión Europea (150 mg/l en vinos tintos y 200 mg/l en vinos blancos y rosados), que se calcula mediante una fórmula.

Por lo tanto, la razón por la que sulfatamos es:

- 1) Conserva, el vino en la botella. Evitan que se avinagre
- 2) Es Antioxidante; evita la oxidación del vino o de la vendimia.
- 3) Antimicrobianos o antiséptico, evita cualquier posibilidad del desarrollo de microbios o bacterias.
- 4) Antioxidásico: Destruye las oxidasas evitando quebras de color.



POR TODO ESTO SE DECIDE SULFATAR

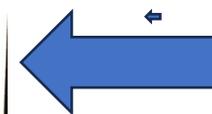
Pero los sulfitos no solo se encuentran en el vino. Igualmente, podemos encontrarlos de forma natural en alimentos que experimentan una fermentación, como el pan, los bollos, el queso, el yogur, la cerveza o la sidra. También se añaden artificialmente como conservantes en productos cárnicos, conservas o crustáceos...bajo la nomenclatura E-220.

Entonces...si no utilizamos (SO_2) (*imagen*), para evitar; que se avinagre, que se oxide o cambie de color y tenemos claro que sólo en el proceso de fermentación de levaduras (fermentación alcohólica), es una reacción, ¿Por qué nos pone en una botella?. **SIN SULFITOS**

Todos los vinos contienen sulfitos, a no ser que se eliminen mediante reacciones químicas.

LA MENCIÓN CONTIENE SULFITOS, SE PONE COMO INFORMACIÓN:

- 1) Del producto (es decir nos dice que se le han añadió (SO_2).
Mención sin sulfitos añadidos presente en todos los vinos naturales.
- 2) Indicación para los Alérgenos o intolerantes a los sulfitos.



Contiene Sulfitos



Sin sulfitos añadidos



PARA EL SISTEMA DE ELABORACIÓN DE LOS VINOS NATURALES:

EN EL VIÑEDO

- 1) Prácticas respetuosas con la viña.
- 2) Se evitan productos químicos.
- 3) Uso de prácticas ecológicas y sostenibles.
- 4) Prácticas manuales y artesanales.
- 5) Influye en el sistema de trabajo recursos naturales, en cuestión de agua, energía, trabajo y tiempo.

EN LA BODEGA

- 6) El mosto fermenta con levaduras indígenas o autóctonas, dejando que las propias levaduras presentes en el hollejo lleven el proceso de fermentación.
- 7) No se corrigen los azúcares, la acidez, el color, taninos, nivel de alcohol, etc.
- 8) No se clarifica ni se filtra agresivamente o no se filtra en ningún caso.
- 9) No se añade anhídrido sulfuroso (sulfitos) o se hace en cantidades inapreciables.



CIMIENTO O CRIANZA DE LOS VINOS NATURALES

a) Tiene un efecto positivo en cuanto a los taninos y la acidez.

A través de los poros de la madera entra al vino una pequeña cantidad de oxígeno, a lo cual llamamos microoxigenación o microoxidación. Los taninos, ácidos del vino se oxidan y disminuyen en cantidad, dejando un vino más amable y agradable.

b) Aumenta el cuerpo y la densidad del vino.

Por medio de la porosidad de la barrica, se presenta cierta evaporación de los vinos. Esta evaporación ayuda a que haya una mayor concentración de alcoholes pesados como el glicerol, lo que genera un aumento de cuerpo y densidad.

c) Aromas propios de la madera.

Hay sustancias aromáticas que la madera le confiere al vino, dependiendo del tipo de madera y del grado de tueste. A principio del S XXI se abusó de la madera muy tostada y aromática que encubría las notas de la uva y su “terroir”, haciendo vinos homogéneos sin importar su origen. Actualmente buscamos los beneficios de la madera antes mencionados y con un aporte de aromas neutro o mínimo.

Se clasifican en barricas, barriles o botas y en cubas, tinajas, tinos o fudres.

ÁNFORAS



Las ánforas son recipientes de cerámica que se utilizan para hacer, envejecer y/o almacenar vino.

Pueden ser de:

Terracota

Arcilla

Gres

Características:

*Porosidad, entra el oxígeno al igual que las barricas nuevas. Pero depende del material del que esten hechas.

*Aislamiento térmico: material dentro del ánfora se mantiene una temperatura estable y fresca.

*Diseño: la forma redondeada de las ánforas favorece el movimiento de las partículas del líquido



Las ánforas pueden ser de distintos tamaños: 55, 320, 750 y 1600 litros

DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE



Es el depósito por excelencia en la mayoría de las bodegas, principalmente para fermentar los mostos, pero también para otros procesos como desfangados, estabilizaciones y crianzas.

Es totalmente hermético y no permite la entrada de aire y tampoco cede componentes al vino.

Eso significa que es **ideal para elaborar vinos jóvenes y afrutados, en los que nos interesa que la fruta y los aromas primarios sean los protagonistas.**

HORMIGÓN

Puede ser en forma de huevo, recipiente o cubeta.

Permite una transpiración similar a la madera.

El hormigón va a potenciar más el carácter mineral del vino y hace que la acidez se equilibre.

No le aporta aromas.

En muchos casos ésta se combina también con un leve paso por barrica.



