

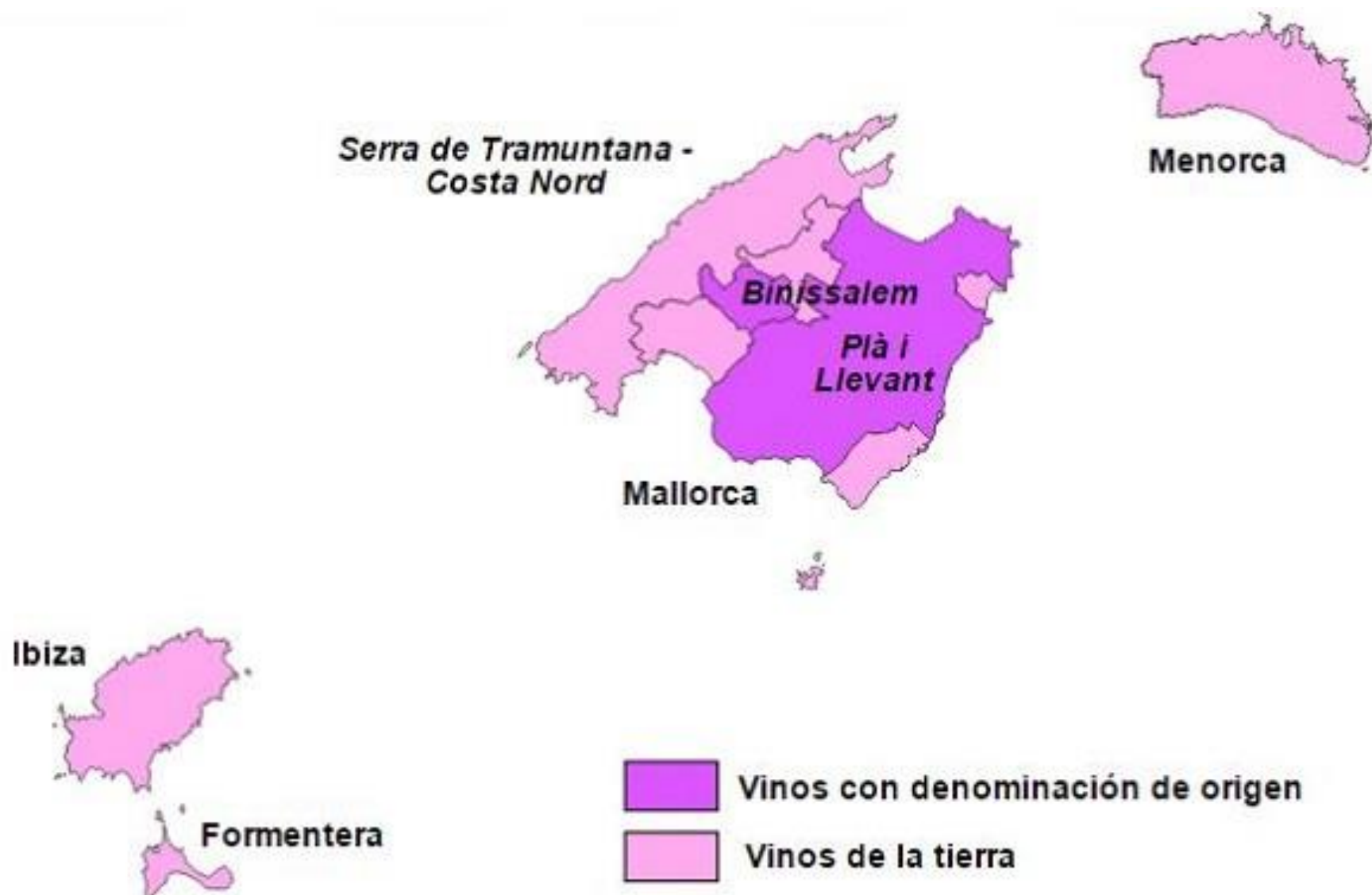


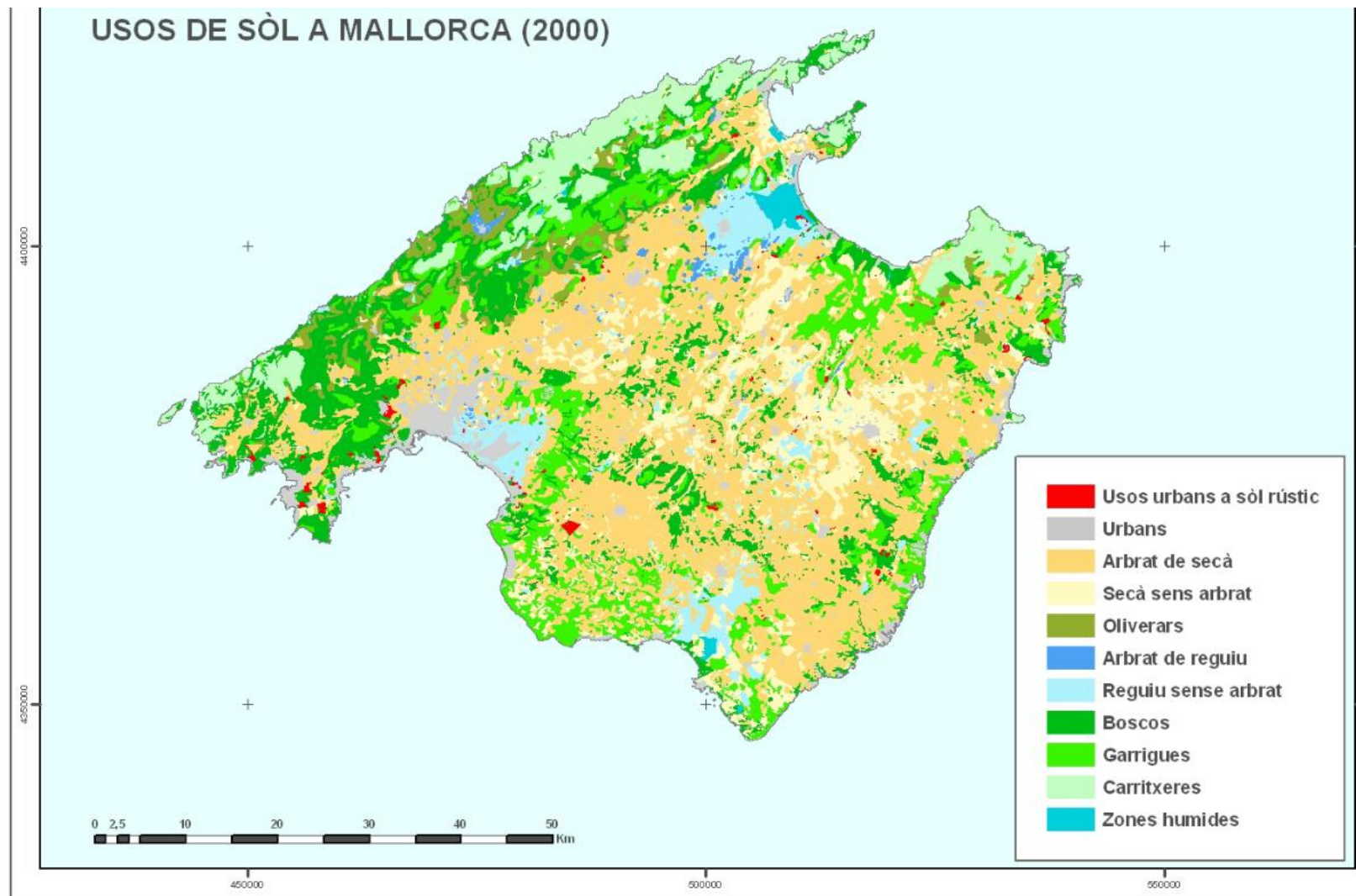
***JORNADA LA VITIVINICULTURA AMB DENOMINACIÓ D'ORIGEN
ALS PAÏSOS CATALANS: SITUACIÓ ACTUAL I NOUS HORIZONS***

9 de novembre de 2023, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona

Antoni Bennàssar Roig
DO Pla i Llevant
presidencia@doplaillevant.com







IMATGE 4.I. Usos de sòl a Mallorca (2000)
Font: Elaboració pròpia a partir de dades de Pons 2002 i 200

Mapa de suelos de las Islas Baleares

Por J. M. Llorens y J. M. Llorens



I. Ibiza



I. Formentera



I. Mallorca



2000 anys d'història

Època romana.

123 aC. Cecili Metel. Palma, Pollentia.

