

Gandesa

La DO Terra Alta analitza científicament la Garnatxa Blanca

DIARI DE TARRAGONA
GANDESA

La Denominació d'Origen (DO) Terra Alta ha presentat els resultats de la línia d'anàlisi científica desenvolupada pel Centre Tecnològic del Vi, VITEC, en el marc del projecte GRACIT – Garnatxa Terra Alta: Ciència, Territori i Identitat. Impulsat per la DO Terra Alta i coordinat per INNOVI, el projecte té com a eix central aprofundir en el coneixement de la Garnatxa Blanca de la Terra Alta i generar nous arguments que permetin reforçar-ne el valor, la singularitat i la projecció nacional i internacional.

VITEC ha analitzat l'expressió aromàtica de vins de Garnatxa

Blanca procedents de set cellers situats en diferents punts de la zona de producció. L'estudi inclou diverses anyades i, en alguns casos, sèries de fins a cinc anyades consecutives.

L'anàlisi s'ha dut a terme mitjançant cromatografia de gasos, una tècnica que permet identificar i quantificar els compostos aromàtics presents en el vi. D'aquesta manera, VITEC ha estudiat directament l'expressió final dels vins elaborats i la seva evolució segons l'origen, l'anyada i les característiques de cada referència. «Per a la DO Terra Alta, la Garnatxa Blanca és identitat, patrimoni i futur. Aquest estudi ens aporta una nova base objectiva per conèixer-la millor,

És un estudi desenvolupat pel Centre Tecnològic del Vi, VITEC

valorar la seva diversitat i continuar construint amb rigor el seu posicionament com una de les grans varietats blanques mediterrànies», explica Rosa Caballé, presidenta del consell regulador de la DO.

En paral·lel, VITEC ha desenvolupat dues activitats per aprofundir en com s'expressa sensorialment la Garnatxa Blanca. La primera activitat, celebrada a Gandesa amb professionals, ha

consistit en una sessió de treball i formació amb el panell de tast. Durant la jornada, els tastadors han avançat en la definició d'un protocol específic per caracteritzar amb més precisió la Garnatxa Blanca.

La segona activitat s'ha celebrat a la Universitat Rovira i Virgili, a Tarragona, amb la participació de consumidors. Durant la prova, els participants han tastat diferents vins de la Terra Alta elaborats amb Garnatxa Blanca i han visualitzat continguts sobre el paisatge, la gastronomia, la història i la identitat del territori, mentre diversos dispositius registraven el ritme cardíac, la resposta galvànica de la pell i el seguiment de la mirada.