2019

# GRENACHES DU Monde

## DOSSIER DE PRENSA

GRENACHES DU MONDE – 2019

GARNACHAS DEL MUNDO – 2019

CIVR Vins du Roussillon

# ÍNDICE DE CONTENIDOS

- ÍNDEX

- UN EVENTO GLOBAL SINGULAR
- EL ROSELLÓN, REGRESO A LAS RAÍCES DE LAS GARNACHAS DEL MUNDO 2019

- EL ROSELLÓN, TERRITORIO DE LAS 4 GARNACHAS
- EL JURADO Y LAS CATAS

- EL PROGRAMA

- HISTORIA DE LAS GARNACHAS DEL MUNDO
- PARTICIPANTES Y GANADORES 2018

- PERPIÑÁN, CIUDAD EUROPEA DEL VINO 2019
- NUESTROS SOCIOS

- LOS ORGANIZADORES

# EDITORIAL

## EL MENSAJE DEL DELEGADO A LAS GARNACHAS DEL MUNDO

Las Garnachas del Mundo tienen ya 7 años de existencia, y tras 3 primeras ediciones en el Rosellón, el evento ha despegado fuera de sus fronteras, celebrándose en Aragón (Campo de Borja, Zaragoza, 2016), Cerdeña (Alghero, Cagliari, 2017) y Cataluña (Barcelona, Terra Alta, 2018). En 2019, las Garnachas del Mundo regresan a Francia, en el Rosellón, donde el evento fue impulsado por el Consejo Interprofesional de los Vinos del Rosellón, contribuyendo así al programa "Perpiñán, ciudad europea del vino".

Mucho más que una simple competición, que sin embargo está a punto de convertirse en una de las competiciones monovarietales más importantes con cerca de 1.000 vinos participantes, las Garnachas del Mundo son una cita mundial en la que la Garnacha es el pretexto y las tierras de Garnacha las protagonistas.

Esta variedad representa, combinando sus cuatro variedades (Garnacha negra, Garnacha blanca, Garnacha roja, Lladoner pelut), la cuarta variedad más plantada del mundo. En el Rosellón, donde se encuentran todas sus variantes, supera las 8.000 hectáreas de las 21.000 hectáreas de nuestro viñedo y es el enlace entre 14 de nuestras denominaciones de origen, así como entre nuestros vinos secos y nuestros vinos dulces naturales.

Los días 17 y 18 de abril, se tratará sobre todo de:

- una oportunidad excepcional para reunir a especialistas internacionales de la variedad, abordando temáticas transversales de "garnacha" y generando proyectos transfronterizos e internacionales,
- un concurso de cata de vinos y una herramienta de promoción, venta y marketing para las denominaciones y bodegas participantes,
- la oportunidad de descubrir nuestro viñedo, así como de nuestro patrimonio, para los 80 jurados internacionales (compradores, importadores, periodistas, etc.) y por los innumerables profesionales y aficionados reunidos para la ocasión, durante la Semana Santa,
- una velada que reúne a profesionales y consumidores: la Nuit des Grenaches (Noche de las Garnachas), donde los vinos presentados en el concurso están disponibles para su degustación en colaboración con los Chefs especializados en nuestra gastronomía.

A estas actividades se añade una ambiciosa campaña de comunicación tanto en los países productores implicados como en los mercados de consumo, como Norteamérica y Asia. El objetivo de las Garnachas del Mundo es darle voz a esta variedad y a sus compañeros de viaje, imponer una fecha recurrente en la agenda de los profesionales y, poco a poco, darse a conocer mejor al gran público.

Las Garnachas del Mundo no son un club cerrado, al contrario, a lo largo de los años, además de las bodegas, hemos conseguido reunir muchas denominaciones de origen y numerosos consorcios que comparten la Garnacha, lo que ha permitido a los vinos del Rosellón poner de relieve la excelencia de su calidad, su infinita diversidad y desarrollar su notoriedad junto a las otras grandes regiones productoras del mundo vinícola.