Abans vaixells enfonsats amb restes d'àmfores

Vins: *Bocchoris, GVIVM*

,

Època musulmana

1229. Pere Martell

Cròniques de la conquesta catalana

Època medieval

Les varietats més antigues: moscatell, malvasia

Intercanvis comercials amb Catalunya

Segle XVIII

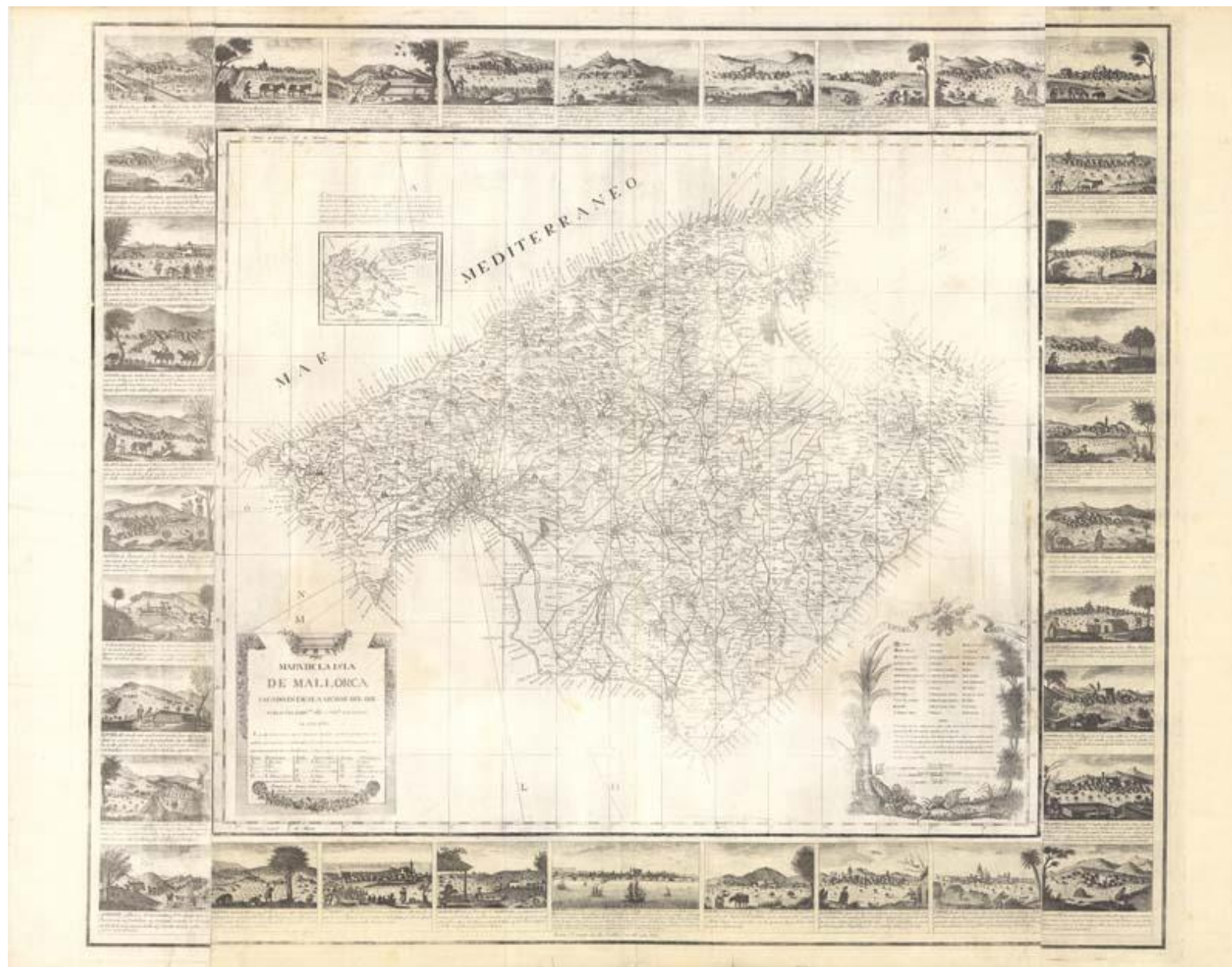
**Gran expansió del cultiu de la vinya
Mapa del Cardenal Despuig**

1777 producció de 88.000 hl

1790, producció de 150.000 hl

1820, producció de 335.000 hl

2022, producció de 61.900 hl

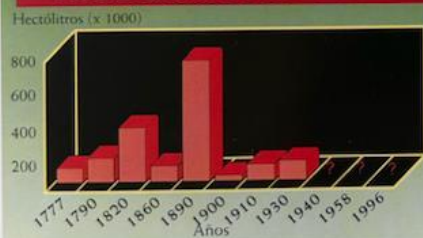


Mapa del Cardenal Despuig

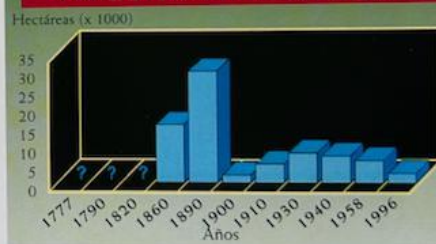
VIÑEDOS EN MALLORCA

AÑO	HECTAREAS	HECTOLITROS
1777		88000
1790		148544
1820		335331
1860	15543	97750
1890	30000	750000
1900	2000	35000
1910	5000	101000
1930	8000	120000
1940	7190	
1958	5965	
1996	2500	

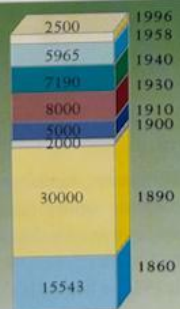
PRODUCCIÓN DE VINO



VIÑEDOS EN MALLORCA



VIÑEDOS EN MALLORCA



VIÑEDOS EN MALLORCA



Segle XIX Ja hi ha molta informació

1830. Pugó

1851. Cendrada

1891. Fil·loxera

TAULA 4.

