

EL MIRALL

Núm. 128

500 PTA / 3,01 EUR

Especial Dossier

*La cultura del vi
a les Balears*

Semblança

*Els moments
decisius de
Toni Catany*

Societat

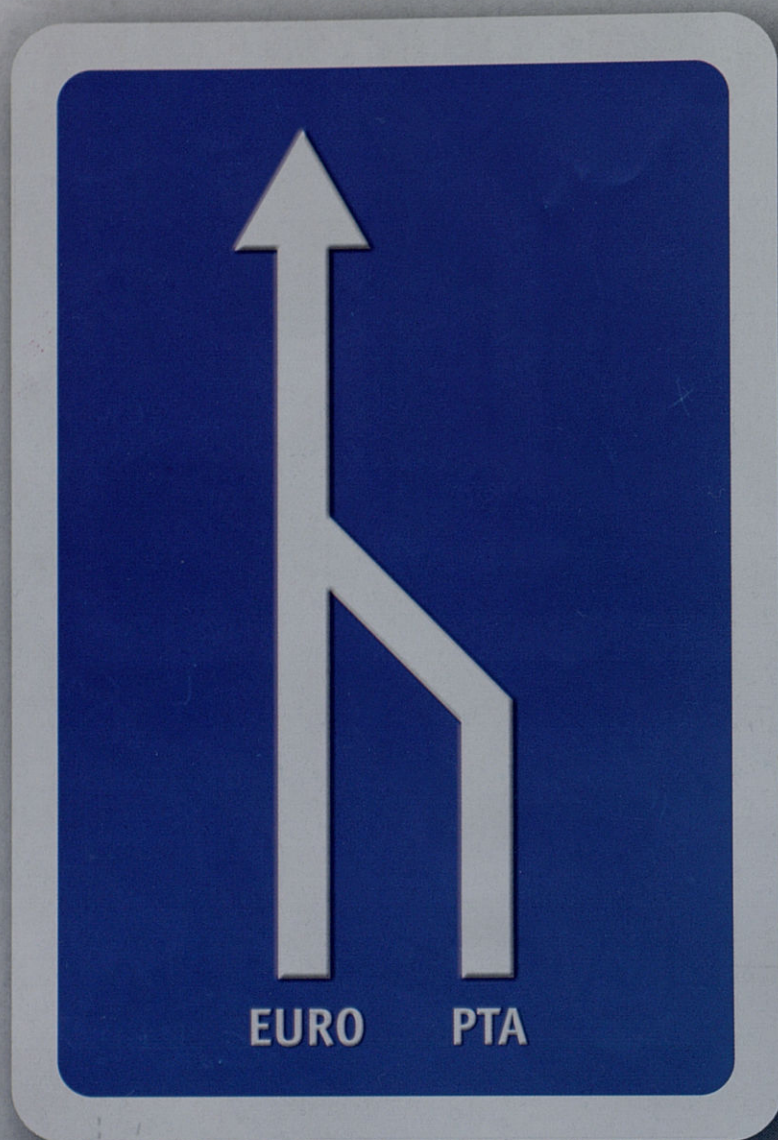
*Donna Pace,
una presència
entre Mallorca
i Malta*

Suplement

*L'aventura de
llegir*



Seccions: itineraris • cinefàgia • art • la botiga



AMB L'EURO CIRCULI TRANQUIL

Per circular tranquil des del primer moment és convenient estar ja preparats pel canvi a l'euro. Acosti's a qualsevol oficina de "SA NOSTRA" i resoldrem els seus dubtes sobre la nova moneda.

"SA NOSTRA"
CAIXA DE BALEARS



Un servei únic a Balears

EL MIRALL

EDITORIAL

EL NAIXEMENT DE L'INSTITUT RAMON LLULL / L'EURO QUE ENS ARRIBA

4

DOSSIER

LA CULTURA DEL VI A LES BALEARS

5

NOTES LITERÀRIES

PERE ROSELLÓ BOVER. BALTASAR PORCEL: L'EMPERADOR O L'ULL DEL VENT

54

ENTREVISTA

ANTONI OLIVER. MARIA ANTÒNIA VADELL: «S'HAN DE POTENCIAR LES ACCIONS CULTURALS DE LA SOCIETAT CIVIL»

56

SEMBLANÇA

MIQUEL BEZARES. ELS MOMENTS DECISIUS DE TONI CATANY

62

SOCIETAT

PERE MOREY. DONNA PACE: «AMB EL RECOBRAMENT DE LES RELACIONS HISTÒRIQUES MALTA I LES BALEARS EN SORTIRAN REFORÇADES»

64

TENDÈNCIES

ITINERARIS: GASPAR VALERO

CINEFÀGIA: MATÍAS VALLÉS

ART: CRISTINA ROS

LA BOTIGA: EL MIRALL

68

SUPLEMENT ESPECIAL

PERE ROSELLÓ BOVER I NATI DE GRADO. L'AVENTURA DE LLEGIR

76



REVISTA CULTURAL
Desembre de 2001 · Núm. 128

Edita:
OBRA CULTURAL BALEAR

Publica:
Associació EL MIRALL
C/ de la Impremta, 1, pral. 2a
07001 Palma

President: Ferran Gomila
Editor: Antoni Mir

Producció, administració i publicitat:

C/ de la Impremta, 1, pral. 2a
Tel.: 971 72 59 37
Telefax: 971 71 93 85
Apartat de correus 179
07080 Palma

Delegació a Barcelona:

C/ de la Montcada, 20
(Palau Dalmases)
08003 Barcelona

Delegació a València:

C/ de Moratín, 15
46001 València

Web i adreça de l'OCB a Internet

<http://www.ocbweb.com>

Correu electrònic:
ocb@ocbweb.com

Director:
Jaume Lladó

Redactora en cap:
Joana Mas

Secretari de redacció:
Tomeu Martí

Consell de redacció/
col·laboradors

Gaspàr Valero

Antoni Oliver

Biel Mesquida

Pere Rosselló Bover

Antoni Mir

Antoni Llompart

Joana Mas

Pep Minuesa

Publicitat: Santi Adrover

Els articles publicats en aquesta revista expressen únicament l'opinió dels autors.

Coberta:

Pep Suari

(Cedida per Hereus de Ribas)

Fotos: Pep Pastor

Disseny: Marco Spinazzola

Maquetació i fotocomposició:
Ecogràfic

Impressió:

Xisco Arts Gràfiques

C/ del Baix Riera, 1-A, Palma

Tel.: 971 47 57 54

UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS



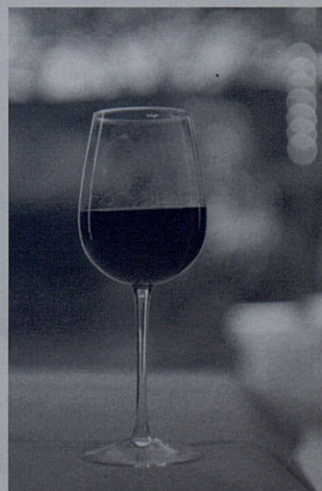
5105525969

87

Lletra de Convit 2001

■ D: c - v - b.

Any mossèn Alcover



El naixement de l'Institut Ramon Llull

La creació de l'Institut Ramon Llull, un organisme creat a iniciativa dels governs balear i català per promoure a l'exterior la llengua i cultura catalana, és una bona notícia, perquè omple un buit que existia des de feia molts d'anys.

Ens movem dins un món cada cop més globalitzat on cal ser presents amb la personalitat pròpia. I això ho saben els governs de tot el món, que des de fa temps disposen d'organismes de projecció internacional de les llengües dels seus estats, com el British Council anglès, l'Institut Goethe alemany o l'Instituto Cervantes espanyol. Ara amb l'Institut Ramon Llull tindrem una eina potent que cal dotar de contingut. El primer que cal és difondre la nostra existència cultural i després donar a conèixer el nostre idioma i els valors culturals propis que són d'abast universal.

L'Estat espanyol, que fins ara ha incomplert l'imperatiu constitucional de l'article 3 que l'obliga a difondre i protegir totes les llengües espanyoles, participarà activament en aquest organisme a través de l'Instituto Cervantes.

L'Institut Ramon Llull es crea com un consorci format per dos governs autonòmics dels Països Catalans per defensar i promoure una part del patrimoni comú i ho fan, a més a més, en igualtat de condicions. En aquest aspecte, pot ser un precedent per a futures accions comunes dins altres àmbits en els quals també compartim interessos.

Els mallorquins poden sentir-se orgullosos de l'elecció del nom de Ramon Llull per a l'Institut, la figura més universal del nostre àmbit cultural. Ramon Llull, pare de les lletres catalanes, a més de ser un dels primers autors que va utilitzar un idioma romànic per a textos científics, filosòfics i literaris, era un mallorquí fill de repobladors catalans que va néixer a la nostra illa pocs anys després de la conquesta i que sintetitza, de qualque manera, en la seva persona el naixement d'un poble.

És desitjable que l'Institut Ramon Llull s'eixampli, s'obri i aconsegueixi la participació del Govern aragonès i la Generalitat Valenciana. Aquest fet, a més de representar una profunda normalitat, permetria ajuntar esforços per ser presents encara amb més força dins l'àmbit internacional. De la mateixa manera, malgrat les dificultats legals perquè hi participin Andorra, Catalunya Nord i l'Ajuntament de l'Alguer, perquè no pertanyen a l'Estat espanyol, no estaria gens malament establir-hi vincles de col·laboració perquè també hi puguin ser presents, amb respecte a totes les sensibilitats, per oferir una imatge d'unitat al món, que no faria més que reforçar la posició internacional de la nostra llengua i de la nostra cultura. Ara cal observar les actuacions de l'Institut Ramon Llull, perquè en política contenen els fets, i en aquest camp s'ha de recuperar temps perdut.

L'euro que ens arriba

Falten pocs dies perquè tinguem entre les nostres mans els primers bitllets i monedes d'euros. Cap d'aquestes monedes contindrà cap símbol ni cap referència a la identitat de l'àmbit de la llengua catalana. El bitllets seran els mateixos per a tota la Unió Europea, per la qual cosa no presentaran cap símbol nacional. No serà així amb les monedes, que tindran una cara comuna i una altra que ha estat triada per cada estat membre. Hi haurà vuit monedes distintes, des de la més petita, d'un cèntim, fins a la de més valor, de dos euros. Hi havia, per tant, la possibilitat que l'Estat espanyol proposàs fins a vuit símbols distintes per a les monedes que havia d'encunyar i que s'hi incorporassin distintius de totes les nacionalitats que conformen l'Estat. Però el Govern espanyol ha considerat que això no calia i n'ha triat únicament tres: la catedral de Santiago de Compostel·la a les d'un, dos i cinc cèntims; el bust de Cervantes a les de deu, vint i cinquanta cèntims, i la cara del rei Joan Carles a les d'un i dos euros. Una vegada més el govern de José Maria Aznar va en direcció contrària al reconeixement de la realitat plurinacional d'Espanya i, com ja va passar en el cas de les matrícules dels cotxes, emprà l'excusa de la Unió Europea per impedir que les identitats distintes a la seva disposin de símbols reconeguts que els permetin ser vists com a cultures amb entitat pròpia al si de la Unió Europea.

