

TAULA RODONA: UNA VISIÓ DEL LLEDONER ROIG DES DE L'EXPERIÈNCIA A L'EMPORDÀ

1. INTRODUCCIÓ

Aquest text és el resultat de la taula rodona que es va fer a Peralada el 25 de novembre de 2013, en el transcurs de la jornada La varietat de la garnatxa roja / el lledoner roig, on varen participar Joan Fabra, del Cellar Martí Fabra; Martí Vallès, de Cellers d'en Guilla, i Anna Espelt, d'Espelt Viticultors. Va actuar com a moderador Antoni Roig, del Cellar Mas Llunes.

2. VITICULTURA

Tots els cellers participants tenen vinyes velles de lledoner roig de més de seixanta anys d'edat. En algun cas se n'han plantat de joves a partir de selecció massal de ceps de vinyes velles empordaneses.

Sembla que habitualment es plantava barrejat amb altres varietats. En alguns casos es troba en vinyes de varietats blanques, on està barrejat, aproximadament a parts iguals, amb lledoner blanc o carinyena blanca i petites quantitats de macabeu, picapoll i moscat. D'altra banda, quan es barrejava amb varietats negres —carinyena negra o lledoner negre—, la proporció de lledoner roig solia ser molt menor (entre un 3 % i un 5 %, aproximadament).

En general, és una varietat força vigorosa i productiva en terrenys fèrtils, amb una bona resistència a la tramuntana i a la sequera.

No obstant això, Joan Fabra ha constatat grans diferències de producció i de qualitat entre dues vinyes properes de clons diferents; el lledoner roig menys productiu és provinent d'una de selecció massal de l'Empordà, mentre que la més productiva és plantada amb ceps de selecció clonal provinent de França. Altrament, no es poden atribuir les diferències només als clons, ja que la vinya de selecció clonal és molt més jove que la de selecció massal.

Taula rodona: una visió del lledoner roig des de l'experiència a l'Empordà

El que també s'ha constatat és que hi ha grans diferències segons els tipus de terrenys. En terrenys granítics i d'esquistos, els vins obtinguts tenen més acidesa, més intensitat aromàtica i menys graduació alcohòlica, mentre que en terrenys més profunds, al·luvials i argilosos, els vins tenen més graduació alcohòlica i més cos.

3. ENOLOGIA

El lledoner roig s'utilitza per a l'elaboració de vins blancs, rosats i garnatxa dolça de l'Empordà, i també en vins negres barrejat amb altres varietats negres.

L'ús més tradicional és l'elaboració de la garnatxa dolça de l'Empordà. Per a fer aquest vi es maceren raïms madurs durant unes hores o pocs dies. Un cop el vi ha fermentat uns cent grams de sucre aproximadament, s'atura la fermentació amb alcohol vínic. Aquest vi s'envelleix en una criança oxidativa llarga, habitualment en bótes velles que no són ben plenes. L'elaboració de la garnatxa s'ha fet tradicionalment de maneres lleugerament diferents a cada casa o celler, la qual cosa li dóna una personalitat diferenciada. Hi ha qui utilitza barreges de lledoner roig i blanc o bé negre, macerat durant més o menys temps, mutatges en moments diferents o criances més o menys llargues, soleres, mostos bullits...

Pot adquirir, en condicions adequades, una bona graduació, generalment té poc color i s'oxida amb facilitat. És per això que presenta molt bona aptitud per a elaborar vins dolços poc tànnics i amb notes d'oxidació com la Garnatxa de l'Empordà, a la qual aporta amb facilitat el color ambre tradicional.

En els darrers anys, s'ha començat a utilitzar amb èxit per a l'elaboració de vins blancs. Per a fer-ho, cal premsar amb molta cura els raïms per tal que no en surti el color. La utilització del fred ajuda a minimitzar l'extracció de color i a disminuir l'oxidació. Sovint es fermenta o es fa criança en bótes de roure i es barreja amb altres varietats, com el lledoner blanc o la carinyena blanca i el macabeu.

Els vins blancs de lledoner roig es caracteritzen per un color que pot anar des de groc pàl·lid i eventualment amb matisos salmonats quan prové de raïm poc madur, fins a tonalitats més daurades amb fons gris quan els raïms són madurs i l'extracció és més alta. Tenen força cos, aromàticament notes de fruita de pinyol i es percep el tipus de sòl d'on provenen, si els raïms són ben madurs; quan són menys madurs, els vins presenten més notes cítriques. Les acideses són habitualment força baixes. Es pot dir, també, que generalment són vins amb molt de caràcter i molt empordanesos.

Els rosats elaborats amb lledoner roig són sempre macerats, entre dotze i vint-i-quatre hores. Són molt pàl·lids amb acideses baixes i força cos.

Taula rodona: una visió del lledoner roig des de l'experiència a l'Empordà

En el cas de l'elaboració de vins negres, el lledoner roig es barreja amb raïms negres i maceren i fermenten conjuntament. En general, es tracta de petites proporcions (un 3 %, aproximadament) de lledoner roig amb, per exemple, carinyena, amb la finalitat de donar un petit suplement aromàtic i, sobretot, per a equilibrar el potencial de l'indicador redox de la carinyena, que té molta tendència a la reducció.

4. CONCLUSIONS

El lledoner roig és una varietat que destaca per la seva versatilitat, amb un bon potencial qualitatiu per a l'elaboració tant de la Garnatxa de l'Empordà com d'altres vins més o menys innovadors. Són vins amb una gran tipicitat, complexitat i caràcter, i mostren fàcilment el terror del qual provenen, tot i que no són fàcils d'elaborar, atesa la coloració de la pell i la seva tendència a l'oxidació.

