

Diferencias entre la GARNACHA NEGRA y la GARNACHA PELUDA

La GARNACHA NEGRA (a partir de ahora solamente “Garnacha” o “Garnacha Fina”) es una variedad de uva de origen muy discutido aunque generalmente su nacimiento se ha situado en Aragón. Es uno de los tipos de uva más plantados en todo el mundo.

La garnacha prefiere suelos secos y calientes y que estén bien drenados.

Se habla simplemente de la garnacha para referirse a la tinta (o fina), aunque ésta tiene una serie de parientes que también cuentan con una gran difusión, destacando la garnacha blanca, la garnacha peluda y la garnacha tintorera, entre otras.

- **Viticultura:**

La vid de garnacha se caracteriza por su fuerte dosel de madera y su crecimiento vertical. Tiene una muy buena tolerancia al viento (de ahí que se implante muy bien en zonas del Bajo Aragón, Terra Alta o Priorat, influenciadas por vientos norteños como el cierzo, o el *Garbí*, proveniente del Mediterráneo). La vid brota temprano y requiere una larga estación de crecimiento para madurar por completo. El largo proceso de maduración provoca que la uva alcance unos altos niveles de azúcar, haciendo que los vinos de garnacha puedan llegar a adquirir altos niveles de alcohol.

La piel de la garnacha es delgada y con pigmentos luminosos, produciendo vinos con un color pálido y pocos taninos. Las viñas viejas con rendimientos bajos pueden incrementar la concentración de compuestos fenólicos y producir vinos más oscuros y tánicos, por lo que el rendimiento está estrechamente vinculado a la calidad del vino resultante.



- **Vinificación:**

La Garnacha produce vinos afrutados, de acidez media o baja y de elegante paladar. Tiene tendencia a la oxidación y a un envejecimiento rápido, aunque éste puede ralentizarse con producciones de bajo rendimiento y fermentaciones con gran maceración para mejorar la carga de taninos y antocianos.

Generalmente los vinos de Garnacha suelen mostrar notas a frutos rojos maduros y flores.

La GARNACHA PELUDA es una mutación de la garnacha fina que evolucionó especialmente en la zona de Terra Alta y otras zonas de Catalunya (donde también se conoce como Lledoner Pelut) desarrollando una vellosidad en la parte inferior de sus hojas y así protegerse del estrés hídrico y de las temperaturas altas en climas calientes, por lo que se trata de una variedad que podría ser resistente el cambio climático. Se ha adaptado perfectamente al entorno mediterráneo de suelo pobre en materia orgánica y árido (también puede encontrarse en el Bajo Aragón, Navarra y Rioja).

- **Viticultura:**



La vid de Garnacha Peluda, al igual que la de Garnacha Fina, se caracteriza por su gran vigorosidad. Produce racimos de tamaño mediano y compactos, aunque en este caso generalmente las bayas están un poco más sueltas. El grano es más pequeño que el de Garnacha, con más acidez y con la piel más delgada y rojiza. La vid da brotes tempranos aunque la uva madura entre finales de septiembre y principios de

octubre (algo más tardana que su pariente la Garnacha).

- **Vinificación:**

En comparación con su pariente más ampliamente plantado, los vinos de Garnacha Peluda suelen contener algo menos de alcohol y más acidez, por lo que tanto la entrada como el post-gusto son mucho más frescos, así como también muestran notas picantes, especiadas y más sabrosas a medida que envejecen.