La cultura del vi a les Balears

Dossier

FOTOS: Sebastià Ternesa

Amb el suport:



GOVERN
DE LES ILLES BALEARS

Conselleria d'Agricultura



GOVERN
DE LES ILLES BALEARS

Vicepresidència
Conselleria d'Economia, Comerç i Indústria

Les Balears, vint segles de vinicultura, no més

MANUEL OLIVER MORAGUES

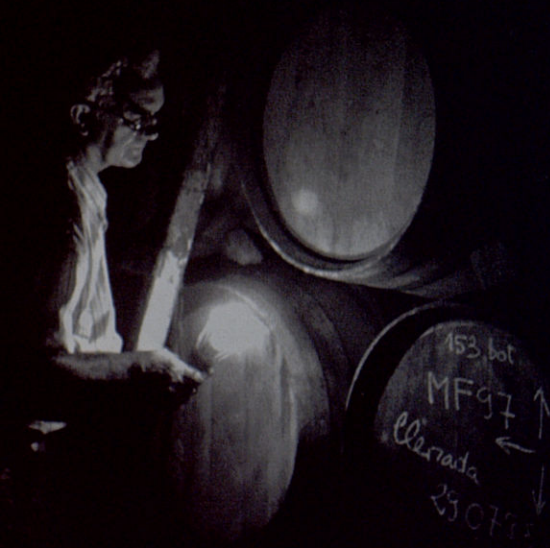
La denominació d'origen, de què vol presumir tota botella en temps moderns, ens du a creure que el vi és el producte agrícola per antonomàsia arrelat a la terra, una riquesa exclusiva de dret natural, marca d'un territori. La història antiga conta, però, que el vi fou la riquesa més traficada i viatgera de la Mediterrània.

El vi i la vinya prengueren tot d'una el camí de la mar i no s'aturaren fins que els segles contemporanis inventaren la tradició i tancaren les essències agrícoles regionals. La vitivinicultura de les Illes Balears té, pel fet insular, la marca marítima pròpia de la història itinerant del vi. La primera notícia escrita sobre vi a les Balears és del geògraf grec Diodor de Sicília (nascut el 90 aC) i ja ens fa imaginar la gran estimació del vi que feia partir i córrer les naus, d'una vorera a l'altra de la Mediterrània.

Diodor conta que a les Balears no hi havia vinya abans de l'arribada dels romans, però que el vi era molt cercat pels indígenes mallorquins. El seu negoci de mercenaris fonnors, molt apreciats en aquells temps de guerra entre Cartago i Roma, pagava sobretot la compra de vi i de dones. A Eivissa, que era base púnica, una de les funcions mercantils, a part de la salinera, era la vinatera, la de dur vi d'un port a l'altre, i s'hi va desenvolupar una indústria d'àmfores vinateres. Alguns jaciments arqueològics submarins han donat prova material de vins procedents de Samos o restes de sarments per empeltar. A Mallorca arribaven centenars d'àmfores de vi, que és la ceràmica escampada pels voltants dels talaïots que més troben els arqueòlegs. Un pic colonitzada pels romans la vinya ja havia arrelat i els vins balearics adquiriren fama. Ens ho diu Plini a la *Història Natural* en què, parlant dels millors vins de les províncies hispàniques, cita els lactans per abundants, els tarraconins per exquisits i els balears perquè són comparables als millors

d'Itàlia. Plini ho deia amb coneixement, perquè havia governat la província de Tarraco i, per tant, les Balears. Aquesta primera viticultura hem de suposar que fou afortunada pel fàcil negoci que tenia per mar.

La viticultura medieval i moderna tingué sempre a les illes aquest empelt ultramarí, tant pel que fa a la vinya com al mercat del vi. La de l'emergent regne de Mallorca està plena de ressonàncies orientals. Vi grec, raïm grec, vi de Jerusalem, rem de malvasia... són denominacions freqüents a Mallorca durant l'edat mitjana. La ruta oriental del regne de Mallorca va tenir motius de pes: polítics i mercantils. De les companyies catalanes a Grècia, se'n feu càrrec l'infant Ferran, fill de Jaume II i germà de Sanç I, reis de Mallorca. Ferran es casà amb Isabel de Sabran (1314), néta de Villehardouin, príncep d'Acaia-Morea, que el féu hereu dels drets sobre aquell principat del Peloponès. Ferran els va transmetre a son fill Jaume III de Mallorca. Mort a la batalla de Lluçmajor (1349) els va rebre son fill Jaume IV, rei errant de Mallorca. Un any abans de la seva mort (1375), el partit *mallorquí* del Peloponès encara li n'oferia la sobirania. En resum, la casa reial de Mallorca, durant el segle XIV, mentre veia contestat el domini en el seu territori natural, tenia reconeguda la sobirania sobre el grec. Els vincles polítics i econòmics amb la Mediterrània oriental es traduïren en enllaços dinàstics, circulació de mercaderies, tràfic d'esclaus i intercanvis demogràfics. L'arribada de vi i de ceps grecs fou un dels efectes. L'Orde de Sant

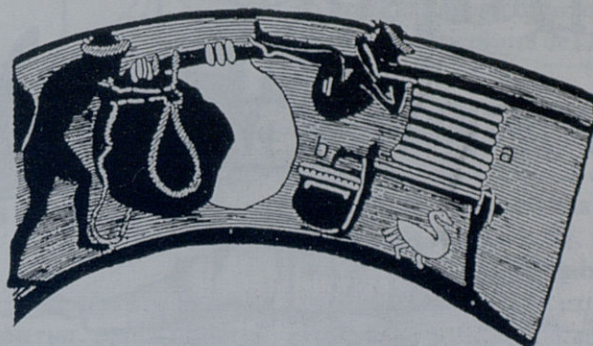
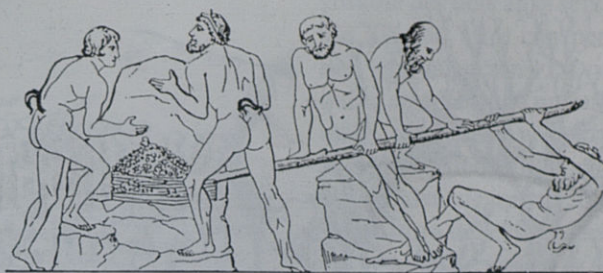


Joan de Jerusalem, després de Rodes, contribuï, juntament amb els mercaders, a aquesta transferència. El rei Martí, per exemple, l'any 1405 encarrega al Gran Mestre de Rodes la provisió de mallols per plantar. És probable que els antics vins blancs de Pollença, entre els més afamats de Mallorca, territori dominical de l'Orde de Sant Joan, tinguin origen a Llevant. Durant el segle XIV els vins blancs grecs de Mallorca eren dels que més sollicitava la cort de Barcelona, i també la de Castella.

A finals de l'època moderna, els vincles externs de la viticultura mallorquina són, sobretot, de mercat, però també de ceps. Els aiguardents mallorquins feren l'Atlàntic des de mitjan segle XVIII, i en el XIX la fil·loxera obligà a un viatge cap aquí, no de suc, sinó de ceps sans i immunes a l'insecte. Mallorca es sembla aleshores de peus americans. Però no havia estat la vinya de Califòrnia un fruit obra de les missions franciscanes? A Califòrnia beuen raïm mallorquí i a Mallorca el bevem americà, si anàssim a cercar les arrels.

Quina prova més definitiva sobre la naturalesa viatgera del beure que el nom de la varietat dita autòctona, mare i pare del vi denominat Binissalem: *manto* negre. A altres rems de prestigi tradicional, també se'ls ha de cercar una genealogia forastera. Els, antigament, tan celebrats vi de montones de Pollença duen tal volta arrel de la ciutat italiana de Montona, a Ístria, o del vi *montonico* d'Úmbria. La garnatxa ens ve de Vernazza, municipi de renom vinícola de la república de Gènova, tan lligada per via de mercaders a la Ciutat de Mallorca.

Les malvasies de Banyalbufar (i també d'Artà) foren el vi de luxe de Mallorca, mort d'una plaga abans que no arribàs la fil·loxera, la de l'oidium. Alguns aristòcrates viatgers es resignaren malament al fet de no poder presumir-ne pus a les exposicions internacionals. Els Cotoner, propietaris de la baronia, anaren a cercar ceps de malvasies a Malta, la successora de Rodes en



Les premses en el món antic. Il·lustració del llibre *El vi en l'Ager Pollentinus* i en el seu entorn, de Damià Cerdà.

l'avantguarda d'Occident, on encara conservaven propietats de quan hi patrocinaven fills com a cavallers de l'Orde. Un dels primers vins que obtingueren de la replantació fou anomenat Manuel, en honor de l'oncle cavaller de Sant Joan, el darrer a Malta. L'arxiduc Lluís Salvador s'encapritxà també a reproduir la fama d'aquells vins generosos i enviava instruccions, tècniques i segurament mallols a s'Estaca des d'altres comarques vitícoles mediterrànies.

Cicles vitícoles

Tres grans cicles es poden distingir en la vitivicultura balear: la del poblament cristià de Mallorca, la de conquesta de nou espai agrari al llarg dels segles XVII i XVIII, i la que va de l'aiguardent a la fil·loxera. És necessària una al·lusió prèvia al punt de partida dels conqueridors de Mallorca.

Les notícies del temps de la dominació islàmica a les Balears tornen a parlar del predomini vitícola d'Eivissa, exportadora de panses, seguida per Menorca. Quant a con-

sum de vi en règim corànic, alguns detalls de crònica musulmana donen a entendre un estil de vida permeable al dels cristians més pròxims. El cultiu de la vinya era també vinífer. Conta, per exemple, el cronista de l'ocupació almohade de l'illa el 1203, 'Abd al-Wahid, que el darrer rei almoràvit mallorquí sortí de la Madīna Mayūrqa a lluitar contra els almohades completament gat. Caigué del cavall i amb la seva pròpia espasa el matà un kurd.

Diodor conta que no hi havia vinya abans de l'arribada dels romans

A Menorca, un altre episodi posa en evidència la pugna entre la riquesa vitícola i el precepte corànic. Després de la conquesta cristiana de Mallorca, Menorca va quedar infeudada sense perdre la condició d'islàmica. Anà a governar-la Abū 'Uthman, un jove il·lustrat de Sevilla i recaptador d'imposts a Mallorca, abans de 1229. Quan arribà a Menorca, Uthman degué quedar molt sorprès de l'abundància de vinyes. Considerava que si



Dibuix imaginari del llibre El vi en l'Ager Pollentinus i en el seu entorn, de Damià Cerdà. El vi, entre altres productes, era transportat a la costa en rècules d'ases.

la gent es permetia beure vi i engatjar-se seria impossible conservar l'illa enfront dels cristians. Aquesta fou la justificació d'ordenar tallar el cap d'un gat que li presentaren mentre escoltava les lliçons del mestre Mufawaz, savi convidat a Menorca per instruir el fill del governador. El mestre de moral i teologia islàmica li va reprovar aquell acte de govern jurant no ensenyar cap altra lletra on havia vist executar un home pel fet de

des, penetrava cap a l'interior de l'illa per les valls pròximes irrigades, associada a aqüífers o aigües canalitzades. En els segles següents, i sobre la base d'aquesta vinya irrigada, la vinificació fou una indústria i un comerç urbà. L'any 1463 la ciutat de Mallorca comptava amb 156 cellers. Al llarg del segle XVI, la competència del vi valencià —de Peníscola o Benicarló— va enfonsar aquest vi urbà medieval.

La viticultura medieval està plena de ressonàncies orientals

beure vi.