Varietats tal com s'esmenten a l'*Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares* (Satorras, 1876)

NEGRES		BLANQUES	
Aleluya	Maymó	Calop	Cagat
Escursach	Vennama	Prensal blanch	Pampol rodat
Batista	Maiblanch	Vinater	Argamusa
Formigó	Pansal negre	Barroves	Ulls de llebra
Sabater	Bragat	Valent blanch	Llargué
Mancés	Lopez	Canavella	Juanillo
Mancés den Tibús	Rotget de pampol lluent	Montona	Padre
Monastrell	Rotget de pampol pelut	Malvasia	Mollá
Giró	Bord	Moscatell	Esperó de gall o pezon de vaca
Gargollasa	Real	Moscatell menut	Duvicie
Fogonéu	Valent negre	Moscatell vermell	
Granatxa		Grumer	

* En negreta, les varietats que es recullen actualment al banc de germoplasma vitícola de les Illes Balears.

TAULA 5.

Varietats tal com s'esmenten a *Memorias sobre el estado de la agricultura* (Satorras, 1878)

SUPERIORS O FINES		ENTREFINES	BASTES
DESTINADES A VINS GENEROSOS O LICOROSOS	DESTINADES A VINS DE TAULA		
Moscatel	Batista	Gorgollasa	Fogoneu
Moscatel romano	Escursach	Valent-blanc	Valent-negre
(menudo blanco, rosado)	Garnacha	Mancés d'en Tibús	Lopez
Malvasia	Juanillo	Calop	Ojo de liebre
Mollar	Vinater	Pansal blanch	Argamusas
Montona		Pansal negre	Sabater
Pedro Gimenez			Aleluyas
Giró (rojiza y negra)			
Pampolrodat			
Aigomel			

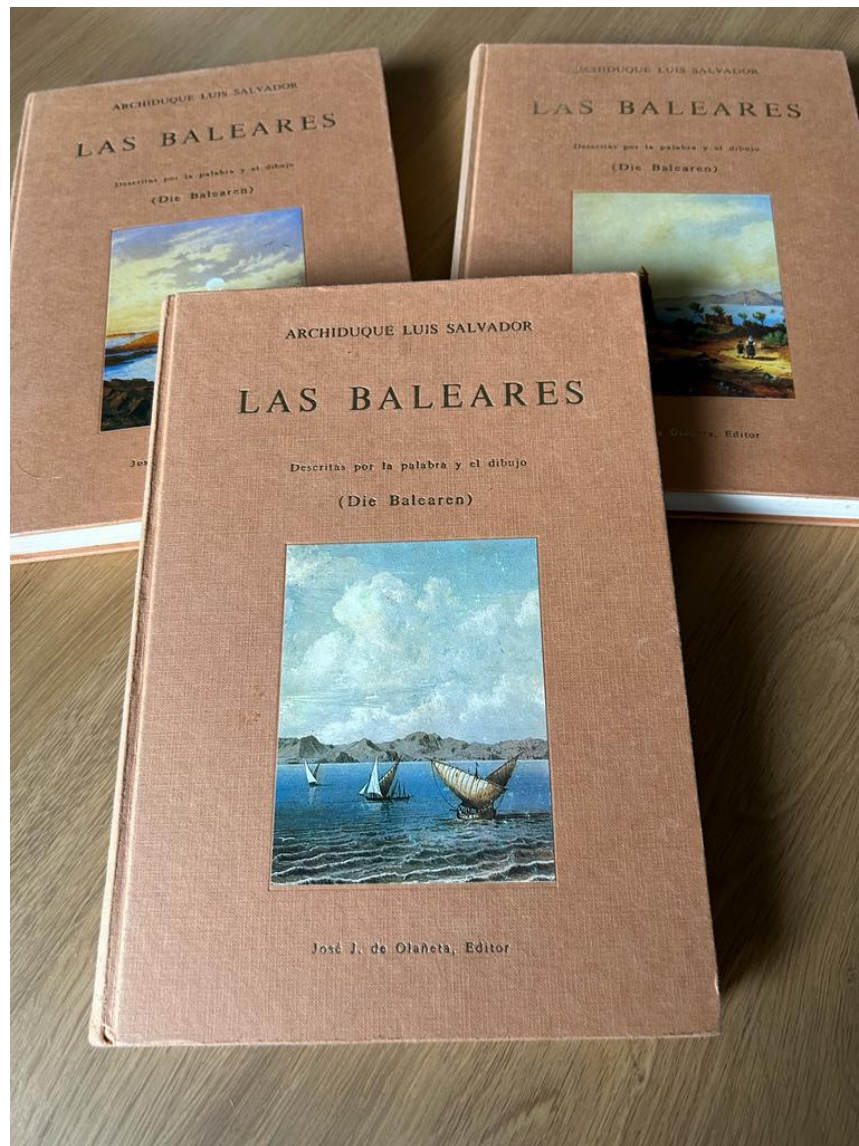
* En negreta, les varietats que es recullen actualment al banc de germoplasma vitícola de les Illes Balears.

Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares.

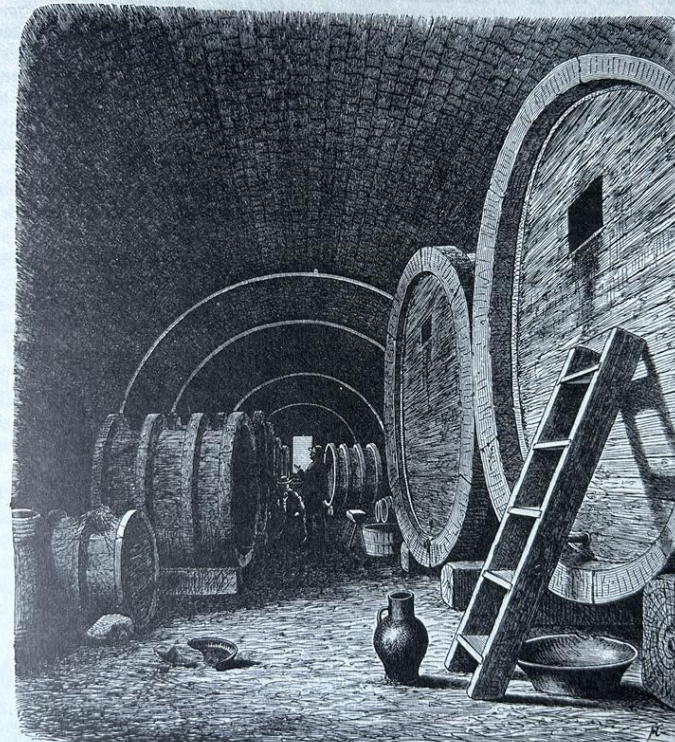
Francisco Satorras, 1876)

Memorias sobre el estado de la agricultura.

Francisco Satorras, 1878



recubiertas de trenzado (*barrals*), mientras que para el consumo interior se embotellaban en botellas planas. El consumo anual en la isla suele oscilar de los 8.000 a los 10.000 cortins, a la par que otros 6-7.000 cortins se van al continente, o al extranjero y especialmente a Francia.

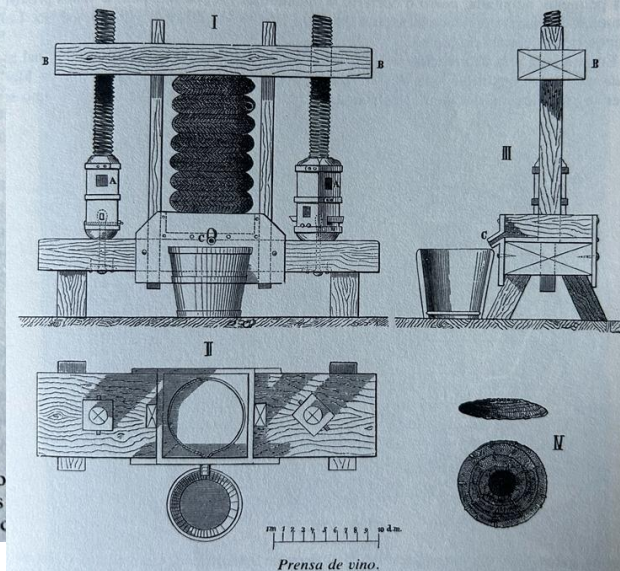


Celler de la Casa Ferrer en Santa Margarita.

De costumbre, en Mallorca no se dedican a la preparación de pasas de uva, al contrario que sucede en el sur de España y concretamente en Andalucía. Unicamente unos pocos productores preparan algunos racimos de la variedad llamada del *pansal* para el consumo local. Hoy en día es muy común, incluso entre las clases más pobres, la uva para hacer vino.

El procedimiento habitual para el vino de Mallorca es el siguiente: se prensa la uva, pero la malvasía no se deja caer en las tinajas de prensado sino que se vierte directamente en las arrafas. Para la fabricación del *moscatel* y del *montona* se hierve el mosto en calderas, pero también se hacen otras calidades de vino sin hervir que reciben el nombre de *montona crua* y *montona crua*.

Los enormes toneles, *botas congregnadas*, reciben su nombre de sus cercos formados por gruesas tablas, que se juntan con clavos de hierro llamados *congreña*. Suelen hacerse de encina y a veces también de madera de olivo de gran espesor.



En Lluchmajor hay ejemplares de botas congregnadas con capacidad para 240 cuartijos, con un diámetro de 15 palmos; pero cada vez más van desapareciendo en las bodegas modernas y siendo reemplazadas por grandes recipientes, llamados *tonels*. En las botas congregnadas el mosto se vierte por un orificio en la parte superior a través de un gran embudo de madera o por un tubo; no obstante, en los tiempos más recientes se emplean varios modelos de bombas extraíbles para el llenado de los toneles y asimismo para el trasvase del vino. En el lado anterior de la bota existe una abertura, un orificio cuadrado, a modo de ventosa, por donde se extrae el vino.

