



## Vintae presentó su Proyecto Garnachas de España en Enofusión 2017

*Las seis referencias del proyecto son un homenaje a la garnacha y al terroir.*

*En la cata que Vintae ofreció en El centro del Vino de Enofusión se presentó en primicia La Garnacha Perdida del Pirineo 2015.*

**Madrid, febrero 2017.** El grupo Vintae contó con El Centro del Vino de Enofusión para presentar Proyecto Garnachas de España, a través de una cata presentada por Raúl Acha, director técnico de Vintae, y Ricardo Arambarri, CEO de Vintae.

Este proyecto nació con la intención de recuperar viñedos y zonas abandonadas, donde otrora la garnacha fuera la protagonista. “Antes el porcentaje de garnacha en España era mayor que el de tempranillo”, comenzaba Acha, pero la introducción de variedades mejorantes y las dificultades que conlleva esta variedad la relegaron a un segundo plano. El Proyecto Garnachas de España comenzó a gestionarse en 2008. En una primera etapa se consideró elaborar una trilogía: Garnacha Salvaje, Garnacha Olvidada y Garnacha Fosca. La idea inicial fue recuperar un viñedo, pero casi 10 años después, cuentan con 6 referencias de garnacha. Una colección con la que se muestra cómo la garnacha se expresa según los diferentes *terroirs* y donde cada nombre refleja el origen de los viñedos de donde proceden.

**La Garnacha Salvaje del Moncayo 2015.** El apodo de “salvaje” se debe a que las viñas estaban abandonadas desde los años 80, al decantarse los viticultores por variedades “mejorantes”. Estaban en un paraje totalmente salvaje, en una zona elevada, en la cara norte del Moncayo, en la Ribera del Queiles, en un terreno pedregoso donde predomina la pizarra. El resultado es “un ejemplo puro de garnacha”, un vino limpio, color rojo picota, con aromas de frambuesa, de paso corto y ligero en boca, donde destaca el carácter atlántico.

**La Garnacha Olvidada de Aragón 2013.** Estos viñedos están en una zona “olvidada” donde “no hay ni cobertura”, tal y como indicaba Raúl Acha. Plantados en los años 40, en terrenos arcillo-ferroso, en el valle de Ribota (Calatayud). Con más cuerpo que el anterior y de carácter más continental.

**La Garnatxa Fosca del Priorat 2014.** En este caso, “fosca” por el color oscuro de la pizarra del suelo de las montañas del Molar (Tarragona), donde se encuentran las viñas. Con un perfil mediterráneo, ligero, con toques minerales y ahumados.

**La Garnacha Perdida del Pirineo 2015.** “Con este vino se refleja claramente cómo la variedad puede cambiar según el entorno en el que está”, explicaba Acha. Este vino se presentaba en primicia en Enofusión: su origen son 70 hectáreas aisladas, perdidas entre un bosque mediterráneo, en Uncastillo, al norte de Zaragoza, a 800 metro de altitud, que fueron plantadas en 1999. Un vino de tono muy oscuro pero limpio, con toques a mermelada de frambuesa, más balsámico y persistente. El viñedo más joven de la colección, para retomar una zona vinícola donde históricamente siempre hubo viñedo y que además tuvo gran protagonismo en la Edad Media.

**El Garnacho Viejo de la Familia Acha 2010.** “Una garnacha muy singular, que sirve para ilustrar lo que se ha hecho toda la vida en mi familia, este era el vino que se guardaba para consumo propio” según palabras de Acha. “Hemos mantenido estos viñedos que se usaban para rosados, que tienen vocación para hacer grandes vinos”, decía Ricardo. Una viña situada en Cárdenas (La Rioja), plantada a principios del siglo XX, de la que se obtiene una producción muy baja. Un vino con mayor peso en boca, muy persistente, con marcados toques a pimienta negra, pero muy elegante. La referencia a la que más cariño tienen, algo que queda patente en su etiqueta, pues es una ilustración de una fotografía familiar.

**La Garnacha de Hielo 2014.** Fruto de la vendimia de hielo natural, sólo se ha realizado en dos añadas pues es muy difícil que coincidan unas buenas condiciones de salud de la uva, las temperaturas bajo cero adecuadas y la benevolencia de los estorninos, tal y como comentaba Acha entre bromas. De viñas centenarias, es sabroso y fresco, con toques a fruta pasificada y hierbas aromáticas.

Toda una colección con la que Vintae demuestra la versatilidad y calidad de las garnachas que podemos encontrar en diferentes puntos de nuestra geografía. Proyecto Garnachas de España es un claro ejemplo de la inquietud y amor por el vino de este grupo, que comenzara su andadura enológica en 1999, con la plantación de un viñedo de moscatel en La Rioja. En la actualidad, elabora en 15 denominaciones de origen siempre con el objetivo de “crear nuevos vinos, respetando la esencia de cada lugar”.

## **Enofusión 2017**

La séptima edición de Enofusión reunió al sector del vino durante los días 23, 24 y 25 de enero en Madrid para ceder la palabra al vino y posicionarlo como claro protagonista dentro de la gastronomía, en el contexto de la XV Cumbre Gastronómica Asisa MadridFusión.



**Para más información e imágenes:**

[Área de Prensa](#)

**Para más información:**

[info@enofusion.com](mailto:info@enofusion.com)

[www.enofusion.com](http://www.enofusion.com)

[www.facebook.com/enofusion](https://www.facebook.com/enofusion)

[www.twitter.com/enofusion](https://www.twitter.com/enofusion)

[www.instagram.com/enofusion](https://www.instagram.com/enofusion)