



El vi a Mallorca: del passat al present

El vino en Mallorca:
del pasado al presente

Wine in Mallorca:
from the past to the present



Consell de
Mallorca

La denominada “dieta mediterrània” tradicionalment s’ha basat en els cultius de la “trilogia mediterrània” que són: el blat, l’olivera i la vinya. Els productes derivats d’aquests cultius –el pa, l’oli i el vi– són un dels emblemes de l’alimentació i de la cultura dels països del Mediterrani.

La transformació de la natura com a conseqüència de l’acció humana ha provocat la formació d’un paisatge agrari que té un innegable valor natural, cultural i etnològic.

En l’època preindustrial, l’elaboració del pa, l’oli i el vi es desenvolupà utilitzant unes tècniques i unes eines que donaren lloc a la configuració progressiva d’un patrimoni material i immaterial que cal conservar (edificis i tecnologia destinats a la producció, així com cançons i costums).

Des del Consell de Mallorca valoram i donam suport a tots aquells que treballen per a la conservació del patrimoni cultural i en la producció i la promoció dels productes tradicionals de la Mediterrània.

La història del vi

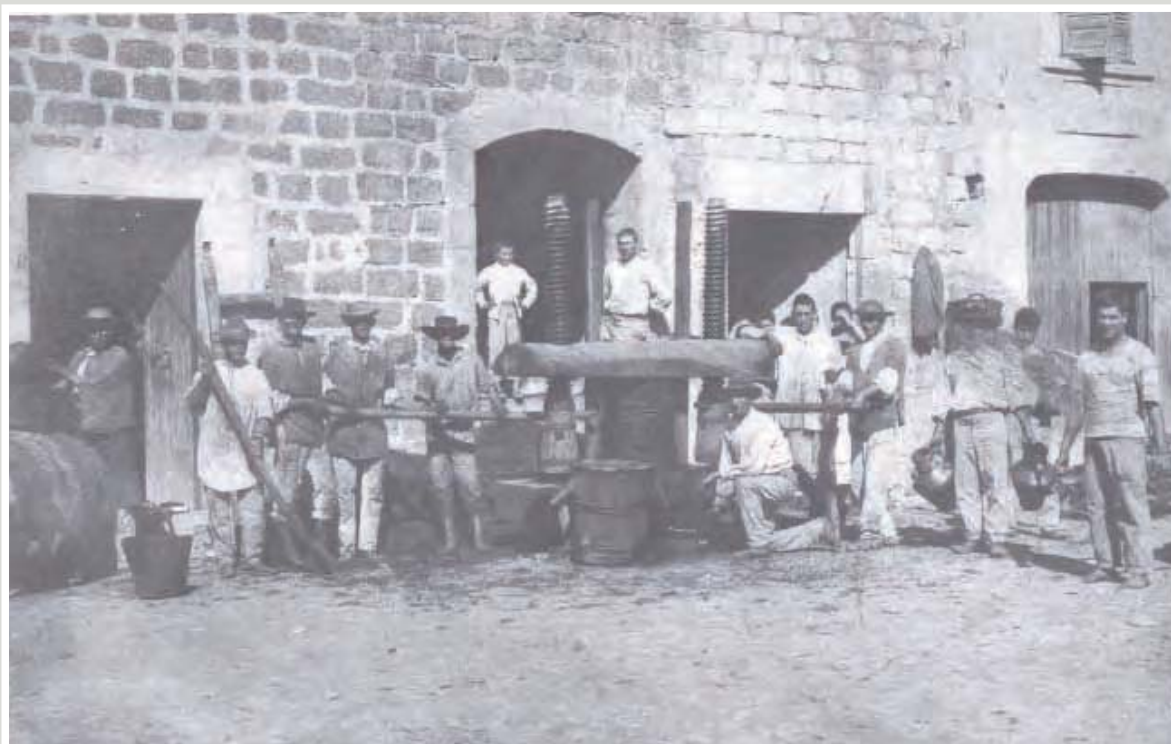
A Mallorca, foren els romans els qui introduïren la vinya que va sobreviure a la dominació musulmana. A partir de la conquesta catalanoaragonesa (1229-1230) i durant els anys posteriors, la vinya apareix com un cultiu consolidat. El rei Jaume I concedí permisos per conrear-la i el vi començà a exportar-se a l'exterior.

En el segle XIV es documenten els primers cellers, que pertanyien a l'Església i al rei, a la localitat d'Inca. També n'hi havia a Palma i Alcúdia, on s'ubicaven els principals ports d'exportació de l'illa. En aquest període ja existien lleis pròpies de regulació sobre el conreu i el comerç del vi.

Durant els segles XV i XVI la producció de vi dóna feina a quasi la totalitat dels habitants d'Inca, Alcúdia, Felanitx i dels voltants d'aquestes poblacions.

En el segle XVII s'inicia una època d'extensió del conreu de la vinya. Les raons varen ser l'estalvi, si es conreava vinya, de l'impost anomenat delme (desena part de la collita que es pagava al rei, a l'Església o als senyors) i el consum habitual de vi i aiguardent que n'obria un mercat tant a l'illa com a l'exterior.

Celler de final del segle XIX. De l'obra *Binissalem, Imatges d'ahir*



A final del segle XVIII i començament del XIX hi va haver una crisi marcada per l'especialització agrícola de la vinya (dedicació exclusiva a dit cultiu); alguns episodis bèl·lics de caire general i l'aprovació d'un impost, l'any 1805, que afectava la producció de vi, però que desaparegué el 1808 amb la caiguda de Godoy (primer ministre del rei Carles IV des de 1792 a 1808) i els seus protegits com el ministre d'Hisenda Gaietà Soler.

Passat aquest període, la viticultura va créixer de nou. Al principi, tímidament, a causa de l'aparició de plagues que afectaven els ceps –blaveta (1834) i oïdium o cenrada (1851)–, però es va anar consolidant de cada vegada més. L'aparició de la fil·loxera a França, el 1863, en va afavorir encara més el creixement, a causa de la forta demanda del país afectat. El tractat comercial amb França de 1879 va propiciar un període daurat per a la vinya i el vi mallorquins quant a la producció i l'exportació, substituint fins i tot altres cultius. La forta demanda francesa va provocar que, zones tradicionalment no vitícoles, es dediquessin al cultiu de la vinya, arrasant altres tipus de conreus com els ametllers. D'aquesta manera la indústria vitícola es convertí en una indústria molt pròspera (30.000 ha de cultiu a tota l'illa).

Malgrat tot, la fil·loxera es declarà a Mallorca l'any 1891 i s'estengué per tota l'illa en els anys successius; això coincidí amb la recuperació vitícola de França i la fi del Tractat de comerç –fets que suposaran una forta regressió del sector vinícola a Mallorca– que causà l'emigració de molts de pagesos que es dedicaven a dit cultiu.



Transport de bocois cap a França. Filmació de la Cooperativa de Felanitx (1927)

i, posteriorment, amb foranes. No obstant això, en moltes zones s'abandonà definitivament el cultiu de la vinya, especialment en aquelles que no eren de tradició vitícola i que van aprofitar el moment d'esplendor del comerç del vi. Així, es tornaran a conrear l'ametller, la figuera, l'albercoquer, els cereals i els llegums.

La fil·loxera i la reconstitució de les vinyes són operacions coetànies. La fil·loxera a Mallorca abraça un període de temps que va des de 1891 a 1900, etapa en què les zones vitícoles per excel·lència fan la reconstitució de les vinyes (el 1903 n'hi havia 3.350 ha).

A partir d'aquesta data comença una nova etapa de desenvolupament, que arribarà fins a l'actualitat, basada en la repoblació amb ceps americans empeltats amb varietats autòctones

En el primer quart del segle XX se n'inicia una recuperació lenta, encara es mantenen alguns cellers i, a més, en sorgiren de nous: l'Estació Enològica de Felanitx (1913) per a l'estudi de les vinyes i la seva producció; la cooperativa de Felanitx (1919), que aportà nova maquinària i manera de fer el vi; i el celler José Luis Ferrer (1931).

La Guerra Civil (1936-1939) va minvar el cultiu de la vinya a causa de la manca d'altres productes de primera necessitat com els cereals. Durant els anys quaranta la cultiven principalment en els municipis de tradició vinícola i la producció total del vi es consumeix en la pròpia illa. En els anys cinquanta els cellers de Binissalem ja exporten els seus vins a Europa. El turisme es convertirà en client creixent del vi mallorquí gràcies al boom turístic dels anys seixanta,



Vista interior de la Cooperativa de Felanitx, on destaquen les tines de ciment (estat actual)

però, a la vegada, serà la causa del gradual abandonament del camp: decadència del cultiu de la vinya i del sector vinícola accentuada per un mercat competitiu i la política comunitària dels anys vuitanta.

És a final dels vuitanta i principi de la dècada dels noranta quan comença la modernització del sector basada, principalment, en l'embotellament, que millora el producte –molts de cellers amb tradició havien venut sempre a granel–. Els vins mallorquins tornaren a ser valorats fora de l'illa gràcies als vitivinicultors que apostaren més per la qualitat que per la quantitat.

Durant els darrers anys s'han creat i reconegut d'entre els vins mallorquins tota una sèrie de denominacions d'origen i geogràfiques que marquen unes particularitats pròpies:

1990: D.O. Binissalem.

