

2019

GRENACHES DU *Monde*

DOSSIER DE PREMSA

GRENACHES DU MONDE – 2019

GARNATXES DEL MÓN – 2019

ÍNDEX DE CONTINGUTS



- ÍNDEX



- UN ESDEVENIMENT GLOBAL SINGULAR



- EL ROSSELLÓ, RETORN A LES ARRELS DE LES GARNATXES DEL MÓN 2019

- EL ROSSELLÓ, TERRITORI DE LES 4 GARNATXES

- EL JURAT I ELS TASTOS



- EL PROGRAMA



- HISTÒRIA DE LES GARNATXES DEL MÓN

- PARTICIPANTS I GUANYADORS 2018



- PERPINYÀ, CIUTAT EUROPEA DEL VI 2019

- ELS NOSTRES SOCIS



- ELS ORGANITZADORS

EL MISSATGE DEL DELEGAT DE LES GARNATXES DEL MÓN



Les Garnatxes del Món tenen ja 7 anys d'existència, i després de 3 primeres edicions al Rosselló, l'esdeveniment ha enlairat fora de les seves fronteres, celebrant-se a Aragó (Camp de Borja, Zaragoza, 2016), Sardenya (l'Alguer, Càller, 2017) i Catalunya (Barcelona, Terra Alta, 2018). En 2019, les Garnatxes del Món tornen a França, al Rosselló, on l'esdeveniment va ser impulsat pel Consell Interprofessional dels Vins del Rosselló, contribuint així al programa "Perpinyà, ciutat europea del vi".

Molt més que una simple competició, que malgrat tot està a punt de convertir-se en una de les competicions monovarietales més importants amb prop de 1.000 vins participants, les Garnatxes del Món són una cita mundial en la qual la Garnatxa és el pretext i les terres de Garnatxa les protagonistes.

Aquesta varietat representa, combinant les seves quatre variants (Garnatxa negra, Garnatxa blanca, Garnatxa roja, Lledoner pelut), la quarta varietat més plantada del món. Al Rosselló, on es troben totes les seves variants, supera les 8.000 hectàrees de les 21.000 hectàrees de la nostra vinya i és l'enllaç entre 14 de les nostres denominacions d'origen, així com entre els nostres vins secs i els nostres vins dolços naturals.

Els dies 17 i 18 d'abril, es tractarà sobretot de:

- una oportunitat excepcional per a reunir especialistes internacionals de la varietat, abordant temàtiques transversals de "garnatxa" i generant projectes transfronterers i internacionals,
- un concurs de tast de vins i una eina de promoció, venda i màrqueting per a les denominacions i cellers participants,
- l'oportunitat de descobrir la nostra vinya, així com del nostre patrimoni, per als 80 jurats internacionals (compradors, importadors, periodistes, etc.) i pels innombrables professionals i afeccionats reunits per a l'ocasió, durant la Setmana Santa,
- una vetllada que reuneix professionals i consumidors: la Nit de les Garnatxes, on els vins presentats en el concurs estan disponibles per a la seva degustació en col·laboració amb els Xefs amb estrelles de la nostra gastronomia.

A aquestes activitats s'afegeix una ambiciosa campanya de comunicació tant als països productors implicats com en els mercats de consum, com Amèrica del Nord i Àsia. L'objectiu de les Garnatxes del Món és donar-li veu a aquesta varietat i als seus companys de viatge, imposar una data recurrent a l'agenda dels professionals i, a poc a poc, donar-se a conèixer millor del gran públic.

Les Garnatxes del Món no són un club tancat, al contrari, al llarg dels anys, a més dels cellers, hem aconseguit reunir moltes denominacions d'origen i nombrosos consorcis que comparteixen la Garnatxa, la qual cosa ha permès als vins del Rosselló posar en relleu l'excel·lència de la seva qualitat, la seva infinita diversitat i desenvolupar la seva notorietat al costat de les altres grans regions productores del món vinícola.

