



Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural

Institut de Recerca i Formació
Agroalimentària i Pesquera

Informe en relació a la informació disponible relativa a la varietat de raïm de vinificació de *Vitis vinífera* giró negre a Binissalem

Elaborat per:

Vist i Plau:

Lluc Crespí Roig
Carme Garau Taberner

Georgina Brunet i Ródenas
Directora-gerent de l'Institut de Recerca i
Formació Agroalimentària i Pesquera de les
Illes Balears



Índex de continguts

1	INTRODUCCIÓ	5
2	MOTIVACIÓ	6
3	OBJECTIUS	7
4	CONSIDERACIONS JURÍDIQUES	7
5	AUTORITZACIÓ DE LA VARIETAT GIRÓ NEGRE A LES ILLES BALEARS....	8
6	VINCLE HISTÒRIC I REPUTACIÓ	8
6.1	Vincla històric de la varietat	9
6.2	Reputació al llarg de la història	14
6.3	Ús i presència de la denominació de la varietat giró negre a internet	15
7	METODOLOGIA	17
7.1	Descripció de la finca experimental	17
7.2	Característiques meteorològiques	18
7.3	Disseny de les vinificacions experimentals	19
8	DESCRIPCIÓ DE LA VARIETAT	20
8.1	Origen del material: la col·lecció de varietats de Sa Granja....	20
8.2	Descripció ampelogràfica.....	20
8.3	Descripció genètica.....	21
9	COMPORTAMENT AGRONÒMIC	22
9.1	Paràmetres productius	22
9.2	Afectació per plagues i malalties	23
9.3	Paràmetres enològics.....	23
10	AGRAÏMENTS	26
11	BIBLIOGRAFIA	26
12	ANNEXES	29



Índex de taules i figures

TAULA 1. Superfície per varietats de raïm de vinificació locals les Illes Balears pel període 2015-2023 (font: Registre vitícola de les Illes Balears de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural)	5
TAULA 2. Dades d'inscripció de la varietat giró negre en el Registre de Varietats Comercials.....	8
TAULA 3. Referències a la reputació del vi de la varietat de raïm giró.....	14
TAULA 4. Termes relatius a la denominació de giró negre als cercadors més utilitzats i el nombre de resultats obtinguts.....	15
FIGURA 1. Localització del municipi on s'ubica la bodega col·laboradora per a l'elaboració de vi experimental de la varietat giró	18
TAULA 5. Característiques de la parcel·la experimental.....	18
FIGURA 2. Evolució de la temperatura mitjana mensual i la precipitació mensual a l'estació de Binissalem pel període 2014-2020 (les barres de temperatura mitjana mensual mostren desviació. Els valors emprats per aquesta representació corresponen a la temperatura màxima mitjana mensual per les desviacions positives i a la temperatura mínima mitjana mensual per les desviacions negatives).....	19
FIGURA 3. Fitxa descriptiva de l'ampelografia de la varietat giró negre.....	21
TAULA 6. Descripció molecular mitjançant microsatèl·lits SSR de giró negre.....	21
TAULA 7. Codis d'identificació dels marcadors mitjançant SNPs.....	22
TAULA 8. Paràmetres productius mitjans (de 2017 a 2020) de la varietat giró negre a Binissalem.....	22
TAULA 9. Paràmetres productius per campanya (de 2017 a 2020) de la varietat giró negre a Binissalem.....	22
TAULA 10. Avaluació visual per determinar la sensibilitat o tolerància de la varietat giró negre davant de plagues i malalties.....	23
TAULA 11. Dades dels paràmetres de la maduresa mitjans (de 2017 a 2020) de la varietat giró negre a Binissalem.....	23
TAULA 12. Dades dels paràmetres de la maduresa per campanya (de 2017 a 2020) de la varietat giró negre a Binissalem.....	23



TAULA 13. *Característiques fisicoquímiques del vi de giró negre i valors límit establerts per la Denominació d'origen protegida Binissalem. 24*

TAULA 14. *Característiques fisicoquímiques del vi de giró negre per anyada (de 2017 a 2020) i valors límit establerts per la Denominació d'origen protegida Binissalem. 24*



1 INTRODUCCIÓ

En els últims anys, la superfície plantada de les varietats de vinya a les Illes Balears (taula 1) ha mostrat una tendència clara en l'increment de producció i elaboració de vins a partir de varietats recuperades, com és el cas de l'escursac, el giró negre, el giró ros o la gorgollassa. Al mateix temps, s'ha observat una disminució en la superfície plantada de varietats foranes més esteses com el cabernet sauvignon.

L'interès del sector per la recuperació i reintroducció de varietats minoritàries en la indústria vitivinícola es deu al valor que aporten pel fet d'estar estretament vinculades a l'origen geogràfic i adaptades a les condicions agroclimàtiques i edàfiques, i del seu potencial per oferir recursos organolèptics concrets al perfil del vi de la regió.

Aquesta orientació del sector ha estat i continua sent una de les línies de feina fonamentals de l'Institut de Recerca i Formació Agroalimentària i Pesquera de les Illes Balears (IRFAP). Des de fa anys, l'entitat centra part de la seva activitat d'investigació en la prospecció de varietats de vinya per a la seva recuperació, així com en la caracterització i conservació d'aquests recursos genètics de la viticultura balear. La finalitat és aconseguir els tràmits necessaris per poder autoritzar aquestes varietats dins de la nostra Comunitat autònoma.

TAULA 1. Superfície per varietats de raïm de vinificació locals les Illes Balears pel període 2015-2023 (font: Registre vitícola de les Illes Balears de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural)

Campanya vitícola	2015-2016		2016-2017		2017-2018		2018-2019		2019-2020		2020-2021		2021-2022		2022-2023		
Varietat	Superfície (ha)	%	Superfície (ha)	%	Superfície (ha)	%	Superfície (ha)	%	Superfície (ha)	%	Superfície (ha)	%	Superfície (ha)	%	Superfície (ha)	%	
Cabernet Sauvignon	287,49	14,2	298,78	13,9	322,60	13,64	354,80	13,69	354,80	13,69	379,99	13,18	375,05	12,64	371,73	12,34	
Escursac		0,0		0,0	0,00	0,00	5,39	0,21	5,39	0,21	8,29	0,29	9,94	0,34	11,90	0,40	
Esperó de gall										0,00	0,35	0,01	1,03	0,03	0,88	0,03	
Giró Negre												0,00		0,00		0,76	0,03
Giró Ros	29,55	1,5	8,08	0,4	51,24	2,38	71,35	2,75	71,35	2,75	89,13	3,09	93,09	3,14	100,64	3,34	
Gorgollassa	6,55	0,3	8,44	0,4	13,30	0,62	16,15	0,62	16,15	0,62	16,93	0,59	16,81	0,57	21,29	0,71	
Mancès de Tibus										0,00	0,10	0,00	0,10	0,00	0,52	0,02	
Manto Negro	332,05	16,4	343,86	16,0	358,05	16,63	383,92	14,82	383,92	14,82	402,54	13,96	405,44	13,66	412,89	13,71	
Total	2019,99		2153,16		2365,23		2591,22		2591,22		2883,81		2967,52		3012,15		



La recuperació d'aquest material vitícola ha estat el primer pas per preservar varietats d'interès. Actualment, l'IRFAP disposa d'una col·lecció de més de 40 varietats de vinya, cadascuna amb la seva corresponent caracterització ampelogràfica, agronòmica, vinícola i genètica.

En el present estudi, ens centrem en la descripció de la varietat de raïm negre, giró negre, habitualment destinada a la vinificació.

2 MOTIVACIÓ

El sector vitivinícola de les Illes Balears fa anys que es preocupa per a la incorporació de varietats de vinya antigues de les illes. Tant el sector viticultor com el consumidor han manifestat reiteradament l'interès per la recuperació de varietats de vinya ancestrals, recuperades de bancs de germoplasma i de noves prospeccions, basant-se en l'extensa i particular riquesa varietal vitícola de les nostres illes. Així, anys enrere, el sector es va mobilitzar per sol·licitar la incorporació de les varietats giró ros i gorgollassa, i posteriorment escursac, com a varietats autoritzades a Balears. L'any 2020, es van incorporar tres varietats més, esperó de gall, callet negrella i mancès de Tibús, i finalment, el 2022, el giró negre.