És una varietat extremadament ben adaptada als terrenys i a les condicions climàtiques de l'Empordà. Com que la quasi totalitat de plantacions existents a Catalunya es troben a l'Empordà, aporta un tret diferencial a la denominació d'origen que cal preservar. En aquest sentit i atès el nombre reduït d'hectàrees que n'hi ha actualment, seria positiu que se'n fomentessin les noves plantacions, però per això caldria disposar d'una selecció clonal de lledoner roig de procedència autòctona.

LE GRENACHE GRIS DANS LE VIGNOBLE DU ROUSSILLON

Pierre Torrès

Ingénieur agronome, expert viticole
Perpignan

LA GARNATXA GRISA EN EL VINYAR DEL ROSSELLÓ

RESUM

La garnatxa grisa ha ocupat un lloc privilegiat a les vinyes de la Catalunya del Nord, de la mateixa manera que la garnatxa negra i la garnatxa blanca. En aquesta regió, la garnatxa s'ha diversificat més pel que fa a les seves expressions genètiques, ja que s'hi troba tota la família de «garnatxes»: la garnatxa negra, la garnatxa grisa (rosada), la garnatxa blanca i el «lledoner pelut». En la majoria de les vinyes mediterrànies es conrea la garnatxa negra, però al Rosselló ens trobem superfícies importants de cadascuna de les garnatxes.

La garnatxa grisa té els raïms que van del color gris al rosa més o menys fosc, depenent del lloc i dels rendiments que es volen obtenir. Es fa difícil d'indicar quan va aparèixer al Rosselló la garnatxa grisa (vermella), però sí que es pot afirmar que al segle XVIII la garnatxa negra estava completament implantada.

En els inicis del segle XIX els escrits de diversos ampelògrafs citen varietats grises al Rosselló, entre les quals l'anomenada «gris de Salses», però sense identificar-la amb la garnatxa.

S'ha d'esperar fins a la meitat del segle XX per confirmar la garnatxa grisa a les vinyes del Rosselló, i és precisament durant el període 1945-1975 que aquesta varietat tindrà la màxima superfície. La garnatxa grisa és utilitzada en aquell temps únicament per a l'elaboració de vins dolços naturals.

A la fi del segle XX trobem que es conreen al Rosselló 13.000 ha del conjunt de garnatxes, i que d'aquestes es conreen 2.000 ha de garnatxa grisa; d'aquesta varietat, actualment se'n conreen unes 900 ha. Se n'ha produït un retrocés, tot i que la varietat s'ha convertit en noble i reconeguda per a la producció de vins blancs d'alta expressió.

PARAULES CLAU: garnatxa grisa, vins dolços naturals, vins blancs d'alta expressió.

LA GARNACHA GRIS EN EL ROSELLÓN

RESUMEN

La garnacha gris ha ocupado un lugar privilegiado en los viñedos del norte de Cataluña, de la misma forma que la garnacha negra y la garnacha blanca. En esta

Pierre Torrès

región, la garnacha se ha diversificado más en lo que hace referencia a sus expresiones genéticas, ya que se encuentra toda la familia de «garnachas»: la garnacha negra, la garnacha gris (rosada), la garnacha blanca y el «lledoner pelut». En la mayoría de los viñedos mediterráneos, es la garnacha negra la que se cultiva, pero en el Rosellón nos encontramos superficies importantes de cada una de las garnachas.

La garnacha gris tiene los racimos que van del color gris al rosa más o menos oscuro, dependiendo del lugar y de los rendimientos que se quieren obtener.

Se hace difícil indicar cuándo apareció en el Rosellón la garnacha gris (roja), pero sí se puede afirmar que en el siglo XVIII estaba completamente implantada la garnacha negra.

En los inicios del siglo XIX, los escritos de varios ampelógrafos citan variedades grises en el Rosellón, entre las cuales la llamada «gris de Salses», pero sin identificarla con la garnacha.

Hay que esperar hasta la mitad del siglo XX para confirmar la garnacha gris en los viñedos del Rosellón, y es precisamente durante el periodo 1945-1975 que esta variedad tendrá la máxima superficie. La garnacha gris es utilizada en aquel tiempo únicamente para la elaboración de vinos dulces naturales.

A finales del siglo XX encontramos que, de las 13.000 ha de la totalidad de viñedos de garnacha gris hay 2.000 ha, y actualmente existen unas 900 ha, con lo cual se ha producido un retroceso a pesar de que la variedad se ha convertido en noble y reconocida para la producción de vinos blancos de alta expresión.

PALABRAS CLAVE: garnacha gris, vinos dulces naturales, vinos blancos de alta expresión.

Le grenache gris a toujours occupé une place de choix dans les vignobles de la Catalogne du Nord, tout comme le grenache noir et le grenache blanc. On peut dire que c'est certainement dans cette région que le grenache s'est le plus diversifié sur le plan de ses expressions génétiques, puisque l'on y trouve toute la « famille » des grenaches : le grenache noir, le grenache gris (ou rose), le grenache blanc et le *lledoner pelut*. Dans la plupart des vignobles méditerranéens, c'est surtout le grenache noir qui est cultivé, mais en Roussillon, on note des superficies importantes avec les trois couleurs du grenache. Le grenache gris a des raisins dont la couleur va du gris au rose plus ou moins foncé. Cela dépend essentiellement des terroirs et des rendements et, dans certains cas, on observe des raisins pratiquement rouges. C'est le cas du vignoble de Banyuls qui a pu faire penser à certains vignerons de ce terroir qu'il existait chez eux un grenache « rouge » différent du rose et du noir. J'ai toujours eu une grande réserve à ce sujet, d'autant que chaque fois que l'on m'a montré ces fameux grenaches rouges, j'ai prélevé des greffons pour faire quelques essais dans d'autres terroirs et je me suis rendu compte que les raisins « rouges » devenaient « gris » et que cette couleur rouge était donc plutôt due à ce terroir exceptionnel.