**Fabrice Rieu**

# UN EVENTO GLOBAL SINGULAR

El año 2013, el Consejo Interprofesional de los Vinos del Rosellón creó el primer concurso para esta noble variedad de uva, la Garnacha. Nacidas en el Rosellón, las Garnachas del Mundo se han convertido en itinerantes y cada año se organizan en una región en la que predominan las garnachas. Con el paso de los años, el evento se ha convertido en una cita ineludible para los profesionales del vino de todo el mundo. Se esperan más de 900 muestras de Francia, España, Italia, Sudáfrica, Australia, Canadá, Macedonia, Líbano, Grecia, Chile.... para la próxima edición.

## ¿POR QUÉ PARTICIPAR?

Los principales objetivos de las Garnachas del Mundo son:

- promover los vinos de calidad de todas las variantes de la variedad de uva Garnacha,
- fomentar la producción de garnacha y estimular su consumo a nivel internacional,
- divulgar y promover las características de estos vinos al público en general en todo el mundo,
- ayudar a los consumidores a distinguir los mejores vinos de garnacha de la producción mundial con un sello de calidad, un criterio de selección y confianza ante una producción cada vez más extensa.

El concurso está abierto a:

- todos los vinos elaborados con al menos un 51% de garnacha,
- todas las categorías de vinos con indicación geográfica: vinos espumosos, vinos tranquilos, vinos alcoholizados, vinos dulces naturales, vinos de licor...
- todos los países productores.

En seis años de experiencia, el concurso se ha convertido en el único concurso internacional que celebra la garnacha. Un evento importante en todo el mundo que ofrece un escaparate increíble de las últimas tendencias en denominaciones de origen y añadas.

Es un auténtico aliado de los productores y consumidores, porque ofrece una legitimidad real al dar una jerarquía cualitativa de los diferentes vinos; pero a la vez, se puede afirmar que es el testigo y el escaparate de las evoluciones y tendencias de la industria.

El concurso internacional de las Garnachas del Mundo ha tenido un éxito creciente a lo largo de los años. Este reconocimiento es el resultado de un trabajo arduo, la inversión en el control de las muestras y la presencia de catadores de renombre y prestigio. La organización acogedora, relajada y amistosa permite catar cada año en condiciones óptimas. El fomento de la notoriedad de la variedad y de las denominaciones de origen, el apoyo a la comercialización de los vinos premiados, la animación de una comunidad permanente de prescriptores influyentes, así como la notoriedad y la imagen de la región anfitriona son los principales objetivos del evento.

*Para esta séptima edición, las Garnachas del Mundo pararán en el Rosellón los días 17 y 18 de abril de 2019. Será, por lo tanto, una vuelta a los orígenes, ya que el Rosellón ha acogido las tres primeras ediciones del evento, en Perpiñán.*

GRENACHES DU Monde

# EL ROSELLÓN, REGRESO A LAS RAÍCES DE LAS GARNACHAS DEL MUNDO 2019

Dualidad del mar y de la montaña, el Rosellón es un pequeño territorio con un paisaje muy variado, con un clima soleado y cálido, favorable al cultivo de la vid. Anfiteatro abierto al este sobre el mar Mediterráneo, está rodeado por tres macizos: los Corbières al norte, los Pirineos con el Canigó al oeste y los Albères al sur. Tres ríos: el Agly, el Têt y el Tech delimitan los terruños, cada uno con sus propias características.

## LA GEOGRAFÍA VITÍCOLA DEL ROSELLÓN

Los Pirineos Orientales ocupan el noveno lugar entre las regiones de producción francesas, con un 2% de la producción nacional en volumen. Producen el 80% de los vinos dulces naturales de Francia con DO. El Rosellón produce vinos tranquilos secos y vinos dulces naturales. Con 14 DDOO, 23 variedades de uva diferentes, y el mosaico de suelos que lo caracteriza, el Rosellón ofrece una diversidad de vinos con una fuerte personalidad.