UN ESDEVENIMENT GLOBAL SINGULAR

A l'any 2013, el Consell Interprofessional dels Vins del Rosselló va crear el primer concurs per a aquesta noble varietat de raïm, la Garnatxa. Nascudes al Rosselló, les Garnatxes del Món s'han convertit en itinerants i cada any s'organitzen en una regió en la qual predominen les garnatxes. Amb el pas dels anys, l'esdeveniment s'ha convertit en una cita ineludible per als professionals del vi de tot el món. S'esperen gairebé 900 mostres de França, Espanya, Itàlia, Sud-Àfrica, Austràlia, el Canadà, Macedònia, Líban, Grècia, Xile... per a la pròxima edició.

PER QUÈ PARTICIPAR?

Els principals objectius de les Garnatxes del Món són:

- promoure els vins de qualitat de totes les varietats de garnatxa,
- fomentar la producció de garnatxa, i estimular el seu consum a nivell internacional,
- divulgar i promoure les característiques d'aquests vins al públic en general a tot el món,
- ajudar els consumidors a distingir els millors vins de garnatxa de la producció mundial amb un segell de qualitat, un criteri de selecció i confiança davant una producció cada vegada més extensa.

El concurs està obert a:

- tots els vins elaborats amb almenys un 51% de garnatxa,
- totes les categories de vins amb indicació geogràfica: vins espumosos, vins tranquils, vins fortificats, vins dolços naturals, vins de licor..
- tots els països productors.

En sis anys d'experiència, el concurs s'ha convertit en l'únic concurs internacional que celebra la garnatxa. Un esdeveniment important a tot el món que ofereix un aparador increïble de les últimes tendències en denominacions d'origen i anyades.

És un autèntic aliat dels productors i consumidors, perquè ofereix una legitimitat real en donar una jerarquia qualitativa dels diferents vins; però alhora, es pot afirmar que és el testimoni i l'aparador de les evolucions i tendències de la indústria.

El concurs internacional de les Garnatxes del Món ha tingut un èxit creixent al llarg dels anys. Aquest reconeixement és el resultat d'un treball ardu, la inversió en el control de les mostres i la presència de tastadors de renom i prestigi. L'organització acollidora, relaxada i amistosa permet tastar cada any en condicions òptimes. El foment de la notorietat de la varietat i de les denominacions d'origen, el suport a la comercialització dels vins premiats, l'animació d'una comunitat permanent de prescriptors influents, així com la notorietat i la imatge de la regió amfitriona són els principals objectius de l'esdeveniment.

Per a aquesta setena edició, les Garnatxes del Món pararan al Rosselló els dies 17 i 18 d'abril de 2019. Serà, per tant, una volta als orígens, ja que el Rosselló ha acollit les tres primeres edicions de l'esdeveniment, a Perpinyà.

GRENACHES
DU **Monde**

EL ROSSELLÓ, RETORN A LES ARRELS DE LES GARNATXES DEL MÓN 2019

Dualitat del mar i de la muntanya, el Rosselló és un petit territori amb un paisatge molt variat, amb un clima assolellat i càlid, favorable al cultiu de la vinya. Amfiteatre obert a l'est sobre el mar Mediterrani, està envoltat per tres massissos: les Corberes al nord, els Pirineus amb el Canigó a l'oest i les Alberes al sud. Tres rius: l'Agly, el Têt i el Tech delimiten els terrers, cadascun amb les seves pròpies característiques.

LA GEOGRAFIA VITÍCOLA DEL ROSSELLÓ

Els Pirineus Orientals ocupen el novè lloc entre les regions de producció franceses, amb un 2% de la producció nacional en volum. Produeixen el 80% dels vins dolços naturals de França amb DO. El Rosselló produeix vins tranquils secs i vins dolços naturals. Amb 14 DO, 23 varietats de raïm diferents, i el mosaic de sòls que el caracteritza, el Rosselló ofereix una diversitat de vins amb una forta personalitat.