Le grenache gris dans le vignoble du Roussillon

Il est difficile de dire quand le grenache gris est apparu en Roussillon. Le grenache bien présent dans cette région au XVIII^e siècle est alors décrit comme un cépage noir. En 1785, dans son ouvrage *Essai sur la manière de recueillir les denrées de la province du Roussillon*, l'abbé Marcé mentionne le « garnatxe » comme un cépage noir, sans évoquer les formes grises, alors qu'il recense la présence d'un autre cépage gris, le piquepoul gris.

Au début du XIX^e siècle, les écrits de plusieurs ampélographes citent des cépages gris en Roussillon, dont le « gris de Salses », sans pour autant les identifier au grenache. Jules Guyot, dans son *Étude des vignobles de France* en 1868, ne connaît que le grenache noir, et Come Rouffia cite en 1865 un grenache blanc, mais pas de grenache gris.

Il faut attendre le milieu du XX^e siècle pour attester de la présence du grenache gris dans le vignoble roussillonnais, et c'est durant la période 1945-1975 que ce cépage va connaître sa plus grande extension. Le développement des formes grises et blanches du grenache est en partie la conséquence de la sensibilité du grenache noir à la coulure, accident physiologique se traduisant par une mauvaise fécondation de la fleur et entraînant donc une perte de récolte. Les formes grises et blanches, paraissant moins sensibles à cette coulure, furent ainsi préférées. En ces temps là, on greffait la vigne sur place (les plants greffés-soudés ne se généraliseront qu'à la fin du XX^e siècle) et, après une année de forte coulure du grenache noir, les vigneronns se précipitaient sur les greffons des ceps de grenaches gris qui, eux, avaient assuré une récolte normale. Par ailleurs, durant cette même période, les appellations de vins doux naturels étaient en plein développement, et le grenache (dont les décrets de contrôle ne précisaient pas la couleur) était le cépage roi.

En 1958, la superficie de l'ensemble des grenaches du Roussillon représentait 13 000 ha, dont seulement 3 000 ha de grenache noir et près de 5 000 ha de grenache gris. On recensa alors trois fois plus de grenaches blancs et gris que de grenache noir ! À cette même période, il y avait à peu près quelques 30 000 hl de Banyuls dont l'écoulement sur le marché dépendait de quelques maisons de négoce qui se partageaient le marché des vins doux naturels. Le Banyuls de cette époque était un vin madérisé, et la couleur du vin jeune importait peu. Le commerce aimait d'ailleurs autant acheter des vins clairs, donc plus rapides à faire vieillir. C'est ce qui explique le développement du grenache gris qui assurait alors aux vigneronns une productivité plus régulière. Pendant très longtemps, une parcelle de vigne de Banyuls comportait en mélange des souches de grenache noir, beaucoup de grenaches gris et quelques pieds de carignan...

À partir des années 1970, l'orientation de l'encépagement du Roussillon va changer. L'avenir du vin est désormais lié au développement de la qualité, et la priorité est alors donnée à celle des vins rouges. Suite à de nombreux essais, on constate que les meilleurs vins rouges sont issus de l'assemblage de plusieurs cépages, en particulier avec le grenache noir dont il faut aug-

menter les superficies. On plante désormais de nombreuses vignes de grenache noir, et le grenache gris est alors exclu de ces programmes d'amélioration. Par la suite, les vins secs du Roussillon vont être classés en A.O.C. : Collioure (1971) et Côtes du Roussillon (1977). Or, ces deux appellations, dont la réputation mise en avant était fondée essentiellement sur les vins rouges, prennent en compte le grenache noir uniquement. L'orientation de l'encépagement va se faire désormais avec ce cépage devenu d'ailleurs plus régulier en productivité grâce aux progrès de la sélection clonale. Le grenache gris n'est alors plus utilisé que pour les vins doux naturels qui, malheureusement, vont commencer à perdre du volume dans la décade de 1980. À la fin du xx^e siècle, on retrouve les 13 000 ha de grenaches comme en 1958, mais cette fois c'est le grenache noir qui domine largement, avec près de 8 000 ha, alors que le grenache gris a régressé à 2 000 ha.

À partir du début du xxi^e siècle le grenache gris va continuer à perdre encore des superficies dans le cadre de l'érosion générale du vignoble catalan pour arriver aujourd'hui à moins d'un millier d'hectares. Entre temps, quelques vigneronns avaient réussi à démontrer l'intérêt de ce cépage pour la production de vins blancs de haute expression. Le grenache gris est alors devenu un cépage noble et a été enfin reconnu officiellement pour la production des A.O.C. Collioure blanc (2003) et Côtes du Roussillon blancs (2009).

TABLE I. Superficies (hectares) grenaches gris / grenache noir - Roussillon

Années	1958	1995	2012
Total grenaches	13 000	13 000	8 400
Grenache gris	5 000	2 000	900
%	38 %	15 %	10 %

SOURCE : Élaboration propre.

En effet, depuis quelques années, le grenache gris est à nouveau sollicité pour la production des vins blancs et des vins rosés.

En ce qui concerne les vins blancs, le grenache gris apporte non seulement de la rondeur et de l'onctuosité, mais aussi une structure en bouche qui leur permet de pouvoir bien se garder et d'exprimer de belles expressions particulièrement persistantes au cours de leur vieillissement. C'est le cas de l'appellation Collioure, où il joue un rôle essentiel. On peut le retrouver aussi dans des vins de monocépages avec l'I.G.P. Côtes Catalanes. Citons également la production confidentielle de *rancios* secs, qui connaît aujourd'hui un certain attrait auprès des œnophiles, pour laquelle ce cépage s'avère particulièrement bien adapté.

Le grenache gris dans le vignoble du Roussillon

IMAGE 1. *Grenache gris / rose / rouge*



SOURCE : Pierre Torrès.