## LOS TERRUÑOS

El Rosellón tiene la particularidad de contar con estructuras geológicas y microclimas muy variados que permiten que cada variedad de uva encuentre su terruño predilecto y exprese sus características. El viñedo se extiende sobre suelos muy diferentes en el anfiteatro del Rosellón. Geológicamente, se trata de una zona atormentada que ha sufrido profundas convulsiones en los periodos terciario y cuaternario, marcadas por el levantamiento de los Pirineos, que ha configurado su relieve dándole una multitud de terruños con características muy distintas. Una diversidad única en el mundo.

*Tan poderosos son los terruños que esta materia prima, forjada, sólo puede producir vinos con gran carácter.*

## PRÁCTICAS DE CULTIVO

La vid ocupa estas tierras de excelencia, mesetas áridas y terrazas secas, laderas de colinas, creando un paisaje mediterráneo estable, cultivado y protegido de incendios desoladores. De este modo, la viña cierra el tejido social y se integra en el paisaje del que se convierte en un verdadero conservador. La conducción en vaso, cerca del suelo, y la poda corta equilibran las viejas cepas que resisten a la Tramontana. En el momento de la vendimia, las bodegas realizan una rigurosa selección de las parcelas de la cosecha para obtener los vinos deseados.

## EL VIÑEDO DEL ROSELLÓN

La producción provincial en 2018 representa 770.000 hectolitros en 20.900 hectáreas de viñas en producción repartidas en:

2.535 explotaciones:
362 bodegas privadas, 29 bodegas cooperativas que gestionan el 75% de la producción y 102 comerciantes (entre los que se encuentran unas 30 empresas comerciales al 100%).

El 18% de la superficie de viñedo es ecológica (más de un tercio de las bodegas privadas son de producción ecológica).

9 DOP y 2 IGP en vinos secos

5 DOP en vinos dulces naturales.

# EL ROSELLÓN, REGRESO A LAS RAÍCES DE LAS GARNACHAS DEL MUNDO 2019

## EL CLIMA

El clima del Rosellón se caracteriza por un verano seco y un régimen de lluvias en otoño y principios de primavera. La precipitación media es de 500 a 600 mm/año. Las escasas lluvias permiten reconstituir las reservas de agua de los suelos, donde las viñas se nutrirán durante todo el verano. Gracias a los inviernos templados, a los veranos calurosos, a las medias anuales de insolación y a las temperaturas más altas de Francia, el viñedo está a gusto en el Rosellón. Los vientos aceleran la evaporación del suelo y de las plantas, y la vegetación y las bayas están naturalmente protegidas de las enfermedades. Finalmente, el período estival, muy seco, favorece la madurez de las uvas.

*El Rosellón, un viñedo y una producción sostenible.*

Los bajos rendimientos, el vigor moderado y la aridez del medio ambiente limitan la presión de las enfermedades parasitarias. La consideración del valor paisajístico de esta viticultura, la preocupación por la protección del medio ambiente y el potencial de naturalidad de este viñedo empujaron rápidamente a los viticultores a practicar una producción sostenible.

Hoy en día, el viticultor trata de manera sostenible y no sistemática, asegurando así la autenticidad de su vendimia. Desde hace más de veinte años, cada vez más viticultores practican la agricultura ecológica, y algunos de ellos el cultivo biodinámico.
Los climas extremos y los suelos muy pobres limitan la producción a unos 35 hl/ha, lo que permite la vinificación de uvas de gran calidad.

## PERPIÑÁN, PUERTA DE ENTRADA DE UN VIÑEDO CON IDENTIDAD PROPIA

Las primeras huellas del cultivo de la vid y del comercio del vino en el Rosellón se remontan a la antigüedad griega. En época romana, en el promontorio de colinas que dominan el valle inferior del río Têt, se encontraba Ruscino, una ciudad que precedió a Perpiñán. Sus habitantes ya bebían vino hace 2.600 años. El comercio del Rosellón se orientó entonces hacia el Mediterráneo. Perpiñán es el motor del desarrollo comercial de los vinos del Rosellón con una historia fuertemente influenciada por la cultura catalana. La llegada del ferrocarril en 1856, que abrió la región, combinada con el desarrollo de la viticultura en el Rosellón en el siglo XIX, generó una importante actividad económica vinculada con el comercio del vino en Perpiñán.