Els conqueridors cristians

La viticultura dels conqueridors cristians va seguir inicialment les pautes agrícoles de la musulmana com a cultiu fruïter, i es va expandir inicialment pels sistemes de reguiu creats pels musulmans. La vinya, a mitjan segle de la conquesta, es concentrava a Mallorca a la perifèria urbana i era present fins i tot a l'interior de les mura-

Les conquestes agràries

La recuperació vitícola serà després neta-ment rural. Una

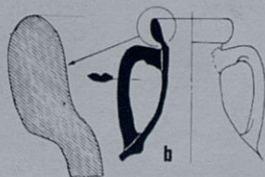
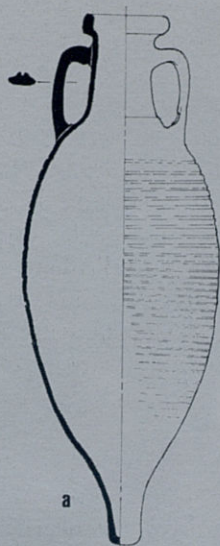
política fiscal favorable a la plantació de vinyes des de temps de Carles V i l'explotació de terres marginals, poc aptes per al cultiu del gra, produïren un acceleració incessant de la producció de most durant el segle XVII i XVIII. Per exemple, de 1700 a 1720, augmentà un cinquanta per cent. El resultat d'aquella progressió vitícola finalment no fou el vi, sinó un derivat: l'aiguarent.

La major part del vi produït, llevat del procedent de Binissalem, no

resistia les primeres calors de l'estiu i es resolgué la inestabilitat d'aquells vins amb la destil·lació d'aiguarent. Als inicis del segle XIX dues tercers parts del vi produït a Mallorca es destinaven als alambins. No debades, l'aiguarent de Mallorca havia adquirit gran fama als ports d'Amsterdam, Marsella o Gènova, i més tard a les Antilles. Tanta fama, i sense competidors, que va propiciar-ne el frau en la producció, graduació o cabuda de la boteria. Va entrar en decadència, víctima de l'èxit en els mercats internacionals, afectat després per la competència dels aiguarents catalans.

El cicle vitícola alcista impulsat per l'aiguarent arribà al zenit devers l'any 1800, amb una vinya a Mallorca de prop de 20.000 ha. A mitjan segle, com a resultat de la crisi de l'aiguarent, la vinya es reduí fins a les 15.000 ha, a la qual cosa contribuï una plaga el 1830 i l'oïdium de 1851, del qual no es recuperaren les vinyes de Menorca i molt escassament les d'Eivissa. L'epidèmia de la fil·loxera a Europa donà a la viticultura mallorquina nova empenta. La insularitat tornava a ser un factor favorable. L'eufòria viticultora fou ràpida i eficaç, confiada en la seguretat de la barrera marítima enfront de la fil·loxera. L'any 1891,





A Eivissa es va desenvolupar una indústria d'amfores vinateres

just abans de l'atac de l'insecte a les vinyes de Mallorca, s'acostaven a les 30.000 ha, amb una producció de 720.000 hectolitres, la major part destinada a França. S'exportava el vi en estat quasi de most, cosa que deixava les destil·leries sense matèria primera, reforçat de vegades amb alcohol alemany per assegurar la resistència al viatge i satisfer la demanda de grau alcohòlic a França.

Aquest cicle prefil·loxera inverteix els termes de l'anterior, puix s'importa alcohol i s'exporta most. Acabà amb aquest cicle fulgurant no tant la fil·loxera, com les mesures aranzelàries establertes a França quan es recuperaren les seves vinyes, segons les investigacions del professor Bartomeu Pastor.

Després d'una certa recuperació durant els anys vint, el declivi fou ine-

xorable des dels anys seixanta del segle XX, un altre cop per la invasió dels vins valencians. La vinya mallorquina davallà fins a un milenar d'hectàrees en els anys vuitanta

El mapa vinícola de Mallorca es configura històricament en tres zones: Viticultura dels vins blancs de muntanya: vins exquisits (malvasies, montones, moscatells). Viticultura del vi negre al Raiguer de la serra de Tramuntana. Viticultura de l'aiguardent a Llevant.

Són tres franges vitícoles, de menor a major, de NO a SE, amb densitat de vinya creixent i qualitat de vi minvant. Banyalbufar, amb la vinya emparada de les marjades, i Felanitx, que arribà a comptar amb 10.000 ha de vinya, foren els dos extrems de la viticultura mallorquina, en el temps i a l'espai. La primera zona és herència del primer cicle vitícola, d'aquella vinya urbana i irrigada. La segona és persistència dels vins rurals aptes per a l'envelliment; la tercera fou el paisatge del cicle efímer de la carrera del vi a l'aiguardent i d'aquest al most cap a França, abans de l'arribada de la fil·loxera.



LLIBRES DE TOTS
ELS PAÏSOS
CATALANS

⌘

LLIBRES INFANTILS
I JUGUETES

⌘

LLIBRES DE TEXT

⌘

DISCOS I CASSETTES

⌘

SERVEI
DE LLIBRES
ESTRANGERS

Carrer d'en Rubí, 5
Tel. 71 38 21
07002 Palma (Mallorca)



Pianos Can Garcias

Pere Josep Garcias

C/ Joan Maura, Bisbe, 10 - Palma (Mallorca)
Tel. i Fax: 46 20 16

VENDA DE PIANOS VERTICALS I DE COA

Primeres marques europees

BLÜTHNER • BÖSENDORFER • C. BECHSTEIN • FEURICH • FÖRSTER
FÜRSTEN • GAVEAU • GROTRIAN-STEINWEG • HOFFMANN • IBACH
KEMBLE • KINGSBURG • OTTO-BACH • PETROF • PFEIFFER • PLEYEL
RAMEAU • RÖNISCHE • RÖSLER • SAUTER • SEILER • SCHOLZE
STEINGRAEBER & SÖHNE • WAGNER • WEINBACH • ZIMMERMANN

Especialistes en pianos per a professionals i pianos d'estudi
El millor servei post-venda. Més de 50 anys d'experiència

AFINACIONS • REPARACIONS • RESTAURACIONS
LLOGUER DE PIANOS NOUS O RESTAURATS
INSTRUMENTS HISTÒRICS
(CLAVICÈMBALS • FORTEPIANOS • ORGUES LITÚRGICS)
PIANOS ELÈCTRICS • ACCESSORIS • TRANSPORTS

La producció tradicional del vi

GASPAR VALERO

Les referències històriques marquen la gran antiguitat i tradició de la producció de vi a Mallorca. Una cita referida a la contrada de Santa Maria i Santa Eugènia es remunta al segle XIII, quan el puig de Son Seguí o d'en Marron era denominat Podium Vinearum (puig de les Vinyes). Més tard, en els segles XVI i XVII, la plantació de vinyes augmentà, a l'empara de les lleis proteccionistes que atorgaven franquesa de delmes als conradors.



L'època daurada de la vinya a Mallorca s'estengué durant els anys setanta i vuitanta del segle XIX, quan la fil·loxera destruï bona part de les vinyes franceses i un sector del mercat francès s'abocà als vins mallorquins.¹ Aquesta etapa acabà quan en 1891 la fil·loxera arribà a Mallorca i arrasà les vinyes. Amb el temps, la producció es recuperà sensiblement, però sense arribar als nivells de 1890, ja que molts de terrenys havien passat a ser, com en èpoques anteriors, sementers

cerealícoles. De la importància de la producció vinícola a molts de pobles de Mallorca queden encara els testimonis, ara muts i generalment polsosos, dels nombrosos cups i cellers que es troben pertot arreu: a les cases de camp, a les possessions, i també a moltes cases dels pobles.²

Antoni Crespí Bibiloni, l'amo en Toni des Pinar, de Santa Eugènia, ens introdueix la feina de la veremada: «Quan era hora, a finals de setembre, es feia sa vermada. A sa

vinya, hi feia feina es tall de vermadores, perquè antigament tot eren dones, no vermava cap homo. Ses vermadores coïen es rem i el ficaven dins ses paneres; com estaven plenes, les trabucaven dins sa portadora, i es pitjava amb sa maça perquè hi cabés més rem. Sis portadores, o a vegades set, feien una carretada. Es carros partien de sa vinya i anaven an es cup; com havien buidat, tornaven una altra vegada an es tall». Per convertir el raïm en vi, a la

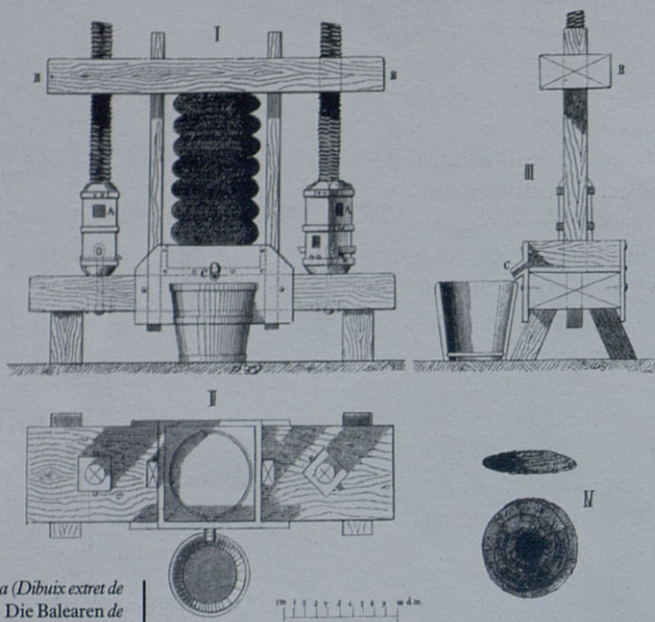


manera tradicional, s'havia de fer un procés d'elaboració que passava bàsicament per tres tasques principals: l'extracció del suc del raïm, anomenat most, la fermentació del most en vi, i el repòs o envelliment del líquid. La primera operació es divideix a la vegada en dues parts: en primer lloc, trepitjar el raïm en el cup per treure-li el suc i, en segon lloc, premsar-lo per acabar d'esprémer-lo. L'Arxiduc ens conta així les tasques d'elaboració: «El raïm recollit es transporta al cup,

on l'endemà és trepitjat per homes fornits amb els peus descalços, i la resta s'espren amb una premsa. El most es deixa durant vint dies en uns dipòsits de fusta i després s'omplen uns grans tonels, normalment les denominades bótes congrenyades».

J. Llabrés i J. Vallespir ens diuen que «els carros dels traginadors, arribats del tall de la verema, trabucaven les portadores disforges, plenes fins a vessar, el raïm negrós i turgent, que ben prest es conver-

tia en most i queia dins el cup, on amb els dies es tornaria vi retent i generós». Efectivament, el raïm es trepitja dins un gran dipòsit, generalment de pedra, anomenat cup. Poden arribar a ser de grans dimensions: 10 m de llargària per 5 m d'amplària i 4 m de fondària. Se situaven vora els cellers, però en comunicació amb l'exterior, per la qual cosa solien estar coberts per una porxada. Per la part adossada al celler, una aixeta o grifó, generalment de coure amb figuracions,



Premsa (Dibuix extret de
Die Balearen de
l'arxiduc Lluís Salvador).

permetia el pas del most a les bótes. Per la part exterior, hi havia dos o tres graons, de bona alçada, que servien per descarregar les portadores del carro i per abocar el raïm dins el cup. El dipòsit es cobria amb taulons de fusta, amb les retxilleres corresponents per on havia de regalar el suc, i damunt s'escampava el raïm; els trepitjadors hi pujaven i feien la seva feina, assegurats amb cordes que es fermaven al sostre del porxo.³ El testimoni de l'amo en Toni des Pinar continua: «Es homes que havien d'esclarar es rem eren es trepitjadors, que solien ser tres, quatre o cinc, segons sa feina i s'envergadura des cup. Abans de posar res en es cup, hi posaven s'aritja, que feia de colador; era un feix gros atapat amb pedres perquè no se decantàs que se col·locava an es forat des cup perquè no anàs porqueria cap a s'aixeta; era delicat de posar perquè se podia embossar. Es cup estava tapat amb posts, i ses portadores s'hi trabucaven damunt i feien un munt de rem que es mateixos trepitjadors solien escampar i se repartien es lloc. Cada trepitjador s'aferrava a una corda fermada a una biga i, descalços, començaven sa feina; aquestes cordes eren una ajuda per mantenir s'equilibri, tenien sa finalitat de salvar es trepitjadors de caigudes damunt aquell material tan llenegadís. Així com

anaven trepitjant sortia es most i anava caient dins es cup. Es most queia per ses juntes de ses posts, que també tenien mòsses perquè es suc passàs més. Quan tot estava trepitjat, un homo passava un garbell, que normalment es fermava amb una corda clavada a sa paret per evitar sa feina a un altre homo, i retirava sa rapa, que són es branquillons des rem. Lo que quedava era sa molla "estucada" o sigui, trepitjada, que estava desfeta i amb brou pertot; es trepitjadors quedaven bruts com a porcs. Sa molla eren pells i pinyols, que acabaven dins es cup, amb so most, perquè, quan s'havia pogat, s'alçava una post i per aquella obertura se tirava sa molla dedins. Sa rapa és lo que se tira, ses porgueres. Un temps se passava a sa premsa i feia un vi molt vulgar, molt asprós, i se mesclava amb l'altre vi. Avui se tira».