IMAGE 2. *Grenache gris / rose / rouge*



SOURCE : Pierre Torrès.

Pierre Torrès

En ce qui concerne les vins rosés, le grenache gris (rappelons qu'on l'appelle aussi le grenache rosé) permet d'obtenir des vins assez clairs qui connaissent depuis quelques années un engouement certain auprès des consommateurs. Les vins rosés pâles sont à la mode et, lorsqu'ils sont très clairs, on les appelle souvent des « vins gris ». Le grenache gris est l'un des rares cépages à pouvoir produire des vins sous la dénomination « gris de gris », en particulier dans l'I.G.P. Vins des Sables de Camargue.

TABLE II. *Résumé*

La « famille » des grenaches en Roussillon	Grenache noir Grenache gris / rose Grenache blanc <i>Lledoner pelut</i>	
Le développement des V.D.N.	1945	150 000 HI
	1955	400 000 HI
	1970	700 000 HI
Encépagement Vignoble du Roussillon 1958 (cadastre viticole)	Grenache noir	3 300 h
	Grenaches blancs et gris	10 000 h
	Total grenaches	13 000 h
Le grenache gris à travers les âges	1945-1975	Cépage bien apprécié par les vignerons pour sa productivité – période d'expansion
	1975-2005	Cépage peu encouragé par les organismes viticoles et victime de la politique d'arrachage
	Depuis 2005	Cépage reconnu pour sa qualité

SOURCE : Élaboration propre.

IMAGE 3. *Banyuls*



SOURCE : Pierre Torrès.

LA GARNATXA GRISA EN EL VINYAR DEL ROSSELLÓ

Pierre Torrès

Enginyer agrònom, expert vitícola
Perpinyà

Traducció de Llorenç Planes

La garnatxa grisa ha ocupat sempre un lloc privilegiat en els vinyars de la Catalunya del Nord, igual que la garnatxa negra i la garnatxa blanca. Es pot dir que és segurament en aquesta regió que la garnatxa s'ha diversificat més pel que fa a les seves expressions genètiques, ja que s'hi troba tota la «família» de les garnatxes: la garnatxa negra, la garnatxa grisa (o rosa), la garnatxa blanca i el lledoner pelut. A la majoria dels vinyars mediterranis és sobretot la garnatxa negra la que es conrea, però al Rosselló es nota que n'hi ha superfícies importants pels tres colors de la garnatxa. La garnatxa grisa té raïms d'un color que va del gris al rosa més o menys fosc. Això depèn essencialment del lloc i dels rendiments i, en certs casos, s'observen raïms pràcticament vermells. És el cas del vinyar de Banyuls, que ha pogut fer pensar certs vinyaters d'aquesta zona que hi havia a casa seva una garnatxa «rouge» (és a dir, vermella) diferent de la rosa i la negra. He estat sempre molt reservat sobre aquest tema, ja que cada cop que m'han mostrat aquestes famoses garnatxes vermelles he pres empelts per fer algunes proves en altres llocs i m'he adonat que els raïms «vermells» esdevenien «grisos» i que aquest color vermell era, doncs, degut a aquest terror excepcional.

És difícil dir quan va aparèixer al Rosselló la garnatxa grisa. La garnatxa, ben present dins aquesta regió durant el segle XVIII, és descrita aleshores com una varietat negra. El 1785, dins la seva obra *Essai sur la manière de recueillir les denrées de la province du Roussillon*, l'abat Marcé menciona la garnatxa com una varietat negra, sense parlar de les formes grises, alhora que nota la presència d'una altra varietat grisa, el picapoll gris.

Al començament del segle XIX, els escrits de diversos ampelògrafs citen varietats grises al Rosselló, entre les quals l'anomenada «gris de Salses», sense identificar-la amb la garnatxa. Jules Guyot, en el seu *Etude des Vignobles de France*, el 1868, cita només la garnatxa negra i Come Rouffia, el 1865, cita una garnatxa blanca, però no pas garnatxa grisa.

Cal esperar a mitjan segle xx per atestar la presència de la garnatxa grisa en el vinyar rossellonès, i és durant el període 1945-1975 que aquesta varietat tindrà la seva màxima extensió. El desenvolupament de les formes grises i blanques és, en part, la conseqüència de la dificultat de la garnatxa negra de quallar, accident fisiològic que pot intervenir en la floració i que es tradueix en una mala fecundació i, doncs, en una pèrdua de collita. Les formes grises i blanques, que hi semblaven menys sensibles, foren doncs preferides. Aleshores s'empeltava directament a la vinya sobre el patró ja arrelat (el planter ja empeltat només es generalitzarà a finals del segle xx) i, després d'una anyada de mala quallada de la garnatxa negra, els vinyaters es precipitaven sobre els empelts dels ceps de garnatxa grisa, que havien donat una collita normal. D'altra banda, durant aquest mateix període les denominacions de vins dolços naturals estaven en ple desenvolupament i la garnatxa (de la qual els decrets de control no precisaven el color) n'era la varietat reina.

El 1958, la superfície del conjunt de les garnatxes del Rosselló representa 13.000 ha, amb només 3.000 ha de garnatxa negra i prop de 5.000 ha de garnatxa grisa. Es compta aleshores tres cops més de garnatxes blanca i grisa que de garnatxa negra! En aquest mateix moment hi havia més o menys 30.000 hl de «Banyuls», producte pel qual les vendes depenien d'alguns negociants que es repartien el mercat dels vins dolços naturals. El «Banyuls» d'aquesta època era un vi maderitzat i el color del vi jove tenia poca importància. D'altra banda, als comerciants els convenia comprar vins clars, que es feien envellir més ràpidament. És això el que explica el desenvolupament de la garnatxa grisa, que procurava aleshores als vinyaters una productivitat més regular. Durant molt temps una parcel·la de vinya de «Banyuls» comprenia una barreja de soques de garnatxa negra, moltes de garnatxa grisa i alguns peus de carinyena...