ELS TERRERS

El Rosselló té la particularitat de comptar amb estructures geològiques i microclimes molt variats que permeten que cada varietat de raïm trobi el seu terrer predilecte i expressi les seves característiques. La vinya s'estén sobre sòls molt diferents en l'amfiteatre del Rosselló. Geològicament, es tracta d'una zona turmentada que ha sofert profundes convulsions en els períodes terciari i quaternari, marcades per l'aixecament dels Pirineus, que ha configurat el seu relleu donant-li una multitud de terrers amb característiques molt diferents. Una diversitat única en el món.

Tant potents són els terrers que aquesta matèria primera, forjada, només pot produir vins amb gran caràcter.

PRÀCTIQUES DE CULTIU

La vinya ocupa aquestes terres d'excel·lència, altiplans àrids i terrasses seques, vessants de pujols, creant un paisatge mediterrani estable, conreat i protegit d'incendis desoladors. D'aquesta manera, la vinya tanca el teixit social i s'integra en el paisatge del qual es converteix en un veritable conservador. La conducció en vas, prop del sòl, i la poda curta equilibren els vells ceps que resisteixen a la Tramuntana. En el moment de la verema, els cellers realitzen una rigorosa selecció de les parcel·les de la collita per a obtenir els vins desitjats.

LES VINYES DEL ROSSELLÓ



La producció provincial en 2018 representa 770.000 hectolitres en 20.900 hectàrees de vinyes en producció repartides en:



2.535 explotacions:

362 cellers privats, 29 cellers cooperatius que gestionen el 75% de la producció i 102 comerciants (entre els quals es troben unes 30 empreses comercials al 100%)



El 18% de la superfície de vinya és ecològica (més d'un terç dels cellers privats són de producció ecològica).



9 DOP i 2 IGP en vins secs

5 DOP en vins dolços naturals.

EL ROSSELLÓ, RETORN A LES ARRELS DE LES GARNATXES DEL MÓN 2019

EL CLIMA

El clima del Rosselló es caracteritza per un estiu sec i un règim de pluges a la tardor i principis de primavera. La precipitació mitjana és de 500 a 600 mm/any. Les poques pluges permeten reconstituir les reserves d'aigua dels sòls, on les vinyes es nodriran durant tot l'estiu. Gràcies als hiverns temperats, als estius calorosos, a les mitjanes anuals d'insolació i a les temperatures més altes de França, la vinya està a gust al Rosselló. Els vents acceleren l'evaporació del sòl i de les plantes, i la vegetació i les baies estan naturalment protegides de les malalties. Finalment, el període estival, molt sec, afavoreix la maduresa dels raïms.

El Rosselló, una vinya i una producció sostenibles.

Els baixos rendiments, el vigor moderat i l'aridesa del medi ambient limiten la pressió de les malalties parasitàries. La consideració del valor paisatgístic d'aquesta viticultura, la preocupació per la protecció del medi ambient i el potencial de naturalitat d'aquesta vinya van empènyer ràpidament als viticultors a practicar una producció sostenible...



Avui dia, el viticultor tracta de manera sostenible i no sistemàtica, assegurant així l'autenticitat de la seva verema. Des de fa més de vint anys, cada vegada més viticultors practiquen l'agricultura ecològica, i alguns d'ells el cultiu biodinàmic.

Els climes extrems i els sòls molt pobres limiten la producció a uns 35 hl/ha i permet la vinificació de raïms de gran qualitat.



PERPINYÀ, PORTA D'ENTRADA D'UNA VINYA AMB IDENTITAT PRÒPIA

Les primeres petjades del cultiu de la vinya i del comerç del vi al Rosselló es remunten a l'antiguitat grega. En època romana, en el promontori de pujols que dominen la vall inferior del riu Têt, es trobava Ruscino, una ciutat que va precedir a Perpinyà. Els seus habitants ja bevien vi fa 2.600 anys. El comerç del Rosselló es va orientar llavors cap al Mediterrani. Perpinyà és el motor del desenvolupament comercial dels vins del Rosselló amb una història fortament influenciada per la cultura catalana. L'arribada del ferrocarril en 1856, que va obrir la regió, combinada amb el desenvolupament de la viticultura al Rosselló en el segle XIX, va generar una important activitat econòmica vinculada amb el comerç del vi a Perpinyà.