El juliol de 2024, l'IRFAP va rebre una sol·licitud d'informació sobre la varietat autoritzada giró negre per part de l'INAGEA, que la necessita per a dur a terme l'estudi "Modificació del plec de condicions de la D.O. Binissalem". L'estudi en qüestió ha estat encomanat per la D.O. Binissalem amb l'objectiu d'incloure aquesta i altres varietats en el seu plec de condicions actual.

Des de fa molts anys, una de les principals línies de recerca de l'IRFAP és la recuperació, conservació i identificació de les varietats ancestrals de vinya de les Illes Balears. En el cas de la giró negre, l'IRFAP va sol·licitar al Ministeri la seva inscripció com a varietat de comercial l'any 2013, després d'anys de recerca en matèria de prospecció, recuperació, conservació i descripció de la varietat (recerca bibliogràfica, descripció ampelogràfica, descripció genètica i sanejament de virosi). Posteriorment, l'any 2014, l'IRFAP va iniciar els



estudis de vinificació de la varietat, que van finalitzar el 2021. La informació i dades obtingudes durant tots aquests anys de recerca prové de diferents zones de Mallorca, entre les que també es troba la zona de producció de la denominació de qualitat D.O. Binissalem.

3 OBJECTIUS

Aquest informe pretén descriure la varietat de vinya giró negre i el seu vi elaborat a partir de microvinificacions experimentals dins el municipi de Binissalem.

L'objectiu principal d'aquest informe és la identificació varietal i la descripció agronòmica, enològica i sensorial de la varietat de raïm giró negre.

Per assolir aquest objectiu general, es plantegen una sèrie d'objectius parcials:

- Justificar l'antiguitat de la varietat giró negre, el seu vincle amb la terra, així com analitzar la seva reputació històrica.
- Descriure ampelogràficament i genèticament la identitat de la varietat giró negre.
- Avaluar el comportament agronòmic de la varietat giró negre a Binissalem.
- Determinar els paràmetres enològics principals del vi de giró negre en condicions experimentals.
- Descriure el perfil sensorial del vi de giró negre.

4 CONSIDERACIONS JURÍDIQUES

El marc normatiu al qual s'ajusta aquest informe i per a l'autorització de varietats dins de la Comunitat autònoma és el següent:

- Ordre del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori d'11 d'abril de 2014, per la qual s'aprova el Plec de condicions i el Reglament de la denominació d'origen Binissalem.



- Ordre 22/2022 de la consellera d'Agricultura, Pesca i Alimentació per la qual s'inclou la varietat giró negre, N. en la categoria de varietats de raïm de vinificació autoritzades a les Illes Balears.

5 AUTORITZACIÓ DE LA VARIETAT GIRÓ NEGRE A LES ILLES BALEARS

A petició de l'IRFAP, i fruit de la recerca desenvolupada durant anys per aquest organisme, el 14 d'octubre de 2013 es va sol·licitar la inscripció de la varietat negra, local denominada giró negre (aprovada la sol·licitud al *Boletín del registro de variedades comerciales*, núm. 1/2014), la qual va ser autoritzada definitivament per la Oficina Española de Variedades Vegetales, el 18 de maig de 2020 (*Boletín del registro de variedades comerciales*, núm. 3/2020, veure taula 2). La informació que aporta aquest registre engloba les varietats admeses en el Registre de Variedades Comerciales (C) i en el Registre de Variedades Protegidas (P).

TAULA 2. Dades d'inscripció de la varietat giró negre en el Registre de Variedades Comerciales.

Giró negre	
<i>Número de registre</i>	20130265
<i>Tipus de registre</i>	Comercial
<i>OGM</i>	No
<i>Data de sol·licitud</i>	14/10/2013
<i>Data d'inscripció</i>	18/05/2020
<i>Sol·licitant</i>	Desconegut
<i>Conservador</i>	IRFAP

Finalment, la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, va publicar l'ordre 22/2022 per la qual s'inclou la varietat giró negre, N. en la categoria de varietats de raïm de vinificació autoritzades a les Illes Balears.

6 VINCLE HISTÒRIC I REPUTACIÓ

La documentació del vincle històric i de la reputació de la varietat de vinya giró negre correspon a la revisió bibliogràfica i documentació recopilada sota les denominacions *giró*, *giró negre*, *jiró* o *girones*.



6.1 Vincle històric de la varietat

Basada en la recopilació històrica de la publicació *Els noms de les Varietats de raïm a les Illes Balears: Recull de mencions publicades entre el 1787 i el 2017* editada l'any 2023 per l'Institut de Recerca i Formació Agroalimentària i Pesquera de les Illes Balears, la qual ha recopilat una ingent tasca de recerca de la presència de cites històriques en referències bibliogràfiques antigues de vinya.

En aquest informe, ens referirem, en general, a la denominació giró, ja que sovint l'autor, no diferenciava si es referia a la varietat blanca o a la negra. El que està clar, és que és parlava de l'existència de giró de dues coloracions, blanca i negra.

Si ens endinsam dins la història de la viticultura a les nostres Illes, tenim constància de vinya amb l'arribada dels primers fenicis a Eivissa (Sa Caleta, Eivissa), devers l'any 700 a.n.e. de la importació (i potser producció) de vinya a les Illes. Per contra, a Mallorca i Menorca, no va ser fins a l'arribada dels romans (123 a.n.e.) que no s'hi va produir vi.

A Mallorca, una de les referències més importants, fou l'historiador romà Plini el vell (23-79 n.e.), en la seva obra *Naturalis Historia*, qui esmenta els vins de les Balears entre els més apreciats dels seu temps, posant constància de la qualitat del vi de les Balears. En els segles successius, també hi ha altres autors que citen la vinya en les seves obres (Al-Zuhri, Pere Martell, etc.), però cap d'ells fa referència a les varietats, sinó que es centren en el producte final, ja sigui vi o destil·lat, ja que són productes que permeten un intercanvi monetari.

No obstant això, no trobam referència a denominacions de vinya, fins al segle XVIII. La primera cita bibliogràfica de varietats de vinya es troba en el mapa del cardenal Despuig (1745-1813), gravat per Josep Muntaner l'any 1785.

És a partir del 1787, que apareix la primera referència històrica a giró, que fa referència a la varietat de vinya *Girons*, per Tofiño de San Miguel, com "*Los vinos [de Mallorca] son de muy buen gusto, y tienen varias calidades como el Pampol Rodat, Mollar, Malvasías y otros de*



Bañalbufar, la Garnacha, Girons, &c. la Momona de Pollenza y otros vinos blancos y tintos."

Navegant per aquesta publicació, s'hi poden trobar, la relació de cites, sota la denominació giró, que reproduïm:

Tofiño de San Miguel, 1787, p. 47: *Los vinos [de Mallorca] son de muy buen gusto, y tienen varias calidades como el Pampol Rodat, Mollar, Malvasías y otros de Bañalbufar, la Garnacha, Girons, &c. la Momona de Pollenza y otros vinos blancos y tintos.*

Moragues i Bover, 1841, p. 537: *Valcárcel en su Agricultura califica el vino mallorquin por superior al de Italia, y el cronista D. Ventura Serra hace un elogio singular de los que produce la villa de Bañalbufar, á saber: giró, mollàr, malvasia y moscatéll: el pàmpol rosàd, la montòna ó montàna de Pollenza, y la garnàcha, aunque inferiores á aquellos son tambien de los mas esquisitos.*

Cortada, 1845, p. 51: *El agua no es lo que la isla puede encarecer con mas fundamento, el vino que por lo general se vende para pasto, es espeso, porque le echan mucho yeso, y tiene un sabor poco agradable, por cuyo motivo se hace uso del de Mahon que es ligero, claro, limpio y de sabor bastante grato. A pesar de esto, hay aquí vinos muy buenos, y merecen mentarse al Albaflor, el Giró, el Mollar y el Pampol rosat, de mucha fuerza los cuatro pero dignos de figurar en la bodega de cualquier mojon, aunque como se deja entender en calidad de vinos clásicos.*