Per completar la descripció de la feina dels trepitjadors, comptam amb l'ajuda del text literari de Joan Rosselló de Son Forteza: «ballen damunt el cup una dansa original i estrambòtica: aferrats a les cordes fermades al sostre, descalços i arremangats, trepitgen els raïms i recullen llavors, tots a un temps, les rapes que llancen a un costat, mentre el most i la molla coven en el fons del cup. Sense capell ni barret, tenyits de roig braços i cames, conti-

nuen la dansa sagrada voltant entorn de la premsa per extreure de la rapa el suc que tiren dins el cup com a libació generosa, purificant al mateix temps el most amb grapades de sal marina i guix cristal·litzat».

El premsat es feia normalment amb la tradicional premsa de vi, però també podia fer-se amb premsa de biga, segons la tècnica de les tafones d'oli. Al Pla de Mallorca, les premses de vi són molt més comunes que les bigues. Per fer el premsat del raïm, aquest es posava dins uns recipients d'espart a manera de senalles aplanades i rodones, denominats esportins, que se situaven, acaramullats, en el centre de la premsa. Aquesta consisteix en un aparell amb dues espigues de fusta amb un ample pas de rosca que s'enrotllaven en una plataforma superior mòbil, anomenada còfol, que premsava la pila d'esportins i n'extreia el suc. Per premsar raïm amb la biga de tafona, només calia posar-hi un bassi per a vi, una peça de pedra, més alt que el bassi normal per a l'oli. També hi havia premses de biga exclusivament per a vi.

Una vegada s'havia extret el most, començava la segona fase d'elaboració de vi, la fermentació. Segons l'amo en Toni des Pinar, «Dins es cup, tot fermenta; allà dins, si hi haguessim pogut guaitar, pareixeria la mar moguda; tot es dona tanta bofetada mai. Dins es cup, hi ficaven un pal fins a baix i hi feien un grapat de forats perquè la cosa, most i molla, es mesclàs; aquesta feina se diu margencar. Es cup se feia net amb so mateix vi, i aquesta operació se deia regar: treien vi o, millor dit, most, de s'aixeta des cup i se tirava per damunt per fer net. Es cup se tapava amb sacs, cobertors de lona i altres coses; per deixar-ho tancat lo més hermètic possible, n'hi havia que hi posaven guix o ciment. Sa fermentació dins es cup durava antigament 14 dies; avui el treuen en 10 o 11 dies. Passat aquest temps se trascola o se trasbalsa. Treuen es vi novell per s'aixeta i el posen dins uns depòsits, que antigament eren ses bótes congrenyades. Avui, sa bóta ha passat a sa història; necessita moltes atencions; a més, absor-

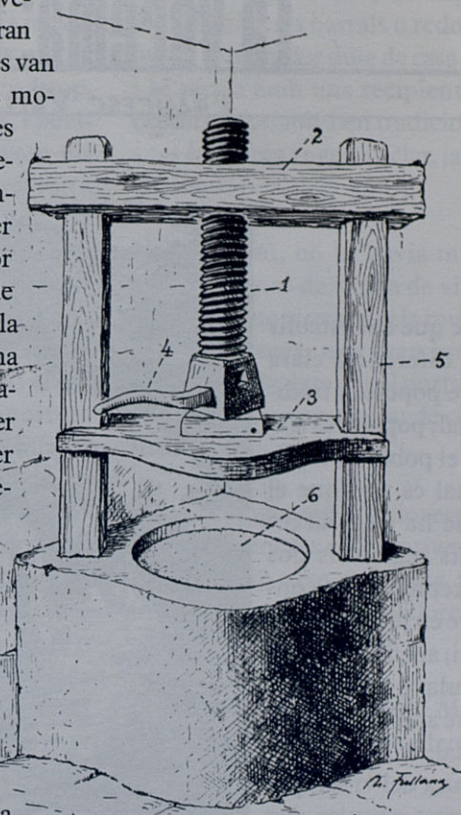
beix molt de vi: una bóta congregnyada de devers 2.000 litres se'n beu devers 80, i això se perdia. També hi havia tonels i bocois. Però, una vegada trascolat, es vi no és beguedor, encara. De com està trascolat a poder beure, han de passar una coranterna de dies; abans, està tèrbol. Devers la Puríssima o a mitjan desembre comença a ser beguedor. Però, es vinaters, procuren servir vi de s'anyada anterior, solen tenir un remanent de vi vell».

Aquest repòs, com també el dipòsit a manera d'emmagatzematge fins al consum, tenia lloc als cellers. L'Arxiduc ens ofereix una descripció genèrica dels cellers: «solen presentar moltes vegades una construcció rematada per una volta de marès, o, si més no, aquest és l'estil més habitual en el Pla. A les contrades de la Serra, per contra, solen cobrir-se amb un sòtil més senzill suportat per un pilar en el centre. En tal cas els tonels s'ordenen en quatre filades, dues contra la pilastra arrambades per darrere i les altres dues contra els murs exteriors de l'edifici. En un celler d'aquests he arribat a comptar fins a 36 bótes congregnyades». Rosselló Verger ens diu que «els cellers antics solien ser una de les dependències més cuidades i arquitectònicament solemnes de les possessions: espaioses sales amb voltes construïdes amb peces de marès, amb els tonels adossats a les parets, o en quatre filades en cas de tenir columnes centrals».

Les bótes congregnyades, segons l'Arxiduc, «reben aquest nom pels cercles formats per gruixades fustes, que s'ajunten amb claus de ferro denominats congregnyes... Solen fer-se

de fusta d'alzina i també a vegades de fusta d'olivera de gran espessor... Cada vegada més van desapareixent dels cellers moderns, i són reemplaçades per grans recipients anomenats tonels. A les bótes congregnyades el vi es vessa per un orifici en la part superior a través d'un gran embut de fusta o per una canya... En la part de davant la bóta hi ha una obertura, un orifici quadrat, a manera de finestra per on pot entrar un home per gratar, sempre que sigui precís, els posos de vi aferrats en la cara interior de la bóta i netejar les seves parets amb calç i aigua. Les bótes solen situar-se en els costats del celler damunt uns sòcs gruixats de fusta en una disposició inclinada cap a l'interior del celler de forma que el vi pugui fluir més fàcilment i regularment cap a l'obertura practcada en aquest punt».

Però, no tot era feina, al voltant de la producció del vi, com recorda amb enyorament l'amo en Toni des Pinar: «Cada dia de vermada, un temps, era una festa, era una gran bulla. Ses vermadores agafaven ses castanyetes i cantaven i ballaven. Bastava poc; fins i tot, quan estaven pes carro, ja armaven es jaleo. En es final de sa vermada es feia una bona festa; feien una panera enramellada amb flocs, plena de galletes i vi blanc per brufar. Això s'ha perdut; avui, sa gent jove no colla amb sa festa».



Prensa eivissenca.

- 1 En 1877, en temps de plena expansió productiva, se celebrà l'exposició de Madrid, que comptà amb bona participació mallorquina (Labrés-Vallespir, III, 175, en una cita extreta de Lluís Ripoll: Llibre de vins, licors i per necessari).
- 2 Jaume Sastre ens facilita unes xifres prou eloqüents, referides a Santa Eugènia el 1984: «Després d'haver fet una enquesta a les 132 cases que fa més de 50 anys que foren construïdes, trobam que, d'aquestes, 87 tenen o tenien cup propi, 67 són inhàbils i els han utilitzat com a cisternes, cambres, etc.; i 19 són encara els que queden hàbils» (Jaume Sastre i 7è i 8è EGB 1982-83: «Vinyes, rem, vi...». Revista Santa Eugènia, núm. 7, pàg. 25. Octubre 1984. Citat per: Valero, G. Conèixer Santa Eugènia, 1996).
- 3 Cañellas-Calafat: «El vi a Valldemossa». Miramar, 16 (1993), pàg. 13-16.



FUNDACIÓ «SERVEIS DE CULTURA PER AL POBLE»

Per a la promoció popular de la nostra cultura estam al vostre servei

Demanau informació a c/ Rubén Darío, 12, 5è-B
07012 PALMA



- Plànols Topogràfics
 - Medicions
 - Replanteigs
- Fotografies Aèries
 - Verticals
 - Panoràmiques

- Publicitat Aèria
- Peritatges
- Valoracions
- Projectes Agrícoles
- Estudis Mediambient

Plaça Rosselló, 4A, 3r
Tel. 971 72 33 56
Fax 971 71 89 01
07002 Palma (Mallorca)

La verema: tradició i ritu

FRANCESC VALLCANERAS

Crec que cal establir una diferència clara entre popular i tradicional; popular és allò que el poble fa, tradicional és allò que el poble ha fet. Durant molts segles els dos conceptes varen conviure en perfecta simbiosi; ara no. Ara el fet popular poc o res té a veure amb el fet tradicional. A Mallorca la cultura del vi sempre ha estat popular, per tant, no ha esdevingut gaire tradicional, ja que sí que encara mantén aquella harmonia perfecta entre el passat i el present. El vi que era ben viu dins la vida quotidiana de temps enre encara ho és avui dia.

La tradició vinícola de Mallorca potser no és gaire abundosa, folklòricament parlant, és clar, perquè encara l'hem de considerar, per sort, ben present i viva. Aquí sí que hi escau, doncs, parlar de cultura popular.

Però ja que coneixem quina és la realitat del món del vi a l'illa potser és un bon moment per fer una pinzellada distesa del folklore del vi, de la petita història del món del raïm de fa dècades. Si l'aigua és el líquid més necessari, a Mallorca el vi és, sens dubte, el més popular.

En el mapa de Mallorca del cardenal Despuig realitzat el 1784, hi figuren dibuixats i comentats tots els pobles de Mallorca, cada un d'ells ve representat per allò que més el caracteritza: indústries, feines, paisatges o l'escut municipal. Que facin referència, amb dibuix inclòs, al tema del vi n'hi ha sis: Banyalbufar, Binissalem, Felanitx,



La verema (Dibuix extret de Die Balearen de l'arxiduc Lluís Salvador).

