

DESCRIPTORS AROMÀTICS I GUSTATIUS QUE IDENTIFIQUEN LA GARNATXA NEGRA A CATALUNYA

Montserrat Nadal¹ i Joan Ignasi Domènech²

1. Grup de Recerca en Vitivinicultura. Departament de Bioquímica i Biotecnologia. Facultat d'Enologia. Universitat Rovira i Virgili
2. Terra de Garnatxes

RESUM

Amb la finalitat de caracteritzar el perfil sensorial de les garnatxes mediterrànies de la regió catalana, l'associació Terra de Garnatxes va proposar a l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) un projecte que plantejava aprofundir en el coneixement de les característiques dels vins de garnatxa atesa la qualitat inherent dels seus vins i el pes en hectàrees plantades existents a Catalunya. Un panel de tast format per un grup d'experts professionals de diferents àmbits: tècnics de la Generalitat i de la universitat, productors de garnatxa, enòlegs i sommeliers, va encarregar-se d'homogeneïtzar i unificar criteris entorn dels descriptors ja coneguts de les garnatxes blanca i negra. En aquest estudi es presenten els descriptors resultat del tast de disset vins de garnatxa negra pertanyents a sis denominacions d'origen catalanes.

Resumint, en l'aroma dels vins de garnatxa negra predomina la fruita fresca i madura (vermella i negra) i la fruita seca confitada, seguida de notes mentolades, cítriques, minerals i presència de fruites seques (sovint, ametlles i avellanes). Pel que fa al gust són vins càlids, rodons, potents pel seu grau en alcohol, untuosos i elegants; persistents, amb tanins madurs, saborosos i amb un cert toc salí al final de boca.

PARAULES CLAU: degustació, fitxes de tast, panel de tast, aroma, gust, garnatxa.

DESCRIPTORES DEL AROMA Y DEL GUSTO QUE IDENTIFICAN LA GARNACHA TINTA EN CATALUÑA

RESUMEN

La asociación Terra de Garnatxes, cuyo interés principal reside en valorizar y promocionar los vinos de garnacha, propuso al Instituto Catalán de la Viña y el Vino (INCAVI) la realización de un proyecto con el objetivo de caracterizar sensorialmen-

Correspondència: Montserrat Nadal. Universitat Rovira i Virgili. Campus Sescelades. 43007 Tarragona. A/e: montserrat.nadal@urv.cat.

Montserrat Nadal i Joan Ignasi Domènech

te los vinos de garnacha de las zonas vitícolas del mediterráneo catalán. La razón de la elección de la variedad garnacha va ligada a la calidad inherente de sus vinos de alta gama y a la importancia en volumen, puesto que ocupa la mayor extensión en hectáreas de uva tinta en Cataluña. Un panel de cata formado por un grupo de expertos profesionales de diferentes ámbitos: técnicos de la Generalitat y de la universidad, productores de garnacha, enólogos y sumilleres, se encargó de homogeneizar y unificar criterios en torno a los descriptores ya conocidos en la garnacha tinta. En este estudio se cataron diecisiete vinos de garnacha pertenecientes a seis denominaciones de origen catalanas.

Resumiendo, en el aroma de los vinos de garnacha tinta predomina la fruta fresca y madura (roja y negra) y la fruta seca confitada, seguida de notas mentoladas, cítricas, minerales y presencia de frutos secos (a menudo, almendras y avellanas). A nivel gustativo son vinos cálidos, redondos, potentes por su grado en alcohol, untuosos y elegantes; persistentes, con taninos maduros, golosos y con cierto toque salino al final de boca.

PALABRAS CLAVE: degustación, fichas de cata, panel de cata, aroma, gusto, garnacha.

AROMA AND TASTE DESCRIPTORS IDENTIFYING GRENACHE NOIR IN CATALONIA

ABSTRACT

The aim of this study was to define the aromatic profile of the Grenache wines in the Catalan terroir, in a project proposed by the association Land of Grenache to the Catalan Institute of Vines and Wine (INCAVI). The purpose was to determine the sensory characteristics of Grenache wines in view of their inherent quality and the extension of planted hectares in Catalonia. A wine tasting panel formed by a group of professional experts from different fields (technicians of the Government of Catalonia and from universities, and oenologists and sommeliers) met to homogenize and unify criteria about the already known descriptors of white and red Grenaches. They tasted seventeen Grenache Noir wines belonging to six Catalan designations of origin.