1.500 y 3.000 litros

PIEDRA



Proviene de Galicia huevos de piedra granítica.

Un material poroso que permite la microoxigenación y mantener la temperatura del vino sin oscilaciones.

NO es necesario ningún recubrimiento interior, lo que permite que el vino adquiera la propia mineralidad de la piedra.

Proporciona vinos más untuosos y con volumen, especialmente para los blancos.

CONCLUSIÓN:

¿ En qué se diferencian los vinos naturales de los convencionales?:

Los vinos naturales radican en la mínima intervención del hombre.
No se utilizan agentes externos para corregir, acidez, alcohol...no se sulfita.

¿Qué diferencia hay entre un vino Natural y un ecológico?.

Los vinos ecológicos y Biodinámicos se rigen por medio de unos principios, ej las fases lunares.
Los vinos naturales no están bajo ninguna normativa.

¿Cuáles son los riesgos de los vinos naturales?.

Contaminaciones en el proceso de elaboración que están presentes en la uva.
Falta de estabilidad en la botella por falta de sulfurosos. Aromas y sabores defectuosos.

Se trata de una gama de vinos que viene para quedarse, que tiene como objetivo la expresión máxima de la uva y su entorno y beber de manera más natural.



Castilla la Mancha.

UNA GARNACHA ATÍPICA PERO RECONOCIBLE PARA LOS GARNACHISTAS.

La variedad **garnacha tinta** es sometida a vendimia en verde para el control de producción dejando sólo los mejores racimos.

Su maduración es lenta llegando al mes de octubre con lo que se consigue muy buena acidez que potencia la expresividad de la fruta roja en su punto de maduración.

ELABORACION:

El 50% de la uva se fermentó con racimo entero y la otra mitad con la uva despalillada en pequeños depósitos de 5000 litros de acero inoxidable. Posteriormente ha permanecido durante 11 meses en tinajas de barro.

GUARDA:

Plenitud pasados los 6 años.

Nota de cata: Rojo grana de capa baja y ribete cereza.

En nariz suma elegancia y frescura, toques florales que se acompañan de fruta roja con un sutil toque terroso que le aporta complejidad. Hay grosellas, cereza, regaliz y un sutil toque “picante” que le aporta viveza.

En boca sorprende la intensidad de aromas, la sensación sedosa y la frescura. Representa todo lo que ha hecho a mucha gente hacerse “garnachista”, es decir, enamorarse de esta variedad. El tanino es noble aporta estructura, hace que sea un vino redondo. Es persistente, tanto por los aromas que nos devuelve, fiel al recuerdo de la nariz, como por su acidez.

Gastronomía: Pescados grasos, pasta con salsas blancas, carnes de ave y quesos semi-curados.

CAMPO DE BORJA



Garnacha de Ainzón

Marca: Luis Oliván D.O: Campo de Borja, municipio Ainzón

Variedad: Garnacha

Viñedo: Zonas altas de Ainzón, Pozos de Mata, Romeroso, Feremosa

Edad del viñedo: 30 años

Altitud: 550 metros

Suelos: conglomerados, areniscas silíceas de color rojo intenso y lutitas.

Rendimiento: 2 kg cepa

Cultivo: tradicional, con los tratamientos estrictamente necesarios

Fecha vendimia: mediados de octubre

Reposo en Barrica : siete meses, roble francés de 600 litros(usadas)

Elaboración: 50 % Racimos enteros y 50 % uva despalillada y estrujada, fermentación espontánea. Crianza de 7 meses en barricas de roble francés de 600 litros y segundo uso, y seis meses posteriores en depósitos de hormigón.

Impresiones del elaborador: Nos encontramos con un vino de capa media, con aromas a frutas rojas, violetas y un fondo mineral. Sabroso en boca, con un final largo enriquecido por su excelente frescura.

Añada: 2019

VINO TINTO

Mmadre

— 100% Garnacha Tinta



— UVAS Y VIÑEDOS

Variedad de uva: 100% Garnacha Tinta procedente de cepas casi centenarias plantadas en los primeros años de la década de los 40 del pasado siglo.

Ubicación: las uvas se cultivan en la parcela de Majadillas, en Navahondilla, Ávila, con una extensión de 1,7 ha. de suelos franco-arenosos, graníticos y pobres en materia orgánica, a una altitud de 770. El rendimiento medio por hectárea es de 2.300 kg. /ha.

— VINIFICACIÓN

Se sigue un proceso de viticultura sostenible en el que se utiliza sólo abono orgánico. El arado se realiza con caballos debido al difícil acceso a la parcela.

Los racimos se seleccionan manualmente durante la vendimia para garantizar que se utilizan solo las mejores uvas. Una maceración pre fermentativa de 24 horas precede a la fermentación de 20 días con levaduras autóctonas. La fermentación mano-láctica tiene lugar en barricas de roble francés donde permanece 10 meses para su crianza.

Producción: 3.071 botellas numeradas de 0,75L.

— NOTAS DE CATA

De color rojo rubí brillante, en nariz destaca la fruta roja (cereza y ciruela roja), recuerdos a higo, minerales y balsámicos. Con buena entrada y buen peso de fruta en boca. Madera muy bien integrada. Un vino largo con buena persistencia dejando recuerdos de fruta madura y notas especiadas.

— MARIDAJE