Arxiduc Lluís Salvador. *Die Balearen* (1869-1891)

Edició en castellà. *Las Baleares*.

José J. de Olañeta, editor. 1984. 3 volums. 314, 329 i 336 pàgs

TAULA 2.

Varietats tal com són esmentades a *Die Balearen* per l'arxiduc Lluís Salvador d'Àustria a l'illa de Mallorca (1869-1891)

VARIETATS	ÚS	LOCALITZACIÓ
Calops ^{B,N}	mesa	Binissalem
Girons ^{B,N}	mesa/vino generoso	
Juanillo ^B	mesa	
Gorgollasses ^N	vino corriente	Binissalem
Molls ^N	vino generoso	
Gorgs ^N	mesa	
Lloretes ^N		
Formigons ^N		
Moscatells ^{B,N}	vino generoso	Banyalbufar
Maimons blancs ^B		
Maimons negres ^N		
Pansals ^N		
Montona ^B	vino generoso	Pollença
Malvasia ^B	vino generoso	Banyalbufar
Monastrell ^N		
Sabaters ^{B,N}		
Escursacs ^N	vino corriente	
Fogoneus ^N		
Negrelles ^N		
Ullades ^N		
Ulls de llebre ^B		
Tarrés ^N		
Batistes ^N	vino corriente	
Esperons de gall ^{B,N}		
Grumers roigs ^N		
Granatxes ^N	vino corriente	
Valents negres ^N		
Valents blancs ^B		
Cagats ^B		
Al·leluies ^N		
Pàmpol rodat ^B	vino generoso	Banyalbufar
Mamelles de vaca ^B		
Plantes ^N	mesa	
Vinaters ^N		
Agramuses ^N		
Betzoles ^N		

^B Varietat blanca, ^N Varietat negra, ^{B,N} Varietat blanca o negra.

* En negreta, les varietats que es recullen actualment al banc de germoplasma vitícola de les Illes Balears.

Varietats de vinya citades al *Die Balearen*, per l'Arxiduc Lluís Salvador

any	has	Producció, hl	Exportació, hl
1885	18.000	350.000	230.000
1889	23.000		
1891	19.000		500.000
1892			180.000
1893	19.000		50.000

Pastor Sureda, Bartomeu

La vinya i el vi a la Mallorca de finals del segle XIX.

Una revisió al tòpic de la fil·loxera.

Leonard Muntaner, editor. 2016. 86 pàg.



Arnest Mestre
Sant Pere de Ribes 1884- Palma 1968



Estació Enològica (1915)



Celler cooperatiu (1919)

Notas de
Viticultura y Enología
Moderna

11

Variedad nº 6. Dignaria Gloria - con abono

Variedades	Nº de cepas Dadas	Peso de los Sarmientos Kgms.	Peso Sarmientos Por Hectárea Kgms.	Peso uvas por Hectárea Kgms.	Coefficiente de Fecundificación y vigor
Magnum	7	3.125	1607	600	0.37
Callet	7	1.200	617	3150	5.10
Labate	7	1.900	977	2400	2.25
Suro	8	3.050	1373	0.	-
Escorach	6	1.800	1080	"	-
Barbata	8	3.200	1440	"	-
Manto-negro	7	2.450	1774	3600	3.06
Gargollaza	7	2.825	1453	600	0.41
Mula	4	1.030	927	1800	1.94
Bobal	5	1.075	774	400	1.16
Sumoll	5	1.325	954	1800	1.88
Barullada	5	1.300	936	2250	2.40
Xarel-lo	6	1.530	918	0.	-
Giro	7	1.350	794	"	-
Valent-blanch	2	0.850	1530	1800	1.17
Nimale	7	2.250	1157	1800	1.55
Luigat	5	1.150	828	2400	2.90

vin pierde notable proporciones de sus elementos y por lo mismo disminuye su valor.

Tomando en cuenta semejante inercia y paciendo del hecho corriente de que los elementos de uso general son mas que mezclas organicas de procedencia diversas, aceptamos para el cálculo las riquezas medias que consigna. L. Chauvin, director de la Escuela de Beaune: nitrógeno, 0.45 = por 100 = ácido fosfórico 0.30 por 100 = Potasa, 0.50 por 100.

Decoración de los envases para vino blanco.

1º. Acido clorhidrico al 5 pps. = 2º. Potasa caustica al 10 pps. = 3º. Acido sulfúrico al 5 pps. y despues agua abundante.

Conservacion de un vino nuevo.