Pollença, Porreres i Santa Maria; sis llocs on encara avui la vinya constitueix part important del seu conreu; aquests quadrets del mapa resulten de gran valor etnogràfic, ja que ens serveixen per establir com eren els treballs que el vi requeria des de la collita fins a la comercialització o l'elaboració. Sens dubte la més entranyable d'aquestes representacions és la de Binissalem; allà es veuen dues veremadores afanyades en la seva tasca mentre un jove, guitarra en mà, toca i canta per fer-los més alegre el jornal.

I és que des de sempre la festa ha acompanyat el vi. La feixuga feina de sembrar la vinya, podar, veremar, carregar, trepitjar o trascolar, solia sempre acabar en diversió general; bon dinar o sopar, ball ben encès i vi a rompre; el costum així ho demanava.

La més representativa d'aquestes bulles era la del veremar. Els veremadors, homes i dones, s'organit-

zaven en colles. Arribat el setembre cada dia, de bon matí encara sense sol, les colles sortien del poble cap a la vinya, tothom els sentia: cantaven, cridaven i feien sonar, a vegades, un corn o un pandero o unes castanyetes; d'igual forma feien quan tornaven a la vila ja sol post. Hi havia colles que comptaven amb un bugiot que era un personatge curt de gambals que hi havia a tots els pobles, que per un parell de raïms

i el dinar del dia feia les seves gràcies mentre els veremadors complien la tasca damunt els terrossos. Les dones generalment eren les que tallaven els raïms, els homes feien allò més feixuc, trabucaven els cistells dins de les portadores i carregaven aquestes dins els carros. Era costum molt estès que a més del jornal les veremadores rebessin alguns raïms com a pagament. Cada dia en acabar la feina hi havia un poc de trull, o bé jocs, o bé glosses, sense faltar-hi mai el ball.

Amades, en el Costumari català, explica que un d'aquells jocs era l'anomenat «ball de sa llagosta», en què els joves s'ajaien sobre els colzes formant dues fileres i ajudats pels genolls i peus intentaven avançar fent botets a veure qui guanyava; mossèn Antoni Pont i Llodrà en recollí una música i una lletra, però ja fa molts anys que, de tal joc, no en queda ni rastre.

La festa grossa era, però, a les aca-balles de la verema. Es feia un gran dinar i com a curiositat cal dir que

sempre se solia fer de fideus amb cabra; i aquí pot ser que hàgim topat amb un clar vestigi de ritual ancestral. Donar arròs o fideus en un dinar de molta gent era cosa molt freqüent, ja que era barat, retia i omplia molt, però... i la cabra? Per què la cabra si no era una menja gaire habitual dins de la dieta dels mallorquins?

Doncs podria ser que això fos un record de les veremes de l'antiguitat clàssica quan el grec Dionisi era el déu dels conreus, de la vegetació i... de la vinya; o de quan Bacus, el llatí, també era representat meitat home meitat boc. Sia el que sia era un costum molt estès i a posta es cantava:

Vermada sense cabra,
núvia sense arracada.

I després del dinar, la festa. El darrer dia de feina les veremadores solien rebre, fent veure que per sorpresa, uns grans ramells de mata, canyes verdes, alfabeguera o murta, ben lligats i que amagaven alguna coca: confits o una botelleta de vi dolç; els desfeien amb gran rebombori i tothom participava de les llepolies. Hi havia fadrins que delegaven l'encàrrec generalment en un bon glossador que oferia el ramell a l'al·lota mentre deia coses com aquesta:

El qui té una passió
qualque dia la mostra,
i jo vénc de la vila a posta
per entregar-te aquest favor.

A això ella, amb la lliçó ben apresada, responia:

Ja li diràs que he rebut
es ramell amb alegria,
però lo que jo voldria
és que qui l'envia hagués vengut.

Un altre cop l'arrel antiga. El culte dendrolàtric, el dirigit als vegetals, torna a fer acte de presència des del més amagat de la memòria ancestral i popular. Murta, alfabaguera, branques de fasser... tot com fa milers d'anys i per celebrar la més desitjada de les collites: la de la vinya.

Acabat el dinar, o el sopar, venia el ball. Aquest dia no hi havia mesura. La música durava fins que la gent tenia ballera. Menjaven arrop, llepolia típica d'aquest dia, i bevien vi a rompre. Es llogaven els millors glossadors, que ajudaven a mantenir la festa. Res de nou. La Bíblia ja parla de cançons de veremar; els grecs trepitjaven el raïm amb un ritme de dansa al so d'una flauta; i ja que parlem de rituals, cal dir que també era aquell el dia escollit per «banyar els morros» amb una miqueta de via als infants de devers set o vuit anys en un altre clar ritu d'iniciació fet de forma inconscient, i que obria pas, a partir de llavors, a poder donar per berenar a aquells nins unes bones llesques de pa amb vi amb sucre o fer-los sopes de lloro en la creença força estesa i en aquells temps ben contrastada que: «Menja! que es vi fa bona sang». On s'ha vist mai, tant de mirar prim?

Totes les cases bones o que conreaven vinya tenien el seu cup o celler, a més dels comuns que hi havia a molts pobles. A Binissalem ja consta documentat el 1415 el Celler del Rei. Allà, a baix de la sala de les cases, es congriava dins la foscor aquell vi que tant podia ser per al consum propi o per vendre'l; si era així, es despatxava als

cellers a la menuda o a l'engròs, sempre dins els barrals o redomes que el comprador duia de casa seva i se servia amb uns recipients de capacitat variable ben tradicionals a tot Mallorca i avui, és clar, ja ben en desús.

Naturalment, no hi havia millor avís d'un punt de venda de vi que el mateix que ja usaven els romans fa dos mil anys: una gran branca de pi penjada damunt el portal. El vi naixia i moria envoltat de ritualisme etern i pagà.

Llavors vingueren la fil·loxera, els ceps forasters, les cooperatives, les crisis... Però això seria una altra història sense gens de folklore i, és clar, sense gens de ritual.

Ja ho va escriure Llorenç Moyà, que tant va estimar Binissalem i la seva festa del veremar:

Ni Borgonya ni Xerès,
ni Porto ni altres pamplines
que passen per coses fines
però que al fons no són res.
Jo malgrat esser pagès
No camín a les tentines
Ni bec cap de les metzines
Que de vi el nom han pres.
Sols bec dins crestall encès
L'orgull reial de Robines.



Tall de veremadors. Imatge del llibre Binissalem. Imatges d'ahir, de Jeroni Salom.

Recuperació de varietats autòctones minoritàries

JOSEFINA BOTA / HIPÓLITO MEDRANO



Quan parlem de la vinya convé tenir present que es tracta d'un cultiu que està documentat a la Mediterrània des de l'any 3000 aC i a Espanya, des del segle VI aC.

Això suposa un llarg temps per anar adaptant-ne el cultiu a les capacitats i necessitats canviants de l'home i una inevitable selecció a través de successives generacions del que en cada moment s'ha considerat més convenient.

D'altra part, cal tenir present que el cultiu de la vinya a la regió Mediterrània ha estat important des de fa molt de temps i aquesta importància està clarament reflectida en l'amplitud amb què es tracten els diferents aspectes del seu cultiu en el primer tractat conegut sobre agricultura (*De re rustica*) escrit per Columel·la, que ocupa dos dels dotze llibres que el componen (Columel·la, 42 dC).

La vinya (*Vitis vinifera*) és una planta àmpliament adaptada al clima mediterrani i és considerada habitual-

ment com a típica mediterrània (Hidalgo, 1993), encara que es tracti d'una liana trepadora, caducifolia hivernal (enfront dels arbres de fulla perenne típics de la regió), de fulles grosses i tendres (enfront de les fulles petites i gruixudes característiques) (Martínez de Toda, 1991). Atès que aquesta espècie es desenvolupa amb facilitat dins les variades condicions edafoclimàtiques de la Mediterrània, cal pensar que manté dins aquest ambient una certa capacitat de mutació espontània que constitueix la base de variacions aparents en la forma de creixement, característiques del fruit, capacitat de producció, etc. De fet, ocasionalment es continuen trobant mutacions als camps de cultiu, com per exemple un sarment de la varietat *tempranillo* (ull de llebre)

que produeix raïm totalment blanc i que ha estat clonat. L'acumulació d'aquestes variacions puntuals al llarg del temps fa que es formin noves varietats.

A les Balears, encara que la superfície cultivada no és gaire àmplia i el sector dels cellers no té el pes social que presenta en altres regions, en els darrers anys, i a causa sobretot de l'esforç en la millora de la qualitat dels vins, se n'ha incrementat fortament el preu i també el del raïm. La demanda a la restauració i a la indústria turística en general ha propiciat un increment notable del volum de comercialització i l'aparició de nous cellers. Hi ha una creixent demanda de tecnologia en el sector, i això fa necessària l'experimentació en les nostres condicions per tal de poder donar un assessorament amb coneixement de causa a aquesta demanda tecnològica.

Quan parlem de varietats autòctones, és sabut que a totes les regions del món trobam hipòtesis diferents i un cert misteri que fa que mai no es tingui una seguretat absoluta dels orígens. Per això, és habitual considerar autòctones aquelles varietats que només es cultiven en una regió determinada des de temps remots. Un dels problemes en debat continu és el del paper d'aquestes varietats autòctones a la viticultura balear (Picó, 1997). Hi ha interessants experiències a diferents punts de Mallorca que varen permetre assessorar mínimament el conjunt de varietats autoritzades a les denominacions d'origen. No obstant això, així com la decisió sobre varietats amb certa fama (cabernet sauvignon, merlot, chardonnay o *tempranillo*) ofereix unes garanties derivades del seu ús ampli, disposam de bastant menys informació quan parlem de *manto* negre, premsal blanc, fogoneu i callet, varietats àmpliament representades a la viticultura balear (Mulet *et al.*, 1989). De certes varietats autòctones, només se'n coneixen els noms i les característiques més rellevants, que podem rescatar de pagesos més vells que les varen conèixer. Moltes han desaparegut pràcticament de la viticultura balear.

Aquest problema de la pèrdua de varietats autòctones és general a l'agricultura de finals del segle XX i s'ha generat, en bona part, per l'extensió i la universalització de noves varietats de major producció o major qualitat. L'alerta sobre els perills d'aquesta pèrdua de varietats locals va promoure a partir dels anys setanta actuacions importants en l'àmbit internacional en cultius de gran interès per a l'alimentació humana. Es va adoptar el terme *erosió genètica* i es va crear dins la FAO el Banc Internacional per a la Conservació de Recursos Genètics (IBPGR), que desenvolupa i coordina una activitat molt àmplia en aquest camp. Aquest organisme promou en l'àmbit internacional la creació de bancs de llavors i col·leccions varietals que serveixen de reserva genètica per a possibles usos d'interès en el futur. Es tracta de preservar per a les pròximes generacions la possibilitat de disposar d'uns recursos genètics que poden ser importants en un moment donat, com ja ha passat amb diferents cultius. Està àmpliament documentat l'efecte sobre la desaparició de nombroses varietats de l'arribada a Europa, a finals del segle passat, de la fil·loxera. Afortunadament, recórrer a les espècies americanes com a portaempelts va fer possible el manteniment del cultiu. Aquests recursos genètics americans varen permetre recuperar-se després de la plaga més dura que ha patit la vinya. Per contra, amb la replantació, moltes varietats d'interès local varen desaparèixer. En concret a Mallorca, la recol·lecció de varietats feta el 1909 reflectia un nombre molt més reduït de varietats. Recomptes posteriors, ben documentats, han mostrat com el nombre de varietats cultivades es reduïa a mínims a finals del segle vint.

