vinetur

La Cooperativa de Gandesa recupera el vi brisat con Messerols, un blanco con pieles de Garnatxa Blanca

La bodega sitúa este lanzamiento dentro de su nueva etapa de marca y reivindica una elaboración histórica de la Terra Alta

miércoles 1 de julio de 2026



La Cooperativa de Gandesa ha presentado este miércoles, 1 de julio, Messerols, un nuevo vino brisado elaborado con Garnatxa Blanca 100% con el que recupera una técnica histórica de la Terra Alta para los vinos blancos. La entidad vincula este lanzamiento a su nuevo posicionamiento de marca, “Orgullosamente inconformistas

desde 1919”, con el que quiere reforzar una forma de entender el vino apoyada en las raíces, el territorio, el trabajo y la identidad propia.

El nuevo vino toma su nombre de una antigua partida del término municipal de Gandesa. La cooperativa explica que con esa elección busca recuperar un topónimo ligado al paisaje y a la historia vitivinícola de la localidad, al tiempo que pone en valor el patrimonio agrícola y cultural de la comarca.

Messerols se presenta como un orange wine, una categoría que identifica a los blancos elaborados con maceración de las pieles. La cooperativa sostiene que esta forma de elaboración no es ajena a Gandesa, sino parte de una práctica antigua del territorio, anterior a la popularización reciente de este tipo de vinos en mercados internacionales.

En el caso de este lanzamiento, la Garnatxa Blanca fermenta durante doce días con sus pieles. Ese contacto del mosto con las pieles es el rasgo que define al vino brisado y, según detalla la cooperativa, aporta el color anaranjado característico, además de más estructura, volumen en boca, textura y complejidad aromática.

Tras la fermentación, el vino se prensa con una prensa vertical hidráulica de madera. La cooperativa señala que se trata de un sistema tradicional de bajo rendimiento, pero delicado en la extracción, porque permite obtener el vino sin romper en exceso las semillas y reduce así la aparición de amargores. Después, Messerols reposa en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado, que se realiza sin filtración para conservar toda su expresión.

La entidad resume el proyecto con el lema “nos hemos dejado la piel”. La frase alude, por un lado, al esfuerzo dedicado a esta elaboración y, por otro, al propio proceso técnico del vino, marcado precisamente por la fermentación del mosto con las pieles de la uva.

La cooperativa enmarca este lanzamiento en un momento de mayor atención hacia los orange wines. A su juicio, consumidores y sumilleres buscan vinos más gastronómicos, con personalidad, elaboraciones poco intervencionistas y una relación directa con el territorio. Al mismo tiempo, recuerda que la fermentación de blancos con pieles es una técnica milenaria, con referencias antiguas en Georgia y presencia histórica en

distintas regiones europeas, entre ellas la Terra Alta.

Con ese argumento, la bodega defiende que Messerols no nace para seguir una moda, sino para recuperar una manera de elaborar que considera propia de su historia. La cooperativa afirma que esa idea encaja con la nueva etapa de la marca, centrada en reivindicar su identidad desde una mirada inconformista.

Fundada en 1919, la Cooperativa de Gandesa es una de las entidades de referencia de la DO Terra Alta. Su bodega modernista, obra de Cèsar Martinell, acoge un proyecto cooperativo integrado por 150 socios que trabajan principalmente viñedo, olivar y almendro. La entidad elabora vinos y aceites dentro de una gama que, según indica, une tradición, territorio e innovación.