Para la buena conservacion de un vino nuevo no basta borrar el cubado bien empujado que se haya tenido en la fermentacion del mismo, por que una vez decubado el vino y terminada su fermentacion si cuando vienen los trabajos de conservacion del mismo puesto en las tinas, estas se purgan mejor si tienen que estar bien limpias y secas antes de poner el vino en las mismas, y el vino una vez desmenuado la fermentacion hay que hacerle el analisis completo para determinar y añadirle lo que le haga falta para su buena conservacion en estos analisis lo primero que hay que determinar es la acidez total que es una de las causas primordiales para su buena conservacion y despues el grado alcohólico y acidez volátil que esta es lo más temible en todos los vinos destinados a conservacion.

Las cubas una vez puesto el vino en ellas hay que tener un cuidado cubado en tenerlas bien limpias por la parte exterior y principalmente de gotas del mismo vino que en este caso sobre ellas se echara disolución de metabisulfito al 10 pps para que estas no se oxiden.

Despues el primer suco de pueras el vino en las cubas hay que rellenarlas cada tres o cuatro dias, y despues el segundo suco una vez por semana y en lo sucesivo alarga al rellenarlas una vez por mes.

En el vino nuevo hay que trasvagarlo 2 o 4 veces al mes o mas y medio de puesto el vino en las cubas se dara el 1º trasiego, y por alla el mes de febrero se dara el 2º y antes de llegar a los calores de verano se dara el 3º y en esta forma ya se queda el vino bastante limpio de nuevo.

Preparada en la siguiente forma: Viértase muy des-



ESTACIÓN DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE FELANITX

APUNTACIONES
DE
VITICULTURA
Y
ENOLOGIA



Varietats de vinya autòctones de les Illes Balears

Varietats de raïm de taula



Varietats de vinificació autoritzades



Varietats de vinificació minoritàries



Les varietats cultivades fins al segle XX

Segle XX, anys 80

De la quantitat a la qualitat

De la producció familiar a la professional

Obra Agrícola de la Caixa. Ramon Alabern

**El canvi del vi a Mallorca protagonitzat per la
DO Pla i Llevant**

**De les vinyes miscel·lànies autòctones a la
introducció de varietats internacionals**

El preu dels raïms

Segle XXI

L'explosió de cellers

Excedents econòmics del turisme

L'entrada de capital estranger

Unió Europea

**De les dues zones productores: Felanitx i Binissalem
A les DDO i IIGGPP**

**1990 DO Binissalem
1999 DO Pla i Llevant
2003, IIGGPP**

El cas de la IGP Mallorca

Superfície dedicada a les varietats presents a les vinyes de les Illes Balears l'any 1982 (*Catastro Vitícola y Vinícola*. INDO, 1982). Els noms de varietats apareixen tal com s'esmenten a l'INDO

VARIETATS	SUPERFÍCIE (HA)
Alicante bouschet	10,62
Bobal	3,71
Callet	1.253,59
Calop	38,71
Cañarroyo	1,46
Cardinal	8,20
Fogoneu	584,8
Garnacha	1,46
Manto negro	558,09
Monastrell	68,98
Pardillo	3,02
Pepita de oro	5,64
Picapoll blanc	4,43
Roseti	1,42
Tinto ribera	0,59
Xarello blanco	2,73
<i>No identificades</i>	4,51
<i>Mescla varietats</i>	98,24
<i>Sense empeltar</i>	38,13

* En negreta, les varietats que es recullen actualment al banc de germoplasma vitícola de les Illes Balears.

En aquesta relació es varen basar la primera autorització de plantació de varietats seguint la normativa existent abans de l'entrada a Europa.

Autoritzades aplicant un criteri de nombre d'hectàrees cultivades

TAULA 14.

Varietats autoritzades a les Illes Balears. En nègreta, les varietats minoritàries autoritzades des del 2011.

ANY 2000	ANY 2022
Varietats recomanades Callet, N Manto negro, N Moll, pensal blanca, prensal, B	Varietats recomanades Callet, N Manto negro, N Moll, pensal blanca, prensal, B
Varietats autoritzades Cabernet sauvignon, N Chardonnay, B Fogoneu, N Macabeu, viura, B Malvasia, B Merlot, N Monestrell, N Moscatell d'Alexandria, B Parellada, B Sirà, N Tempranillo, N	Varietats autoritzades Cabernet sauvignon, N Callet negrella, N Chardonnay, B Escursac, N Esperó de gall, N Fogoneu, N Garnatxa blanca, B Garnatxa negra, N Giró negre, N Giró ros, B Gorgollassa, N Macabeu, viura, B Malvasia aromàtica, malvasia de Banyalbufar, B
	Mancès de tibús, N Merlot, N Monestrell, N Moscatell d'Alexandria, B Moscatell de gra menut, B Parellada, B Pinot noir, N Riesling, B Sauvignon blanc, B Sirà, N Tempranillo, N Viognier, B Petit verdot, B