# EL ROSELLÓN, TIERRA DE LAS CUATRO GARNACHAS

Esta variedad de uva es la más plantada en el mundo, y la vinifican viticultores de todo el planeta. Resistente a la sequía y fácilmente adaptable, es menos sensible al cambio climático que otras. Es sin duda la variedad de uva más ecológica del mundo. Sus raíces sólidas extraen agua de las aguas subterráneas y no dependen tanto del agua de lluvia como otras variedades de uva. Es la variedad de uva mediterránea por excelencia: le encanta el sol y los territorios donde crecen los olivos (en el sur de Francia, en España, en Italia....). La garnacha se encuentra en varios estilos: tinto, blanco, rosado y se adapta perfectamente a la producción de vinos dulces naturales. Se puede degustar en ensamblajes o en garnacha 100%. Cálido, accesible, fácil de beber y refrescante; pero también redondo, con taninos sedosos, buena acidez, y apto a la crianza, desarrolla notas de cereza, fresa y ciruela.

En definitiva, la garnacha se presta perfectamente a la gastronomía, se combina con una gran variedad de platos y se puede disfrutar en cualquier estación del año, ¡es el compañero ideal de cualquier mesa!

## LA GARNACHA TINTA

Variedad de uva vigorosa, bien adaptada a suelos pobres y muy resistente a la sequía. La Garnacha Tinta es la única variedad de uva utilizada en los Vinos Dulces Naturales tintos y desempeña un papel fundamental en la expresión de los vinos tintos de las denominaciones Côtes du Roussillon, Collioure y Maury sec. En el Rosellón también existen vinos 100% garnacha tinta en la categoría de IGP. Los vinos de garnacha tinta tienen una gran plenitud en el paladar. Potencia con generosidad son las dos características de esta variedad de uva, que ofrece un perfil tánico redondo y suave. Cuando está madura, la garnacha tinta está llena de azúcar, lo que permite obtener Vinos Dulces Naturales de alta calidad.

*Hoy en día, es la variedad de uva negra más cultivada en los viñedos del Rosellón.*

## LA GARNACHA BLANCA

La garnacha blanca es una mutación de la garnacha tinta. Se encuentra a menudo en la mayoría de los viñedos mediterráneos y en particular en Cataluña. Tiene un alto potencial de madurez que puede producir uvas muy cargadas en azúcar. Utilizada durante mucho tiempo para la producción de vinos blancos dulces naturales, también ha sido vinificada estos últimos años en vinos blancos secos a los que aporta notas florales y aromas de frutas de pulpa blanca, así como una gran suavidad en boca. Se encuentra tanto en la IGP como en la DOP Côtes du Roussillon y Collioure. También se puede saborear en Banyuls blanco o Maury blanco.

# EL ROSELLÓN, TIERRA DE LAS CUATRO GARNACHAS

## LA GARNACHA ROJA (O GRIS)

La garnacha roja también es una mutación de la garnacha tinta, esta variedad emblemática del Rosellón se cultiva principalmente en esta región. La garnacha roja puede ser vinificada sola o mezclada con otras variedades de uva, a las que aporta su potencia, elegancia y mineralidad. Esta variedad de uva no sólo le da a los vinos blancos redondez y suavidad, sino también una estructura en boca que autoriza el envejecimiento y bellas expresiones particularmente persistentes durante la crianza. La garnacha roja es, así, la seña de identidad de los grandes vinos blancos del Rosellón con las denominaciones de origen Collioure y Côtes du Roussillon.

## EL LLEDONER PELUT

Esta variedad de uva relativamente desconocida es una mutación de la garnacha tinta, autóctona de Cataluña, una variedad de uva tradicional del Rosellón que sigue siendo poco cultivada pero que presenta unas cualidades muy cercanas a la garnacha (riqueza, frutosidad, redondez). Se utiliza sobre todo en la producción de vinos secos. Ofrece vinos de gran potencia, generosos, con cuerpo y buen sabor, con notas de regaliz negro y pimienta.