In summary, often perceived in the aroma of Grenache Noir wines is a predominance of fresh and ripe red and black forest fruits and candied dried fruit, followed by mentholated, citric and mineral notes and the presence of nuts (often almonds and hazelnuts). The mouthfeel is warm, round and powerful due to their degree of alcohol; the wines are consistent, elegant, and persistent, with ripe tannins and a final hint of salinity.

KEYWORDS: tasting, tasting files, tasting panel, aroma, taste, Grenache.

1. INTRODUCCIÓ

La garnatxa és la varietat de caràcter mediterrani més representativa a Catalunya, de la qual s'obtenen vins blancs i negres secs així com també dolços; és una de les varietats més antigues cultivades en el nostre país. En el nou mil·lenni i durant la darrera dècada, els vins de qualitat produïts en regions determinades elaborats amb garnatxa blanca i negra han estat considerats productes d'alta gamma per diferents productors i organitzacions tant a escala nacional com internacional. A Tarragona, Terra de Garnatxes —associació formada per productors elaboradors de garnatxa a la Terra Alta i al Montsant— ha treballat en aquest sentit per donar valor als vins i els terrers on es cultiven les garnatxes així com per donar a conèixer als consumidors els vins de garnatxa procedents de la regió mediterrània.

Amb la finalitat de definir el perfil aromàtic de la garnatxa del nostre territori i fer-ne un discurs clar i intel·ligible de cara al mercat de consumidors, Terra de Garnatxes va proposar a l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) un projecte que plantejava la unificació de criteris descriptius sobre les característiques dels vins de garnatxa, atesa la importància que suposa a Catalunya en pes (hectàrees plantades) i en la qualitat dels seus vins. El treball s'ha basat a constituir un panel de tast format per un grup d'experts professionals de diferents àmbits: tècnics de la Generalitat i de la universitat, productors de garnatxa, enòlegs i sommeliers, per tal d'emetre tots plegats una definició comuna sobre el caràcter sensorial de les garnatxes.

L'objectiu del panel de tast fou el de degustar vins de garnatxa negra 100% a partir d'una mostra de vins existents actualment en el mercat per tal de caracteritzar i unificar criteris entorn als descriptors sensorials dels vins de garnatxa.

2. MATERIALS I MÈTODES

2.1. Vins

La cerca de vins produïts amb 100% garnatxa negra que es troben actualment en el sector va donar com a resultat disset ampolles de vins de diferents marques i pertanyents a sis DO catalanes. La finalitat fou obtenir una mostra representativa quant al nombre de vins a tastar i a la seva procedència (considerant els diferents tipus de sòls i microclimes existents a Catalunya); per tant, es va demanar la col·laboració de les denominacions d'origen catalanes en les quals la garnatxa té més presència. En aquest sentit, la major part dels vins que varen participar en el tast procedien de la DO Terra Alta, DO Montsant, DOQ Priorat i DO Empordà. Així mateix, s'hi van in-

Montserrat Nadal i Joan Ignasi Domènech

cloure mostres de dues altres DO que complien els requisits (vins amb 100% garnatxa): la DO Penedès i la DO Catalunya.

Per obtenir resultats fidedignes i facilitar la tasca metodològica dels membres del panel en la degustació dels vins, es van classificar les mostres en dos grups: els vins de garnatxa joves sense fusta i els vins que havien passat per fusta o bé un temps de cria en bóta.

Els vins seleccionats complien els requisits i controls que exigeixen les DO.

2.2. Panell de tast i metodologia de la degustació

El panel de tast va quedar constituït per onze persones, coordinat per Montse Nadal, de la URV, i per Enric Bartra, de l'INCAVI. El grup de productors endòlegs va estar format per René Barbier, Delfí Sanahuja, Joan Angel Lliberia, Joan Ignasi Domènech i Josep Valiente, i el grup de sommeliers va ser representat per Ferran Centelles, Antonio Lopo, Sergi Figueres i Toni Bru.