Varietats de vinya autoritzades els anys 2020 i 2022

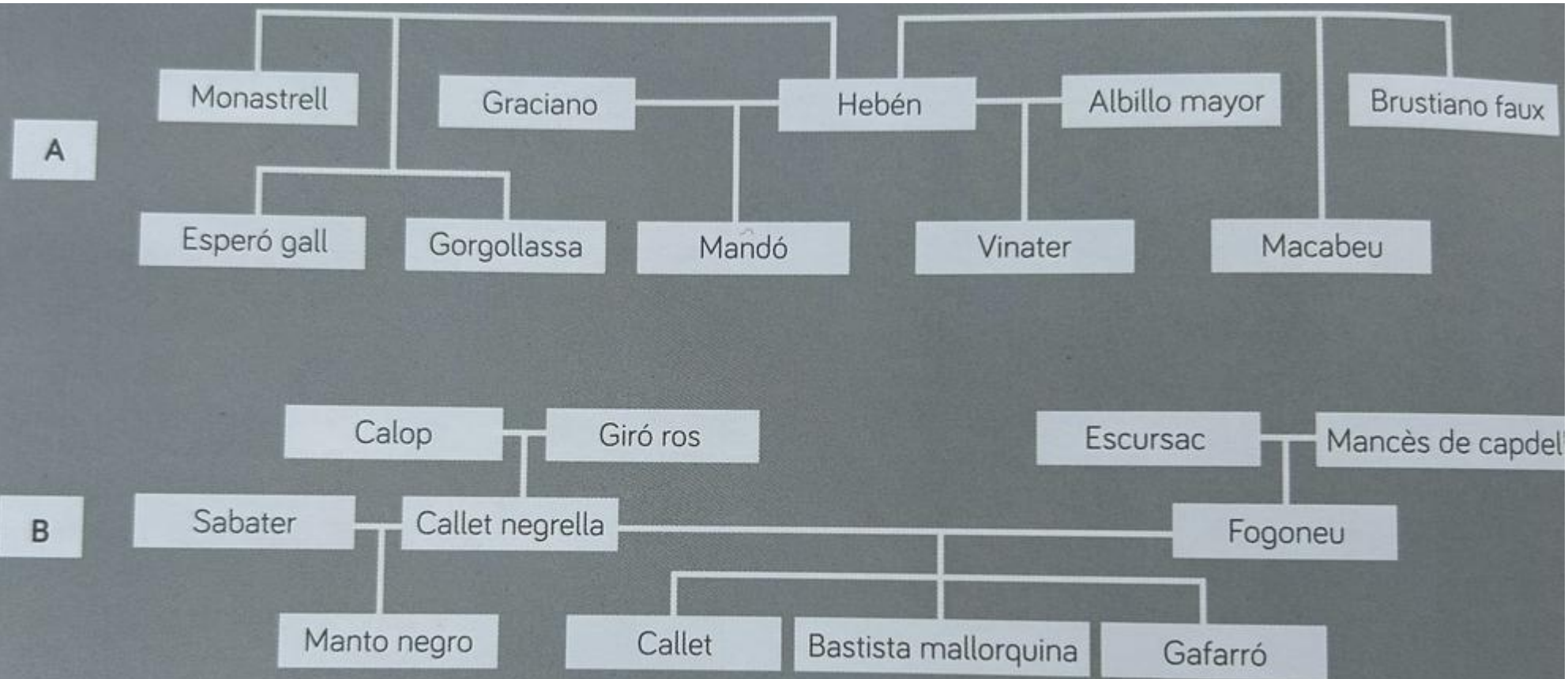


Figura 4. Llinatges i parentals proposats a partir de l'anàlisi de 20 microsatèl·lits. *Modificació de García-Muñoz (2011)*

VARIETATS DE VINYA DE LES ILLES BALEARS



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B INSTITUT RECERCA
/ I FORMACIÓ
AGROALIMENTÀRIA
I PESQUERA
ILLES BALEARS

| José M. Escalona | Joana Maria Luna | Josefina Bota | Carme Garau | Antoni Martorell |



Premsal



Giró ros o blanc



Giró ros o blanc



Fogoneu



Callet



Callet



Manto negro

		2010			2022		
	DO Pla	DO Bin	IIGGPP	DO Pla	DO Bin	IIGGPP	Total 2022
Pagesos	45	95	167	56	46	308	5
Cellers	15	15	49	13	12	97	410
Hec.	265	450	550	390	250	1376	2016
Tones	1900	3300	3100	2000	1300	6800	10100
hl de vi	13000	20300	38000	13700	7700	40500	61900
hl comerc.	9900	13600	15000	10000	7300	36000	53300
% Intern	92	85	84	93	83	78	79

Dades de nombre de pagesos, cellers, hectàrees de vinya, tones de raïm, hectòlitres de vi, comercialització en Hl i percentatge de mercat interior

Moltes gràcies per la vostra atenció