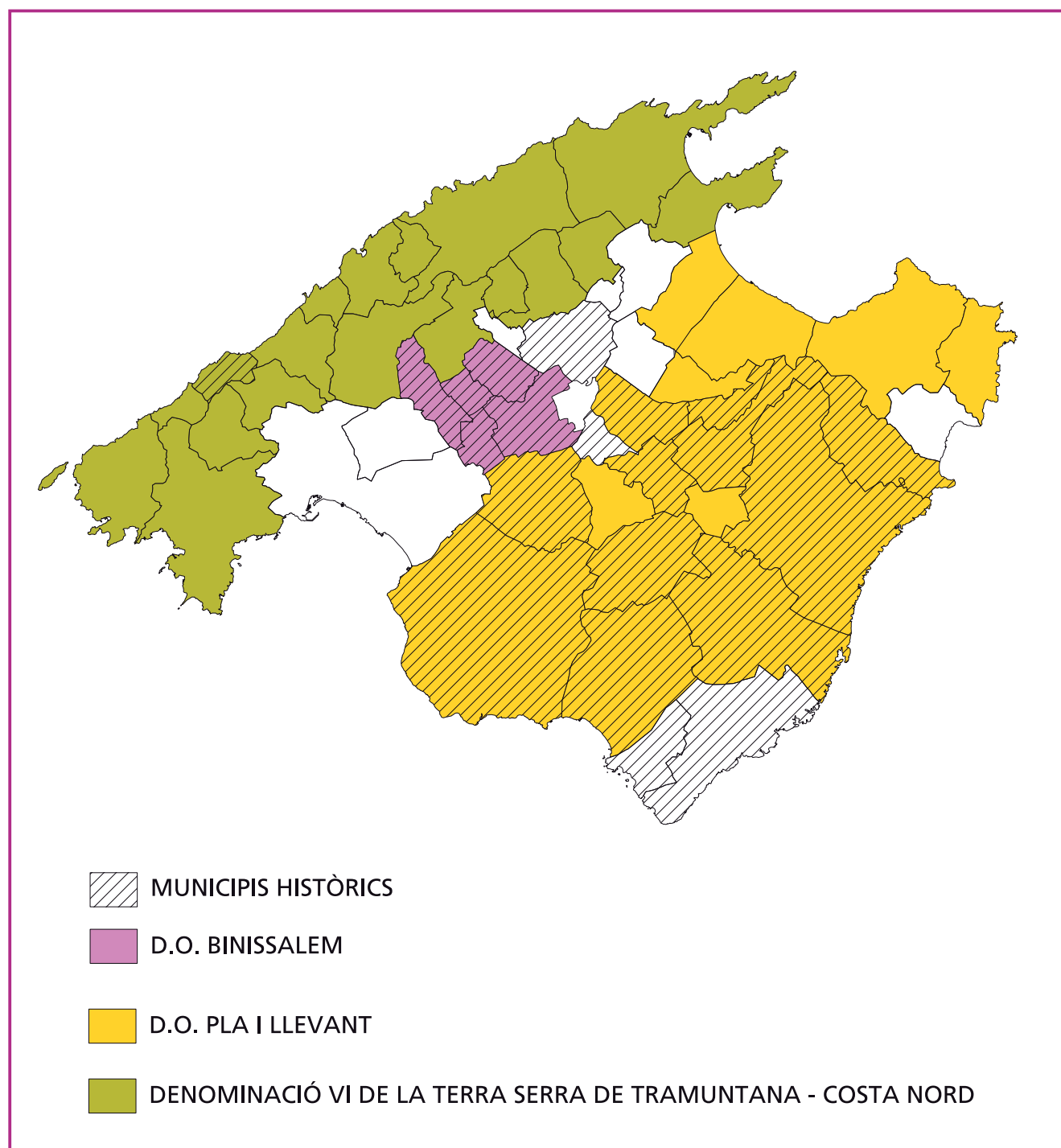
2000: D.O. Pla i Llevant.

2002: Denominació Vi de la terra Serra de Tramuntana - Costa Nord.

2003: Denominació Vi de la terra Illes Balears.

2007: Denominació Vi de la terra Mallorca

A part dels cellers amb solera, els darrers anys n'han sorgit de nous que han incorporat les noves tecnologies i que han cercat l'equilibri entre les varietats del raïm per aconseguir un producte de qualitat. Actualment, encara que la vinya no supera les 2.000 ha, funcionen aproximadament uns seixanta cellers.



El conreu

La vinya és un cultiu que necessita atenció durant tot l'any i requereix, en cada estació, unes feines específiques.

A Mallorca, la sembra de vinyes es feia principalment en terrenys poc productius per al conreu, perquè les terres més fèrtils es dedicaven als cereals.



Sistema d'emparrat



En forma de vas

Una vegada plantades les vinyes, era tradicional utilitzar el sistema en forma de vas per a la formació i la conducció dels ceps. Es sembrava el sarment i s'hi col·locava un politxó (pal de fusta) devora per fermar-hi el cep i afavorir-ne el creixement recte. Posteriorment, s'ha anat imposant un altre sistema, l'emparrat, que afavoreix la mecanització a la vinya.



Vinya de Can Quart (Santa Maria)

Tres són els sistemes de cultiu i multiplicació de la vinya més comuns a Mallorca.

L'estaca o sarment directe.

És el més utilitzat abans de l'aparició de la fil·loxera. Aquest sistema consisteix en un tros de branca separat de la planta mare que se soterra perquè arrelhi.

El murgó.

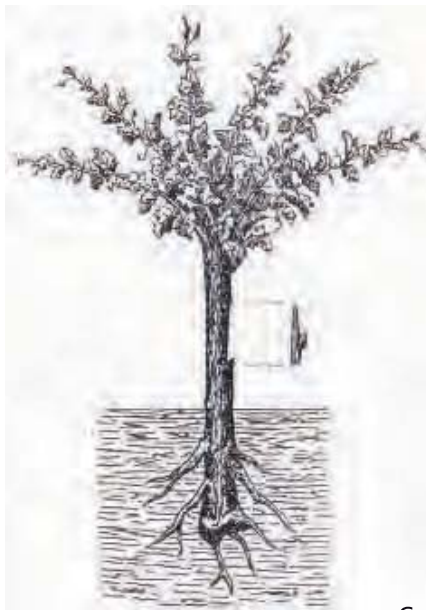
Únicament s'utilitza per a la reconstitució de ceps morts. Provoca la formació d'arrels en un sarment sense separar-lo de la planta mare. S'agafa un sarment d'una planta propera i se soterra perquè arrelhi. Es va utilitzar tant abans com després de la fil·loxera. Aquesta malaltia pot atacar la planta nova ja que és originària d'un sarment de varietat vinífera i no de peu americà.

L'empelt.

Consisteix en l'ús d'un patró o barbat, en el qual s'empelten les varietats triades. Apartir de la fil·loxera, va predominar aquest mètode i se'n poden distingir, generalment, dues maneres de fer-ho:

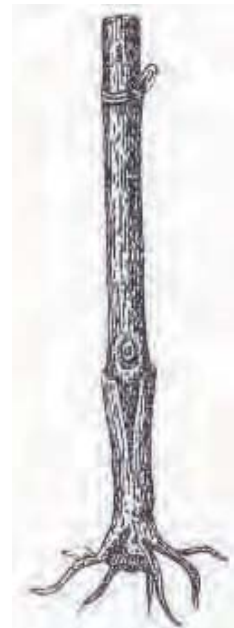
L'empelt d'escutet: consisteix a col·locar un ull sobre el tall de la planta.

L'empelt de muda: s'ha de tallar el peu, practicar-hi una fenedura i ficar-hi la muda en forma de cuny.



EMPELT D'ESCUTET

Gravats de l'obra de P. Estelrich:
Tratado de la agricultura (1903)



EMPELT DE MUDA

L'EMPELT A LA VINYA

Les varietats autòctones són essència del característic vi d'aquesta terra: callet, manto negro, premsal blanc o moll, fogoneu, etc. que, en ocasions, es combinen amb altres varietats foranes per aconseguir un vi amb propietat.

Algunes varietats extingides o poc comunes a l'actualitat són: giró negre i blanc, cagat, sabater, gorgollasa, batista, calop, vinater, argamussa, etc.

Les varietats foranes més comunes són: monastrell, ull de llebre, cabernet-sauvignon, merlot, syrah, chardonnay, riesling, macabeu, etc.



Premsal blanc o moll



Manto negro



Callet



CICLE ANUAL DE LA VINYA



L'elaboració

Tradicionalment, l'elaboració del vi comú (negre) a Mallorca comença amb la verema en un ambient de festa. La recol·lecció es fa raïm a raïm, tallant-los amb el trinquet i dipositant-los en paneres que després es descarreguen en les portadores (recipient de fusta, de forma troncocònica invertida, amb la boca i el fons de forma generalment ovalada, amb dos agafadors laterals a la part superior) que es traginen en carros al celler.

La verema segons l'Arxiduc Lluís Salvador a *Les Balears descrites per la paraula i la imatge* (1869)



Allà es buiden les portadores, es posa el raïm sobre el cup, es trepitja de tal manera que el most (suc) cau dedins i la pasta (part mengívola del raïm –molla–) i la rapa (pinyol i pel·lofa) queden damunt els taulons.



Premsa de caragol

Una vegada separades pasta i rapa, es tira la primera dins el cup on fermentarà durant 7-8 dies (maceració més fermentació alcohòlica o tumultuosa). Seguidament, es trascola (transvasar) el vi a les bótes congrenyades, juntament amb el suc que s'obté de la pasta que hi havia al cup i que, prèviament, s'ha tret i s'ha premsat (funció que es pot fer en una premsa d'esportins, una premsa de caragol o en una premsa de gàbia). En aquestes bótes experimentarà la fermentació malolàctica. Després, s'emmagatzemarà en les mateixes bótes i es realitzaran continus transvasaments d'una a una altra, buida, per eliminar-ne els baixos.



Premsa de gàbia

El canvi provocat per la fil·loxera donarà pas a una nova visió de la viticultura i els cellers començaran a incorporar variacions, des de l'ús de l'estrucadora (màquina que substitueix el trepitjat del raïm amb els peus i en separa most, pasta i rapa), el gradual abandonament de les bótes congrenyades –d'ullastre i alzina– pels dipòsits de formigó i, més modernament, d'acer inoxidable; el transvasament fet amb una bomba en lloc d'usar gerres, etc. Aquests canvis es consideraran una adaptació mecànica, és a dir, la convivència d'elements tradicionals amb certes innovacions que facilitaran la feina.



Estrucadora
Hermanos Rodas - Alcoi (1927)

Serà més tard quan el celler canviï gran part de la seva configuració original: les paneres seran substituïdes per poals de plàstic, les portadores de fusta seran reemplaçades per les de goma, els cups de pedra viva pels dipòsits d'acer inoxidable, i les premses manuals tradicionals per les premses elèctriques com la de plats o la pneumàtica, entre d'altres.

LA MALVASIA, UN TESOR DE BANYALBUFAR

De Banyalbufar, al nord de l'illa, és originària una varietat molt exclusiva, anomenada malvasia, que produeix un vi blanc peculiar. La història d'aquest nèctar, que era conegut com albaflor, es remunta al segle XIV. Durant els segles següents la malvasia és insígnia de prosperitat a la localitat de Banyalbufar. Distintiu de Mallorca, el vi de malvasia anirà lligat a noms il·lustres com Ferran Cotoner (Marquès de la Sènia) i l'Arxiduc Lluís Salvador. Minvada per la fil·loxera, anirà decaient fins a mitjan segle XX i, al voltant del 1960, desapareixeran aquestes vinyes a causa del progressiu abandonament.



La malvasia en l'actualitat. Una varietat recuperada.

A partir d'un cep que va sobreviure, cinc productors s'aplegaren en una cooperativa i varen fer esforços per recuperar aquesta varietat i el seu vi –va ser el 1995 quan passà el miracle–. Avui, dita associació compta amb 1'6 ha d'aquesta vinya. El cep es cultiva en terrasses.