Cortada, 1845, p. 89: *A las las ocho hemos llegado al manso llamado Son Serra de marina, en donde hemos almorzado bien, porque el amigo Zaforteza no contento con obsequiarnos en su casa nos ha hecho colocar en las alforjas una repostería, incluso un excelente vino llamado Giró que de paso recomendamos á los beberones en calidad de vino de pelo en pecho.*

Weyler, 1855, p. 82: *Se conocen mas de treinta y cinco variedades de uvas, cultivadas unas mas que otras; pero si bien todas son a proposito para la mesa, para la elaboracion del vino se reservan tan solo, diez ó doce de ellas. Los vinos que gozan de mayor reputación son la malvasía ó alba-flor, el giró el pampol rodar, el moscatel, el montona, los que se consideran como generosos por poco añejos que sean.*

Commissariat d'Espagne, 1873, p. 104: 299. (4397.) *Cotoner (Fernando de); Bañalbufar, province des Baléares. Vin Alba-flor. [...] Vin Giró. Prix: 1 peseta la bouteille. Vin Manuel. Prix: 2 pesetas la bouteille. Vin Pampol Rodat. Prix: 1 peseta la bouteille. Vin Muscat. Prix: 1 ½ pesseta la bouteille.*



Commissariat d'Espagne, 1873, p. 104: 300. (4402.) Mariano Lladó (Miguel); Campos, province des Baléares. Vin giró, rancio année 1867. Vin giró, doux année 1869.

JDF, 1873, p. 23: 20_COTONER (FERNANDO); Bañalbufar (Balears). 56 Vino Albalflor. - 57 Vino Molla. - 58 Vino moscatel. - 59 Vino Manuel. 60 Vino Pampolrodar. - 61 Vino Giró. - 62 Vino tinto comun; precio en la isla, 1 peseta la botella del tinto comun y 2 pesetas y 50 céntimos la de cada una de los demás que presenta este expositor.

AAM, 1877, p. 50: En el magnífico "giró" tienen los mallorquines la materia primera para rivalizar.

AAM, 1877, p. 50: ESPECIES DE VIDUEÑO. Creo que Mallorca poco interés tiene, por ahora, en estudiar ó importar nuevas variedades. El país que posee la montona, y el pámpol rosat, la gargollassa, el batista, la granatxa, el valent negre y el blanch, el aleluya, el sabater y el fogoneu; el giro pansal, la planta, el calop y el moscatell romá poco puede envidiar, poco tiene que desear.

Satorras, 1878, p. 19: Varietates superiores ó finas. [...] Giró, varietat rojiza y negra, sumamente aromática y tan azucarada como la anterior. [...] Se destinan á vinos generosos ó licorosos.

JCA, 1891, p. 48: Palma, Inca, Menorca: giró.

Satorras, 1892, p. 4: Varietates superiores ó finas. [...] Giró.- Varietat rojiza y negra; cepa regular, sarmientos rojizos y claros, algo gruesos, entrenudos largos, hojas lustrosas y lampiñas, senos muy profundos, cabillos rojizos, uvas idem claras y menudas, sumamente aromáticas y que rivalizan en riqueza alcohólica con la anterior [Pedro Jimenez].- 15°50. [...] Se destinan á vinos generosos.

Satorras, 1892, p. 9: Las variedades que se consideran mejores por la calidad de los vinos son el Escursach, Batista, Giró, Pansal y Malvasia.

EAB, 1893, p. 38 [núm. I]: En la parcela segunda [Sóller] se han injertado sobre cada pié americano las variedades mallorquinas [...] Giró.

Cerdá, 1910, p. 111: Principals variedats de parres mallorquines. [...] També se poden conseguir bons vins, ab los batistes, giron, botates y prensal negre.

Cerdá, 1910, p. 111: Principals variedats de parres mallorquines. Ses varietats de parres conegudes a Europa son moltíssimes. Ses mes conegudes a aquesta Illa son; [...] giró botata.



Ballester, 1911, p. 184: *En la segunda zona (Manacor), figuraba como variedad preponderante el Fogonén, en proporción aproximada de un 90 por 100, cultivando también las Aleluya y Quiqat, y en mucha menor proporción las Batista, Giró, Valent blanco y negro, Calop y alguna otra. [...] En Menorca era preferida la variedad llamada Planta, en proporción de un 50 por 100 aproximadamente, ocupando la otra mitad de la extensión total los llamados Carignan, Montona, Calop, Giró y algunas otras, cultivándose, por último, en la cuarta zona (Ibiza), el Giró, Moscatel rosado, Calop y otras en menor escala.*

Boletín Viti-Vinícola EEF, 1920: *Boletín viti-vinícola de la estación enológica de Felanitx. Datos experimentales de afinidad-fructificación de variedades cultivadas en Mallorca sobre diferentes porta-injertos. Giró.*

Forteza, 1944, annex I: *Producción vitícola de Mallorca. Principales variedades cultivadas. Giró. Término: Lluchmayor.*

Forteza, 1944, annex II: *Datos de composición de los mostos del Campo experimental de Felanitx (9 Septiembre 1930). Giró. Lectura densímetro: 1127; Temperatura: 23'5; Densidad a 15°: 1'1287; Grau Baumé corresp: 16'5; Acidéz total Sulfca.: 3'8; Acidéz Tártrica: 5'8.*

Augsburg, 1959, p. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparación del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las más importantes las siguientes: [...] Girons [...]. De los Girons, Esperons de gall y Valent, las hay blancas y negras. [...] Las uvas de mesa más apreciadas son la Calop, Juanillo, Girons, Panta y Gorg. [...] Para vinos generosos: Malvasia, Montona, Mostacell, Pàmpol rodat, Giró y Mollar.*

Augsburg, 1959, p. 168: *Los viñedos de Banyalbufar y de S'Estaca de Valldemossa fueron los más castigados. En general, fueron las clases más apreciadas como uvas de mesa o para vino las preferidas por el Oidium, que se cebó principalmente en las variedades Malvasia, Mollar, Girons, Granatxes y Escumacs.*

Coromines, 1984, p. 513 [vol. IV]: *Giró, mena de raïm, bal.; potser una variant desenrotllada en les vinyes del Gironès, i seria extret de raïms gironins. 1.ª doc.: 1614, document mallorquí, AlCM; mena de vi, S.XVIII, DAg., el qual dóna també com una mena de cep o raïm de Mallorca i Menorca. També a Eiv. (PzCabr.); "l'Amo Antoni Catalina, | a sa vinya hi ha girons | ---", Camps Merc. (Folkl. Men. I, 98).*

DCVB, 1988, p. 301, [Tom VI]: *4. GIRÓ m. Variedad de raïm de grans relativament petits, rossencs i molt dolços (or., occ., bal); cast. hebén. Verema de girons, doc. a. 1614 (arx. convent de Felanitx). «Tant m'és pansa*



com calop, | tant uiada com giró; | tant m'és si dius sí com no, | tanmateix m'agrades poc» (cançó pop. Mall.).

Ferrer, 1999, p. 264: *En las de Son Servera se observa que son preferidas por el insecto las variedades de moscatel, escursach o corps, jirones y granachas de gorta. En Montuiri se especifica más: las vides jóvenes á las viejas, las más bajas á las altas, las que no están en lugar arcilloso o blanquer, a las que lo están, los moscateles, girones, escurscah á langres, á las vinales, plantes, válenos negres y abengars. En Santa Eugènia se afirma que prefiere las especies vulgo guanillas y girones.*

Favà Agud, 2001, p. 59: *Boval m. [...] À. DIAL.: [...] Cf. giró boval (Eiv.) [RIBAS, s. raïm].*

Favà Agud, 2001, p. 142 i 143: *Giró o gironet m. DOC.: (Felanitx, 1614) «verema de girones» [ap. DCVB]. | [...] | (men., c., 1830) «girò» [DFeb].⁴³⁶ | [...] | (mall., 1892) «del most / de moscatells y batistes, / pansals, granatxes, girones» [ap. DCVB, s. pansal]. | (Mall., Men.; 1897) «girones [...] giró» [Die B., I, 257 i II, 342].*

À. DIAL.: [...] giró (Eiv.) [PzCab, 147]; Mall.) [Cerdà, 111]; (Mall., Men.) [DAg]; (Andratx, Artesa de Segre, Marratxí, Maó) [TrL]; (cat. oriental, cat. occidental, cat. baleàric) [DCVB];⁴³⁷[...] (Ciutadella, es Migjorn Gran, Pollença, Sineu, Montuiri, Eivissa) [ALDC]; (Consell, Porreres, Santa Agnès de Corona, Sant Agustí des Vedrà, Jesús Pobre) [FAVÀ].