# EL JURADO Y LAS CATAS

Cada año, el jurado de las Garnachas del Mundo se compone de profesionales y prescriptores que comparten esta pasión por los vinos de Garnacha. Seleccionado rigurosamente por el Consejo Interprofesional de los Vinos del Rosellón, representa a los mejores especialistas reconocidos en el sector de la cata de vinos por sus aptitudes.

Son sumilleres, periodistas, bodegueros, enólogos, viticultores, restauradores, compradores, distribuidores internacionales, formadores y representantes de instituciones profesionales de todo el mundo.

Un total de 15 nacionalidades están representadas.

A lo largo del concurso, estos jurados tendrán la difícil misión de distinguir los mejores vinos de garnacha. Así es como se otorgan las medallas de oro y plata.

## DESARROLLO DEL CONCURSO

El CIVR garantiza el buen desarrollo del concurso, desde la preparación de las muestras hasta la organización de las catas. Agrupados en comisiones, los jurados se sientan en una sala aislada, tranquila, luminosa y bien ventilada, en óptimas condiciones de degustación.

Una comisión se compone generalmente de un grupo de 5 jurados, representados por un Presidente cuya misión es:

- asegurarse de que las catas se desarrollen sin incidentes,
- garantizar que se mantenga el anonimato absoluto de los vinos,
- solicitar la segunda cata de una muestra cuando lo considere útil,
- mantener buenas condiciones de cata,
- comprobar la correcta cumplimentación de las fichas de cata y su acreditación.

Para realizar la cata, los organizadores agrupan primero series de 6 a 12 muestras clasificadas por color, denominación y procedencia.

El anonimato absoluto es el principio fundamental del concurso. Cada muestra está ocultada en un embalaje que garantiza el anonimato. De este modo, los jurados no conocen la identidad del vino, sus orígenes, su precio, las marcas y premios obtenidos anteriormente, demostrando así una total confidencialidad.

Cada vino se cata individualmente y no comparativamente. Cada jurado recibe una ficha de cata en la que debe hacer constar su valoración descriptiva de los vinos a través de comentarios sobre:

- el aspecto visual,
- el aspecto olfativo,
- el aspecto gustativo.

# EL PROGRAMA DE LAS GRENACHES DU MONDE 2019

**Martes 16 de abril**

Llegada y recepción de los miembros del jurado en los hoteles

**Cena de bienvenida para los miembros del jurado en Perpiñán**

**Miércoles 17 de abril**

**Mañana de cata de las Garnachas del Mundo en el Liceo Christian Bourquin de Argelès sur Mer**

Almuerzo preparado por los estudiantes en el Instituto

Après-midi de rencontres et dégustations avec les vignerons de la Haute Vallée de l'Agly

**Cena de gala en el Palacio de los Reyes de Mallorca, menú preparado por los cocineros con estrella Michelin del Rosellón.**

**Jueves 18 de abril**

**Mañana de cata de las Garnachas del Mundo en el Liceo Christian Bourquin de Argelès sur Mer**

Almuerzo en Collioure

Visita libre de la ciudad de Collioure

**Noche de las Garnachas en el Palais des Congrès**

Paralelamente, se ofrece un programa de descubrimiento a los acompañantes y a las delegaciones oficiales invitados en el concurso.

Los miembros del jurado, los acompañantes y las delegaciones están invitados a prolongar su estancia según una guía de inspiración turística con motivo del fin de semana de Pascua y de la procesión de Sanch en Perpiñán.

# EVOLUCIÓN DEL EVENTO

## Jueves 24 de enero de 2013 - Perpiñán, Francia

1ª edición

* **364** muestras
* **7 países** participantes: África del Sur, Australia, Brasil, España, Francia, Italia, Macedonia
* **70** jurados
* **112** vinos premiados

## Lunes 3 de febrero de 2014 - Perpiñán, Francia

2ª edición

* **403** muestras
* **7 países** participantes: África del Sur, Australia, Canadá, España, Francia, Italia, Macedonia
* **75** jurados
* **123** vinos premiados