EL ROSSELLÓ, TERRA DE LES QUATRE GARNATXES

Aquesta varietat de raïm és la més plantada al món, i la vinifiquen viticultors de tot el planeta. Resistent a la sequera i fàcilment adaptable, és menys sensible al canvi climàtic que unes altres. És sens dubte la varietat de raïm més ecològica del món. Les seves arrels sòlides extreuen aigua de les aigües subterrànies i no depenen tant de l'aigua de pluja com altres varietats de raïm. És la varietat mediterrani per excel·lència: li encanta el sol i els territoris on creixen les oliveres (al sud de França, a Espanya, a Itàlia....). La garnatxa es troba en diversos estils: negre, blanc, rosat i s'adapta perfectament a la producció de vins dolços naturals. Es pot degustar en assemblatges o en garnatxa 100%. Càlid, accessible, fàcil de beure i refrescant; però també rodó, amb tanins sedosos, bona acidesa, i apte a la cria, desenvolupa notes de cirera, maduixa i pruna.

En definitiva, la garnatxa es presta perfectament a la gastronomia, es combina amb una gran varietat de plats i es pot gaudir en qualsevol estació de l'any, és el company ideal de qualsevol taula!



LA GARNATXA NEGRA

Varietat de raïm vigorosa, ben adaptada a sòls pobres i molt resistent a la sequera. La Garnatxa negra és l'única varietat de raïm utilitzada en els Vins Dolços Naturals negres i exerceix un paper fonamental en l'expressió dels vins negres de les denominacions Côtes du Roussillon, Collioure i Maury sec. Al Rosselló també existeixen vins 100% Garnatxa tinta en la categoria de IGP. Els vins de Garnatxa tinta tenen una gran plenitud en el paladar. Potència amb generositat són les dues característiques d'aquesta varietat de raïm, que ofereix un perfil tànnic rodó i suau. Quan està madura, la Garnatxa negra està plena de sucre, la qual cosa permet obtenir Vins Dolços Naturals d'alta qualitat.

Avui dia, és la varietat de raïm negre més plantada al Rosselló.

LA GARNATXA BLANCA

La garnatxa blanca és una mutació de la garnatxa negra. Es troba sovint a la majoria de les vinyes mediterrànies i en particular a Catalunya. Té un alt potencial de maduresa que pot produir raïms molt carregats en sucre. Utilitzada durant molt de temps per a la producció de vins blancs dolços naturals, també ha estat vinificada aquests últims anys en vins blancs secs als quals aporta notes florals i aromes de fruites blanca, així com una gran suavitat en boca. Es troba tant en la IGP com a les DOP Côtes du Roussillon i Collioure. També es pot assaborir en Banyuls blanc o Maury blanc.

EL ROSSELLÓ, TERRA DE LES QUATRE GARNATXES

LA GARNATXA ROJA (O GRIS)

La garnatxa roja també és una mutació de la garnatxa negra, aquesta varietat emblemàtica del Rosselló es conrea principalment a aquesta regió. La garnatxa roja pot ser vinificada sola o amb altres varietats de raïm, a les quals aporta la seva potència, elegància i mineralitat. Aquesta varietat de raïm no només li dona als vins blancs rodoneses i suavitats, sinó també una estructura en boca que autoritza l'envelliment i belles expressions particularment persistents durant la criança. La garnatxa roja és així, la senyal d'identitat dels grans vins blancs del Rosselló amb les denominacions d'origen Collioure i Côtes du Roussillon.