L'elaboració tradicional de la malvasia es realitzava a final de setembre. El raïm es trepitjava en un cubell i es premia la pasta amb una biga o premsa rudimentària de funcionament senzill. Només s'utilitzava aquesta varietat de raïm, si bé en anys d'escassetat es mesclava amb raïm de la varietat valent. Una vegada filtrat el most en un garbell es posava dins la primera bóta on experimentava la primera fermentació passant, després de filtrar-lo, a una altra bóta per Nadal. Una vegada l'any, el mes de març, es trascolava a unes bótes de roure curades amb rom i el producte definitiu s'obtenia en 3 o 4 anys.

La malvasia presenta un vi fresc i amb consistència complexa, és afruitat i té una aroma forta.

LA FIL·LOXERA I ALTRES PLAGUES



Cicle multiforme de la fil·loxera

(J. Muñoz del Castillo, *Vade-mecum filoxérico*, 1879)

La fil·loxera o asseca-fulles (*Phylloxera vastatrix*) està considerada com la plaga més global, devastadora i decisiva de la història de la viticultura mundial. És un insecte (pugó) arribat d'Amèrica del Nord, que es posa damunt les fulles i les arrels i xucla la saba de les plantes. Aquest paràsit té un cicle biològic complex i

segons l'estació de l'any pren una forma o una altra. No és més gran que un poll. És de color groc, verdós o broncí. Un insecte tot sol, sense necessitat d'un mascle, pot produir en un any més de 10 bilions de descendents!

Va aparèixer a Europa el 1863 en alguns hivernacles d'Anglaterra i Irlanda; el mateix any es declara a França; el 1875, a Alemanya; a Espanya, el 1878 i uns anys després, a Itàlia.

Es va propagar ràpidament i, als països esmentats, va durar anys. Es va trobar la solució en la reconstitució de les vinyes basades en el peu americà, que va ser l'únic remei contra la plaga, ja que aquest cep resisteix l'atac d'aquest insecte.

Altres plagues i malalties més comunes són: el míldiu, l'oïdium (cenrada), l'antracnosi, la blaveta, la fumagina, l'animaló, etc. Es combaten amb sulfatats de coure o sofre, així com amb distintes preparacions químiques que s'apliquen sobre les vinyes (brou borgonyó i bordolès).



Bomba amb manxa utilitzada per ensofrar els ceps

ELABORACIÓ TRADICIONAL



TREPITJAT

FERMENTACIÓ I MACERACIÓ



Most i pasta

Vi
Transvasament

Pasta

FERMENTACIÓ MALOLÀCTICA



PREMSA



Vi de premsa

CONSUM

FESTES DEL VI

Festa des Vermar

Se celebra a Binissalem, des de 1965, la darrera setmana de setembre. La tradició festiva de la verema recull diferents actes: festa dels trepitjadors, desfilada de carrosses, sopar a la fresca amb plats típics com els fideus de vermar, etc.



Festa des Vermar (Binissalem)

Festa del Vi Novell

Aquesta festa s'institucionalitza l'any 2003 a Santa Maria del Camí, i commemora la tradició de penjar una branca de pi en els cellers per anunciar-hi la venda de vi. Se celebra el darrer dissabte de novembre i recull diverses cerimònies: lliurament d'una insígnia de plata a un personatge local o insular relacionat amb el món del vi; la concessió de la branca de pi, per part de l'Ajuntament, als cellers en un acte popular amb la presència d'un personatge mediàtic, amb música autòctona, ball de bot i torrada.



Festa del Vi Novell (Santa Maria del Camí)

CANÇÓ DE LA VEREMA

Diuen que en anar a vermar,
se'n duien ses portadores,
al·lotes anit se fa
es ball de ses vermadores.

El consum

La visió sociohistòrica sobre el vi ha canviat. Abans, es donava més importància a la quantitat, el vi es considerava un aliment més; en canvi, ara, el consum s'adapta més a un àmbit festiu i selecte. D'una producció desmesurada en què es mesclaven totes les varietats (si bé ja existia una valoració de quines eren millors o pitjors per elaborar segons quins vins) es passa a realitzar una selecció en què s'estudia cada varietat (tipus de terreny on s'ha de cultivar, característiques que donarà al vi, graduació, etc.). A més, es cerca la combinació



Supervisió de bocois. Filmació de la Cooperativa de Felanitx (1927)

més favorable entre les varietats per crear un producte de qualitat i s'hi afegeixen coneixements d'enologia i els avantatges de les noves tecnologies que en permeten el control de la fermentació, l'anàlisi de les varietats i les possibilitats, etc. D'un vi casolà i simple, definit com un vi de consum diari i freqüentment jove que es venia i consumia el mateix any o pocs mesos després de la verema, s'ha passat a un vi complex que cercarà a l'exterior referències de millora.

Antany, els vins tenien una forta graduació (15-16°) que ha anat variant al llarg del temps. Respecte de la graduació es distingien dues zones:

Zona alta o Binissalem, que produïa un vi de graduació alta.

Zona baixa o Felanitx, amb un vi de menor graduació.

Avui, les denominacions d'origen són les que marquen la graduació, que oscil·la entre els 10,5° i els 14,5°, depenent del tipus de vi.

Actualment, a més del vi jove, es distingeixen tres tipus de vi negre anyenc:

El Criança: té un mínim de criança de 24 mesos, dels quals en roman 6 dins bótes de roure i la resta de temps dins botelles, abans de passar a la venda i al consum.

El Reserva: té una criança mínima de 36 mesos dels quals, 12, roman dins bótes de roure i la resta de temps en botelles abans de ser venut i consumit.



El Gran Reserva: roman en bótes de roure almenys durant 24 mesos i en completa la criança durant 36 mesos més dins botelles; sumen, així, 5 anys abans d'estar llest per vendre'l i consumir-lo.



També es produeixen vins blancs i rosats a Mallorca, encara que per elaborar-los s'introdueixen algunes variacions respecte de la del vi negre. Per al vi blanc s'utilitza raïm blanc i el premsatge té un paper principal. El rosat es fa amb raïm negre o amb una mescla de blanc i negre i es tracta perquè fermenti només una vegada.

Relleu de l'església de Santa Maria del Camí que representa un penjoll de raïm.

Omplint barrals per al consum. Josep Pons Frau (segon quart de S.XX).
De l'obra *Imatge fotogràfica i etnografia*



El celler

L'edifici especialitzat en l'elaboració del vi es denomina celler. Antany, es dividia principalment en dues dependències: una amb els descomunals cups de pedra, sobre els quals hi havia l'empostissat de bigues i taulons on es col·locava el raïm per trepitjar-lo i el celler pròpiament dit, amb les grans bótes congrenyades i la premsa.

Els cellers, en el cas de les possessions o dels casals d'alguns pobles de tradició vitícola, formaven part dels immobles però, també, són edificis aïllats dedicats exclusivament a la transformació del most en vi, al premsat de la pasta, l'emmagatzematge del vi, etc.

Els cups de pedra viva podien estar defora, baix un porxo tancat, o a l'interior de l'edifici. Habitualment, els cups es trobaven en un nivell superior i, el celler, amb sostres característics de volta de canó o aresta i arcs rebaixats sostinguts per pilars, columnes o matxons, se situava en un nivell inferior per preservar el vi dels canvis bruscos de temperatura.

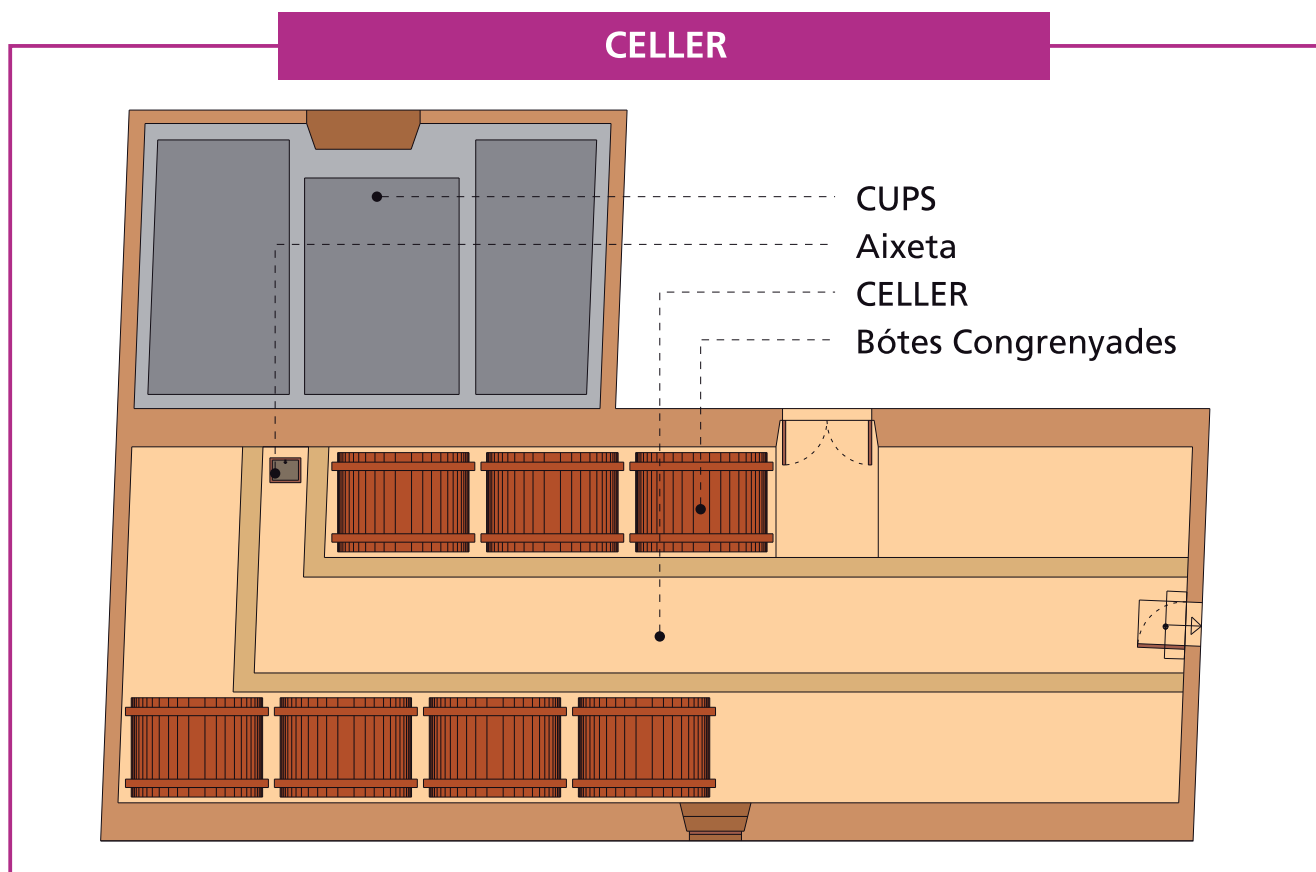
Celler de Son Ramon (Llubí)



A baix del cup, en la part que dóna al celler, es trobava l'aixeta on s'amollava un grifó i es començaven a omplir gerres i, formant una cadena humana, s'anaven passant aquestes gerres d'home a home fins que arribaven a aquell que estava situat damunt la bóta que, amb ajuda d'un embut, les buidava dedins. Aquestes bótes es rentaven abans de dipositar-hi el vi, i, per realitzar aquesta feina, era necessari que un home entràs per la cadireta. Dins les bótes, el vi sofria una altra fermentació (malolàctica) i, passats dos mesos, estava llest per a la venda. Es posava una branca de pi allà on es venia vi (tradició que encara es conserva a Santa Maria del Camí). La venda era generalment a granel, els veïns hi anaven amb un recipient (botella, barral) i els l'omplien de vi.