Es va elaborar una fitxa de tast específica per a aquest estudi resultat d'una fusió de diverses fitxes que s'havien utilitzat en estudis previs en tasts de vins de garnatxa per la URV, l'INCAVI i la DOQ Priorat (annex 1) unificant criteris com a eina per a l'anàlisi descriptiva. Abans de procedir a la degustació es varen comentar i fixar entre els membres del panel els criteris que calia avaluar en els vins olfactivament i gustativament de la fitxa per tal d'orientar els degustadors i evitar dispersions en el tipus d'atributs a assignar en cada fase del tast del vi. Els aspectes visuals no varen ser avaluats. El tast es va concentrar en els elements següents:

a) El sentit de l'olfacte, mitjançant el qual es varen descriure les aromes en primer i segon cop de nas; i *b)* el sentit del gust, en què es varen anotar les percepcions en boca i els descriptors, posant atenció a la primera impressió, l'evolució o pas de boca i finalment el postgust (fent menció de la persistència del vi al final de boca).

El primer vi es va prendre com a referència i es va tastar i comentar entre els degustadors per tal d'uniformitzar el discurs. A aquest efecte es distribuïa una fitxa, o llista d'atributs que corresponien a descriptors d'aromes, en la qual es podia trobar una àmplia llista d'aromes primàries, secundàries i terciàries, per una banda, i ítems de percepció gustativa, per l'altra (annexos 2 i 3).

2.3. Metodologia del tast

— Es varen agrupar per tastar primer els vins joves i en segon lloc els que havien passat per fusta. A cada ampolla se li assignà un número de dues xifres.

- El tast dels vins es realitzà a cegues en sèries de cinc vins.
- Es disposava d'un full amb una llista exhaustiva de possibles atributs —descriptors sensorials—, a detectar en els vins de garnatxa, que va servir majoritàriament per definir l'aroma (annex 2).
- Es repartiren fitxes de tast per a cada vi, mitjançant les quals els tastadors donaven les seves valoracions sobre l'aroma i el gust, s'apunten els descriptors més destacats, en nas i boca, així com es feien constar algunes observacions sobre la relació del tast amb el terrer.

Els descriptors o atributs descrits per a cada vi pels diversos panelistes varen ser reagrupats i es van utilitzar posteriorment per ordenar els descriptors característics de les garnatxes segons la seva freqüència. Així doncs, per al tractament dels resultats globals es va procedir segons les premisses següents:

- 1) Cadascun dels atributs identificats en nas i boca es va valorar amb un punt.
- 2) Els atribuïts trobats amb més freqüència, a partir del conjunt de dades de tots els panelistes i dels vins tastats, es van treballar per obtenir els percentatges i es van ordenar dels més elevats als menys elevats.
- 3) Els resultats s'expressen numèricament com a percentatge, que ens explica i dona informació sobre la importància (freqüència) de cada atribut i, per tant, ens permet avaluar els resultats destacant els descriptors amb un percentatge més elevat com els específics que defineixen la garnatxa negra.
- 4) Els descriptors seleccionats segons percentatges es varen classificar diferenciant els atributs en nas i en boca. Per definir l'aroma es varen triar els descriptors que superaven el 5% i pel que fa als aspectes gustatius, els percentatges d'atributs superiors al 10%.

3. RESULTATS

De les respostes dels panelistes en els vins de garnatxa negra es van obtenir trenta-set descriptors per a l'aroma, entre fruites, minerals, vegetals, balsàmics i fruites seques, considerant els atributs distintius de la varietat (annex 2). Els resultats mostren, segons la freqüència d'aparició, nou descriptors per a l'aroma que es corresponien amb percentatges de més d'un 5% (taula i).

Pel que fa als aspectes gustatius, en boca es van puntuar dotze descriptors (annex 3), dels quals es varen seleccionar cinc amb freqüència alta, que es corresponien amb percentatges més elevats del 10% (taula i).