EL LLEDONER PELUT

Aquesta varietat de raïm relativament desconeguda és una mutació de la garnatxa negra, autòctona de Catalunya, una varietat de raïm tradicional del Rosselló que continua sent poc conreada però que presenta unes qualitats molt pròximes a la garnatxa (riquesa, frutesada, rodonesa). S'utilitza sobretot per a la producció de vins secs. Ofereix vins de gran potència, generosos, amb cos i bon sabor, amb notes de regalèsia negra i pebre.



EL JURAT I ELS TASTOS

Cada any, el jurat de les Garnatxes del Món es compon de professionals i prescriptors que comparteixen aquesta passió pels vins de garnatxa. Seleccionat rigorosament pel Consell Interprofessional dels Vins del Rosselló, representa als millors especialistes reconeguts al sector per les seves aptituds.

Són sommeliers, periodistes, enòlegs, viticultors, restauradors, compradors, distribuïdors internacionals, formadors i representants d'institucions professionals de tot el món.

Un total de 15 nacionalitats estan representades.

Al llarg del concurs, aquests jurats tindran la difícil missió de distingir els millors vins de garnatxa. Així és com s'atorguen les medalles d'or i plata.

DESENVOLUPAMENT DEL CONCURS

El CIVR garanteix el bon desenvolupament del concurs, des de la preparació de les mostres fins a l'organització dels tastos. Agrupats en comissions, els jurats se sentin en una sala aïllada, tranquil·la, lluminosa i ben ventilada, en òptimes condicions de degustació.

Una comissió es compon generalment d'un grup de 5 jurats, representats per un President que té la següent missió:

- assegurar-se que els tastos es desenvolupin sense incidents,
- garantir que es mantingui l'anonimat absolut dels vins,
- sol·licitar el segon tast d'una mostra quan ho consideri útil,
- mantenir bones condicions de tast,
- comprovar el correcte emplenament de les fitxes de tast i la seva acreditació.

Per a realitzar el tast, els organitzadors agrupen sèries de 6 a 12 mostres classificades per color, denominació i procedència.

L'anonimat absolut és el principi fonamental del concurs. Cada mostra està ocultada en un embalatge que garanteix l'anonimat. D'aquesta manera, els jurats no coneixen la identitat del vi, els seus orígens, el seu preu, les marques i premis obtinguts anteriorment, demostrant així una total confidencialitat.

Cada vi es tasta individualment i no comparativament. Cada jurat rep una fitxa de tast on ha de fer constar la seva valoració descriptiva dels vins a través de comentaris sobre:

- l'aspecte visual,
- l'aspecte olfatori,
- l'aspecte gustatiu.

EL PROGRAMA DE LES GRENACHES DU MONDE 2019

Dimarts
16 d'
abril

Arribada i recepció dels membres del jurat als hotels

Sopar de benvinguda per als membres del jurat a Perpinyà

Dimecres
17 d'
abril

Matí de tast de les Garnatxes del Món en el Lycée Christian Bourquin de Argelès sur Mer

Dinar preparat pels estudiants en l'Institut

Tarda de trobades i degustacions amb els viticultors de l'Alta Vallée de l'Agly

Sopar de gala en el Palau dels Reis de Mallorca, menú preparat pels cuiners amb estrella Michelin del Rosselló.

Dijous
18 d'
abril

Matí de tast de les Garnatxes del Món en el Lycée Christian Bourquin de Argelès Sur Mer

Dinar a Cotlliure.

Visita lliure de la ciutat de Cotlliure

Nit de les Garnatxes al Palais des Congrès

Paral·lelament, s'ofereix un programa de descobriment als acompanyants i a les delegacions oficials convidats en el concurs.

Els membres del jurat, els acompanyants i les delegacions estan convidats a prolongar la seva estada segons una guia d'inspiració turística amb motiu del cap de setmana de Pasqua i de la processó de Sanch a Perpinyà.