DESCR.: giró «raïms blancs, apreciats per a la taula» [Die B., I, 257]; «Mena de cep o raïm. Vi dolç» [DAg]; «raïm negre o vermellenc de gra rodó o petit amb pell gruixuda» [TrL]; varietat de raïm de grans relativament petits, rossencs i molt dolços» [DCVB]⁴³⁹ «raïm de gra mitjancer, molt bo per a menjar i per a fer-ne vi; és primerenc» [DCVB, s. raïm]. «cep primerenc de raïms mitjans i apinyats. Molt dolços per a menjar, però poc productius a l'hora de vinificar; tot i que donen molt color al vi blanc. Gra morat, rodó i petit. De pell ben fina i amb una cua seca, trencadissa» [Favà]. | Giró «rèm. Uva negra y dulce. Morillon» [DFeb].

Favà Agud, 2001, p. 143: *Giró o gironet m. [...] À. DIAL.: [...] giró boval (Formentera) [RIBAS, s. raïm].*

DESCR.: giró boval «varietat de raïm per ser consumit directament» [RIBAS, s. raïm].

de Rada i Soler Summers, 2006, p. 13: *En canvi, al Pla i a la zona de Llevant les principals varietats negres que es conreen són el Fogoneu, el Callet, la Gorgollassa, el Girós, el Manto Negre, el Moscatell i el Macabeu, entre altres, que en la seva majoria es mantenen en major o menor producció.*

Escalona et. al., p. 14: *Una de les imatges [mapa Cardenal Despuig, 1785] correspon a les vinyes plantades a les marjades del municipi de Banyalbufar. S'hi descriu la producció d'un vi exquisit i a més hi surten dibuixades botes*



de vi amb els noms següents: giró, mollar, moscatell, malvasia, tintorer i pàmpol rosat.

Morro, 2017, p. 19: *Les varietats fines eren el moscatell, la malvasia, la montona, el giró i el pàmpol rodat.*

És interessant assenyalar els indrets on s'han fet aquestes referències, i en el cas del giró (sense especificar coloració), l'hem pogut constatar, en general, a Mallorca, i en particular, trobam referències als municipis de Felanitx, Manacor, Montuïri i Maó.

Així idò, d'acord amb aquesta recopilació, podem finalitzar aquest apartat, dient que durant segles, s'ha tractat d'una varietat prou estesa arreu de l'illa de Mallorca, i que ha estat molt apreciada per la seva qualitat.

6.2 Reputació al llarg de la història

Són nombroses les cites que fan referència a la reputació del vi elaborat a partir de la varietat de raïm giró, tot i que no se pot diferenciar, si es referia a la varietat blanca o negra. Tampoc s'ha pogut diferenciar específicament la zonificació de Binissalem, si bé és cert, que parla de Mallorca en general.

Ja les primeres referències a la denominació giró, fan percebre que es tractava d'un vi de bona qualitat.

TAULA 3. Referències a la reputació del vi de la varietat de raïm giró.

Denominació històrica	Notació a la seva qualitat
<i>Tofiño de San Miguel, 1787</i>	<i>son de muy buen gusto [...]</i>
<i>Moragues i Bover, 1841b</i>	<i>Valcárcel en su Agricultura califica el vino mallorquin por ser superior al de Italia, y el cronista D. Ventura Serra hace un elogio singular de los que produce la villa de Bañalbufar, á saber: giró, [...] son tambien de los mas esquisitos.</i>
<i>Cortada, 1845</i>	<i>hay aquí vinos muy buenos, y merecen mentarse al Albaflor, el Giró [...]</i> <i>incluso un excelente vino llamado Giró que de paso recomendamos á los beberones en calidad de vino de pelo en pecho.</i>
<i>Weyler, 1855</i>	<i>Los vinos que gozan de mayor reputación son la malvasía ó alba-flor, el giró el pampol rodat, el moscatel, el montona, los</i>



	<i>que se consideran como generosos por poco añejos que sean</i>
<i>AAM, 1877</i>	<i>En el magnífico "giró" tienen los mallorquines la materia primera para rivalizar. Creo que Mallorca poco interés tiene, por ahora, en estudiar ó importar nuevas variedades. El país que posee la montona, y el pámpol rosat, la gargollassa, el batista, la granatxa, el valent negre y el blanch, el aleluya, el sabater y el fogoneu; el giro [...] poco puede envidiar, poco tiene que desear.</i>
<i>Satorras, 1878</i>	<i>Variedades superiores ó finas. [...] Giró,</i>
<i>Satorras, 1892</i>	<i>Variedades superiores ó finas. [...] Giró. Las variedades que se consideran mejores por la calidad de los vinos son el Escursach, Batista, Giró, Pansal y Malvasia.</i>
<i>Cerdá, 1910</i>	<i>También se pueden conseguir bons vins, ab los batistes, girons, botates y prensal negre.</i>
<i>Augsburg, 1959</i>	<i>Los viñedos de Banyalbufar y de S'Estaca de Valldemossa fueron los más castigados. En general, fueron las clases más apreciadas como uvas de mesa o para vino las preferidas por el Oidium, que se cebó principalmente en las variedades Malvasia, Mollar, Girons, Granatxes y Escumacs.</i>

6.3 Ús i presència de la denominació de la varietat giró negre a internet

Presència als motors de cerca web

S'han trobat ressenyes dels termes relatius als noms de la varietat als motors de cerca web més utilitzats, tals com Google, Bing i Yahoo (taula 4), en data de cerca 24 de juliol de 2024.

TAULA 4. Termes relatius a la denominació de giró negre als cercadors més utilitzats i el nombre de resultats obtinguts.

Terme cercat	Resultats obtinguts "Google"	Resultats obtinguts "Bing"	Resultats obtinguts "Yahoo"
Vinya "giró negre"	465	1.450	1.420
Viña "giró negre"	543	1.070	1.140
"Giró negre"	1.100	8.320	9.670

En introduir els noms de les varietats al costat dels termes "vinya" o "viña" en els cercadors s'acoten els resultats per a la varietat giró negre.

Inclusió a l'Inventari Nacional de Recursos Fitogenètics (CRF)

A l'Ordre Ministerial de 23 d'abril de 1993 (BOE núm. 109, de 7 de maig), s'assigna al Centre de Recursos Fitogenètics (CRF) la funció de centre de



documentació dels recursos fitogenètics de la Xarxa de Col·leccions del Programa de Conservació i utilització de recursos fitogenètics. Seguint aquest mandat, el CRF manté i actualitza periòdicament l'Inventari Nacional amb les dades de passaport de les entrades conservades ex situ a les col·leccions de la Xarxa, i des de l'any 2000 es publica a la web de l'INIA. Cada entrada s'identifica per un número de catàleg (NC), únic i intransferible per a cada registre encara que el material estigui conservat a més d'un banc amb diferents codis. A la base de dades del CRF apareixen, del grup d'entrades NC005190, tres registres de giró procedent de prospecció de Balears, amb els números d'entrada ESP80: BGVCA01134, ESP200: BGVCAIB024 i ESP074: BGVCAA00852 (font: *Inventario Nacional de Recursos Fitogenéticos del INIA*).

Inclusió a l'inventari de la col·lecció de varietats de vinya del centre de referència El Encín

La Col·lecció de Varietats de Vinya de l'Encín (finca pública de l'*Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario, IMIDRA*) és la més gran d'Espanya, formada per 3.532 accessions. Les activitats que es realitzen són la prospecció, conservació, identificació i avaluació del gènere *Vitis*. Entre les 3.000 accessions descrites hi ha també la varietat giró negre.

Inclusió a l'inventari de la col·lecció de varietats de vinya de l'IRFAP i al Catàleg de varietats locals de les Illes Balears

L'Institut de Recerca i Formació Agroalimentària i Pesquera de les Illes Balears compta amb una àmplia col·lecció de varietats de vinya, tant de vinificació com de taula. A la seva web, es mostra el llistat de les varietats principals que es conserven, trobant-se entre elles la varietat giró negre (font: http://www.caib.es/sites/irfap/ca/colaleccions_de_varietats/).