TAULA I. Valoració dels atributs olfactius i gustatius més rellevants per a la garnatxa negra

Descriptors AROMA	Percentatge	Descriptors GUST	Percentatge
fruita madura	18,8	taní madur	32,4
fruita confitada	17,5	alcohòlic	20,6
fruita vermella fresca	15,0	elegant	17,6
cítrics	10,0	untuós	14,7
mineral	8,8	persistent	14,7
mentolats	8,8		
fruites seques	8,8		
cacau	6,3		
plantes aromàtiques	6,3		

FONT: Elaboració pròpia.

En els gràfics de perfil aromàtic i gustatiu (figura 1) es representen les puntuacions dels descriptors més importants en nas i en boca detectats, de manera que es pot observar clarament el perfil aromàtic i gustatiu determinat per a les garnatxes negres.

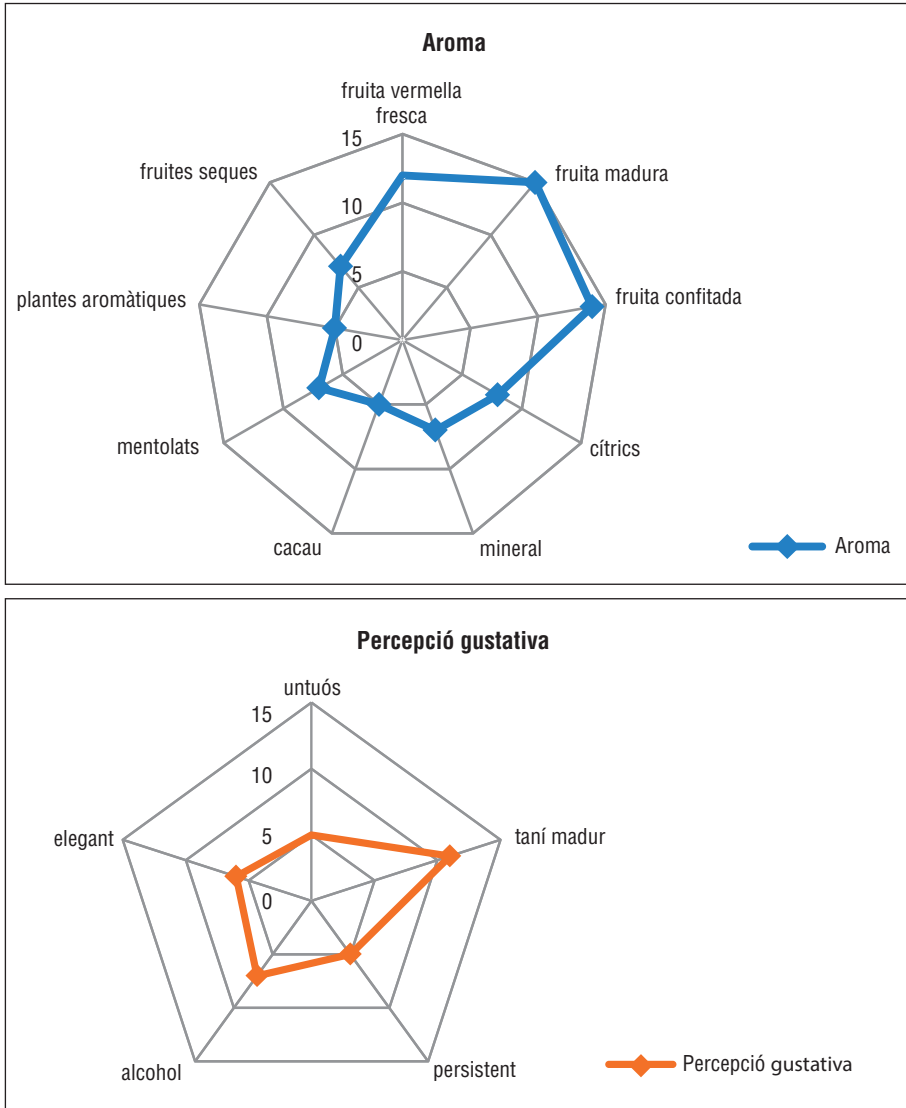
4. CONCLUSIONS

Resumint, els atributs seleccionats segons els percentatges ens van permetre extreure i definir el perfil aromàtic i gustatiu de la garnatxa negra amb nou descriptors per a l'aroma i cinc per al gust.

