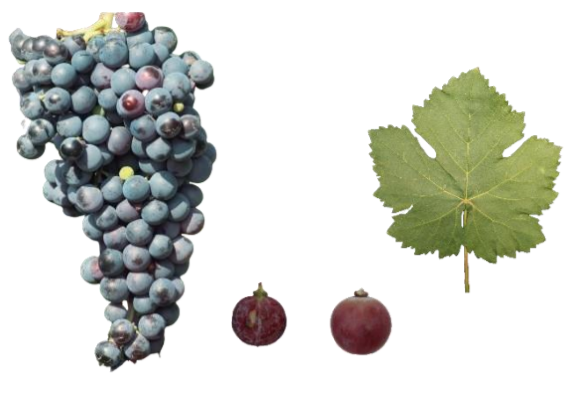


VARIETATS LOCALS DE VINYA

INSTITUT DE RECERCA I FORMACIÓ AGROALIMENTÀRIA I PESQUERA DE LES ILLES BALEARS

Selecció de les varietats de vinya més reconegudes d'una col·lecció de més de 40 varietats conservades

«Crec que Mallorca té poc interès per estudiar o importar noves varietats. El país que posseeix la montona, i el pàmpol rosat, la gargollassa, el batista, la granatxa, el valent negre i el blanc, l'al-leluia, el sabater i el fogoneu; el giró, pansal, la planta, el calop i el moscatell roman poc pot envejar, poc ha de desitjar».¹⁰



Batista

Sinonímies: canari De vinificació

Planta de port erecte amb circells molt curts. Fulla gran de forma pentagonal amb cinc lòbuls.

Raïm de mida mitjana i compacte amb peduncle curt. Baia mitjana de forma globosa de color negre blavós. Polpa tova o lleugerament ferma.

«El batista vale mucho, produce mucho en terrenos pedregosos; y su graduación en ellos asciende á 13° y 14° ».¹⁰ «També se poden aconseguir bons vins, ab los batistes, girones, botates y prensal negre».⁵



Callet

De vinificació

Planta de port semierecte amb circells curts. Fulla mitjana de forma orbicular amb tres lòbuls.

Raïm gran i compacte amb peduncle curt. Baia globosa de mida gran i de color negre blavós. Polpa moderadament ferma.

«Es creu que és originari de Felanitx, on ha tingut molta importància en la composició dels seus vins. El cep és molt productiu i, en molts de casos, se n'ha de regular la producció; els sarments són llargs, amb fulles mitjanes i gra de volum gros».⁷



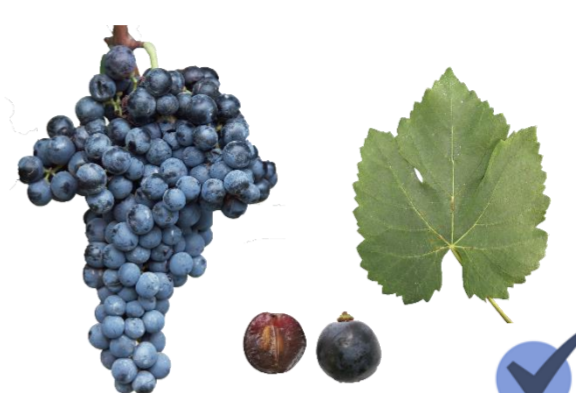
Callet negrella

De vinificació

Planta de port semierecte amb circells curts. Fulla mitjana de forma orbicular amb cinc lòbuls.

Raïm gran amb una densitat solta i amb peduncle curt. Baia globosa de mida gran i de color negre blavós. Polpa moderadament ferma.

«Negrillos ó negrelles».² «Varietat autòctona negra, molt semblant a la varietat autoritzada callet [...] Trobada a la zona de Cas Concos. [...] Parental originari de les varietats callet, manto negro i gafarró».⁶



Escursac

De vinificació

Planta de port semierecte amb circells curts. Fulla mitjana de forma pentagonal amb cinc lòbuls.

Raïm compacte de llargària mitjana amb peduncle curt. Baia mitjana de forma globosa i de color negre blavós. Polpa tova o lleugerament ferma.

«Variedades superiores ó finas. [...] vinos de pasto, solas ó mezcladas [...] Escursach.- Variedad negra, muy fácil de reconocer por tener los entrenudos de los sarmentos sumamente cortos; proporciona un vino de pasto de fuerza y buena coloración.»¹¹



Esperó de gall

De vinificació

Planta de port semierecte amb circells curts. Fulla gran de forma pentagonal amb cinc lòbuls.

Raïm de mida i densitat mitjana amb peduncle llarg. Baia mitjana de forma globosa i de color negre blavós. Polpa tova o lleugerament ferma.