A més, a la mateixa web de l'IRFAP apareix referenciada diverses vegades, ja que s'han fet diferents estudis sobre aquesta varietat en l'àmbit de recuperació sanitària.



Es troba descrita també al Catàleg de Varietats Locals de les Illes Balears (font: <https://varietatslocalsib.com/ca/varietat/41/giro-negre>).

Descripció al Quadern d'Agricultura "Memòria d'activitats de les experiències a finques col·laboradores i a la publicació "Varietats de vinya de les Illes Balears"

La Conselleria competent en matèria d'agricultura és l'encarregada de l'edició de Quaderns d'Agricultura. Al quadern "Memòria d'activitats de les experiències en finques col·laboradors", editat l'any 2006, es fan ja assajos amb les varietats giró, mostrant ja una descripció morfològica i uns primers assajos de vinificació (font: <http://www.caib.es/sacmicrofront/archivopub.do?ctrl=CONTSP722ZI4598&id=4598>).

Alhora, l'any 2016, la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació va publicar el llibre Varietats de vinya de les Illes Balears, on apareix també la varietat giró negre (font: <https://www.caib.es/sites/irfap/ca/publicacions-722/>).

7 METODOLOGIA

7.1 Descripció de la finca experimental

Els camps de vinya experimentals on es van desenvolupar tant l'avaluació de les característiques productives com les vinificacions, es troben donats d'alta al registre vitícola de les Illes Balears, a la categoria de vinyes experimentals.

Els assaigs experimentals es van fer en cellers privats, que es van donar d'alta com a finques experimentals per col·laborar en l'estudi d'avaluació i caracterització enològica de les varietats minoritàries de vinya.

A continuació, es presenten les característiques de la plantació i de la parcel·la de Binissalem.



TAULA 5. Característiques de la parcel·la experimental.

<i>Bodega col·laboradora</i>	<i>Tianna negra</i>
<i>Localització</i>	Binissalem
<i>Polígon/parcel·la</i>	4/186
<i>Coordenades UTM</i>	X: 485.061,31 Y: 4.390.158,80
<i>Any de plantació</i>	2015
<i>Portaempelt</i>	R-110
<i>Densitat plantació (pl/ha)</i>	3.472
<i>Tipus de poda</i>	Royat doble
<i>Tipus de conducció</i>	Emparrat
<i>Núm. gemmes/planta</i>	12
<i>Marc de plantació</i>	2.4x1.0
<i>Tipus de sòl</i>	Franco-Argilosa
<i>Sistema de reg</i>	Localitzat
<i>Material vegetal</i>	Sa Granja



FIGURA 1. Localització del municipi on s'ubica la bodega col·laboradora per a l'elaboració de vi experimental de la varietat giró.

7.2 Característiques meteorològiques

Les dades meteorològiques s'han recollit de l'estació de Binissalem, ubicada les coordenades UTM X: 489.185; Y: 4392033, a partir de les dades publicades per l'AEMET, de principi de 2017 a finals de 2020.



El procés de producció va seguir els criteris que s'estipulen a l'Ordre del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori d'11 d'abril de 2014, per la qual s'aprova el Plec de condicions i el Reglament de la denominació d'origen Binissalem, concretament a l'annex A-3-a). La fermentació es va dur a terme en tancs de fermentació a temperatures controlades i a partir de la inoculació de llevats comercials.

8 DESCRIPCIÓ DE LA VARIETAT

8.1 Origen del material: la col·lecció de varietats de Sa Granja

L'Institut de Recerca i Formació Agroalimentària i Pesquera de les Illes Balears compta amb una àmplia col·lecció de varietats minoritàries de les Illes Balears. Les accessions es troben a la finca experimental de Sa Granja, ubicada a la seu de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural i la major part del material és el que va proporcionar l'estació experimental de El Encín. A més, la col·lecció compta també amb accessions prospectades en anys posteriors entre les quals se n'han trobat algunes sense representants al banc genètic de referència del Ministeri.

8.2 Descripció ampelogràfica

L'estudi ampelogràfic de les varietats giró negre es va fer a la finca pública de Sa Granja, d'acord amb els descriptors acordats per l'OIV (Oficina Internacional de la Vinya i el Vi), UPOV (Unió Internacional per a la protecció de les obtencions vegetals) i l'IBPGR (Oficina Internacional per als Recursos Genètics). D'un total de 130 caràcters ampelogràfics que conté la llista completa de l'OIV, UPOV i IBPGR, es van utilitzar els que inclouen la llista mínima per a l'establiment de col·leccions de gens que sumen 40 caràcters.

A la figura 3 es mostren els caràcters descrits respectivament per a giró negre, així com les fotografies de l'extremitat del pàmpol (sumitat), feix i revers del full adult, raïm i, finalment, el raïm publicats per aquest Institut a "Varietats de vinya de les Illes Balears". A més, es mostren també les dades mitges referents a les aptituds agronòmiques i enològiques.



GIRO NEGRE

Varietat cultivada residualment a les zones de Felanitx i Manacor. Tots els caràcters ampelogràfics coincideixen amb la varietat giró ros excepte pel que fa al color, atès que aquesta varietat és negra i la giró ros és blanca. Al lloc de germoplasm d'El Encin consta la varietat giró, però aquesta és totalment diferent a la que hi ha a la col·lecció d'El Encin.



SUMITAT	
OBERTURA DE LA PUNTA	Molt oberta
DISTRIBUCIÓ DE LA PIGMENTACIÓ ANTOCIÀNICA	Rivetada
PÈLS TOMBATS	Escassos
PIGMENTACIÓ ANTOCIÀNICA DELS PÈLS TOMBATS	Dèbil
FULLA JOVE	
COLOR DEL FEIX	Vermell rogenc clar
PÈLS TOMBATS ENTRE LES NERVADURES PRINCIPALS REVERS	Absents o molt escassos
INTENSITAT DE LA PIGMENTACIÓ ANTOCIÀNICA	Dèbil
PÀMPOL	
PORT	Semierecte
COLOR DE LA CARA DORSAL DE L'ENTRENGUS	Verd
COLOR DE LA CARA VENTRAL DE L'ENTRENGUS	Verd
COLOR DE LA CARA DORSAL DEL NUS	Verd
COLOR DE LA CARA VENTRAL DEL NUS	Verd
CIRCELLS	
LONGITUD	Llarga
FULLA ADULTA	
MIDA DEL LIMBE	Gran
FORMA DEL LIMBE	Pentagonal
NOMBRE DE LÒBULS	Cinc
POSICIÓ DELS LÒBULS AL SINUS PECIOLAR	Lleugerament oberta
LONGITUD DE LES DENTS	Llarga
RELACIÓ LONGITUD/AMPLADA DE LES DENTS	Gran
FORMA DE LES DENTS	Ambdós costats rectilinis
PROPORCIÓ DE NERVADURES PRINCIPALS DEL FEIX AMB PIGMENTACIÓ ANTOCIÀNICA	Absent o molt baixa
PÈLS TOMBATS ENTRE LES NERVADURES PRINCIPALS DEL REVERS	Absents o molt escassos
PÈLS DRETS SOBRE LES NERVADURES PRINCIPALS DEL REVERS	Absents o molt escassos
LONGITUD DEL PECIOL EN RELACIÓ AMB LA NERVADURA CENTRAL	Moderadament curta

FLOR	
ÒRGANS SEXUALS	Estams i gineceu desenvolupats
INSERCIÓ DE LA PRIMERA INFLORESCÈNCIA	Tercer o quart nus
NOMBRE D'INFLORESCÈNCIES PER PÀMPOL	11 a 2 inflorescències
RAIM	
MIDA	Gran
DENSITAT	Solta
LONGITUD DEL PEDUNCLE DEL RAIM PRINCIPAL	Mitjana
BAIA	
MIDA	Mitjana
FORMA	Globosa
COLOR DE L'EPIDERMIS	Violeta vermellós fosc
PIGMENTACIÓ ANTOCIÀNICA DE LA POLPA	Absent o molt dèbil
FERMESA DE LA POLPA	Tova o lleugerament ferma
GUST PARTICULAR	Cap
FORMACIÓ DE LLAVORS	Ben formades
FENOLOGIA	
EPOCA DEL DESBORRAMENT	Mitjana
EPOCA DE L'INICI DEL VEROLAT	Mitjana

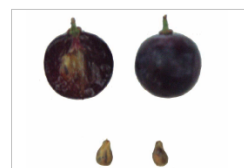


FIGURA 3. Fitxa descriptiva de l'ampelografia de la varietat giró negre.