Conscients de la importància de preservar aquest material genètic al nostre propi entorn, i de l'interès de caracteritzar-lo, s'ha dut a terme

l'establiment d'una plantació al Camp Experimental de la UIB d'unes quantes varietats autòctones. La recuperació d'aquestes varietats ha estat possible en bona part gràcies a la col·laboració de l'Institut Andalús d'Investigació Agrària, que manté a Xerès una àmplia col·lecció de varietats de vinya nacionals (més de mil varietats) bona part d'aquestes totalment o pràcticament desaparegudes als seus llocs d'origen. Aquesta via de recuperació és una demostració de l'interès de les col·leccions de varietats i dels bancs de germoplasma dins l'agricultura moderna.

A partir de sarments enviats des de Xerès, s'ha pogut iniciar al Campus de la UIB la petita col·lecció d'unes 20 varietats de les Balears, bona part d'aquestes completament desaparegudes dels camps de cultiu.

La implantació d'aquesta col·lecció de varietats ha despertat un notable interès a tot el sector vitivinícola de les Balears i ha estat present repetides vegades als mitjans de comunicació. Aquesta recuperació es va iniciar mitjançant el cultiu en cossols per assegurar la disponibilitat de material vegetal i posteriorment s'utilitzà aquest material per fer els empeltaments sobre peus Richter-110.

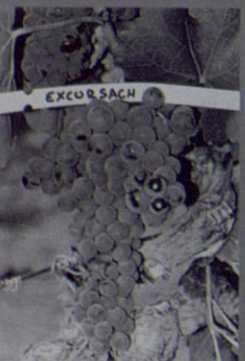
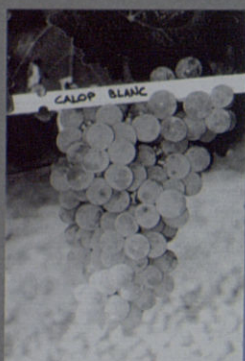
La caracterització ampelogràfica inicial de les varietats aquí estudia-

El nombre de varietats es reduïa a mínims a final del segle XX

des fou realitzada segons alguns dels paràmetres descrits típicament a la llista més actual recomanada per l'Organització Internacional de la Vinya i el Vi (OIV). Aquesta llista està recomanada a la recent publicació *Descriptores para la vid* (IPGRI, UPOV, OIV, 1997) editada per l'International Plant Genetic Resources Institute a Roma. Es tracta d'una caracterització realitzada en cossols que es pot considerar un pas previ a la caracterització definitiva

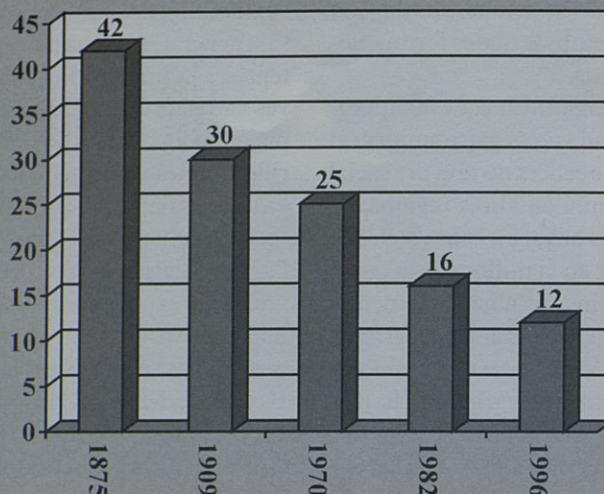


Manteniment de les plantes a l'exterior
del Campus i sistema de reg.



Diferents varietats de raïm

Nombre de varietats



d'aquestes varietats, caracterització que ha d'acompanyar sempre la recuperació i conservació d'aquestes varietats autòctones.

Cal assenyalar que algunes d'aquestes varietats varen tenir certa fama a Mallorca pels seus vins, i es troben reflectides en etiquetes d'uns quants vins de Mallorca dels anys seixanta. En primer lloc, s'hauria d'aclarir quines són les característiques d'aquestes varietats, la sensibilitat enfront de malalties, la capacitat de rendiment i la qualitat dels seus raïms. Per qualche raó, els viticultors les han oblidat i pot ser que resultin menys competitives. D'altra part, cal conèixer què poden oferir aquestes varietats als vins del segle XXI de les Balears, a la seva qualitat i principalment al fet d'incrementar la seva personalitat pròpia amb aromes, tonalitats de color i gust diferenciats.

Resoldre tots aquests interrogants suposa una feina important que caldria començar al més aviat possible. En qualsevol cas, aquestes varietats són un patrimoni genètic que almenys s'ha de conèixer i mantenir en bones condicions. A més a més, creiem que val la pena provar si les característiques d'aquestes varietats minoritàries són interessants per donar personalitat específica a certs vins. Diferenciar més els nostres vins enfront del gust majoritari i globalitzat dels cabernets, merlots, etc. pot obrir la possibilitat d'ampliar el ventall de l'oferta amb vins

genuïns i nous als consumidors actuals.

A més d'aquesta caracterització *escrip*polosa de les seves característiques, caldria recuperar els records, la memòria de les seves bondats i maldats, de detalls oblidats que en un altre temps varen mantenir al camp de cultiu oferint tal vegada aromes, colors i sabors d'altres temps que ara ja no apreciam, però que tal volta ens pot convenir recuperar.

**Josefina Bota és becària del Departament de Fisiologia Vegetal de la UIB.*

**Hipólito Medrano és catedràtic de Fisiologia Vegetal de la UIB.*

BIBLIOGRAFIA

Columel·la, L. J. M. (42 dC). *De re rustica*. Llibres 3r i 4t, edició facsimil en espanyol. Santander: Soc. Nestlé, 1979.

Hidalgo, L. (1993). *Tratado de viticultura*. Madrid: Mundi-Prensa.

Martínez de Toda, F. (1991). *Biología de la vid, fundamentos biológicos de la viticultura*. Madrid: Ed. Mundi-Prensa.

Picó, M. (1997). *Mallorca Viñas y Vinos*. Palma: Promomallorca.

Mulet, A.; Forcen, M. L.; Berna, A. (1989). *Caracterización químico-física de los mostos y vinos mallorquines*. Palma: Conselleria d'Agricultura i Pesca del Govern balear i Universitat de les Illes Balears.

Selecció clonal i sanitària de varietats de raïm de les Balears

HIPÓLITO MEDRANO / JAUME RAMIS

La millora recent i generalitzada de la viticultura i l'enologia a les Balears (tant de les instal·lacions dels cellers, com de les pràctiques enològiques) ha quedat reflectida en un increment de la qualitat dels vins prou evident, que ha fet canviar i augmentar radicalment l'apreciació dels nostres vins a les Balears i fora.

Dins aquest marc de millora de la viticultura i l'enologia, el paper de les varietats de vinya ha estat important. Varietats noves introduïdes als anys setanta i vuitanta han contribuït seriosament a aquesta millora. Dins aquest marc, el paper de les varietats autòctones ha estat discutit repetidament, amb una part important del sector vitivinícola partidari d'un ús reduït o nul. Darrerament, la importància de mantenir (o crear) vins amb personalitat pròpia de Mallorca, pel que fa a aromes, colors, tonalitats, textures etc., en definitiva, ha

fet cada vegada més important la presència de varietats autòctones per contribuir a aquesta necessària *diferenciació*.

Les varietats autòctones amb els seus peculiars colors, tonalitats, aromes, textures etc. contribueixen decisivament a la personalitat i tipicitat dels vins de cada regió. Així, a les Illes Balears les dues DO existents (DO de Binissalem i DO del Pla i Llevant) tenen con a varietats autòctones principals de raïm negre el *manto negre* i el *callet*, mentre que com a varietat autòctona principal de raïm blanc tenen el *premsal* o *moll blanc*. La superfície de cultiu dedicada a aquestes varietats és important, així el *manto negre* ocupa un 57% de les vinyes de la DO de Binissalem i un 10% de les de la DO del Pla i Llevant, el *callet* ocupa un 5% de les de la DO de Binissalem i un 26% de les de la DO del Pla i Llevant i el *premsal* ocupa un 12% de

les de la DO de Binissalem.

Ja s'han realitzat una sèrie d'estudis sobre el comportament agroeconòmic i la qualitat del fruit en aquestes varietats, també es coneixen aspectes més concrets amb interès en la viticultura actual (resposta al reg sobre la qualitat de la collita quant al *manto negre*). Però encara no s'havia començat a completar una descripció ampelogràfica d'aquestes tres varietats, comparable a la utilitzada amb altres varietats (*tempranillo* (ull de llebre), *cabernet sauvignon*, *chardonnay*...), amb la finalitat de tenir les bases de la identificació varietal i el certificat oficial que pugui garantir aquesta identitat. Per altra banda, el material vegetal existent presenta una considerable variabilitat entre finques i entre ceps, maldament les característiques edàfiques i climàtiques no presentin grans variacions. Aquest fet provoca una certa depreciació general de la colli-



ta, que contrasta amb l'existència al celler d'excel·lents vins monovarietals d'aquestes tres varietats obtinguts a partir d'una selecció de raïms només de certes finques o de raïms al celler. Per tant, existeix un gran potencial per millo-

ques que s'acumulen i es mantenen a les diferents poblacions del cultiu (a pesar de la seva propagació per mudes). Així, aquests programes de millora varietal es basen en la selecció sobre un elevat nombre d'individus, que presen-

ten certa variació genètica entre si, la qual cosa en principi permetrà identificar-ne uns quants amb les característiques

Hi ha un gran potencial per millorar la qualitat varietal

rar la qualitat varietal.

La disponibilitat de clons de major interès agronòmic i enològic i que millorin la qualitat genètica de la vinya d'aquestes varietats és la via més prometedora per assegurar vins de qualitat sense perdre la tipicitat pròpia de les Illes Balears. A més a més, hi ha una creixent demanda en el sector de material vegetal clonal autòcton amb la finalitat de millorar la producció, la qualitat i l'homogeneïtat de les collites. Conscients d'aquesta demanda, l'equip de Fisiologia Vegetal de la UIB, amb la col·laboració de les dues DO i la Conselleria d'Agricultura, decidírem iniciar la selecció clonal i sanitària de varietats de raïm de les Illes Balears. Es va presentar un projecte amb aquests objectius a la CICYT, que es va aprovar i es troba al primer any de realització.

La selecció clonal, en l'actualitat, constitueix el mètode de millora de varietats regionals més àmpliament utilitzat i es basa en l'elevada variabilitat genètica produïda per successives mutacions somàti-

desitjades. Atès que hi ha una forta interacció genotip-ambient entre els caràcters relacionats i la producció i qualitat de la collita, observacions úniques poden estar molt influenciades per un any favorable, un terreny bo, un pagès amb més cura, etc. Totes aquestes interaccions fan difícil d'esbrinar entre base genètica i contribució de l'ambient al fenotip observat. Es fa necessària l'observació en anys successius dels mateixos caràcters (un mínim de tres anys) i la comparació posterior dels genotips escollits en condicions de cultiu homogènies durant la segona fase de la selecció.

D'aquesta manera, per poder realitzar la selecció clonal de ceps es necessiten una sèrie de fases. A la primera fase, hem d'estudiar i triar les finques que tinguin com a mínim 12 anys d'antiguitat i procurar incloure-hi el màxim de variabilitat possible i intentar que les vinyes de més qualitat hi quedin incloses.

Un cop escollides les finques per realitzar la selecció dels ceps,

vàrem seguir una sèrie de criteris (estat general i sanitari correcte; equilibri entre el desenvolupament vegetatiu i la collita; raïms de grans més petits, solts i uniformement acolorits; producció equilibrada respecte de la planta...). D'aquesta manera vàrem elegir 200 ceps de cada varietat que es troben repartits per diferents finques de cada DO.