La branca de pi indica el lloc on es ven el vi.
Celler Can Vinagre (Santa Maria)





Bótes congrenyades, celler es Pagos (Porreres)

A més de les bótes congrenyades, hi havia en els cellers tonells, quartins, cubells i bótes de diverses mides, la majoria de fusta de castanyer (bótes de poca qualitat utilitzades per a l'emmagatzematge i el transport). La bóta més utilitzada actualment, amb la finalitat de millorar la qualitat del vi, és de roure i s'anomena bóta bordelesa (225 l).

Les bótes congrenyades es col·locaven aferrades al llarg de les parets i damunt fustes o peces de marès amb la finalitat que no rodolassin. Són unes bótes molt grosses –dos metres i mig d'altària per uns dos de llargària, amb una capacitat de 1500 a 4000 litres, generalment– que seran substituïdes amb el temps per dipòsits de formigó i, més tard, d'acer inoxidable.



Bótes bordeleses, celler Jaume Mesquida (Porreres)

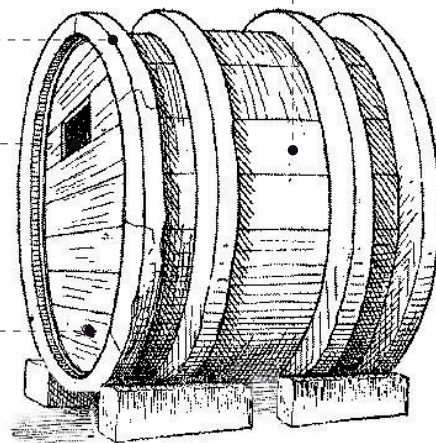
LA BÓTA

DOGA/ COSTELLA

CONGRENY

CADIRETA

DUI



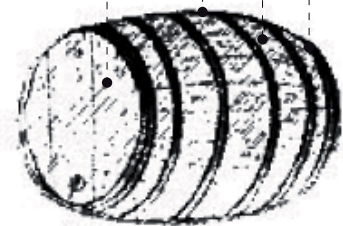
Bóta congrenyada

CÈRCOL DE FERRO

DOGA/ COSTELLA

BOCA / FORAT

FONELL



Bóta bordelesa

Altres productes

En el món de la vinya i el vi destaquen també altres productes derivats molt coneguts: la mistela, el vi de missa, l'aiguardent, el vinagre i l'arrop.

Mistela

Vi semifermentat d'entre 13 i 18° de gust dolç que s'obté per afegiment d'alcohol al most de raïm i que presenta més sucre de l'habitual. Es consumeix generalment com a aperitiu o acompanyant fruita seca o pastes com els bunyols (típic del dia de les Verges).

Vi de missa

Vi emprat per a la celebració de l'Eucaristia. Cada església pot tenir un vi diferent. A Mallorca, s'empra vi dolç.

Aiguardent o esperit del vi

Es produeix de la destil·lació del vi realitzada mitjançant un alambí. Durant els segles XVIII i XIX, l'aiguardent de Mallorca era molt conegut a l'Estat Espanyol i l'estranger però, a partir del començament del segle XX, la producció i l'exportació en minvà considerablement. Era una beguda molt acceptada a Mallorca, tant en l'àmbit industrial com casolà i consumir-la era habitual.



Alambí tradicional

Vinagre

Tradicionalment s'originava en bótes on el vi tornava dolent o agre. No serà fins mitjan segle XIX quan s'entendrà el fenomen del vinagre i perquè es produïa. Prové d'una bactèria que provoca la fermentació del vi, anomenada fermentació acètica.



Bótes de vinagre, celler es Pagos (Porreres)

S'utilitzava antigament com a conservant. N'existeixen diversos tipus que depenen de la base del producte, la maduració, etc. Té molts d'usos, tant gastronòmics com medicinals.

Arrop

És una espècie de xarop espès i dolç, com si fos confitura, que s'extreu del most del vi i que es menja. Per elaborar-lo es posa most de vi en una olla i es fa bullir. Es va retirant l'escuma que produeix fins que en queda un quart del volum inicial. Antigament, era molt apreciat pels pagesos.

Traducción / Translation



Castellano

La denominada “dieta mediterránea” se ha basado tradicionalmente en los cultivos de la “trilogía mediterránea”, que son: el trigo, el olivo y la vid. Los productos derivados de estos cultivos (pan, aceite y vino) son uno de los emblemas de la alimentación y de la cultura de los países de la cuenca mediterránea.

La transformación de la naturaleza como consecuencia de la acción humana ha provocado la formación de un paisaje agrario que tiene un innegable valor natural, cultural y etnológico.

En la época preindustrial, la elaboración del pan, el aceite y el vino se desarrolla utilizando unas técnicas y unas herramientas que darán lugar a la configuración progresiva de un patrimonio material e inmaterial que hay que conservar (edificios y tecnología destinados a la producción, así como canciones y costumbres).

Desde el Consell de Mallorca valoramos y apoyamos a todos aquellos que trabajan para la conservación del patrimonio cultural y en la producción y promoción de productos tradicionales del mediterráneo.



English

The so called “Mediterranean diet” has always been based on the cultivation of the “Mediterranean trilogy” which is composed of: wheat, olive and vine. The by-products from this cultivation like bread, oil and wine are the emblematic products in the Mediterranean countries diet and culture.

The changing of nature as a consequence of the action of mankind has led to an agricultural landscape which a great ethnological, natural and cultural value.

During the pre-industrial age, bread, oil and wine elaboration is developed by using technical systems and tools that finally ends in the setting of a rich material and immaterial heritage, such as buildings and technology, as well as traditional songs and customs which are very important to preserve.

Consell de Mallorca greatly appreciates and promotes all those stakeholders which are actively involved with the conservation of cultural heritage and the production and promotion of the traditional products of the Mediterranean.

La historia del vino

La vid llegó a Mallorca con los romanos y sobrevivió a la dominación musulmana. A partir de la conquista catalano-aragonesa (1229-1230) y durante los años posteriores, la vid aparece como un cultivo consolidado. El rey Jaume I concedió permisos para cultivarla y el vino comenzó a exportarse al exterior.

En el siglo XIV se documentan las primeras bodegas, que pertenecieron a la Iglesia y al rey, en la localidad de Inca. También las había en Palma y Alcudia, donde se ubicaban los principales puertos de exportación de la isla. En este período ya existían leyes para regular el cultivo y el comercio del vino.

Wine history

The vine arrived at Mallorca with the Romans and survived the Moslem domination. With the Catalan-Aragonese conquest (1229-1230) and during the following years, vine cultivation was already consolidated. King Jaume I gave permission to cultivate it and the wine started to be exported.

The first documents on wineries date back to the XIV century. These cellars were situated in Inca village and they belonged to the church and the King. There were also other wineries in Palma and Alcudia, where the main ports for exportation were situated. In this period, there were already laws to control vine cultivation and wine market.

Durante los siglos XV y XVI la producción de vino da trabajo a casi la totalidad de los habitantes de Inca, Alcudia, Felanitx y los alrededores de estas poblaciones.

En el siglo XVII se inicia una época de extensión del cultivo de la vid. Las razones fueron el ahorro, si se cultivaba vid, del impuesto llamado diezmo (décima parte de la cosecha que se pagaba al rey, a la Iglesia o a los señores) y el consumo habitual de vino y aguardiente que abría un mercado tanto en la isla como en el exterior.

A finales del siglo XVIII y comienzos del XIX habrá una crisis marcada por la especialización agrícola de la vid (dedicación exclusiva a dicho cultivo), algunos episodios bélicos de índole general y la aprobación de un impuesto, en 1805, que afectaba a la producción del vino, pero que desapreció en 1808 con la caída de Godoy (primer ministro del rey Carlos IV desde 1792 a 1808) y de sus protegidos, como el ministro de Hacienda Gaietà Soler.

Pasado este período, la viticultura creció de nuevo. Al principio, timidamente, debido a la aparición de plagas que afectaban a las cepas –coquillo (1834) y oidío o ceniza (1851)–, aunque se fue consolidando de cada vez más. La aparición de la filoxera en Francia, hacia 1863, favoreció su crecimiento, debido a la fuerte demanda proveniente del país afectado. El tratado comercial con Francia en 1879 propició un período dorado para la vid y el vino mallorquines en lo que se refiere a su producción y exportación, substituyendo incluso a otros cultivos. La fuerte demanda francesa provocó que zonas tradicionalmente no vitícolas se dedicaran al cultivo de la vid, arrasando otros tipos de siembras como los almendros. De este modo la industria vitícola se convierte en una industria próspera (30.000 ha. de cultivo en toda la isla).

A pesar de todo, la filoxera se declaró en Mallorca en 1891 y se extendió por toda la isla en los años siguientes. Ello coincidió con la recuperación vitícola de Francia y el fin del Tratado de comercio, hechos que supondrán una fuerte regresión del sector vinícola en Mallorca provocando la emigración de muchos campesinos que se dedicaban a dicho cultivo.

A partir de esta fecha comenzará una nueva etapa de desarrollo que llegará hasta nuestros días, basada en la repoblación con cepas americanas, injertadas con variedades autóctonas y, posteriormente, con foráneas. No obstante, muchas zonas abandonaron definitivamente el cultivo de la vid, especialmente aquellas que no eran de tradición vitícola y que aprovecharon el momento de plenitud del comercio del vino. Así, se volverán a plantar almendros, higueras, albaricoqueros, cereales y legumbres.