## Lunes 9 de febrero de 2015 - Perpiñán, Francia

3ª edición

* **485** muestras
* **6 países** participantes: África del Sur, Australia, España, Francia, Italia, Macedonia
* **80** jurados
* **150** vinos premiados

# EVOLUCIÓN DEL EVENTO

## Viernes 5 febrero de 2016 – ZARAGOZA, ARAGÓN

4ª edición

* **576** muestras
* **6 países** participantes: Australia, España, Francia, Grecia, Italia, Macedonia
* **80** jurados
* **176** vinos premiados

## Viernes 10 de febrero de 2017 - ALGUERO, CERDEÑA

5ª edición

* **684** muestras
* **8 países** participantes: África del Sur, Australia, España, Francia, Italia, Líbano, Macedonia
* **100** jurados
* **213** vinos premiados

## Viernes 13 de abril de 2018 - TERRA ALTA, CATALUNYA

6ª edición

* **839** muestras
* **6 países** participantes: Australia, España, Estados-Unidos, Francia, Italia, Líbano
* **75** jurados
* **259** vinos premiados

# PARTICIPANTES Y PREMIADOS 2018

Con **839** vinos inscritos, el concurso Grenaches du Monde batió un nuevo récord de participación en 2018, lo que demuestra la creciente importancia de un concurso que se ha convertido con el paso de los años en un evento de referencia internacional.

Celebrado del 11 al 15 de abril de 2018 en la comarca de la Terra Alta al sur de Cataluña, la sexta edición del concurso otorgó 259 medallas de oro y plata tras la cata a ciegas, con un jurado compuesto por 75 periodistas especializados, bodegueros, sumilleres y enólogos.

# PERPIGNAN, CIUDAD EUROPEA DEL VINO 2019

Perpiñán es la primera ciudad francesa en recibir el título de "Ciudad Europea del Vino". Este proyecto se puso en marcha a través de la red RECEVIN (una red de ciudades europeas del vino de 11 países que abarca unas 800 ciudades). RECEVIN tiene como objetivo defender la riqueza de los territorios vitivinícolas y sus denominaciones de origen, para hacer oír la voz de estos territorios en el Parlamento Europeo y en las instituciones europeas.

**Perpiñán, Ciudad Europea del Vino,** es una oportunidad para la imagen de los vinos del Rosellón. Esta distinción premia los esfuerzos cualitativos y de modernización realizados por los productores y operadores del sector, y promueve una imagen cualitativa e identitaria. El objetivo es posicionar Perpiñán como una capital del vino y de la gastronomía, reconocida por su identidad y excelencia, una capital orgullosa de sus productos, que seduce a sus visitantes ofreciéndoles la experiencia "Perpignan".

*Naturalmente, el regreso de las Garnachas del Mundo a Perpiñán es un punto fuerte del programa oficial de Perpiñán Ciudad Europea del Vino.*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# NUESTROS SOCIOS

El concurso Grenaches du Monde está organizado por el Consejo Interprofesional de Vinos del Rosellón con la colaboración de sus socios:

# LOS ORGANIZADORES

Desde hace 7 años, el Consejo Interprofesional de los Vinos del Rosellón organiza las Garnachas del Mundo.

## PRESIDENTE DEL CIVR

**Philippe Bourrier**

philippe.bourrier@roussillon.wine

## DIRECTOR DEL CIVR

**Nicolas Ponzo**

nicolas.ponzo@roussillon.wine

## DELEGADO DEL CIVR EN LAS GARNACHAS DEL MUNDO

**Fabrice Rieu**

contact@grenachesdumonde.com

## COORDINADORA GRENACHES DU MONDE

**Patricia Taba**

patricia.taba@roussillon.wine

Descubra las Grenaches du Monde en las redes sociales:

/grenachesdumonde

@grenachedumonde

#grenachesdumonde #PVEV2019

GRENACHES DU Monde

Secretaría Grenaches du Monde:

19, avenue de Grande Bretagne - BP 649 - 66006 Perpiñán (Francia)

Tel : + 33 4 68 51 21 22

*contact@grenachesdumonde.com*

CIVR Vins du Roussillon