La segona fase consisteix a realitzar un control dels ceps seleccionats durant els tres anys del projecte, aquest control consisteix a determinar les dates de brotada, floració, enverolament, recol·lecció i pes de la fusta de la poda, a més a més de dades sobre la sensibilitat enfront de malalties. A la recol·lecció, s'han de determinar (per a cada cep): el nombre de sarments i raïms, el pes mitjà del raïm, el pes de 100 grans, la producció, l'acidesa total, el grau probable, la densitat, el pH, els polifenols, els antocians, el tanins i la intensitat i la tonalitat del color

Amb aquesta primera presa de dades de cada cep, i atesa la importància de l'estat sanitari del cep, hem considerat necessari comprovar-hi la presència d'infeccions víriques ja que, si hi hagués infecció, el cep quedaria invalidat per a la selecció. Així s'ha iniciat per primera vegada un estudi sanitari (amb la col·laboració de Dr. V. Padilla del CIDA de Múrcia) per determinar la presència de diferents virus (entrenús curt, enrotllat, jaspia i fusta estriada) mitjançant el test ELISA, per tal de seleccionar ceps que estiguin lliures

**erco
leta**

Gianni Rodari

Infants de 0 a 4 anys
Ensenyament en català
Pedagogia activa
Grups reduïts
Servei de cuina

ARQUITECE BENNÀSSAR, 46
07004 PALMA - Tel. 971 29 90 86

**erco
leta**

Gianni Rodari

d'aquests virus. Aquest test no estava previst en el projecte, però en seleccions clonals a les tres regions ha estat un problema fort a l'hora de caracteritzar i certificar uns clons ja seleccionats. Per tal d'evitar aquest possible problema, s'ha posat a punt la metodologia de determinació de presència de virus a la vinya al nostre laboratori.

Una vegada seleccionats els ceps millors, i segurs que no pateixen cap dels virus que podem determinar amb l'ELISA, es tracta d'escollir quins ceps seran els caps de clon, és a dir, determinar quins ceps seran els que s'han de clonar. Aquesta determinació es realitzarà al final dels tres anys d'estudi i es tindran en compte els resultats obtinguts, de manera que seleccionarem els ceps que tinguin les característiques desitjades.

La darrera fase consisteix a instaurar els caps de clon a camps experimentals per iniciar-ne la caracterització del comportament en condicions homogènies i les proves sanitàries corresponents (per comprovar si tenen virosi).

Paral·lelament a aquesta selecció, s'ha de realitzar un descripció varietal d'acord amb les regles de l'Organització Internacional de la Vinya i el Vi (OIV) de les tres varietats, per fer-ho es controlaran les característiques ampelogràfiques i els estadis fenològics durant tres anys per poder caracteritzar-les, cosa que permetrà poder registrar-les com a varietats reconegudes.

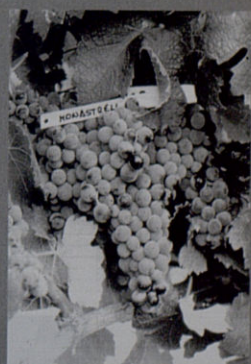
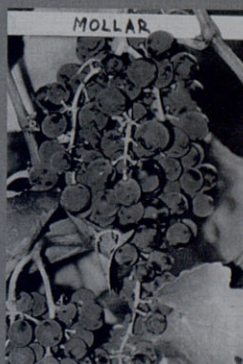
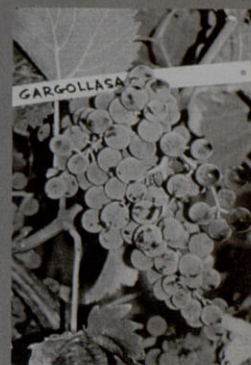
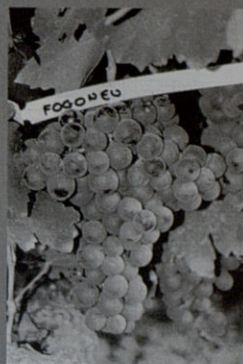
Instaurats els caps de clon al camp experimental, es tracta d'escollir els que presentin millor compor-

tament per tal de certificar-los i aconseguir registrar-los, transferir a viveristes la capacitat de propagar-los i que els pagesos els utilitzin. Aquest procés des de l'inici de la selecció a l'alliberació de material certificat pot necessitar entre sis i nou anys.

Atès que la disponibilitat de clons al mercat viverista reduirà sensiblement la variabilitat genètica al camp, i pot induir una erosió del material genètic disponible, es fa convenient, en paral·lel, iniciar la recol·lecció de material representatiu de totes les variants presents en l'actualitat per constituir una reserva genètica de cada varietat per a futurs programes de selecció.

En conjunt, aquesta selecció clonal ha d'oferir al sector vitivinícola una millora de la capacitat d'utilització de varietats autòctones amb garanties de les seves característiques i capacitats, que permetran molt més que ara predir i garantir les característiques del vi. En conseqüència, cal confiar que, amb aquestes millores, l'ús de varietats autòctones es pugui fer més àmpliament i per a vins d'alta qualitat que expressin al màxim la capacitat de diferenciació i d'identitat pròpia i de tipicitat dels vins de les Balears.

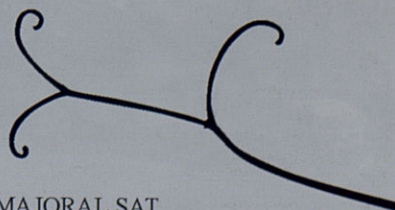
**Jaume Ramis és becari del Departament de Fisiologia Vegetal de la UIB.*



VINS NADAL

Ramon Llull 2 - 07350 - Binissalem Tel. 971511058

CAN MAJORAL



VINS CAN MAJORAL SAT

C/ del Campanar s/n - 07210 Algaida (Illes Balears)

tel. i fax: 971 66 58 67 mòbil: 610 20 12 99

www.canmajoral.com - e-mail: oliver@canmajoral.com

Recuperació de la malvasia de Banyalbufar

T. SAMPOL, N. DURÁN, J. JUÁREZ I H. MEDRANO

La malvasia de Banyalbufar és una varietat àmpliament reconeguda en els registres històrics, molt apreciada pels seus excel·lents vins. El seu cultiu s'estenia pels marges de la serra nord de Banyalbufar i pels municipis propers.

El cultiu d'aquesta varietat tan apreciada es va perdre cap als anys seixanta i va ser substituït pel cultiu de la tomàtiga de ramellet. Els motius més importants apunten a un major rendiment d'aquest cultiu enfront del raïm de malvasia, que per ventura ja era afectat per alguna malaltia. Així, només per la iniciativa d'un particular es varen salvar uns pocs ceps d'aquesta varietat. A causa de l'abandó d'aquestes plantes i un cop decidits a reintroduir aquest cultiu, tot el material vegetal disponible va resultar estar infectat per diversos virus (entrenús curt, enrotllament, jaspíat i fusta estriada).

Aquesta infecció del material mare inevitablement es va estendre a les plantes noves i hi varen aparèixer els mateixos símptomes d'infecció. La presència del virus implica una baixada de qualitat del producte, a causa d'un menor vigor de la planta i la impossibilitat d'arribar als seus màxims organolèptics. Així arribam a un producte, en aquest cas vi, que presenta una menor

quantitat de sucres, la qual cosa implica una baixada de grau alcohòlic, un augment de l'acidesa i una pèrdua del color original.

El primer intent per sanejar la planta es va basar en la termoteràpia, que consisteix a fer créixer la planta molt ràpidament, en cambres amb altes temperatures i humitat fins al punt de saturació, per després tallar la gemma on suposadament el virus no ha pogut arribar. Aquest mètode no és del tot fiable i les proves que indiquen que el material és lliure de virus no són concloents. Gràcies a l'interès de l'associació Tramuntana Viva, el cas arriba a la Universitat de les Illes Balears, concretament al laboratori de Fisiologia Vegetal, on es va plantejar l'aplicació de tècniques de biotecnologia (cultiu in vitro d'apexs caulinars) per tal d'obtenir plantes sanejades sense virus. La disponibilitat d'equipament i de tecnologies de cultiu in vitro d'aquest laboratori feia viable aquesta proposta a la nostra universitat. La Conselleria d'Agricultura amb la col·laboració de l'associació Tramuntana Viva va finançar el projecte de recuperació. Després d'analitzar el tema amb equips de l'IVIA-València amb N. Duran i J. Juárez i amb el CIDA-Múrcia amb V. Padilla i I. Hita, capdavaners dins el món de les patologies víriques i de cultiu in vitro d'apexs caulinars, es varen posar les bases de les accions a realitzar per aconseguir la recuperació total i demostrable de la malvasia de Banyalbufar.

Com a objectius del projecte varen fixar: identificar els portaempeles més convenients, descriure els paràmetres diferencials de la



malvasia de Banyalbufar en relació amb altres malvasies del món, sanejar la varietat mitjançant el cultiu in vitro d'apexs caulinars i demostrar-ho testant les plantes per ELISA i per empelt a varietats sensibles de referència, per posteriorment sembrar a camp la varietat ja sanejada. Tot això hauria de conduir a una obtenció de planta lliure de virus que revitalitzaria el cultiu d'aquesta varietat i dels seus vins i indirectament influiria sobre el manteniment de la població, del paisatge i de la serra nord amb els seus impressionants marges, propis de la zona.

Després de consultar amb els equips de virologia ja esmentats, es va optar per emprendre el projecte i tractar-lo amb el rigor que la gravetat del tema demanava. Així es va decidir emprar la difícil tècnica de cultiu in vitro de meristemes per aconseguir un material totalment lliure de virus. La tècnica consisteix a aïllar una petita porció, d'uns 0,1mm, de l'apex de les gemmes de la planta en creixement actiu. En aquestes cèl·lules mai no es troba el virus, que no té capacitat d'arribar a aquesta zona. Aquesta tècnica és molt complicada i s'han de fer molts intents per aconseguir que creixin en els tubs d'assaig estèrils amb un material molt específic (microcirurgia) i en una cambra de cultiu amb filtres per evitar contaminacions.

Les plantes que són viables creixen durant un període aproximat de 9 mesos dins el tub d'assaig amb un medi a base d'agar, amb tots els nutrients, vitamines i aminoàcids que les plàntules necessiten, i en unes condicions de temperatura i humitat controlades en tot moment en una cambra de creixement.

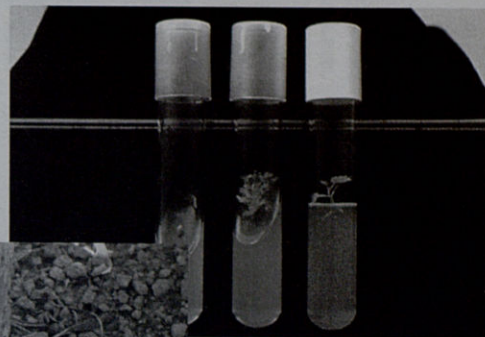
Un cop transcorregut aquest període es passa a l'acimatació ex vitro amb molta cura perquè es tracta d'un material molt feble que es pot dessecar amb molta facilitat. Per facilitar el procés, aquest creixement es du a terme en un petit hivernacle amb humitat elevada. Després de dos mesos les plantes estan preparades per sortir a l'exterior i créixer en test. Ha de pas-

sar aproximadament un any per tenir plantes en condicions de creixement normal. Aquesta fase, que és sense cap mena de dubte la més complicada, s'ha superat amb èxit. Un cop que es disposa d'aquest material, s'ha de provar que és lliure de virus, ja que si el tall del meristema no és exacte podem tallar una zona de l'apex on creix el virus i que es transmetrà a la planta in vitro. Per tant, s'ha de recorre a la tècnica

ELISA, que empra anticossos per saber si la planta creix lliure d'infecció. En aquests moments, després de passar dues vegades els tests ELISA sota la supervisió del Dr. Ventura Padilla del CIDA-Múrcia, es disposa de 25 plantes lliures de virus aconseguides per la tècnica de cultiu in vitro de meristemes. Posteriorment, i per tenir una planta certificada, s'ha d'analitzar per mètodes biològics (bioassaigs) els quals són els més sensibles i fiables. Aquesta operació s'ha de dur a terme a les instal·lacions del CIDA a Múrcia, tal com estableix la legislació vigent.

