

GORGOLASSA

Any 2025



Varietats: gorgollassa

Zona Víticola: Vi de la Terra de Mallorca

Viticultura: biodinàmica

Climatologia: El 2024 acabà amb un acumulat al darrer trimestre de 216,6 litres i el 2025 començà amb un gener càlid, sec i ventós amb només 15 litres de pluja.

El mes de febrer només ens deixà una ploguda de 25,9 litres, i l'inici de primavera amb ens dugué a acumular 70 litres al mes de març. A l'abril just arribàrem als 13,2 litres.

Maig i juny mantingueren la tònica i els acumulats foren inferiors comparats amb altres zones de l'illa. Tancàrem amb 21,4 litres i temperatures suaus per donar pas a un juny càlid i sec. Va ser la porta d'entrada a un estiu amb onades de calor intermitents.

Començàrem la verema dia 11 d'agost i la tercera setmana de verema 15 litres refrescaren les vinyes de Felanitx, i 11,8 litres llevaren la pols a les de Porreres. L'acabàrem dia 9 de setembre, un mes càlid i de pluja lleu, que regà les vinyes ja vermades amb 26 litres.

Vinificació: Raïm vermat a mà a les 5 de la matinada procedent de les nostres vinyes de gorgollassa d'Es Monjos.

Premsat sense derrapar i desfangat posterior per iniciar la fermentació a 15 graus. Una vegada acabada ha romàs amb les seves mares fins al mes de gener.

Grau: 12%

ATT: 3,9 g/l

Sucres residuals: 1. g./lt

Clarificació: no

Embotellat: febrer 2026

Nota de tast: Vi rosat amb matisos taronges, cristal·lí i de poca intensitat colorant. En nas ens mostra aromes primàries de llimona fresca, raïm, poma verda, pera, fonoll i nabius. En boca és sec, de pas lleuger i amb tanicitat poc marcada. Un vi refrescant i complex amb records florals i d'herba acabada de tallar.

Apunts:

La viticultura és més que el cultiu de la vinya; és la història de les persones que han cultivat les varietats i han estat responsables del seu llegat i la seva transmissió. Ja Die Balearen escrita per l'Arxiduc Lluís Salvador entre els anys 1867 i 1891 fa referència a la varietat gorgollassa. Es tracta d'una varietat prefil·loxèrica que s'hauria cultivat durant tot el segle XIX arribant a ser, segons la Junta Consultiva Agronómica del 1911, una de les varietats més comunes de Mallorca, especialment a la zona de Binissalem.

La gorgollassa és un cep poc productiu, de bon vigor i amb sarments llargs. De vegades qualla malament, fet que es tradueix en una varietat poc productiva i molt irregular. Segurament aquestes dues característiques n'afavoriren la seva desaparició; l'any 1982 al cadastre vitícola de l'INDO ja no hi apareix referenciada.

La gorgollassa sol donar vins amb una acidesa mitjana-baixa, de coloració violeta i un grau mitjà. Segons l'estudi de Garcia-Muñoz de 2011 seria un creuament de les varietats monastrell i Hebén. És de cicle llarg i és la varietat que tanca la verema a Mesquida Mora.

A finals dels anys 90 el celler de Can Ribas inicià la recerca d'una varietat autòctona que fós més suau i de menys graduació que el mantonegro; l'amo en Joan - el vinyòl per excel·lència de Can Ribas - els parlà de la gorgollassa i en trobaren alguns exemplars a Can Amer. Va ser a partir d'aquestes mudes que començà el periple per a la seva recuperació la qual culminà, després de moltes vicissituds, l'any 2011 quan va ser autoritzada per a la seva plantació a les Illes Balears.

El nostre és un ofici hermós. Servar i cultivar el paisatge, fer-ne partícips als qui estimam. L'ofici de viticultor és transmetre terres en bon estat, però és també el gust de compartir el que un té. Aquesta gorgollassa ha estat possible gràcies a la generositat de Can Ribas que compartí les estakes d'aquesta varietat amb Can Majoral i al seu torn, els Andreu(s) i na Mireia no dubtaren en "donar-me mudes" per reempeltar part del merlot plantat l'any 2005 a la nostra finca d'Es Monjos de Porreres. Sense aquestes baules d'amistat avui aquesta gorgollassa no existiria.

L'any 2014 empeltàrem part del merlot d'Es Monjos i després de 4 anys d'experimentació surt al mercat per primera vegada aquesta Gorgollassa d'Es Monjos amb una etiqueta que a partir d'ara lluiran algunes petites produccions de diferents varietats que no necessàriament sortiran cada any al mercat.