A partir dels anys 1970, l'orientació de la població varietal de vinya del Rosselló canviarà. L'esdevenidor del vi serà, d'aleshores endavant, lligat al desenvolupament de la qualitat i es prioritzaran els vins negres. Després de nombrosos assaigs, es constata que els millors vins negres provenen de cupatges de diferents varietats, particularment amb la garnatxa negra, de la qual cal augmentar les superfícies. Es planten, doncs, moltes vinyes de garnatxa negra i la garnatxa grisa queda, aleshores, exclosa d'aquests programes de millora. Més endavant, els vins secs del Rosselló passaran a ser classificats en AOC (Appellation d'Origine Contrôlée): «Collioure» (1971) i «Côtes du Roussillon» (1977). Però aquestes dues denominacions, la reputació de les quals s'havia fet essencialment sobre els vins negres, prenen únicament en consideració la garnatxa negra. La garnatxa grisa només és aleshores utilitzada per als vins dolços naturals, que llastimosament començaren a perdre volum durant la dècada de 1980. A la fi del segle xx retrobem les 13.000 ha de garnatxes, com el 1958, però ara és la garnatxa negra la que

La garnatxa grisa en el vinyar del Rosselló

domina àmpliament amb prop de 8.000 ha; la garnatxa grisa ha retrocedit a 2.000 ha.

A partir del començament del segle XXI, la garnatxa grisa va continuar perdent encara superfícies dins la situació de l'erosió general del vinyar nord català per arribar, avui, a menys d'un miler d'hectàrees. Mentrestant, alguns vinyaters havien arribat a mostrar l'interès en aquesta varietat per a la producció de vins blancs d'alta expressió. Amb això, la garnatxa grisa ha esdevingut una varietat noble i ha estat finalment reconeguda oficialment per la producció de les AOC «Collioure blanc» (2003) i «Côtes du Roussillon blanc» (2009).

TAULA I. Superfícies (hectàrees) de garnatxa grisa / garnatxa negra al Rosselló

Anys	1958	1995	2012
Total garnatxes	13.000 ha	13.000 ha	8.400 ha
Garnatxa grisa	5.000 ha	2.000 ha	900 ha
%	38 %	15 %	10 %

FONT: Elaboració pròpia.

Efectivament, d'ençà d'alguns anys, la garnatxa grisa torna a ser recerca-per a la producció de vins blancs i vins rosats.

Pel que fa als vins blancs, la garnatxa grisa aporta no solament rodonesa i untuositat, sinó també, a la boca, una estructura que els permet guardar-se bé i donar belles expressions que persisteixen particularment durant la seva criança. És el cas de la denominació «Collioure», on té un paper essencial. Citem, també, la producció particular de rancis (*rancios*) secs, que gaudeixen avui d'un cert atractiu per part dels enòfils, i per als quals aquesta varietat resulta particularment ben adaptada.

Pel que fa als vins rosats, la garnatxa grisa (recordem que s'anomena també *garnatxa rosada*) permet obtenir vins bastant clars que, d'ençà d'alguns anys, creen un cert entusiasme en els consumidors. Els vins rosats pàl·lids estan de moda i, quan són molt clars, s'anomenen sovint *vins grisos*. La garnatxa grisa és una de les rares varietats que poden produir vins amb la denominació *gris de gris*, particularment dins la indicació geogràfica protegida (IGP) «Vins des Sables de Camargue».

TAULA II. *Resum*

La «família» de les garnatxes al Rosselló	Garnatxa negra Garnatxa grisa/rosada Garnatxa blanca «Lledoner pelut»	
El desenvolupament dels vins dolços naturals (VDN)	1945	150.000 hl
	1955	400.000 hl
	1970	700.000 hl
Varietats del raïm de les vinyes del Rosselló el 1958 (cadastre vinícola)	Garnatxa negra	3.300 ha
	Garnatxa blanca i grisa	10.000 ha
	Total garnatxes	13.000 ha
La garnatxa grisa a través dels anys	1945-1975	Varietat ben acceptada pels enòlegs per la seva productivitat / període d'expansió
	1975-2005	Varietat poc incentivada pels organismes vinícoles i víctima de la política d'abandonament
	Des del 2005	Varietat reconeguda per la seva qualitat

FONT: Elaboració pròpia.

FITXES DE VINIFICACIÓ I ANÀLISI QUÍMICA DELS VINS DE GARNATXA ROJA/GRISA

Llista de fitxes per cellers:

- 1 Castillo Perelada
- 2 Agrícola de Garriguella, SCCL
- 3 Vinícola del Nordest
- 4 Vinícola del Nordest
- 5 Empordàlia SCCL
- 6 Cellers d'en Guilla
- 7 Cellers d'en Guilla
- 8 Cellers d'en Guilla
- 9 Espelt Viticultors SL
- 10 Espelt Viticultors SL
- 11 Celler La Vinyeta
- 12 Mas Llunes
- 13 Oliveda, SA
- 14 Celler Pere Guardiola
- 15 Joaquim Alberti, SA - Vinyes dels Aspres

Llista de fitxes per vins:

- 1 Perelada Garnatxa de l'Empordà 12 anys
- 2 Gerisena Rosat 2013
- 3 Anubis Garnatxa de l'Empordà
- 4 Covest Garnatxa de l'Empordà
- 5 Sícols Garnatxa
- 6 Vinya del Metge
- 7 Edith
- 8 Garnatxa de Cellers d'en Guilla
- 9 Lledoner Roig
- 10 Airam
- 11 Microvins Garnatxa Roja
- 12 Garnatxa Solera
- 13 Oliveda Garnatxa
- 14 Torre de Capmany Garnatxa d'Empordà Gran Reserva
- 15 Vi de Panses 2006

FITXA 1. Perelada Garnatxa de l'Empordà 12 anys



Celler:

Castillo Perelada
www.castilloperelada.com



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	15
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	5,00
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,78
pH:	3,32
Sucres residuals (g/l):	134

Elaboració:

S'elabora amb raïms seleccionats de ceps vells, veremats amb una lleugera sobremaduració i un bon estat sanitari. Després d'una lleugera maceració, i per tal de conservar totes les seves aromes, el most fermenta parcialment a baixa temperatura. Amb posterioritat, quan el contingut de sucres és el desitjat, s'atura la fermentació amb alcohol vínic fins a arribar a la graduació de 15 % vol. Criança: envellit durant més de dotze anys amb el mètode de soleres o «criaderas».