La filoxera y la reconstitución de la vid son hechos coetáneos. La filoxera en Mallorca abarca desde 1891 a 1900, etapa en la que las zonas vitícolas por excelencia realizarán la reconstitución de las cepas (sólo 3.350 ha. en 1903).

During XV and XVI centuries wine production provided jobs to a larger part of the population in the villages of Inca, Alcudia and Felanitx and in the surroundings.

In XVII century the big extension of vineyards started. One of the reasons for this situation was that those who cultivated vine were exempt from paying a tax (tithe: ten percent of the harvest) to the King, the Church or the Lords. The other reason was the new habit of drinking wine, what opened a door to a market within the island and beyond.

At the end of XVIII century and beginning of XIX century there was a crisis due to: the specialization on vine cultivation, some war episodes and the introduction of a wine tax in 1805 by Godoy, Prime Minister of King Carlos IV and Gaietà Soler, Minister of Finance. However, this tax disappeared in 1808.

After this period, vine cultivation started growing again. However, it started slightly due to a pest of vines which affected the stocks –grape flea beetle (1834) and burrill or oidium (1851)–. One of the pest of vines, known as Phylloxera, appeared in France in 1863 and this situation favoured vine cultivation in Mallorca. The Market Agreement signed with France in 1879 gave Majorcan vine cultivation its golden period. The big demand for wine from France led to the replacement of cultivations, such as almond trees with vines. As a consequence, wine industry became successful with 30,000 ha of vineyards in the whole island.

Despite this positive situation, in 1891 Phylloxera pest arrived at Mallorca and it spread all over the island during the following years. At the same time France got recovered and the Market Agreement ended. These facts caused a big crisis in the cultivation and most of the peasant farmers emigrated.

From that date on, a new age on vine cultivation started and lasted until today. It was based on afforesting with native American vines by grafting onto autochthon varieties and later, onto foreign ones. However, most of the countrymen gave up vine cultivation and returned to grow cereals, almond trees, fig trees, apricot trees and vegetables.

The Phylloxera pest and the repopulation with vines are contemporary facts. In Mallorca this pest covers a period from 1891 to 1900, and repopulation of vines starts at the same time (only 3350 ha in 1903).

En el primer cuarto del siglo XX se inicia una recuperación lenta; todavía se mantienen algunas bodegas y, además, surgirán otras: la Estación Enológica de Felanitx (1913) para el estudio de la vid y su producción; la cooperativa de Felanitx (1919), que introduce nueva maquinaria y aporta un modo de producción industrial del vino; y la bodega José Luis Ferrer (1931).

La Guerra Civil (1936-1939) disminuyó el cultivo de la vid debido a la falta de otros productos de primera necesidad como los cereales. Durante los años cuarenta se cultiva principalmente en los municipios de tradición vinícola y la producción total del vino se consume en la propia isla. En los años cincuenta las bodegas de Binissalem ya exportaban sus vinos a Europa. El turismo se convertirá en cliente creciente del vino mallorquín gracias al boom turístico de los sesenta, pero a la vez será la causa del gradual abandono del campo: decadencia del cultivo de la vid y del sector vinícola acentuada por un mercado competitivo y la política comunitaria de los años ochenta.

Fue a finales de los ochenta y principios de la década de los noventa cuando comenzó la modernización del sector, basada, principalmente, en el embotellamiento, que mejora el producto –muchas bodegas con tradición habían vendido siempre a granel–. Los vinos mallorquines volvieron a valorarse fuera de la isla gracias a los vitivinicultores y su apuesta por la calidad más que por la cantidad. Durante los últimos años se han creado y reconocido entre los vinos mallorquines toda una serie de denominaciones de origen y geográficas que marcan unas particularidades propias:

- 1990: D.O. Binissalem
- 2000: D.O. Pla i Llevant
- 2002: Denominació Vi de la terra Serra Tramuntana-Costa Nord
- 2003: Denominació Vi de la terra Illes Balears
- 2007: Denominació Vi de la terra Mallorca

A parte de las bodegas con solera, también durante los últimos años han aparecido otras nuevas, con el fin de presentar un producto de calidad, buscando el equilibrio entre las variedades de vid e incorporando las nuevas tecnologías para conseguirlo. Actualmente la viña no supera las 2.000 ha, pero funcionan aproximadamente unas sesenta bodegas.

Pies de foto:

Bodega de finales del siglo XIX. De la obra *Binissalem, imatges d'ahir*

Transporte de bodegas hacia Francia. Filmación de la Cooperativa de Felanitx (1927)

Vista interior de la Cooperativa de Felanitx, donde destacan las tinajas de cemento (estado actual)

During the first quarter of XX century, Mallorca started slowly to recover. Some wineries remained open and new ones started: the Oenology Institut in Felanitx village, in 1913, which studied the vine and its cultivation, the Agricultural Cooperative also in Felanitx village, which contributed with new agricultural machinery and new systems of cultivation, and José Luis Ferrer Winery in 1931.

The Civil War (1936-1939) decreased vine cultivation because there was a lack of basic essentials, such as cereals. During the forty's, vine was cultivated only in villages with wine tradition and all wine production was consumed within the island. In the fifty's, Binissalem wineries were yet exporting their wines to Europe. Tourism became a great consumer of Majorcan wine but at the same time the growing of this service industry gradually caused the abandoning of the agriculture sector. In addition, a more competitive foreign market and the community policy in the eighty's contributed to this decadence.

At the end of the eighty's and the beginning of the ninety's, wine sector started its modernization by introducing bottled wine (most of the wineries always sold wine in the barrel). Majorcan wines became well known abroad again because vine growers stressed quality more than quantity. During last years, the following Protected Designations of Origin in Majorcan wines have been created with their own particularities:

- 1990: Binissalem Protected Designation of Origin
- 2000: Pla i Llevant Protected Designation of Origin
- 2002: Designation Vi de la terra Serra Tramuntana-Costa Nord
- 2003: Designation Vi de la terra Illes Balears
- 2007: Designation Vi de la terra Mallorca

Apart from these recognized cellars, new ones have started with the purpose of obtaining a better quality of the product. In order to achieve this quality standards, apart from the use of new technologies, balance among vine varieties is searched. In these days, vine cultivation does not exceed 2,000 ha but there are almost sixty wineries opened.

Photo captions:

Cellar from the end of the 19th century. From the book *Binissalem, imatges d'ahir*

Transport of muids towards France. Film of Felanitx Cooperative

Inner view from Felanitx Cooperative where cement barrels can be seen (current state)

El cultivo

La vid es un cultivo que necesita atención durante todo el año y requiere, en cada estación, unos trabajos específicos.

En Mallorca, la siembra de cepas se realizaba principalmente en terrenos baldíos para el cultivo, porque las tierras más fértiles se dedicaban a los cereales.

Una vez plantadas las cepas, era tradicional usar el sistema en vaso para la formación y conducción de éstas. Se sembraba el sarmiento y se le colocaba un tutor (palo de madera) al lado para fijar y favorecer el crecimiento correcto de la planta. Posteriormente, se ha ido imponiendo otro sistema, el emparrado, que favorece la mecanización en la vid.

Tres son los sistemas de cultivo y multiplicación de la vid más comunes en Mallorca:

La estaca o sarmiento directo. Es el más utilizado antes de la aparición de la filoxera y consiste en un trozo de rama separada de la planta madre que se entierra para que enraíce.

El mugrón o acodo. Únicamente se puede utilizar para la reconstitución de cepas muertas. Provoca la formación de raíces en un sarmiento sin separarlo de la planta madre. Se toma un sarmiento de una cepa cercana y se entierra para que enraíce. Se utilizó tanto antes como después de la filoxera. Esta plaga puede atacar a la planta nueva, ya que es originaria de un sarmiento de variedad vinífera y no de pie americano.

El injerto. Utiliza un patrón o barbado en el que se injertan las variedades elegidas. A partir de la filoxera predominó la utilización de este método. Se distinguen dos formas de injertar:

El injerto de escudete o mallorquín: consiste en colocar una yema sobre el tallo de la planta.

El injerto de púa: se corta el pie, se le practica una hendidura y se introduce la púa en forma de cuña.

EL INJERTO EN LA VID

INJERTO DE ESCUDETE
O MALLORQUÍN

INJERTO DE PÚA

Grabados de la obra de P. Estelrich
Tratado de agricultura (1903)

Las variedades autóctonas son esencia del característico vino de esta tierra: *callet*, *manto negro*, *premsal blanc* o *moll*, *fogoneu*, etc. y, en ocasiones, se combinan con otras variedades foráneas para conseguir un vino con propiedad.

Algunas variedades desaparecidas o poco comunes en la actualidad son: *giró negre* y *blanc*, *cagat*, *sabater*, *gorgollasa*, *batista*, *calop*, *vinater*, *argamussa*, etc.

Cultivation

The vine is a type of cultivation that needs cares all the year round and every season it requires specific works.

In Mallorca, vine was cultivated mainly in fallow soils, because fertile soils were reserved for growing cereals.

Once the stocks were planted they used the traditional training system goblet shaped to drive the growing. They sowed the scion and placed a stake called *politxo* to fix and help the right growing of the plant. Later on another training system has been introduced, the so-called *emparrat* (vine trained on a trellis), which contributes to vine mechanization.

The most common cultivation and reproduction systems of vine are:

The stake. It is the most used system before Phylloxera pest appeared in Mallorca and it consists of a piece of branch separated from the main vine and directly planted into the land.

The sucker. It can only be applied for the revival of dead vines. It promotes roots formation in a scion without separating it from the main vine. The process is made by taking a scion from a close vine and it is buried in order to take roots. This system was used before and after the Phylloxera pest, even when it can affect a new vine because its origin comes from a vine variety scion and not from the American foot vine variety.

The graft. The stock is grafted onto selected varieties. Due to Phylloxera pest grafting will become the most used system. There are two ways of application:

Chip-budding grafting: placing a leaf bud in the stem.

Cleft grafting: cutting the base, making a cleft and inserting the sharp point in the vine.

GRAFTING VINES

CHIP-BUDDING
GRAFTING

CLEFT GRAFTING

Engraving. P. Estelrich
Tratado de agricultura (1903)

Nowadays, the existing autochthon varieties, are a proof of the essence of this land's wine: *callet*, *manto negro*, *premsal blanc* or *moll*, *fogoneu*, etc. In some occasions these varieties are mixed up with foreign varieties in order to obtain a more characteristic wine.

Some disappeared varieties or less common are: *giró negre* and *blanc*, *cagat*, *sabater*, *gorgollasa*, *batista*, *calop*, *vinater*, *argamussa*, etc.

Las variedades foráneas más comunes son: monastrell, tempranillo, cabernet-sauvignon, merlot, syrah, chardonnay, riesling, macabeu, etc.