A l'hora de construir un discurs fàcil de comunicar al consumidor sobre els «descriptors» característics de la garnatxa, es proposen els termes següents per a l'aroma i el gust. En relació amb l'aroma, destaquen la fruita fresca vermella (cirera, maduixa i grosella); la fruita madura vermella i negra (móra i pruna), i la fruita seca confitada. En segon lloc, aromes mentolades, cítriques (taronja sanguina, mandarina); amb caràcter mineral i presència de fruites seques. Finalment, amb menys freqüència es detecten notes de cacau i aromes balsàmiques (plantes aromàtiques).

En relació amb el gust, els vins de garnatxa són vins càlids, rodons, potents pel seu grau en alcohol, untuosos i elegants, i persistents, amb tanins madurs, saborosos i un cert toc final a vegades salí.

FIGURA 1. Perfil olfactiv i gustatiu de la garnatxa negra



FONT: Elaboració pròpia.

5. AGRAÏMENTS:

Volem donar les gràcies al Consell Regulador de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat (DOQ Priorat) i a l'associació catalana Terra de Garnatxes.

BIBLIOGRAFIA

PEYNAUD, E.; BLOUIN, J. (1999). *Descubrir el gusto del vino*. Madrid: Mundi Prensa.

ROBINSON, J. (2001). *Curso práctico de cata*. Madrid: Blume.

ANNEX 1. *Fitxa descriptiva per al tast de garnatxes*

Fitxa de tast per a garnatxes					
<i>Nom del vi</i>			<i>Varietats</i>		
<i>Celler</i>			<i>DO</i>		
<i>% vol.</i>	<i>anyada</i>			<i>mostra núm.</i>	
Fase visual					
<i>Color</i>					
<i>Tonalitat</i>					
<i>Intensitat</i>					
<i>Aspecte (limpidesa, brillantor, efervescència)</i>					
		1	2	3	4 5
Fase olfactiva					
<i>Caràcter (franquesa, complexitat)</i>					
<i>Intensitat</i>					
<i>Descripció (nasal directa)</i>					
		1	2	3	4 5
Fase gustativa					
<i>Atac/entrada (primera impressió)</i>					
<i>Evolució (acidesa)</i>					
<i>Sensacions tàctils (temperatura, volum, untuositat)</i>					
<i>Estructura (tanicitat, cos)</i>					
<i>Final de boca (gustos amargants)</i>					
<i>Retronasal</i>					
		1	2	3	4 5
Global					
<i>Impressió final</i>					
<i>Equilibri, harmonia, persistència</i>					
		1	2	3	4 5
Puntuació optativa					

ANNEX 2. *Llista d'atributs i descriptors aromàtics per a la caracterització dels vins de garnatxa negra*

Percepció olfactiva: aromes
PRIMÀRIES-SECUNDÀRIES
<p>Fruita fresca vermella Cirera Gerd Grosella Maduixa</p> <p>Fruita madura vermella/negra Mora Pruna</p> <p>Fruita confitada vermella/negra Pruna Figa Pansa Licor de cireres (kirsch)</p> <p>Fruita cítrica Mandarina Nespra Taronja sanguina</p> <p>Floral Nèctar</p> <p>Vegetal Cebollí</p> <p>Anisats Fonoll</p>
TERCIÀRIES
Mineral ferrós Mineral grafit Mineral pedra foguera Pebre espècia Cacau Regalèssia Làctic Salí/lode Cautxú Mentolades Herbes medicinals/aromàtiques Torrats, fumats o espècies Fruites seques (avellanes, ametlles)

ANNEX 3. *Llista d'atributs i descriptors gustatius per a la caracterització dels vins de garnatxa negra*

Percepció gustativa
Estructura: untuós, vellutat
Taní madur rodó-càlid
Tanins concentrats
Fresc
Llarg-persistència
Assecant - alcohol
Amarg
Elegant - delicat
Llaminer
Potent
Reducció
Sec