Nota de tast:

Color ambre fosc, net i brillant. Fragant, molt voluptuós en aromes. Dolç, vellutat, generós en boca, sabors que recorden la fruita gebrada, les fruites seques i les espècies.

FITXA 2. Gerisena Rosat 2013



Celler:

Agrícola de Garriguella, SCCL
www.cooperativagarriguella.com



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	14
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	5,77
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,33
pH:	3,4
Sucres residuals (g/l):	1,2

Elaboració:

Vi elaborat a partir de la varietat garnatxa roja, mace-ració del raïm en fred durant tres hores i posterior premsat suau i ràpid. Es du a terme la fermentació a temperatura controlada entre 14° i 16°. Un cop acaba-da la fermentació, es realitza durant dos mesos el *bat-tonage* (remogut) amb les *lies* (el pòsit) fines.

Nota de tast:

Color ull de perdiu, brillant i nítid. Aromes de flors blanques, cítrics i un subtil record de fruites vermelles de bosc.

Fitxes de vinificació i anàlisi química dels vins de garnatxa roja/grisa

FITXA 3. Anubis Garnatxa de l'Empordà



Celler:

Vinícola del Nordest
www.vinicoladelnorddest.com



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	16
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	5,30
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,68
pH:	3,3
Sucres residuals (g/l):	158

Elaboració:

Envellit en bótes de roure americà de 225 litres.

Nota de tast:

Net i brillant, de color ambre fosc. Fragant, molt voluptuós en aromes (mel, espècies...). Dolç vellutat, generós en boca, amb gustos que recorden la fruita seca i els confitats.

FITXA 4. Covest Garnatxa de l'Empordà



Celler:

Vinícola del Nordest
www.vinicoladelnordest.com



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	15
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	3,80
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,37
pH:	3,38
Sucres residuals (g/l):	124,5

Elaboració:

Envellit en bótes de roure americà pel mètode de so-leres o «criaderas».

Nota de tast:

Net i brillant, de color ambre. Aroma intensa i franca, que recorda els fruits madurs. Dolç, amb bona estructura i persistència, llarg en boca i final melós.

FITXA 5. Sínols Garnatxa



Celler:

Empordàlia SCCL
www.empordalia.com



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	15
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	5,20
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,36
pH:	3,3
Sucres residuals (g/l):	148

Elaboració:

Es macera el raïm a baixa temperatura durant vint-i-quatre hores. Es deixa fermentar fins a assolir un grau natural de 5 % vol, moment en què s'apaga amb alcohol vínic. S'envelleix amb el sistema de soleres.

Nota de tast:

Amb aromes de fruita madura i confitada amb tons de mel de flor d'acàcia, té un gust intens i saborós.

FITXA 6. Vinya del Metge



Celler:

Cellers d'en Guilla

www.cellersdenguilla.com



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	12,5
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	5,30
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,25
pH:	3,38
Sucres residuals (g/l):	0,6

Elaboració:

Jove.

Nota de tast:

Té un color atractiu, rosa pàllid. En nas, es presenta fresc, amb aromes primàries del mateix raïm. La boca la té desperta i equilibrada. Un rosat agradable i de bon entendre.

Fitxes de vinificació i anàlisi química dels vins de garnatxa roja/grisa

FITXA 7. Edith



Celler:

Cellers d'en Guilla
www.cellersdenguilla.com



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	15
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	5,77
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,61
pH:	3,33
Sucres residuals (g/l):	1,4

Elaboració:

Criança blanc bóta.

Nota de tast:

Vi amb potència i estructura. Un color groc amb reflexos daurats. En nas, té presència de fruita blanca madura acompanyada de torrats i aromes terciàries de la bóta. Una entrada potent en boca, calent i amb persistència.

FITXA 8. Garnatxa de Cellers d'en Guilla



Celler:

Cellers d'en Guilla

www.cellersdenguilla.com



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	15,1
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	5,11
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,71
pH:	3,39
Sucres residuals (g/l):	134,4

Elaboració:

Dolç encapçalat.

Nota de tast:

El color ens indica un cert pas del temps, tonalitats teula. En nas, es presenta elegant amb notes de fruita seca i d'oxidacions. En boca, sorprèn la seva finor i l'equilibri. Una garnatxa de l'Empordà diferent i de molt bon beure.

FITXA 9. Lledoner Roig



Celler:

Espelt Viticultors SL
www.espeltviticultors.com



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	13,5
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	4,30
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,40
pH:	3,32
Sucres residuals (g/l):	0,7

Elaboració:

Prefermentació i maceració amb la pell en fred, fermentació alcohòlica durant 21 dies amb llevats autòctons, no fermentació malolàctica i criança de 4 mesos en barriques de roure francès de 225 litres.

Vi no estabilitzat per fred ni clarificat, només una lleugera filtració.

Nota de tast:

Caràcter i seducció. Color verdós molt net. Aroma de fruita madura i blanca, terrer 100 %, espècies dolces, expressiu, complex, elegant. Boca saborosa, fruitós, tanins fins. Profund i llarg amb molt de volum. Potència i elegància. Llarg i amb caràcter mediterrani.