The most common foreign varieties are the following ones: monastrell, tempranillo, cabernet-sauvignon, merlot, syrah, chardonnay, riesling, macabeu, etc.

CICLO ANUAL DE LA VID

INVIERNO

La vid duerme

Perchonar y podar

enero-marzo

Realización de surcos para nuevas plantaciones

enero

Injerto de púa

febrero-marzo

Abonar

febrero

PRIMAVERA

Lloro de la vid (desprendimiento savia)

Floración (brotes nuevos de las cepas)

Labrar

marzo

Conservación de los tutores

marzo

Tratamientos fitosanitarios de las cepas

abril-junio

Injertos de púa

mayo

Podar en verde (quitar yemas y brotes)

mayo

VERANO

Maduración de la uva

Tratamientos fitosanitarios del fruto

junio-agosto

Deshojar (quitar las hojas de las cepas)

julio-agosto

Injertos de escudete o mallorquín

agosto

OTOÑO

Recolección

Caída de la hoja

Recolección (vendimia)

septiembre

Preparar la tierra para nuevas plantaciones

octubre-diciembre

Pernochar (poda incompleta de la vid)

diciembre-enero

THE ANNUAL GROWTH CYCLE OF THE GRAPEVINE

WINTER

Dormant season vine

Preparatory pruning and pruning

January-March

Making furrows for new plantations

January

Cleft grafting

February-March

Fertilizing

February

SPRING

Crying vine (Secreting sap)

Flowering (new shoots on vines)

Farming

March

Conservation of stakes

March

Phytosanitary treatment of vines

April-June

Cleft Grafting

May

Green pruning (to remove shoots and buds)

May

SUMMER

Grape Maturation

Phytosanitary treatment of grapes

June-August

Leaf stripping (to remove leaves from the stocks)

July-August

Chip-budding grafting

August

AUTUMN

Harvest time

Falling down of leaves

Grape harvest

September

Preparing the soil for new plantations

October-December

Preparatory pruning (incomplete pruning of grapevines)

December-January

Pies de foto:

Viña de Can Quart (Santa Maria)

Sistema de emparrado

En forma de vaso

Photo captions:

Vineyard of Can Quart (Santa Maria)

Trellised vine system

Goblet shaped

La elaboración

Tradicionalmente, la elaboración del vino común (tinto) en Mallorca comienza con la vendimia en un ambiente de fiesta. La recolección se realiza racimo a racimo, cortándolos con un tranchete y depositándolos en cestos que después se descargan en las comportas (recipiente de madera, de forma troncocónica invertida, con la boca y el fondo de forma generalmente ovalada, con dos asas laterales en la parte superior) que se transportan en carros hacia la bodega. Allí se vacían las comportas, se pone la uva sobre el lagar, y se pisa de manera que el mosto (suco) caiga dentro y la pasta (parte comestible de la uva) y el rampojo (piñón y piel) queden sobre los tablones. Una vez separados pasta y rampojo, se echa la primera dentro del lagar, donde fermentará 7-8 días (maceración más fermentación alcohólica o tumultuosa). Seguidamente, se realiza el trasiego y trasvase del vino a las botas (*bótes congrenyades*), junto al suco que se obtiene de la pasta que hay en el lagar y que previamente se ha sacado y prensado (función que se puede realizar en una prensa de capachos, una prensa de tornillo o en una de husillo. En estas botas experimentará la fermentación maloláctica. Se almacena en las mismas botas y se realiza continuos trasvases de una o otra, vacía, para eliminar los bajos.

El cambio provocado por la filoxera dará paso a una nueva visión de la viticultura y las bodegas comenzarán a incorporar variaciones, desde el uso de la estrujadora (máquina que substituye al pisado de la uva con los pies y separa mosto, pasta y rampojo); el gradual abandono de las botas *congrenyades* –de acebuche y encina– por depósitos de hormigón y, más recientemente, de acero inoxidable; la realización del trasvase con una bomba en lugar de usar jarras, etc. Estos cambios se considerarán una adaptación mecánica, es decir, la convivencia de elementos tradicionales con ciertas innovaciones que facilitarán el trabajo. Será más tarde cuando la bodega cambie gran parte de su configuración original: los cestos serán substituidos por cubos de plástico; las comportas de madera serán reemplazadas por las de goma; los lagares de piedra viva por los depósitos de acero inoxidable; y las prensas manuales tradicionales, por las prensas eléctricas, como la de platos o la neumática, entre otras.

Elaboration

As a tradition, elaboration of red wine in Mallorca starts with the grape harvest in a festive atmosphere. The harvesting used to be done bunch by bunch. They were cut with a grape harvest knife and then they were placed in baskets that will be later unloaded in the wooden tubs (woved recipient, in upside-down conic shaped with two lateral handles in the upper part) which were transported in carts towards the cellar. These tubs were there emptied and the grapes were placed on the tank, and were treaded in a way that the must (suco) fell down and the paste (the edible part of the grape) and the rachis (kernel and skin) would rest on the planks. Once the paste and rachis had been separated, the paste was placed in the winepress where it would be fermented during 7-8 days (maceration plus alcohol fermentation). Afterwards, the wine was poured into the large wine casks (*bótes congrenyades*), together with the resting tank and was previously taken out and pressed (this function was carried out by a flat round mats press, screw wine press or by a basket press). In these barrels the malolactic fermentation was produced and the wine was stored and then poured from one to another barrel in order to eliminate the existing dregs.

The changes caused by the Phylloxera pest gave way to a new vision of the viticulture and consequently cellars started to incorporate variations, as for example the use of the grape crusher (machine which replaces the grape tread and separates the must, the paste and the rachis – kernel and skin); the gradual replacement of the large wine casks (*bótes congrenyades*) –made out of wild olive tree and holm oak– with the cement deposits and more recently with the ones in stainless steel; the pouring by using a pump instead of jars, etc. These changes will be considered as a mechanical adaptation, that is to say, the co-living of traditional elements with some innovations which will facilitate the work. It would be later when the cellar changes a great part of its original configuration: the baskets will be replaced with plastic barrels; the wooden tubs will be replaced with other ones in rubber; the stoned tanks with the stainless steel deposits and the traditional presses with the electrical and pneumatic ones, etc.

LA MALVASÍA, UN TESORO DE BANYALBUFAR

De Banyalbufar, en el norte de la isla, es originaria una variedad exclusiva llamada malvasía que produce un vino blanco peculiar. La historia de este néctar, más conocido como *albaflor*, se remonta al siglo XIV. Durante los siglos venideros la malvasía será insignia de prosperidad en la localidad de Banyalbufar.

THE MALMSEY, A BANYALBUFAR TRESOR

The vine variety called malmsey, which produces a characteristic white wine, comes originally from Banyalbufar, situated in the north of the island. The history of this wine dates back from the XIV century and in those days was known as *albaflor*. During the following centuries the malmsey was considered as a symbol of prosperity in the village of Banyalbufar.

Distintivo de Mallorca, este vino irá ligado a nombres ilustres como Ferran Cotoner (Marqués de la Cenia) y el Archiduque Luis Salvador. Afectada por la filoxera, irá decayendo hasta mediados del siglo XX. En 1960 y debido a su abandono desaparecerán todas las viñas.

A partir de una cepa que sobrevivió, cinco productores se juntaron en una cooperativa y se esforzaron en recuperar dicha variedad y su vino –fue en 1995 cuando acaeció el milagro–. Hoy en día, dicha asociación cuenta con 1,6 ha. de esta vid. La cepa se cultiva en terrazas.

La elaboración tradicional de la malvasía se realizaba a finales de septiembre. La uva se pisaba en una tina y se exprimía la pasta con una viga o prensa rudimentaria de funcionamiento sencillo. Sólo se usaba esta variedad de vid, si bien en años de escasez se mezclaba uva de la variedad *valent*. Una vez filtrado el mosto en una criba se vertía en la primera bota donde experimentaba la primera fermentación pasando, después de filtrarlo, a otra bota por Navidad. Un vez al año, en el mes de marzo, se trasvasaba a unas botas de roble curadas con ron, y el producto definitivo se obtenía en 3 ó 4 años.

La malvasía presenta un vino fresco y con consistencia compleja y su aroma es fuerte y afrutado.

Distinctive of Mallorca, this particular wine will be connected with some important people as Ferran Cotoner (Marquis of Cenia) and the archduke Luis Salvador. When the pest of vine *Phylloxera* appeared, its cultivation decreased until the middle of XX century. In 1960 and due to its abandonment all the vines disappeared.

From a survived stock, five vine growers started a cooperative and put all their efforts to recover this variety and its wine. They got it in 1995. Nowadays this association has 1,6 ha. of this type of vine. The stock grows in terraces.

The traditional elaboration of malmsey wine has always taken place at the end of September. The grapes were treaded in a barrel. The paste was squeezed with a rudimentary press. Only this vine variety was used in the elaboration, although in shortage periods it was sometimes mixed up with *valent* variety. Once the grape juice was filtered it was poured in a first barrel where the wine was firstly fermented. After that process, in Christmas time they filtered is again and poured it in another barrel. Once a year, in March, they transferred the wine in oak barrels prepared with rum, and the final product was obtained in about 3 or 4 years.

The malmsey produces a fresh wine with a complex consistence and has a fruity and strong bouquet.

LA FILOXERA Y OTRAS PLAGAS

La filoxera o seca-hojas (*Phylloxera vastatrix*) está considerada como la plaga más global, devastadora y decisiva de la historia de la viticultura mundial. Es un insecto (pulgón) llegado de Norteamérica, que se coloca sobre las hojas y las raíces, y chupa la sabia de las plantas. Este parásito tiene un ciclo biológico complejo y según la estación del año toma una forma u otra. No es más grande que un piojo. Es de color amarillo, verdoso o bronce. ¡Un insecto, solo, sin necesidad de un macho puede producir en un año más de 10 billones de descendientes!

THE PHYLLOXERA PEST AND OTHER PESTS

The *Phylloxera (Phylloxera vastatrix)* is considered to be the most global and devastating pest in the history of world viticulture. It is an insect (plant louse) which comes from Northamerica, and it sucks the sap through the leafs and roots of the plants. This parasite has a very complex biological cycle and it adopts a shape or another depending on the season. It is not bigger than a louse. Its colours vary from yellow, green and bronze. Only one insect, without needing any male can give birth to more than 10 billion descendants per year!