«Principals varietats de parres mallorquines. Ses varietats de parres conegudes a Europa son moltíssimes. Ses mes conegudes son; [...] esperó de gall, dues banques i una negra.»⁵



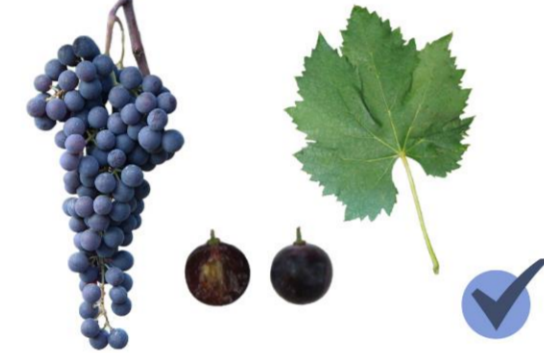
Gafarró

De vinificació

Planta de port horitzontal amb circells de mida mitjana. Fulla mitjana de forma pentagonal amb cinc lòbuls.

Raïm molt gran i compacte amb peduncle curt. Baia gran de forma globosa de color negre blavós. Polpa tova o lleugerament ferma.

«Varietat no descrita anteriorment, fou collida a la zona de la Colònia de Sant Pere a partir d'un únic conreador. Molecularment identificada dins del mateix grup que la varietat callet negrella».⁶



Giró negre

De vinificació

Planta de port semierecte amb circells llargs. Fulla gran de forma pentagonal amb cinc lòbuls.

Raïm de mida gran i solta amb peduncle mitjà. Baia mitjana de forma globosa de color violeta vermellós fosc. Polpa tova o lleugerament ferma.

«Al magnífic "giró" tenen els mallorquins la matèria primera per rivalitzar».¹⁰ «També se poden aconseguir bons vins, amb los batistes, girones, botates y prensal negre».⁵ «Els vins que gaudeixen de més reputació són [...] el giró».¹²



Gorgollassa

De vinificació

Planta de port semierecte amb circells mitjans. Fulla gran de forma pentagonal amb cinc lòbuls.

Raïm de mida i densitat mitjana amb peduncle mitjà també. Baia mitjana de forma globosa i de color negre blavós. Polpa tova o lleugerament ferma.

«De la "gorgollassa", res diré doncs crec que la part central de l'illa, poc ha de progressar en la utilització d'aquest vidoner, preciós pel seu cos i graduació».¹ «A Binissalem es consideren com el raïm millor el Calop i la Gorgollassa».² «Varietats entrefines. - Gorgollassa, varietat negra i tardana, produeix vins de molta força i bona coloració. Forma la base dels vins de pastura de molts pobles».¹¹



Llora

De vinificació

Planta de port semierecte amb circells molt curts. Fulla gran de forma pentagonal amb cinc lòbuls.

Raïm de mida mitjana i densitat compacta amb peduncle mitjà. Baia mitjana de forma globosa i de color negre blavós. Polpa moderadament ferma.

«Partidos judiciales: Menorca. Nombre vulgares de las variedades: [...] Llora».¹¹ «Marsellerès N. Alaior. Racimo tinto que produce más por cepa//Llora forastera N. Maó (Lucmaçanes). No produce tanto, bueno como el anterior, vino tinto ligero.tyetye».²



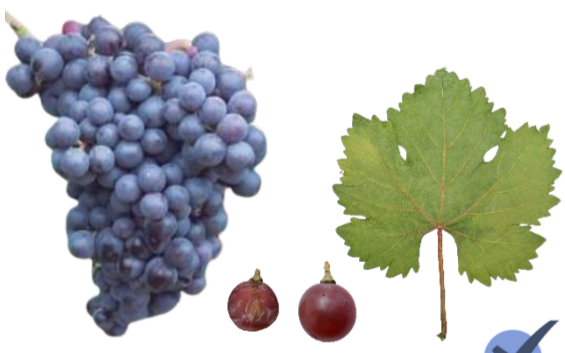
Mancès de capdell

Sinonímies: mancés De vinificació

Planta de port semierecte amb circells mitjans. Fulla petita de forma pentagonal amb cinc lòbuls.

Raïm mitjà de densitat compacta amb peduncle curt. Baia mitjana de forma globosa i de color negre blavós. Polpa tova o lleugerament ferma.

«Actualment no conreada, però es troben plantes a Sòller, Fornalutx, Pollença i Manacor. Coincideix amb la varietat giró del banc de germoplasma d'El Encín, i se la coneix més aviat amb el nom de mances a la zona de Son Macià (Manacor). Els estudis genètics semblen indicar que el creuament d'aquesta varietat amb l'escursac va originar la varietat fogoneu».⁶



Mancès de tibús

De vinificació

Planta de port semierecte amb circells curts. Fulla petita de forma pentagonal amb cinc lòbuls.

Raïm mitjà de densitat compacta amb peduncle curt. Baia mitjana de forma globosa i de color violeta vermellós fosc. Polpa tova o lleugerament ferma.

«Varietats entrefines. [...] Mancés d'en Tibús, negra i de molt producte».¹¹ «Mansell de Tibbus. Varietat de raïm perfil-loxera».³



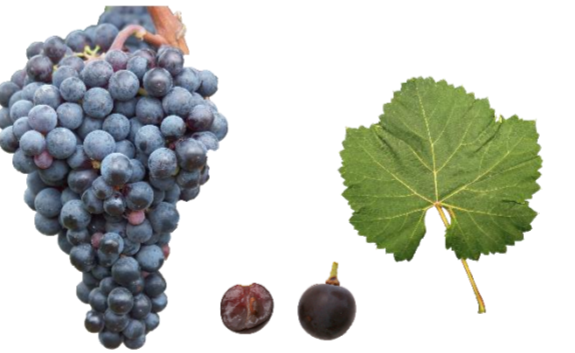
Manto negro

Sinonímies: cabells De vinificació

Planta de port semierecte amb circells mitjans. Fulla gran de forma pentagonal amb cinc lòbuls.

