
Entrevistes | Redacció | Actualitzat el 06/05/2016 a les 13:15

Parlem amb Assumpta Bohigas sobre la garnatxa roja de l'Empordà

Assumpta Bohigas, copropietària dels Cellers d'en Guilla, ens explica la seva experiència en la vinificació de la garnatxa roja a l'Empordà



Què és la garnatxa roja?

La garnatxa roja és una varietat de les garnatxes que tradicionalment s'ha treballat a l'Empordà per elaborar els vins dolços "Garnatxa de l'Empordà". També s'ha utilitzat com a varietat per als cupatges d'altres vins. Actualment a Catalunya hi ha un total de 56 Ha de garnatxa roja, 54 ha de les quals estan a l'Empordà. Ara com ara podem dir que és una varietat pràcticament empordanesa.

Quantes varietats de garnatxa hi ha?

Es coneixen 6 varietats de la garnatxa: blanca, roja, grisa, tintorera, peluda i negra. Són un grup de varietats amb una base genètica comuna i que es diferencien en petites regions concretes del seu ADN. Fins que la planta no fa el verol, no se sap de quina varietat de garnatxa estem parlant. L'anàlisi molecular de les diferents garnatxes no detecta cap diferència.

Les garnatxes són de les poques varietats que en el revers de la fulla no té pilositat. Els caràcters fenotípics de la planta són iguals: summitat, brot, fulla jove, fulla adulta, raïm i baia. L'única característica diferent és el color de l'epidermis de la baia.

Les garnatxes roja i grisa són una sola varietat, en la qual es manté el caràcter gris amb més o menys intensitat.

Hi ha dos tipus de garnatxes que no comparteixen les mateixes característiques, que són la garnatxa peluda, que és garnatxa negra, i la garnatxa tintorera.

Quin paper ha tingut la garnatxa roja en la viticultura de l'Empordà?

Aquesta varietat s'ha conservat per l'interès específic dels viticultors empordanesos com una part del procés de selecció històric de la mateixa viticultura.

Les garnatxes són una varietat extremadament ben adaptada a l'Empordà. Els ceps de les garnatxes tenen unes tòries molt flexibles, que s'adapten molt bé a la tramuntana sense perdre ni les branques ni les fulles. Altres varietats internacionals tenen més dificultats a l'hora d'encarar aquest vent que moltes vegades bufa per sobre dels 100 km/hora.

És una varietat que pot viure igualment en els ceps emparrats que en els ceps en vas. Altres varietats no viuen bé plantades en vas perquè no aguanten la tramuntana.

La garnatxa roja s'adapta bé a tots els sols que hi ha a l'Empordà: des de les terres granítiques de l'Albera, les pissarres del Cap de Creus i fins a les argiles i sorres de la plana. En terrenys granítics i d'esquistos produeixen vins amb més acidesa, més intensitat aromàtica i menys graduació alcohòlica. En terrenys més profunds, al·luvials i argilosos, donen vins amb més graduació alcohòlica i més cos.

Com es comporta la garnatxa roja en el procés de vinificació?

És una varietat oxidativa. Amb petites quantitats d'oxigen de l'aire es poden perdre les aromes, gustos i colors i això fa que la seva vinificació no sigui fàcil.

Si es madura bé, té nivells alts de sucre, amb graduacions alcohòliques altes.

Depèn del moment en què es cull de la vinya en resulta el seu grau d'alcohol. Té diversos punts òptims de maduració depenent del tipus de vi que vols fer. Tenir en compte aquest aspecte ens permet poder-ne extreure el màxim d'expressivitat en els diferents tipus de vi que elaborem.

Com treballem la garnatxa roja al celler?

De la garnatxa roja al celler n'hem elaborat 5 vins diferents, i ara en l'actualitat ens hem centrat en 4 vins.

Primerament utilitzàvem la garnatxa roja com a varietat per fer cupatge amb el nostre vi blanc jove, el Magenc. Actualment degut al bon resultat en els altres vins ja no l'utilitzem per aquest cupatge.

Elaborem 4 vins amb un 100% de garnatxa roja: un vi rosat jove, la Vinya del Metge, un blanc amb criança de bóta de 8 mesos, l'Edith, i dos dolços, la Garnatxa dels Cellers d'en Guilla i el Sol i Serena de Damigiana.

El vi rosat de la Vinya del Metge ha rebut per dos anys consecutius el premi al millor rosat de Catalunya segons la Guia de Vins de Catalunya 2014-2015.

Per elaborar cadascun d'aquests vins juguem amb maceracions més curtes o més llargues, depenent del color que volem extraure per al vi. El procés de fermentació en tots els vins és el mateix. I a l'hora de la criança, juguem amb criança en lies en el cas de l'envelliment en bóta de l'Edith.

Com elaborem els vins dolços?

Tenim dos vins dolços 100% de garnatxa roja. Per a aquests vins collim la garnatxa roja sobre madurada i la fermentació es fa espontàniament. Treballem conjuntament la garnatxa per als dos vins i els separem en lots diferents només per a l'envelliment.

Una part va a unes bótes ja envellides de roure, la nostra Garnatxa dels Cellers d'en Guilla. L'altra part fa l'envelliment en garrafes de vidre, damajoanes, a l'exterior del Celler durant un període mínim de dos anys. És el Sol i Serena de Damigiana, premiat com el Millor vi dolç de Catalunya 2016 segons la Guia de vins de Catalunya.

Aquests dos vins també han merescut una medalla d'or al Concours International du Grenaches du Monde de Perpignan 2015.