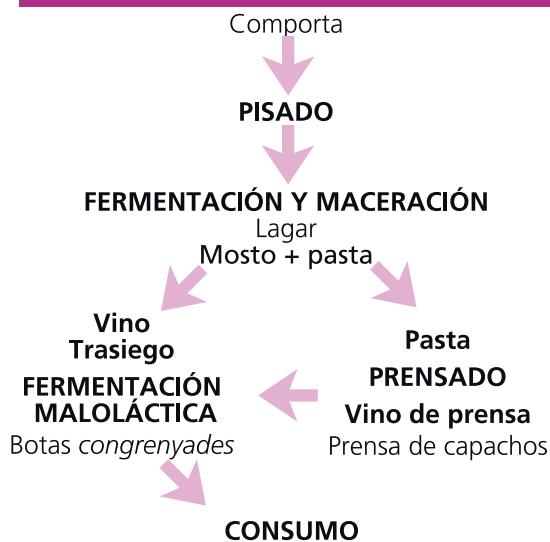
Apareció en Europa en 1863 en algunos invernaderos de Inglaterra e Irlanda; el mismo año se declara en Francia; en 1875, en Alemania; en España hacia 1878 y un año después en Italia. Se propagó rápidamente y, en dichos países, duró años. Se encontró la solución en la reconstitución de la vid basada en el pie americano, que fue el único remedio contra la plaga, ya que esta cepa resiste el ataque de dicho insecto.

Otras plagas y enfermedades más comunes son: el mildew, el oidio, la antracnosis, el coquillo, la fumagina, el barrenillo, etc. Dichas plagas se combatían con sulfatados de cobre o azufre y con distintas preparaciones químicas que se aplican sobre las cepas (caldo borgoñón y bordelés).

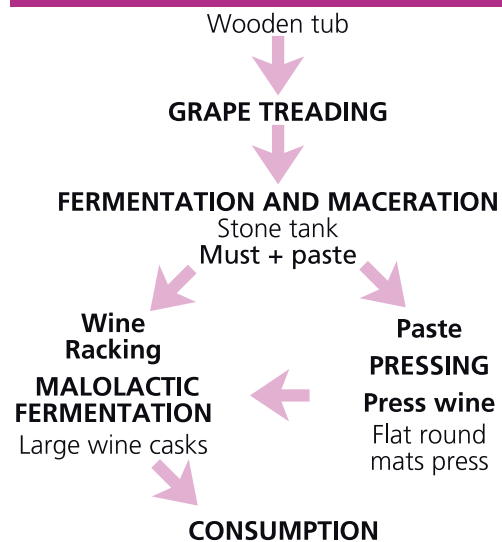
It appeared in Europe in 1863 in several greenhouses from England and Ireland; in the same year in France; in 1875 in Germany; in Spain around 1878 and finally, one year later in Italy. It was rapidly spread and, in those countries, it lasted for years. The solution was found in the revival of vines based on the native American vines, which was the only remedy against this pest, because this vine is resistant to the insect.

Other pests and most common diseases are: mildew, oidium, anthracnose, grape flea beetle, sooty mold, and borer, etc. These pests were solved by using copper and sulphur sulphates and with different chemical preparations that are applied on the vines (Burgundy and Bordeaux mixture).

ELABORACIÓN TRADICIONAL



TRADITIONAL ELABORATION



FIESTAS DEL VINO

Festa des Vermar

Se celebra en Binissalem, desde 1965, la última semana de septiembre. La tradición festiva de la vendimia reúne diferentes actos: *festa dels trepitjadors* (concurso de pisado de uva), desfile de carrozas, cena a la fresca con platos típicos (como los *fideus de vermar*) etc.

Festa del Vi Novell

Se institucionaliza en el año 2003 en Santa Maria del Camí. Esta fiesta rememora la tradición de colgar una rama de pino en las bodegas como anuncio de la venta de vino. Se celebra el último sábado de noviembre y recoge diversas ceremonias: entrega de una insignia de plata a un personaje local o insular

WINE FESTIVITIES

Festa des Vermar

It's celebrated in Binissalem since 1965 during in the last week of September. This festive tradition includes different events: *festa dels trepitjadors* (contest of treading grapes), float parades, dinner at open air with typical dishes (*fideus de vermar*), etc.

Festa del Vi Novell

It gets institutionalized in 2003, in Santa Maria del Camí. This festivity recalls the tradition of hanging a pine branch in the cellars to show the sale of wine. It is celebrated in the last Saturday of November and includes different ceremonies: presentation of a plate badge to a person from the village or from the island

relacionado con el mundo del vino; concesión de la rama de pino, por parte del Ayuntamiento, a las bodegas en un acto popular y con la presencia de un personaje mediático con música autóctona, *ball de bot* (baile regional) y torrada.

linked to the world of wine; presentation of the pine branch on behalf of the town hall to the cellars. This is done in presence of a well known person, with native music, *ball de bot* (typical Majorcan dancing) and barbecue.

CANCIÓN DE LA VENDIMIA

*Diuen que en anar a vermar,
se'n duien ses portadores,
al·lotes anit se fa
es ball de ses vermadores.*

GRAPE HARVEST SONG

*Diuen que en anar a vermar,
se'n duien ses portadores,
al·lotes anit se fa
es ball de ses vermadores.*

Pies de foto:

La vendimia según el Archiduque Luis Salvador en la obra *Las Baleares descritas por la palabra y el grabado* (1869)

Prensa de husillo

Prensa de tornillo

Estrujadora Hermanos Rodes - Alcoi (1927)

La malvasía en la actualidad. Una variedad recuperada

Ciclo multiforme de la filoxera. (J. Muñoz del Castillo *Vade-Mecum Filoxérico* (1879)

Bomba con pulverizador para azufrar las cepas

Festa del Vi Novell (Santa Maria del Camí)

Festa des Vermar (Binissalem)

Photo captions:

The harvest according to the Archduke Luis Salvador in *Die Balearen* (1869)

Basket press

Screw wine press

Grape crusher Hermanos Rodes - Alcoi (1927)

Malmesý nowadays. A recovered variety

Phylloxera cycle. Engraving. (J. Muñoz del Castillo *Vade-Mecum Filoxérico* (1879)

Spray pump to treat vines with sulphur

Festa del Vi Novell (Santa Maria del Camí)

Festa des Vermar (Binissalem)

El consumo

La visión socio-histórica del vino ha cambiado. Antes, se daba más importancia a la cantidad: el vino se consideraba un alimento más; en cambio, ahora, su consumo se adapta más a un ámbito festivo y selecto. De una producción desmesurada donde se mezclaban todas las variedades (si bien existía una valoración de cuáles eran mejores o peores para elaborar según qué vinos) se pasa a realizar una selección que estudia cada variedad (tipo de terreno donde se tiene que cultivar, características del vino, graduación, etc.). Además, se busca la combinación más favorable entre las variedades para crear un producto de calidad y se añaden conocimientos de enología y las ventajas de las nuevas tecnologías que permiten el control de la fermentación, el análisis de las variedades y sus posibilidades, etc. De un vino casero y simple, definido como un vino de consumo diario y frecuentemente joven que se vendía y consumía el mismo año o pocos meses después de la vendimia, se ha evolucionado a un vino complejo que buscará en el exterior referencias de mejora.

Consumption

The social-historical vision of wine has changed. In the past, quantity was stressed and the wine was considered as an ordinary drink, however, nowadays, the consumption is related to a more festive and select field. Meanwhile in the past, there was a disproportionate production where all varieties were mixed up (although there was a valuation of the best and the worst varieties to elaborate wine), nowadays a selection is carried out in order to study each variety (type of soil for cultivation, wine characteristics, alcoholic content, etc). In addition, in order to elaborate a good quality product, the most favourable combination is searched among the varieties and the knowledge of enology, together with the new technologies which enable the fermentation control, the analysis of its varieties and its possibilities, etc. From a daily homemade and simple wine, and frequently young which was sold and consumed in the same year or a few months after the grape harvest, we have passed to a more complex wine which will be improved with foreign varieties.

Antaño, los vinos tenían una fuerte graduación (15-16°) que ha variado a lo largo del tiempo. Respecto a la graduación se distinguían dos zonas:

Zona alta o Binissalem,
que producía un vino de graduación alta

Zona baja o Felanitx,
con un vino de menor graduación

Hoy, las denominaciones de origen son las que marcan el tipo de graduación, que oscila entre 10,5° y 14,5° dependiendo del tipo de vino.

Actualmente, además del vino joven, se distinguen tres tipos de vino tinto añejo:

Crianza: tiene un mínimo de crianza de 24 meses antes de pasar a la venta y al consumo, de los que permanece 6 en botas de roble y el resto de tiempo en botellas.

Reserva: tiene una crianza mínima de 36 meses, de ellos 12 ,reposa en botas de roble, y el resto de tiempo en botellas, antes de venderse para el consumo.

Gran Reserva: se mantiene en botas de roble al menos durante 24 meses, completando la crianza durante 36 meses más en botellas; suman, así, 5 años antes de estar listo para la venta y el consumo.

En Mallorca, también se producen vinos blancos y rosados, aunque su elaboración introduce algunas variaciones respecto a la del vino tinto. Para el vino blanco se utiliza uva blanca y el prensado tiene un papel primordial. El rosado se hace con uva negra o con una mezcla de blanca y negra, y se trata para que fermente sólo una vez.

Pies de foto:

Supervisión de bocoyses. Filmación de la Cooperativa de Felanitx (1927)

Relieve de la iglesia parroquial de Santa Maria del Camí que representa un racimo de uvas

Llenando garrafas para el consumo. Josep Pons Frau (segundo cuarto de S.XX). De la obra *Imatge fotogràfica i etnografia*

La bodega

El edificio especializado en la elaboración del vino se denomina *celler* (bodega). Antaño, se dividía principalmente en dos dependencias: una con los descomunales lagares de piedra, sobre los cuales había un entablado de vigas y tablones donde se colocaba la uva para pisarla y la bodega propiamente dicha, con las grandes botas *congrenyades* y la prensa.

Las bodegas, en el caso de las haciendas o de los casales de algunos pueblos de tradición vitícola, formaban parte de inmuebles, pero, también son edificios aislados dedicados exclusivamente a la transformación del mosto en vino, al prensado de la pasta, al almacenaje del vino, etc.

In the past, wines were of a high alcoholic strength (15-16°), what has changed in the course of time. With reference to the alcohol content, two zones can be distinguished:

Upper zone or Binissalem,
with wines of high alcohol content

Lower zone or Felanitx,
with wines of low alcohol content

At present, the denominations of origin are the ones which distinguish the types of alcoholic strength, ranging from 10,5° and 14,5° depending on the type of wine.

Nowadays, apart from young wine there are three different types of mature red wine:

Vintage wines: they have been aged for a minimum of 2 years, 6 months from which will remain in holm oak barrels and the rest of time in bottles.

Reserva wines: they are at least 3 years old, having spent a minimum of one year in oak cask, and two years in bottles.