FITXA 10. Airam



Celler:

Espelt Viticultors SL
www.espeltviticultors.com



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	15
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	3,45
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,40
pH:	3,45
Sucres residuals (g/l):	120

Elaboració:

Maceració pel·licular en fred durant 48 hores. El sagnat es deixa fermentar amb llevats naturals fins que queden 90 grams de sucre. Posteriorment, s'encapçala fins a 15 % vol. Criança oxidativa en bótes de roure velles durant aproximadament un any. Aquest vi és el que s'utilitzarà per reomplir la solera amb un 20 % cada any. La solera és de 1997.

Nota de tast:

L'Airam és una garnatxa dolça amb tocs daurats i verds, un vi sense clarificar per poder mantenir la solera. Amb aromes de postres de música, mel de romaní, almívar i canyella. En boca, tot i tenir una base dolça de fruites com la figa o l'orellana, té un punt àcid. Un vi persistent com les sobretaules de tardor.

FITXA 11. Microvins Garnatxa Roja



Celler:

Celler la Vinyeta
www.lavinyeta.es

***lavinyeta**

Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	15,5
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	4,50
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,55
pH:	
Sucres residuals (g/l):	< 2

Elaboració:

Vi blanc sec.

Nota de tast:

Vi blanc de color daurat amb lleugers reflexos de color salmó, brillant i de baixa intensitat. En nas, intensitat mitjana-alta. Aroma fresca amb notes de diferents fruites: fruita blanca, cítrics i un petit record de maduixes verdes. És un vi equilibrat, amb entrada suau, molt de volum i llarg en boca.

FITXA 12. Garnatxa Solera



Celler:

Mas Llunes
www.masllunes.es

MAS LLUNES

Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	15,9
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	4,34
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,51
pH:	3,51
Sucres residuals (g/l):	139

Elaboració:

Elaboració tradicional amb maceració prefermentativa del most amb les pells del raïm; inici espontani de la fermentació amb els llevats autòctons i aturada amb afegit d'alcohol neutre de vi. Envel·liment de 10 anys en bótes de roure de 225 litres amb el sistema de soles i embotellat directe de la bóta sense filtrar ni clarificar.

Nota de tast:

Color ambre fosc. Aromes intenses i complexes d'orellanes d'albercoc, vainilla, poma al forn i mel, amb notes de lleuger enranciment. En boca, és dolç i a la vegada molt fresc, amb sabors de fruita seca, fruits gebrats, taronja amarga i espècies. El reregut és llarg, complex i elegant.

FITXA 13. Oliveda Garnatxa



Celler:

Oliveda, SA
www.grupoliveda.com



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	15
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	5,40
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,48
pH:	3,4
Sucres residuals (g/l):	140

Elaboració:

Collit sobremadurat. Fermentació natural dels primers 6 graus alcohòlics. Encapçalament amb alcohol vínica fins a 15 graus. Dos anys de cria en bocois de fusta.

Nota de tast:

Color caoba bru. En nas, presenta una aroma generosa i intensa, en què predominen les notes confitades amb un toc cítric. En boca, destaquen les sensacions originades pel seu llarg envelliment, que dona un paladar dolç, persistent i equilibrat. Postgust intens que deixa records de fruita seca i tocs cítrics.

FITXA 14. Torre de Capmany Garnatxa d'Empordà Gran Reserva



Celler:

Celler Pere Guardiola
www.pereguardiola.com



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	15,5
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	4,40
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,56
pH:	3,44
Sucres residuals (g/l):	140

Elaboració:

La Garnatxa Gran Reserva és un vi dolç natural criat acuradament amb el sistema tradicional empordanès a partir de velles soleres familiars.

Nota de tast:

Es caracteritza per una sorprenent complexitat aromàtica en què es troben matisos de confiteria, fruita seca, prunes i panses amb notes de torrefacció i caramel. A la boca, és llarg, generós i persistent, amb dolçor equilibrada i un tacte sedós molt agradable.

FITXA 15. Vi de Panses 2006



Celler:

Joaquim Alberti, SA - Vinyes
dels Aspres
www.vinyesdelsaspres.cat



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	13,5
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	6,24
Acidesa volàtil (en àcid acètic):	0,96
pH:	3,65
Sucres residuals (g/l):	175

Elaboració:

Entre el 10 i el 12 de setembre es van seleccionar els 5.087 kg usats per a l'elaboració d'aquest vi. Tota la collita es va realitzar a mà, en caixes de 5 kg. Un cop veremat, les caixes de raïm es col·locaren a cobert de la pluja i el raïm es va deixar assecar durant 59 dies. Posteriorment, es varen premsar, com si es tractés de raïm fresc, els 2.538 kg de panses resultants de la dessecació. El most obtingut, concentrat en sucres, va fermentar lentament durant mesos en dipòsit d'acer inoxidable fins a obtenir de manera natural aquest particular vi de licor. El coeficient final entre el pes del raïm elaborat i el vi de panses obtingut va ser del 23 %.

Nota de tast:

Des del vessant òptic, aquest vi es mostra amb una coloració rogenca i fustosa assimilable a l'arrel de cirerer envellida. L'esquema aromàtic és ampli i matisat amb referències clares i diàfanes de flor d'ametller, matafaluga, ametlla torrada i nou de macadàmia. A la boca, una textura cremosa i una dolçor subtil donen una gran finor i un bon equilibri al producte, amb la incorporació de caràcters gustatius de diferents fruites seques. La persistència és llarga i de gran franquesa.