8.3 Descripció genètica

Els resultats de la identificació genètica SSR de les varietats basades en l'ADN que s'avaluen en aquest informe (taula 6) mostren que són sinònims de giró negre, malgrat tenir una coloració diferent.

TAULA 6. Descripció molecular mitjançant microsatèl·lits SSR de giró negre.

SSR	
VMC4F3-1	206
VMC4F3-1	206
VVIN16	151
VVIN16	151
VVIV37	171
VVIV37	177
VVIV67	358
VVIV67	366
VVMD27	179
VVMD27	181
VVIP31	176
VVIP31	188
VVS2	141
VVS2	144
ZAG79	247
ZAG79	249

Així mateix, es presenten en aquest informe els resultats dels Single Nucleotide Polymorphism (SNPs), una altra tècnica d'identificació



molecular més avançada durant els darrers anys. Els codis d'identificació genètica han estat realitzats pel servei de genòmica de l'Institut de les Ciències de la Vida i el Vi de la Rioja,

TAULA 7. Codis d'identificació dels marcadors mitjançant SNPs.

Varietat	VIVC	Núm. SNPs
Giró negre	10795	GEN_SNP_3829

9 COMPORTAMENT AGRONÒMIC

9.1 Paràmetres productius

Els valors de la producció (taula 8) s'analitzen a partir del pes del raïm per planta, el rendiment per superfície i el període de maduració a la zona de Binissalem.

TAULA 8. Paràmetres productius mitjans (de 2017 a 2020) de la varietat giró negre a Binissalem.

Varietat	Rendiment per planta (kg/planta)	Rendiment per superfície (kg/ha)	Període maduració
Giró negre	1,67 ± 0,08	5.682,7 ± 205,9	Tardà (Binissalem)

Així mateix, a la taula següent es presenten les dades dels paràmetres productius per campanya (2017-2020).

TAULA 9. Paràmetres productius per campanya (de 2017 a 2020) de la varietat giró negre a Binissalem.

Varietat	Campanya	Rendiment per planta (kg/planta)	Rendiment per superfície (kg/ha)
Giró negre	2017	1,58	5.485,0
Giró negre	2018	1,72	5.971,0
Giró negre	2019	1,63	5.659,0
Giró negre	2020	1,75	5.616,0
Giró negre	Valors mitjans 2017-2020	1,67 ± 0,08	5.682,7 ± 205,9



9.2 Afectació per plagues i malalties

Es va realitzar una avaluació visual a la finca experimental a Binissalem (taula 10) per determinar la sensibilitat o tolerància de la varietat estudiada enfront a les principals malalties.

TAULA 10. Avaluació visual per determinar la sensibilitat o tolerància de la varietat giró negre davant de plagues i malalties.

Varietat	Mildiu (<i>Plasmopara viticola</i> Berl i de Toni)	Oïdi (<i>Uncinula necator</i> Burr.)	Botritis (<i>Botrytis cinerea</i> Pers.)	Altres plagues o malalties
Giró negre	Sensibilitat mitjana-baixa	Sensibilitat mitjana-baixa	Sensibilitat mitjana-baixa	No observades

9.3 Paràmetres enològics

Característiques del most

Les dades de les característiques dels mostos en el moment de maduració es detallen a les taules 11 i 12. Els resultats són les mitjanes de les dades disponibles de les finques experimentals.

TAULA 11. Dades dels paràmetres de la maduresa mitjans (de 2017 a 2020) de la varietat giró negre a Binissalem.

Varietat	Rendiment (%)	Densitat del most	Contingut en sucres (°Baumé)	Acidesa total (g tartàric/L)
Giró negre	45 ± 7	1.099,5 ± 4,6	13,05 ± 0,56	4,25 ± 1,27

TAULA 12. Dades dels paràmetres de la maduresa per campanya (de 2017 a 2020) de la varietat giró negre a Binissalem.

Varietat	Campanya	Densitat del most	Rendiment (%)	Contingut en sucres (°Baumé)	Acidesa total (g tartàric/L)
Giró negre	2017	1.097,5	53,6	12,809	4,15
Giró negre	2018	1.105,8	37,5	13,791	4,95
Giró negre	2019	1.095,0	41,0	12,481	4,70
Giró negre	2020	1.100,0	47,0	13,137	3,01
Giró negre	Valors mitjans 2017-2020	1.099,5 ± 4,6	44,78 ± 7,07	13,05 ± 0,56	4,20 ± 0,86



Ha de considerar-se que es tracta d'una microvinificació realitzada amb premses de petita dimensió, i que per tant, exerceixen una pressió generalment inferior a la del premsat convencional.

Característiques analítiques del vi

Els resultats de les característiques fisicoquímiques dels vins procedents de les microvinificacions de les finques experimentals es detallen a la taula 13.

Per poder comparar la qualitat dels vins elaborats amb les varietats minoritàries, a mode orientatiu, s'han contrastat els paràmetres analítics amb els valors límit establerts per la Denominació d'origen protegida Binissalem.

TAULA 13. Característiques fisicoquímiques del vi de giró negre i valors límit establerts per la Denominació d'origen protegida Binissalem.

	Graduació alcohòlica adquirida	Grau alcohòlic total (%vol.)	Acidesa total (g tartàric/L)	Acidesa volàtil (g acètic/L)	Anhídrid sulfurós total (mg/L)	Contingut en sucres reductors (g/l)
Giró negre	13,90 ± 0,73	13,9 ± 0,72	4,20 ± 0,86	0,40 ± 0,13	19,50 ± 9,18	1,60 ± 0,06
Valors límit de la DOP Binissalem	>11,5	>11,5	>4,0	<0,8	<150	<5

TAULA 14. Característiques fisicoquímiques del vi de giró negre per anyada (de 2017 a 2020) i valors límit establerts per la Denominació d'origen protegida Binissalem.

Campanya	Graduació alcohòlica adquirida	Grau alcohòlic total (%vol.)	Acidesa total (g tartàric/L)	Acidesa volàtil (g acètic/L)	Anhídrid sulfurós total (mg/L)	Contingut en sucres reductors (g/l)
2017	14,0	14,1	4,15	0,36	32	1,50
2018	14,4	14,5	4,95	0,37	17	1,63
2019	12,8	12,9	4,70	0,58	10	1,53
2020	14,3	14,3	3,01	0,26	19	1,57
Valors mitjans 2017-2020	13,90 ± 0,72	13,90 ± 0,72	4,20 ± 0,86	0,39 ± 0,16	19,50 ± 9,18	1,55 ± 0,06
Valors límit de la DOP Binissalem	>11,5	>11,5	>4,0	<0,8	<150	<5



Dels paràmetres avaluats, s'observa que tots els valors mitjans dels descriptors analitzats per als diferents vins elaborats amb la varietat giró negre es troben dins de l'interval establert en el Plec de condicions i el Reglament de la denominació d'origen protegida Binissalem. Si analitzem les dades per campanya, els valors de cada collita, des de 2017 a 2020, es troben també dins els valors límits de la DOP Binissalem, excepte l'acidesa total a la campanya 2020, probablement degut a les condicions meteorològiques, tot i que s'hauria de contrastar.

En relació als paràmetres analitzats, es pot constatar que el vi de la varietat giró negre presenta un potencial enològic respecte poder valorar la seva inclusió dins de la Denominació d'origen protegida Binissalem.

