

## PRESENTACIÓ

El 25 de novembre passat va tenir lloc a l'Empordà la jornada La varietat garnatxa roja / lledoner roig. Van ser molts els experts que es van aplegar a la Biblioteca del Castell de Peralada per presentar els seus coneixements sobre aquesta varietat i sobre els vins que s'elaboren a les dues bandes de les Alberes.

La garnatxa roja o lledoner roig, com se l'anomena al nostre territori, és una varietat que es caracteritza, sobretot, pel color roig de les seves baies. La seva epidermis és fina i de color roig, en el cas de la garnatxa roja empordanesa, i de tons més grisosos, en el cas de la garnatxa grisa francesa o *grenache gris*. Es tracta d'una varietat autòctona de l'Empordà adaptada al seu clima i territori.

Tot i que és una varietat roja, el Consell Regulador de la Denominació d'Origen (DO) Empordà la classifica com a varietat blanca, ja que el tipus de vinificació que s'utilitza és pròpia de les varietats blanques.

Al llarg del temps, amb aquesta varietat única s'han elaborat molts tipus de vins, com ara el vi blanc jove, el vi blanc de criança o el vi rosat, però el més tradicional i singular és la Garnatxa de l'Empordà, un vi dolç natural que des de fa segles forma part de la nostra història com un vi de postres excepcional. Precisament en el tast final de vins elaborats amb garnatxa roja per diferents cellers de l'Empordà, es van poder tastar diverses garnatxes d'Empordà, un producte que ens identifica com a zona vitivinícola, en una sola copa del qual podem trobar el gust del raïm pansificat per la tramuntana i assecat pel sol mediterrani.

Cada vegada, més viticultors de la zona aposten per l'elaboració de vins amb aquesta varietat, cosa que es demostra amb l'increment que està tenint el nombre d'hectàrees inscrites de garnatxa roja a la DO Empordà.

Aquesta jornada va ser possible gràcies a la col·laboració conjunta del Consell Regulador de la DO Empordà; de la Institució Catalana d'Estudis Agraris (ICEA), entitat que dóna suport des de fa anys a les varietats autòctones; de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI), i del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya. També volem agrair el suport de Castell de Peralada i dels nombrosos cellers empordanesos que van participar en les activitats i en el tast.

## **Josep Blanch**

Tampoc no podem oblidar totes aquelles persones, productors, *sommeliers* i consumidors, que treballen diàriament per fer d'aquest petit vi empordanès una varietat reconeguda arreu del món.

**Josep Blanch**

President del Consell Regulador DO Empordà