NORMES DE PRESENTACIÓ D'ORIGINALS PER ALS AUTORS

a) Lliurament i acceptació

L'original s'ha de lliurar en suport electrònic i, opcionalment, en paper al Comitè de Publicacions, ICEA, carrer del Carme, 47, 08001 Barcelona, *icea@iec.cat*. Quan el material s'envii per correu electrònic, cal sol·licitar la confirmació de recepció i detallar clarament el nombre de missatges enviats. Quan el pes dels arxius sigui elevat, cal emprar un sistema de transferència electrònica segur.

Els treballs resten sotmesos a l'acceptació del Comitè Editorial, el qual pot basar la seva decisió en l'avaluació i els informes d'especialistes.

b) Idioma

Els articles han d'estar escrits preferentment en català, però també s'admeten en altres llengües.

c) Requisits del document original

Característiques generals

- En format de Word.
- Pàgines numerades correlativament a l'angle inferior dret.
- Marge superior i inferior de la pàgina: 2,5 cm.
- Marge esquerre i dret de la pàgina: 3 cm.
- Text normal: Times New Roman o Arial, de cos 12 i amb un interlineat d'1,5.
- Text de les notes a peu de pàgina i de les citacions en paràgraf a part: Times New Roman o Arial, de cos 10, amb un interlineat d'1,5.
- Les notes a peu de pàgina s'han d'identificar dins del text amb superíndexs numerats correlativament (¹, ², ³...).
- Els apartats han d'anar numerats correlativament.
- Els articles poden incloure figures (imatges, gràfics, etc.) i taules, que cal que vagin numerades i que duguin un títol o un text explicatiu i la indi-

cació de la font o procedència. També, dins del text, s'hi ha de fer referència.

— El primer cop que s'utilitzi una sigla o abreviatura en el text cal desenvolupar-ne l'expressió completa i escriure la sigla o abreviatura a continuació entre parèntesis.

Primer full

En el primer full hi ha d'haver el títol de l'article, el nom i el primer cognom —o els dos cognoms units amb un guionet— de l'autor o autors i la seva filiació: l'adreça institucional de tots els autors (universitat o centre on s'ha realitzat l'estudi, departament o unitat, ciutat i país) o, si no existeix aquesta informació, la professió. En cas que els autors tinguin filiacions diferents, s'han de numerar correlativament les diferents adreces institucionals i escriure al costat de cada autor el superíndex amb el nombre corresponent.

Cal indicar també el nom, l'adreça postal completa, el telèfon i l'adreça electrònica del responsable del treball que ha de mantenir la correspondència amb la revista, així com destacar les dades que han de ser publicades.

Títols, resums i paraules clau

Els títols i els resums han d'estar escrits en català, anglès i en una altra llengua, preferentment en castellà. El resum en anglès és convenient que sigui més extens. Els resums han d'anar seguits d'entre tres i sis paraules clau, les mateixes en totes les llengües.

Característiques dels gràfics

- En format obert, que es puguin manipular, no en format d'imatge.
- Preferiblement en arxius separats del text, però també cal incloure-les dins del text, en el lloc on han d'aparèixer dins de l'article.
- Han d'anar numerades i han de dur text explicatiu.

Característiques de les imatges

- En format JPG, TIFF o similars.
- Preferiblement en arxius separats del text, però també cal incloure-les dins del text, en el lloc on han d'aparèixer dins de l'article.
- Han d'anar numerades i han de dur text explicatiu.

d) Original en suport paper

L'original imprès ha de ser el mateix text original que es lliura en suport electrònic. La impressió ha de ser a una sola cara.

e) Bibliografia

La bibliografia ha de recollir només les obres que se citin en el text, que han de seguir un dels esquemes següents:

— Referències d'articles:

MASIES, L.; CASES, A.; VILADOMAT, C. (2009). «Anàlisi perfecta de paràsits molestos». *Quaderns d'Agricultura*, núm. 29, p. 12-140.

Si són més de tres autors, es pot escurçar i posar el primer autor seguit de l'expressió en cursiva *et al.*: MASIES, L. [*et al.*].

En el cas d'articles de revistes en línia:

CARRERES, J.; MIRET, M. (2011). «Innovacions en l'àmbit vinícola». *Vi i Vinya* [en línia], núm. 20, p. 35-45. <<http://www.viivinya.com/3/001234>> [Consulta: 23 gener 2012].

En el cas d'articles de revistes en doble suport:

CANYES, V.; SOLER, C. (2010). «Vida en el camp durant l'estiu». *Revista del Camp*, núm. 5, p. 5-23. També disponible en línia a: <<http://www.revcamp.com/201.pdf>> [Consulta: 5 maig 2011].

— Referències de llibres o capítols de llibres:

SANTPERE, J. (2010). *Tractat dels animals del pagès*. Girona: Onada.

LOYOLA, I. de (2010). «El llop en relació amb les ovelles». A: SANTPERE, J. *Tractat dels animals del pagès*. Girona: Onada, p. 235-245.

En el cas de llibres o capítols de llibres en línia:

RODÀ, S. M. (2011). «Microorganismes en les fulles». A: VINYET, M. *Els microorganismes* [en línia]. Barcelona: Alacar. <<http://www.balacar.cat/microorg/230014.pdf>> [Consulta: 8 març 2012].

En el cas de llibres o capítols de llibres en doble suport:

BORRIOL, L. (2010). «Centre de Desenvolupament del Sòl». A: SOLÉ, J.; MARAGALL, N. (ed.). *Recerca i tecnologia*. Lleida: Edicions de la Terra. També disponible en línia a: <<http://www.terra.edicions.com/55609kklom0112>> [Consulta: 3 maig 2011].

La llista bibliogràfica s'ha d'ordenar alfabèticament per autors i cronològicament dins del mateix autor. En cas que hi hagi més d'una obra del mateix autor i del mateix any, cal distingir-les amb una lletra minúscula en cursiva adjuntada a l'any: 2010*a*.

f) Exemplars per a l'autor

Un cop publicat l'article, cada autor rebrà un exemplar de la publicació sense càrrec.