Descripció sensorial

L'avaluació organolèptica del vi elaborat amb la varietat giró negre a Binissalem s'ha realitzat a partir de la descripció sensorial realitzada la campanya 2018 del giró de Binissalem, per un laboratori acreditat (Excel Ibérica, 2018). L'informe del laboratori i l'anàlisi estadístic s'adjunten a aquest informe (veure Annex 1). A mode de recopilació, els principals trets d'aquesta varietat es poden englobar com segueix:

- En la fase visual, el giró negre de Binissalem apareix una mica velat i presenta evolucions de color teula en el menisc.
- En la fase olfactiva, es distribueixen els principals descriptors aromàtics juntament amb els vins. La varietat giró negre sembla tenir una personalitat pròpia, ja que els vins es relacionen amb aromes de fruita sobremadurada, fruits secs, especiats i làctics, amb aromes una mica oberts.
- En la fase gustativa, el vi elaborat a Binissalem és el més persistent en boca, potser també el més astringent i amb presència de tanins secants.



- En la fase retronasal, aquest vi presenta aromes de fusta, una mica licorosos i càlids, així com aromes làctics i reduïts.

10 AGRAÏMENTS

Aquest informe s'ha elaborat gràcies a la participació i aportació de dades de la bodega col·laboradora *Tianna negra*.

També agrair la col·laboració de tècnics del medi propi de TRAGSA, SA, els quals han contribuït en el coneixement i la recuperació d'aquestes varietats.

11 BIBLIOGRAFIA

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

AUGSBURG, A. L. S. (1982). *Die Balearen: la isla de Menorca. Vol. I. Caixa de Balears "Sa Nostra"*.

BALLESTER, A. (1911). *Duodécima región, Islas Baleares. La invasión filoxérica en España y estado en 1909 de la reconstitución del viñedo. Pàgines 181-187. Imprenta de Hijos de MG Hernández. Madrid.*

BOLETÍN VITI-VINÍCOLA EEF. (1920). *Datos experimentales de afinidad-fructificación de variedades cultivadas en Mallorca sobre diferentes porta-injertos. Boletín Viti-Vinícola de La Estación Enológica de Felanitx.*

CEJUDO-BASTANTE, M. J., VICARIO, A., GUILLÉN, D. A., HERMOSÍN-GUTIÉRREZ, I., & PÉREZ-COELLO, M. S. (2015). *Phenolic characterization of minor red grape varieties grown in Castilla-La Mancha region in different vinification stages. European Food Research and Technology, 240(3), 595-607.*

CERDÁ, P. A. (1910). *Agricultura práctica regional. Estampa d'en Sebastiá Pizá.*



CORTADA, J. (1845). *Viaje á la Isla de Mallorca en el estio de 1845*. Imprenta de A. Brusi. Barcelona.

DE RADA, I. I SOLER SUMMERS, G. (2006). *Els vins de Mallorca. Passat i present d'una tradició secular*. Consell de Mallorca.

ESCALONA, J. M., LUNA, J. M., BOTA, J., GARAU, C. I MARTORELL, A. (2016). *Varietats de vinya de les Illes Balears*. Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca.

FAVÀ AGUD, X. (2001). *Diccionari dels noms de ceps i raïms. L'ampelonímia catalana*. Institut d'Estudis Catalans.

FERRER, M. (1999). *Vicisitudes agràries. El cultivo de la vid en Mallorca (1800-1850)*. Bolletí de la Societat Arqueològica Lul·liana 1999, Vol. 55, pàg. 249-280.

FORTEZA, B. (1944). *Vitivinicultura mallorquina. Bodegas cooperativas, calendario del viticultor, datos vitivinícolas de Mallorca*.

GARAU, M.C., LUNA, J.M. (2022). *Informe para la autorización de las variedades de Vitis vinífera Giró negro en las Islas Baleares*. Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

GÓMEZ GALLEGRO, M. A., GÓMEZ GARCÍA-CARPINTERO, E., SÁNCHEZ-PALOMO, E., HERMOSÍN-GUTIÉRREZ, I., & GONZÁLEZ VIÑAS, M. A. (2012). «Study of phenolic composition and sensory properties of red grape varieties in danger of extinction from the Spanish region of Castilla-La Mancha». *European Food Research and Technology*, 234(2), 295-303.

Informe d'assaig Núm. 2020-07-253. *Laboratorio Excell Iberica S.L.* Julio, 2020



JCA. (1891). *Avance estadístico sobre cultivo y producción de la vid en España / formado por la Junta Consultiva Agronómica, 1889*. Tipolitografía de L. Péant e Hijos.

JDF. (1873). *Catálogo de la Exposición Nacional de 1873*. Publicat per acord de la Junta de Fomento. Imprenta y fundición de M. Tello. Madrid.

MORAGUES, M. I BOVER, J. M. (1841). Comentarís a "*Historia General del Reino de Mallorca. Vol. I i II.*" Guasp i Pascual.

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

PUIG, A., PASCUAL, R. (2023). Els noms de les varietats de raïm de les Illes Balears. Institut de Recerca i Formació Agroalimentària i Pesquera de les Illes Balears. Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

SATORRAS, F. (1878). *Informe sobre el estado de la agricultura en la Provincia de las Baleares*. (Manuscrit).

SATORRAS, F. (1892). *Vinos y vendimias*. (Manuscrit).

TOFIÑO DE SAN MIGUEL, V. (1787). *Descripciones de las Islas Pithiusas y Baleares*. Imprenta de la viuda de Ibarra.



12 ANNEXES

ANNEX I. Anàlisi sensorial descriptiu de les mostres 2020.

La mostra giró negre 18 correspon a la microvinificació elaborada a Binissalem.

Laboratorio Excell Ibérica S.L.
Polígono La Portalosa II
C/Planillo, Nº12, pabellón B
28006 Logroño - La Rioja
Tel./Fax: 941 445 106 / 941 445 157
E-mail: excelliberica@laborcell.com



INFORME DE ENSAYO Nº 2020-07-253

7 muestras de vinos tintos y 1 de vino blanco

Fecha de recepción: 23/06/2020

Fecha de realización del ensayo: 26/06/2020

Muestra: A la responsabilidad del solicitante

Estado: Nada a señalar

Muestra: A la responsabilidad del solicitante

IRFAP (Conselleria Agricultura Illes

Balears.

C/Eusebi Estada, 145

Palma de Mallorca

NIF 5071100H

jueves, 23 de julio de 2020

ANÁLISIS SENSORIAL DESCRIPTIVO

- *Identificación de las muestras:*

Ref. Excell	Ref. Cliente
2020-07-401	Giró Negre 19
2020-07-402	Mancés 19
2020-07-403	Callet Negrella 19
2020-07-404	Esperó Degall 19
2020-07-405	Callet Negrella GR
2020-07-406	Giró Negre 18
2020-07-407	Callet blanc 29
2020-07-408	Pollença 19

Análisis sensorial utilizando la norma ISO 11035 con el uso de descriptores consensuados y medibles en escalas de intensidad por catadores entrenados previamente. Los resultados obtenidos en el análisis sensorial con sus puntuaciones pertinentes se manejan mediante el software estadístico XLSTAT 2018 (Análisis de Componentes Principales: ACP). Los datos de las diferentes etapas de degustación se analizan por separado.

- *Resultados estadísticos:*

FASE VISUAL: representación de variables (descriptores de la fase visual) y observaciones (vinos de tintos de variedades autóctonas). Los ejes explican un 98,83% de la varianza, siendo entonces muy amplia la representatividad conseguida a nivel de las diferencias visuales de los vinos.