Raïm gran i compacte amb peduncle mitjà. Baia mitjana de forma globosa i de color negre blavós. Polpa moderadament ferma.

«El seu cep és productiu, posseeix una bona vegetació de fulles grans, els sarments són llargs amb bona distància entre els nusos, i els grans són de volum mitjà. Aquesta varietat és majoritària i molt important a la zona de la DO Binissalem, ja que és la base dels seus vins».⁷ «Un vi negre al qual el Manto Negro li donava el seu bevent inconfusible i que tenia el seu innegable èxit a moltes taules mallorquines».⁸



Sabater

De vinificació

Planta de port semierecte amb circells mitjans. Fulla gran de forma pentagonal amb cinc lòbuls.

Raïm gran i compacte amb peduncle curt. Baia globosa de mida mitjana i de color negre blavós. Polpa tova o lleugerament ferma.

«Dóna rendiments alts. El cep és vigorós i el seu gra és de mida mitjana, sensible a l'oidium i al mildiu. Té una maduració tardana i se n'obtenen vins negres de graduació similar a la del Callet».⁷



Sinsó

Sinonímies: fr cinsaut De vinificació

Planta de port semierecte amb circells mitjans. Fulla gran de forma pentagonal amb cinc lòbuls.

Raïm de mida mitjana i densitat compacta amb peduncle curt. Baia gran de forma el-lipsoide ampla i de color negre blavós. Polpa tova o lleugerament ferma.

«Varietats superiors o fines. [...] vins de pastura, soles o barrejades [...] Cinsaut Sinsó.- Cep importat i d'acceptable fecundació tant en qualitat com en quantitat».¹¹



Valent negre

Sinonímies: tinto velasco De vinificació

Planta de port semierecte amb circells mitjans. Fulla gran de forma pentagonal amb cinc lòbuls.

Raïm gran, de densitat compacta amb peduncle curt. Baia mitjana de forma globosa i de color negre blavós. Polpa tova o lleugerament ferma.

«El valent negre i l'al-leluia, produeixen vins de poca graduació, al més 10° o 11° i de poc color. Però en canvi aquestes dues classes donen molt de raïm a terres de poca qualitat».¹ «Varietat de raïm negre perfil-loxera, de fulla mitjana i amb raïm primerenc. El gra és mitjà i de pell molt fluïda, de poca graduació i amb molta qualitat colorant».³

Legenda:

Producció

Baixa (< 2 kg)
Mitjana (2 - 4 kg)
Alta (> 4 kg)

Pes del raïm

Petit (< 200 g)
Mitjà (200 - 400 g)
Gros (> 400 g)

Alcohol potencial

Baix (< 11°)
Mitjà (11 - 12,4°)
Elevat (> 12,4°)



Varietat autoritzada a les Illes Balears

La proporció de mides entre les varietats no s'ajusta a la real.

Referències:

¹AAM. (1877). *Anuario Agrícola Mallorquín para 1877*.

²AUGSBURG, A. L. S. (1959). *Mallorca Agrícola: primera mitad. Parte de la obra Las Baleares descritas por la palabra y el grabado*. Imprenta Mossén Alcover.

³CALAFAT, P. (2017). *Vinyòvol. Vocabulari pagès de la vinya i el vi*. Documenta Balear.

⁴CALAFAT VICH, B. (1997). Aproximació a l'evolució de la vinya i els vins a la vila de Santa Maria del Camí (segles XIII-XX). I Jornades d'Estudis Locals 15 i 16 de Març de 1997. En Memòria de Josep Capó i Juan, 341-354.

⁵CERDÀ, P. A. (1910). *Agricultura pràctica regional*. Estampa d'En Sebastà Pizà.

⁶ESCALONA, J. M., LUNA, J. M., BOTA, J., [et. al.]. (2016). *Varietats de vinya de les Illes Balears*. Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

⁷GRIMALT, F. (1997). *El vi a Mallorca*. Documenta Balear.

⁸MORRO, M. (2005). *Pagesos*. Documenta Balear.

⁹MORRO, M. (2017). *L'agricultura mallorquina del segle XX: 1891-1960*. Lleonard Muntaner.

¹⁰Recopil·lació feta per: Puig, P. i Pascual R. (2021). «Referències bibliogràfiques de noms de varietats de raïm de les Illes Balears».

¹¹SATORRAS, F. (1878). *Informe sobre el estado de la agricultura en la Provincia de las Baleares*. Imprenta de Pedro José Gelabert.

¹²WEYLER, F. (1992). *Topografía físico-médica de las Islas Baleares y en particular la de Mallorca* (F. Bujosa, Ed.). El Tall Editorial.