EVOLUCIÓ DE LES GARNATXES DEL MÓN

Dijous 24 de gener de 2013 - Perpinyà, França

1^a
edició

- * **364** mostres
- * **7 països** participants: Àfrica del Sud, Austràlia, el Brasil, Espanya, França, Itàlia, Macedònia
- * **70** jurats
- * **112** vins premiats

Dilluns 3 de febrer de 2014 - Perpinyà, França

2^a
edició

- * **403** mostres
- * **7 països** participants : Àfrica del Sud, Austràlia, Canadà, Espanya, França, Itàlia, Macedònia
- * **75** jurats
- * **123** vins premiats

Dilluns 9 de febrer de 2015 - Perpinyà, França

3^a
edició

- * **485** mostres
- * **6 països** participants : Àfrica del Sud, Austràlia, Espanya, França, Itàlia, Macedònia
- * **80** jurats
- * **150** vins premiats

EVOLUCIÓ DE LES GARNATXES DEL MÓN

Divendres 5 de febrer de 2016 – Saragossa, ARAGÓ

4^a
edició

- * **576** mostres
- * **6 països** participants: Austràlia, Espanya, França, Grècia, Itàlia, Macedònia
- * **80** jurats
- * **176** vins premiats

Divendres 10 de febrer de 2017 – l'Alguer, SARDENYA

5^a
edició

- * **684** mostres
- * **8 països** participants : Austràlia, Espanya, França, Grècia, Itàlia, Macedònia
- * **100** jurats
- * **213** vins premiats

Divendres 13 d'abril de 2018 – Terra Alta, CATALUNYA

6^a
edició

- * **839** mostres
- * **6 països** participants : Austràlia, Espanya, Estats-Units, França, Itàlia, Líban
- * **75** jurats
- * **259** vins premiats

PARTICIPANTS I PREMIATS 2018



Amb 839 vins inscrits, el concurs Grenaches du Monde va batre un nou rècord de participació al 2018: demostra la creixent importància d'un concurs que s'ha convertit amb el pas dels anys en un esdeveniment de referència internacional.



Celebrat de l'11 al 15 d'abril de 2018 a la Terra Alta al sud de Catalunya, la sisena edició del concurs va atorgar 259 medalles d'or i plata després del tast a cegues, amb un jurat compost per 75 periodistes especialitzats, productors, sommeliers i enòlegs.

PERPINYÀ, CIUTAT EUROPEA DEL VI 2019

Perpinyà és la primera ciutat francesa a rebre el títol de "Ciutat Europea del Vi". Aquest projecte es va posar en marxa a través de la xarxa RECEVIN (una xarxa de ciutats europees del vi d'11 països que consta d'unes 800 ciutats). RECEVIN té com a objectiu defensar la riquesa dels territoris vitivinícoles i les seves denominacions d'origen, per a fer sentir la veu d'aquests territoris en el Parlament Europeu i en les institucions europees.



**PERPIGNAN
VILLE
EUROPÉENNE
DU VIN 2019**

Perpinyà, Ciutat Europea del Vi, és una oportunitat per a la imatge dels vins del Rosselló. Aquesta distinció premia els esforços qualitatius i de modernització realitzats pels productors i operadors del sector, i promou una imatge qualitativa i identitària. L'objectiu és posicionar Perpinyà com una capital del vi i de la gastronomia, reconeguda per la seva identitat i excel·lència, una capital orgullosa dels seus productes, que sedueix als seus visitants oferint-los l'experiència "Perpignan".

Naturalment, el retorn de les Garnatxes del Món a Perpinyà és un punt fort del programa oficial de Perpinyà Ciutat Europea del Vi.



VINS DU
ROUSSILLON

ELS ORGANITZADORS

Des de fa 7 anys, el Consell Interprofessional dels Vins del Rosselló organitza les Garnatxes del Món

VINS DU ROUSSILLON



#grenachesdumonde

#PVEV2019

GRENACHES DU *Monde*

Secretaria Grenaches du Monde:

19, avenue de Grande Bretagne - BP 649 - 66006 Perpinyà (França)

Tel: + 33 4 68 51 21 22

contact@grenachesdumonde.com