Treinta años de la primera vinificación de giró ros, variedad autóctona de Mallorca Un caso de éxito

lunes 10 de julio de 2023

ESCRITO POR ANTONI BENNÀSAR ROIG



Hace treinta años se empezó a vinificar la variedad de uva blanca, giró ros. Se trata de una de las variedades más antiguas que se cultivan en Mallorca. La primera cita data del siglo XVII, en un archivo del convento de los agustinos de Felanitx. Fue recogida su presencia en el monumental Die Balearen del Archiduque Luis Salvador, personaje clave para conocer las Baleares en el paso del siglo XIX al XX.

Esta variedad, era usada como uva de mesa, por su sabor dulce debido al alto contenido en azúcar. Con el tiempo cayó en desuso por la dificultad en ser cultivada al requerir cuidados especiales. Era sensible a enfermedades y a agentes atmosféricos diversos que provocaban añadas desiguales con altas pérdidas de producción. De esta forma fue desapareciendo, si bien, casi de forma testimonial se conservaba en los viñedos formados por una miscelánea de variedades debido a que contribuía a aumentar el grado de los vinos elaborados. Recordemos que hasta la década de los ochenta del siglo pasado no se elaboraban vinos blancos, en cambio, se elaboraban claretes y el giró ros contribuía a aumentar el grado alcohólico.

La recuperación se inició en una viña de Son Nadal, del término municipal de Felanitx (Pla i Llevant). El viticultor Joaquim Monserrat conservaba en una fila de sus viñas unas decenas de cepas de giró ros al seguir el consejo de su padre que le advirtió de la calidad de esta variedad. Y fue hace treinta años cuando el viticultor se juntó con el bodeguero Toni Gelabert para vinificar por vez primera esta variedad que hasta entonces era consumida como uva de mesa o acompañaba a las tintas en los claretes. Al cabo de unas cuantas añadas de pruebas reconocieron la enorme potencialidad que tenía y, rápidamente, añada tras añada, está ganando adeptos en todas las bodegas de la isla.

La prueba del éxito de esta variedad es el aumento de su cultivo en Mallorca. A principio de los años 70 se hizo el primer catálogo de variedades protegidas, pero no fue incluida por su escasez, de modo que para ser autorizada tuvo que pasar todo el protocolo establecido para los nuevos varietales. En el año 1993 se hicieron las primeras vinificaciones experimentales y en al año 2011 se autorizó como variedad apta para su cultivo y vinificación. En estos últimos 20 años su cultivo alcanza 125 hectáreas: 30 en la DO Pla i Llevant, 15 en la DO Binissalem y 60 en la IGP Mallorca. Las cifras hablan por sí solas.

Los vinos de giró ros tienen un color amarillo elevado debido a su piel que al madurar toma un tono rosado o marrón claro bastante diferente a las otras variedades blancas. Son muy aromáticos a frutas de hueso, albaricoque y melocotón y piña, con pinceladas de miel que se intensifican al envejecer. Tiene una buena estructura. Muy adecuado para tener largas crianzas en botas de roble francés y posterior embotellado. Aguanta muy bien el envejecimiento. Incluso mejor que el chardonnay. En el Pla i Llevant se han podido catar botellas de hasta 15 años de antigüedad y no solo conservaban bien sus características, sino que con los años se añaden nuevos matices.

Los estudios de genómica aún no han podido establecer con exactitud sus relaciones parentales. A pesar de la coincidencia de nombre no tiene ninguna relación con el giró negre de Alicante. En cambio, sí que parece tiene un mayor parentesco con el giró nero, cultivado en Cerdeña. La base VIVC las tiene catalogadas como de genoma idéntico. Ambos tienen las mismas características ampelográficas, únicamente difieren en el color de las bayas. Como curiosidad en alguna ocasión sobre las cepas normales de giró aparecen racimos de giró negre.