Laboratorio Excell Ibérica - 2020-07-253 - Pág. 1 de 7



Laboratori Excel·l Ibèrica S.L.
Polígon La Portalada II
C/Platanillo, N°12, pabellón B
26006 Logroño - La Rioja
Tel./Fax: 941 445 106 / 941 445 157
E-mail: exceliberica@labexcel.com

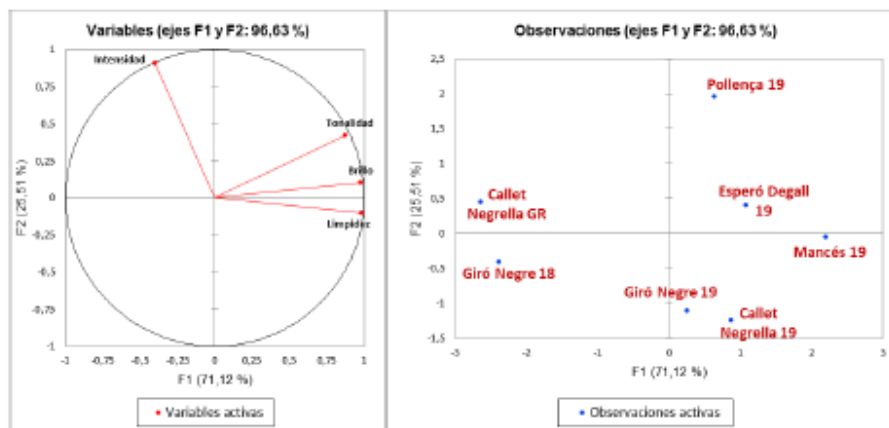


Figura 1- Anàlisi de component principal (ACP) sobre la fase visual de la cata de los vinos tintos del estudio

Comentarios: La figura 1 muestra cómo se distribuyen los vinos a lo largo de los dos ejes factoriales (F1 y F2) que dibujan las coordenadas de los gráficos. Destacan por la tonalidad, brillo y limpieza los vinos de Mancés 19, Esperó Degall 19 y Pollença 19. Callet Negrella 19 destaca por la baja intensidad colorante y Callet Negrella GR junto con Giró Negre 18 por estar algo veladas y tener evoluciones de color teja en el menisco.

FASE OLFATIVA: representación de las variables (descriptores aromáticos) y las observaciones (vinos tintos de variedades autóctonas) en la fase olfativa de la cata. Los ejes explican un 60,28% de la varianza.

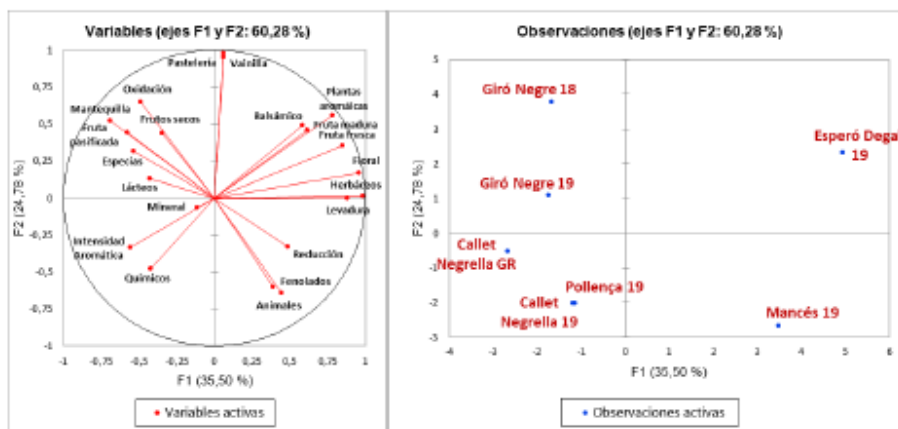


Figura 2- Anàlisi de component principal sobre la fase olfativa de la cata de los vinos tintos del estudio



Laboratori Excell Ibérica S.L.
Polígono La Portalada II
C/Planillo, Nº12, pabellón B
26006 Logroño - La Rioja
Tel./Fax: 941 445 106 / 941 445 157
E-mail: excelliberica@labexcell.com



Comentarios: La figura 2 muestra cómo se distribuyen junto a los vinos los principales descriptores aromáticos. Se puede observar a priori como los descriptores más positivos, tales como floral, plantas aromáticas, aromas balsámicos, afrutados maduros y frescos se encuentran en el cuadrante superior derecha, donde se encuentran las muestras Esperó Degall 19, siendo entonces la muestra mejor situada, mientras que el vino de la variedad Mancoés 19 es una de las peores por presentar aromas reducidos, fenolados y animales. La variedad Giró Negro parece tener personalidad propia, pues los dos vinos se relacionan con aromas de frutos, secos, especiados, lácticos y de fruta sobremadura, con aromas algo abiertos. La variedad Callet Negrella se presenta en sus dos versiones como la de mayor intensidad aromática, con aromas minerales y químicos.

FASE GUSTATIVA: Representación de variables (descriptores aromáticos gustativos) y observaciones (vinos tintos de variedades autóctonas) en la fase de boca. Los ejes explican un 64,90% de la varianza.

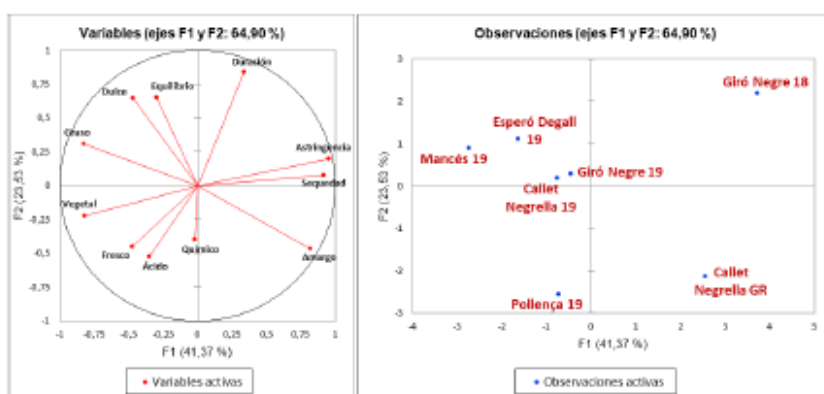


Figura 3 - Análisis de componente principales sobre la fase retronasal de la cata de los vinos tintos del estudio.

Comentarios: La figura 3 representa la fase gustativa de la cata y vemos cómo las muestras se distribuyen de forma individualizada en el plano factorial. El vino más largo en boca es el Giró Negro 18, quizás también el más astringente y con presencia de taninos secantes. El vino de Callet Negrella GR es el de mayor amargor y Pollença 19 el de mayor acidez y fresca. Los vinos de las variedades Mancoés 19 y Esperó Degall 19 se presentan como las de mayor sensación grasa en boca y dulzor, con buen equilibrio. Los vinos de las variedades Callet Negrella 19 y Giró Negro 19 no quedan bien caracterizados al encontrarse en el centro de la gráfica.



Laboratorio Excell Ibérica S.L.
Polígono La Portalada II
C/Platanillo, Nº12, pabellón B
26006 Logroño - La Rioja
Tel./Fax: 941 445 106 / 941 445 157
E-mail: excelliberica@labexcell.com



FASE RETRONASAL: Representación de variables (descriptores aromáticos en vía retronasal) y observaciones (vinos tintos de variedades autóctonas) en la fase retronasal. Los ejes explican un 74,73% de la varianza.

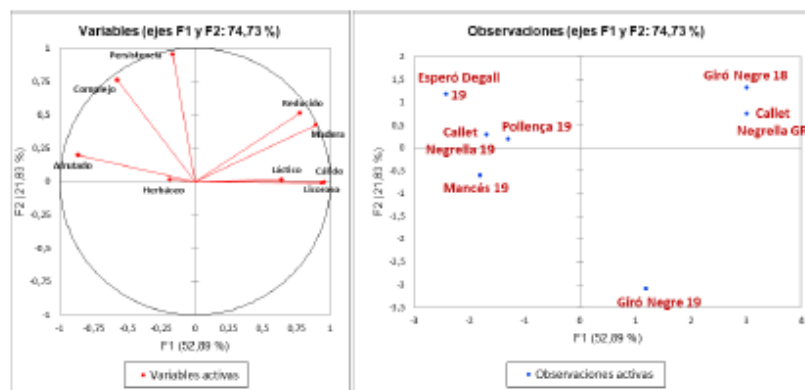


Figura 4 - Análisis de componente principales sobre la fase retronasal de la cata de los vinos tintos del estudio

Comentarios: La figura 4 representa la fase retronasal de la cata y vemos cómo las muestras se distribuyen en tres grupos. Por una parte, se encuentran las muestras de Esperó Degall 19, Pollença 19, Callet Negrella 19 y Mancés 19, relacionadas con los mejores descriptores en retronasal, aromas afrutados, persistencia y complejidad, sobre todo Esperó Degall. Por otra parte, están las muestras de las variedades Giró Negre 18, Callet Negrella GR, con aromas de madera, algo licorosos y cálidos y con aromas lácticos y reducidos. Finalmente se encuentra la muestra Giró Negre 19, que no se relaciona con ningún descriptor.