Gran Reserva wines: they are at least five years old and are of top-quality. They must be aged for at least 2 years in oak casks and three years in bottles.

In Mallorca white and rosé wines are also produced, although its elaboration differs from the red wine one. The white grape is used for the white wine and the pressing has a main role. The rosé is made with black grape or a mixture of white and black grape, and it is treated for just one fermentation.

Photo captions:

Supervising the muids. Felanitx Cooperative film (1927)

Relief from Santa Maria del Camí's church representing a grape bunch

Filling carafes for consumption. Josep Pons Frau (second quarter of XX Century). From the book *Imatge fotogràfica i etnografia*

The cellar

The building specialized in the elaboration of wine is called *celler* (cellar). It used to be mainly divided into two rooms: one with huge stone tanks on which there was a planking of beams where the grape was placed to be treaded; and the so-called cellar with the large wine casks and the press machine.

The cellars exist as part of the buildings in the country estates or in the big houses in the villages with wine tradition but, they are also isolated buildings exclusively dedicated to the transformation of the must in wine, to the pressing of the paste, to the wine storage, etc.

Los lagares de piedra viva podían estar fuera, bajo un porche cerrado, o bien en el interior del edificio. Habitualmente, los lagares se encontraban en un nivel superior y la bodega, con techumbre de bóveda de cañón o arista y arcos rebajados sostenidos por pilares o columnas, se situaba en un nivel inferior para preservar el vino de cambios bruscos de temperatura.

Debajo del lagar, en la parte que da a la bodega, se encontraba la pila donde se abría un grifo y se comenzaban a llenar jarras y, formando una cadena humana, se iban pasando estas jarras de hombre a hombre hasta que llegaban al que estaba situado sobre la bota y que, con ayuda de un embudo, las vaciaba dentro. Antes de depositar el vino, estas botas se limpiaban y, para realizar este trabajo, era necesario que un hombre entrara por la *cadireta* (vano situado en la parte superior del tímpano de la bota). Dentro de las botas el vino sufría otra fermentación (maloláctica) y en dos meses estaba listo para su venta. Se ponía una rama de pino en los lugares donde se vendía vino (tradición que todavía se conserva en Santa María del Camí). La venta era generalmente a granel, los vecinos iban con su recipiente (botella, garrafa) y, allí, se lo llenaban de vino.

The stone tanks used to be situated outside, below a close porch or inside the building and usually were in an upper level. The cellar, which usually had a barrel or ribbed vaulted ceiling and segmental arches –held by pillars or columns–, was situated in a lower level to prevent wine from sudden temperature changes.

Under the stone tanks, in the part next to the cellar, there was a basin where the jars would be filled by making a human chain until the person situated on the barrel, who would pour the wine into the barrels with a funnel. However, before pouring the wine into these barrels it was necessary to clean them and this task was charged to a person who would enter through the *cadireta* (little window situated in the upper part of the tympanum of the barrel). In the barrels, wine suffered from malolactic fermentation and in two months it was ready for sale. It was normal to hang a pine branch from the stores where wine was sold (this tradition is still preserved in a village called Santa María del Camí). The wine was usually sold in bulk and residents would go to the store to fill their bottles up.

BODEGA

LAGARES

Pila

BODEGA

Botas *Congrenyades*

CELLAR

Huge stone tanks

Basin

CELLAR

Bótes congrenyades (large wine casks)

Las botas *congrenyades* se colocaban a lo largo de las paredes y sobre maderas o sillares de piedra de arenisca para evitar que rodasen. Son unas botas muy grandes –dos metros y medio de alto por unos dos de largo, generalmente con una capacidad de 1.500 a 4.000 l. que serán substituidas con el tiempo por depósitos de hormigón y, más tarde, de acero inoxidable–. Además de las botas *congrenyades*, en las bodegas podíamos encontrar toneles, cuartillas, tinas y botas de diversas capacidades, la mayoría hechas en madera de castaño (botas de poca calidad utilizadas para almacenaje y transporte). La bota más utilizada actualmente es la llamada barrica bordelesa (225 l.), de roble, ya que mejora la calidad del vino.

The special barrels called *bótes congrenyades* were placed along the walls and on the woods or pieces of sandstone so that they would lean and in this way avoid rolling. They are very big barrels –two and a half meter high and two meters long, and generally with a capacity of 1,500 to 4,000 l.– which will be later replaced with cement deposits, and later, with stainless steel ones. Apart from the *bótes congrenyades*, we could find in the cellars different recipients such as casks, *quartins*, tubs and barrels of various capacities, most of them made out of chestnut (medium quality barrels used for storage and transport). The most used barrel nowadays is the Burgundy barrel (225 l) made out of oak because it improves the quality of wine.

LA BOTA

Bota *congrenyada*

Barrica bordelesa

DUELA

CERCO DE HIERRO

CERCO DE MADERA

DUELA

CADIRETA

BOCA / ABERTURA

PIQUERA

FONDO

THE WINE CASK

Bóta congrenyada
(Large wine cask)

Bordeaux barrique
(Hogshead)

STAVE

BULGE / QUARTER / CHIME HOOP

WOOD HOOP

STAVE

CADIRETA

BUNG HOLE

BUNG HOLE

HEAD

Pies de foto:

Bodega de Son Ramon (Llubí)

La rama de pino indica el lugar donde se vende el vino, bodega Can Vinagre (Santa Maria del Camí)

Botas *congrenyades*, bodega es Pagos (Porreres)

Barricas bordelesas, bodega Jaume Mesquida (Porreres)

Photo captions:

Cellar of Son Ramon (Llubí)

The pine branch shows the place where wine is sold, cellar Can Vinagre (Santa Maria del Camí)

Large wine casks (*bótes congrenyades*), cellar es Pagos (Porreres)

Bordelaise barriques, cellar Jaume Mesquida (Porreres)

Otros productos

En el mundo de la vid y el vino destacan también otros productos derivados muy conocidos: la mistela, el vino de misa, el aguardiente, el vinagre y el arrope.

Mistela. Vino semi-fermentado de entre 13 y 18° de sabor dulce que se obtiene añadiendo alcohol al mosto del vino y que contiene más azúcar de lo habitual. Se consume frecuentemente como aperitivo o acompañando frutos secos o pastas, como los buñuelos (típico del día de las Vírgenes).

Vino de misa. Vino utilizado para la celebración de la Eucaristía. Cada iglesia tiene su propio vino. En Mallorca se emplea habitualmente el vino dulce.

Aguardiente. Se produce de la destilación del vino realizada mediante un alambique. Durante los siglos XVIII y XIX el aguardiente de Mallorca era conocido en España y fuera de ella, pero, a partir de comienzos del siglo XX, su producción y exportación disminuyeron considerablemente. Era una bebida muy común en Mallorca, tanto a nivel industrial como casero, y su consumo era habitual.

Vinagre. Tradicionalmente, se originaba en botas donde el vino se volvía malo o agrio. No será hasta mediados del siglo XIX cuando se entenderá el fenómeno del vinagre y el porqué se producía. Proviene de una bacteria que provoca la fermentación del vino llamada fermentación acética.

Se utilizaba antiguamente como conservante. Existen diversos tipos que dependen de la base del producto, de la maduración, etc. Tiene muchos usos, tanto gastronómicos como medicinales.

Arrope. Es una especie de jarabe espeso y dulce, como si fuera confitura, que se extrae del mosto del vino y que se come. Para elaborarlo se pone mosto de vino en una olla y se hierve. Se va retirando la espuma que produce hasta que queda un cuarto del volumen inicial. Antiguamente, los payeses lo apreciaban mucho.

Other products

In the field of vines and wine there are also other derived products which stand out such as mistela, mass wine, liquor, vinegar and grape syrup.

Mistela. It is a semi-fermented wine of between 13 and 18 per cent alcohol, of sweet taste. It is elaborated by adding alcohol to the wine must and it has more sugar than normal. It is usually consumed as an aperitif or accompanied by nuts or pastries like *bunyols* (typical in a Fest called *Virgins day*).

Mass wine. It is a red wine used during Eucharistic celebration. Each church has its own wine. The traditional one in Majorca is the sweet wine.

Liquor. It is produced from the distillation of wine through a still. During the XVIII and XIX centuries, Majorcan brandy was well known in Spain and abroad, but from the beginning of XX century its production and exportation started to decrease a great deal. It was a very common beverage in Mallorca, both at industrial and home level, and its consumption was usual.

Vinegar. It was traditionally made in the barrels where the wine became harsh. It will not be until the middle of XIX century when the phenomenon of vinegar will be understood. It comes from the fermentation of alcohol into acetic acid and other fermentation by-products.

In the past it was used as a preservative. There are different types of vinegars depending on the product base, the maturation, etc. It also has many uses, not only culinary but also medicinal.

Grape syrup. It is a kind of thick and sweet syrup, similar to marmalade. It comes from the must and it is suitable for eating. For its preparation, bring the must to boil in a saucepan. Then take out the froth until there is a quarter of its initial volume left. In the past, this syrup was very appreciated by the peasant farmers.

Pies de foto:

Alambique tradicional

Botas de vinagre, bodega es Pagos (Porreres)

Photo captions:

Traditional distilling vessel

Vinegar casks, cellar es Pagos (Porreres)

La història del vi	1
El conreu	5
L'elaboració	9
El consum	15
El celler	17
Altres productes	20
Traducción al castellano	21
English translation	21

El vi a Mallorca: del passat al present

Foto de portada

Celler Can Sabater. Casa Museu Llorenç Villalonga (Binissalem)

Coordinació

Aina R. Serrano Espases

Redacció

David Albert Vázquez

Revisió lingüística

Joana M. Pomar Sans

Disseny

Diana Farràs i Serra

Plànol pàg. 18

Luis López

Traducció a l'anglès

Carmen Escandell i Muriel de Wulf

Agraïments

Paco Algaba, Joan Antich (Can Marc), Pere Calafat (Celler Jaume de Puntiró), Antoni Colom, Maria Antonia Ferrer, Jerònia Florit, Lucía Gómez del Pulgar (Revista Terra de vins), José Manuel López, Miquel Martí (Son Ramon), Bárbara Mesquida (Celler Jaume Mesquida), Sebastià Pastor (Celler Can Vinagre), Jaume Pons, Hereus de Ribas (Celler Can Ribas), Germans Roses (Celler José Luis Ferrer), Felipe Zaforteza (es Pagos)

© Consell de Mallorca · Departament de Medi Ambient i Natura, maig 2007.

Revisió: octubre 2013



Education and Culture

Culture 2000



Cyprus Architectural Heritage Organisation



Consell de Mallorca

■ Departament de Medi Ambient

www.conselldemallorca.net/trimed