Paral·lelament a aquest sanejament es duen a terme tota una sèrie d'estudis per caracteritzar bé la varietat. Així se seguiran durant tres anys els estadis fenològics i es caracteritzarà ampelogràficament la planta, que és un dels passos previs per reconèixer-la i certificar-la com a varietat diferenciada en el registre europeu de varietats. Aquests estudis es fan coordinats amb l'equip de l'Encin de Madrid, que és la referència espanyola en aquest camp.

A més a més, s'estudia la maduració del raïm i es fan unes anàlisis químiques i sensorials estandaritzables del vi que produeixen. Per altra banda, se n'han recollit dades prèvies i se n'han analitzat les característiques edàfiques, climàtiques i enològiques. Això permet una millor caracterització del conjunt de factors que determinen la qualitat del vi, que constitueixen el que



A dalt meristemes in vitro en diferents fases de creixement.
Al centre, ceps infectats per fusta estriada.
A baix, brosses de raïm de malvasia.

s'anomena qualitat terroir).

En totes aquestes tasques l'equip de la UIB ha comptat amb el suport de la finca Can Pico de Banyalbufar, que conserva una plantació de malvasia i que anys enrere va iniciar-ne la recuperació.

Les dades obtingudes es comparen amb una varietat similar que es va dur fa uns anys amb el nom de malvasia rosa. Malauradament, les anàlisis realitzades confirmen que aquesta varietat també està infectada per diversos virus.

Tot i que els resultats obtinguts del projecte fins ara són molt positius, encara no s'ha arribat al final i cal ser molt prudent i anar amb molta cura amb el material obtingut per evitar infeccions en aquesta fase. Un dels aspectes que s'emprendran a curt termini és la creació d'un camp base per multiplicar el material existent.

***Tolo Sampol és becari del Departament de Fisiologia Vegetal de la UIB.**

***N. Durán i J. Juárez són investigadors de l'Institut Valencià d'Investigacions Agràries.**

El sector vinater aposta per la qualitat i la garantia de les denominacions

ANTONI OLIVER

A les Illes Balears es dediquen al cultiu de la vinya prop de 1.700 hectàrees, de les quals entre 1.200 i 1.300 estan en producció. La major part de la superfície es concentra a l'illa de Mallorca. A Menorca no hi ha una gran producció vinícola. No obstant això, el Departament d'Agricultura del Consell Insular de Menorca tramita la declaració de Vi de la Terra de Menorca. La superfície de vinya en aquesta illa és petita i la producció, testimonial i destinada bàsicament a l'autoconsum. A les Pitiüses hi ha més de 100 hectàrees destinades al cultiu de la vinya. El tipus de vi més valorat es l'anomenat vi pagès. La producció a les Balears oscil·la entre els 4 i 6 milions de quilos de raïm anuals. La mitjana és d'uns 30.000 hl. Existeixen més de 50 indústries i unes 30 empreses embotelladores.

El sector del vi i de les be-

gudes alcohòliques aporta més del 15% del total del producte interior brut de la indústria agroalimentària de les Illes Balears.

El cultiu de vinya a les Balears és molt antic. A les Illes Balears abans de la conquesta catalana ja es feia vi. Jaume I, mitjançant un règim de llicències de plantació, va afavorir l'expansió del cultiu del raïm. Durant tota l'edat mitjana els monestirs van elaborar vi de missa i també el comercialitzaven.

La producció de vi va sofrir un gran contratemps a final del segle XIX en declarar-se una epidèmia de fil·loxera que va fer desaparèixer totes les vinyes i es va haver de replantar quasi de zero amb ceps resistents a la malaltia. S'importaren ceps resistents, encara que no sempre tan bons com els d'abans, i amb el temps, aquestes varietats han estat assumides com a pròpies, autòctones.

Actualment, hi ha dues denominacions d'origen i una indicació geogràfica: DO Vi de Binissalem, DO Pla i Llevant i IG Vins de la Terra d'Eivissa. Està en tramitació el distintiu Vins de la Terra de Menorca i el de Vins de la Serra de Tramuntana-Costa Nord. La comarca de Binissalem ofereix una gamma àmplia de vins de gran interès: negres -joves i de maduració-, blancs, rosats, escumosos i tipus moscat, amb una producció limitada i unes característiques diferencials que els donen una personalitat pròpia.

La base d'aquests vins són les varietats autòctones *manto* negre, callet i premsal blanc, encara que també s'han incorporat a la denominació ceps de varietats ibèriques i de bordeus. La varietat autòctona denominada *manto* negre és la base dels vins negres de la comarca de



Binissalem i s'inclou en l'elaboració dels vins en almenys un cinquanta per cent.

És un cep d'aparença dreta, amb fulles de mida mitjana, de color verd clar i de gra més aviat gros. Ric en sucre i aromes, dona lloc

La resta de varietats negres autoritzades en la denominació d'origen Binissalem són les ibèriques monestrell i *tempranillo* (ull de llebre), i la bordalesa cabernet sauvignon, de la qual s'ha de limitar l'ús al 30 per cent.

moscat, que poden ser secs o dolços. Són vins molt apreciats i agradables.

També són emparats sota aquesta denominació d'origen els vins rosats i escumosos, aquests darrers amb una curta tradició a Mallorca quant a la seva elaboració.

La graduació mínima dels vins elaborats ha de ser d'un 11,5 per cent per als negres, 11,0 per als rosats, 10,5 per cent per als blancs i 10,5 per als escumosos. Per determinar el moment òptim per a la verema, que sol realitzar-se durant tot el mes de setembre i principis d'octubre, es realitza un precís control del procés de maduració del raïm amb l'objectiu d'aconseguir el màxim nivell de qualitat.

Els tipus de vi regulats per la Denominació d'Origen Binissalem Mallorca són els negres, joves o de maduració, rosats, blancs o escumosos. Atès que estan constituïts en gran part per varietats autòctones, es tracta de vins molt

Hi ha dues denominacions d'origen i una indicació geogràfica

a uns vins d'excel·lent qualitat i amb molt de caràcter, de capa mitjana alta, és a dir, amb una intensa coloració. Tenen un gust càlid i envellut al paladar, molt agradable. La seva graduació és mitjana alta.

Una altra varietat és l'autòctona callet: vigorosa, de sarments llargues i fulles grosses, igualment que els seus raïms, que són compactes i de gra gruixut. Es complementa molt bé amb el *manto* negre.

tona anomenada premsal moll o premsal blanc, base dels vins blancs i escumosos, en què n'hi ha una proporció mínima d'un setanta per cent. Aquesta varietat dona lloc a uns vins d'un marcat caràcter fruïter, de color groc palla, molt bona estructura i intensos, amb sensacions agradables al paladar.

Altres varietats blanques són el macabeu, parellada i chardonnay. Així mateix, la varietat moscatell és la base dels vins tipus

Varietats blanques

Pel que fa a les varietats blanques, la principal és l'autòc-

Agricultura destinarà 114 milions en ajudes als plans de reconversió i reestructuració de vinyes



La Conselleria d'Agricultura i Pesca destinarà enguany un pressupost de 114 milions de pessetes per ajudar que els pagesos duguin a terme plans de reestructuració i/o reconversió de les vinyes destinades a la producció de raïm de vinificació. Entre els objectius que es pretenen aconseguir amb aquesta línia d'ajudes, per a l'accés a la qual s'han presentat 10 expedients de sol·licitud, destaquen la realització de millores de qualitat i l'augment de la competitivitat del sector.

Aquest programa de suport preveu subvencions per a tres tipus d'actuacions: plans de reestructuració, reconversió de varietats i transformació de vas a emparat d'una parcel·la de vinya. El plans de reconversió subvencionats han de conduir a la substitució d'una o més parcel·les de vinya per plantar-ne una altra o d'altres en superfícies equivalents i que incorporin una millora de la varietat i/o una millora en el sistema de cultiu. Així, es

peculiar, de molt bona qualitat. Són vins lleugers, de capa mitjana alta, negres, amb una graduació alcohòlica moderada i que es complementen molt bé amb la gastronomia típica de les illes. El termini de l'envelliment dels vins és, en maduració, un mínim de sis mesos en bótes de roure, amb un mínim total de maduració de 24 mesos; per al reserva, maduració en bótes de roure mínima de dotze mesos, amb un mínim de maduració total de 36 mesos, i per al gran reserva, maduració en bótes de roure mínima de 24 mesos i un mínim total de maduració de 36 mesos dins botella.

Pla i Llevant

Al setembre de 2000 el Consell de Govern de les Illes Balears va aprovar la denominació d'origen Pla i Llevant. La zona de producció de la denominació d'origen quedava constituïda per les vinyes ubicades en els següents

termes municipals de l'illa de Mallorca: Algaida, Ariany, Artà, Campos, Capdepera, Felanitx, Lluçmajor, Manacor, Maria de la Salut, Montuïri, Muro, Petra, Porreres, Sant Joan, Sant Llorenç des Cardassar, Santa Margalida, Sineu i Vilafranca de Bonany.

Les varietats de raïm negre seran callet, fogoneu, *tempranillo*, *manto* negre, monestrell, cabernet sauvignon i merlot.

Les blanques, moscatell, premsal blanc, macabeu, parellada i chardonnay. Es consideren varietats principals: *tem-pranillo* i cabernet sauvignon en els negres i moscatell i chardonnay en els blancs. El Consell Regulador podrà fixar límits de superfícies de noves plantacions amb altres varietats autoritzades segons les necessitats.

El reglament determinava que les pràctiques culturals han de tendir a optimitzar la qualitat de les produccions. La densitat màxima de plantació es fixava en 5.000 ceps per hectàrea i la mínima de 2.500 metres quadrats. El

Està en tramitació el distintiu Vins de la Terra de Menorca

nombre màxim de botons per hectàrea d'acord amb la densitat de plantació hauria de ser de 40.000.

Els tipus de vi emparats per aquesta denominació d'origen són negres, blancs i rosats. La zona del Pla i Llevant va ser reconeguda com a comarca vitícola a les Balears l'any 1993. Va obtenir la indicació geogràfica Pla i Llevant i després de sis anys els productors sol·licitaren la denominació d'origen segons els

podran subvencionar les inversions següents: arrabassada, preparació del sòl, plantacions, costs de cultiu, desempedregament, emparrat, desinfecció i protecció contra conills.

D'altra banda, per al conjunt d'operacions i el material necessari per al canvi d'un sistema de conducció en forma baixa a un sistema recolzat en emparrat i que permeti la mecanització de la vinya se subvenciona part del cost de la formació de vas en emparrat i el cost de l'emparrat.

El termini per executar els plans serà com a màxim de 8 anys. No obstant això, el temps d'execució de cadascuna de les mesures que poden integrar els plans no podrà superar els 5 anys. La Conselleria d'Agricultura assenyala que en cap cas els plans de reestructuració o de reconversió podran incrementar el potencial de producció de la superfície afectada, mentre que la superfície màxima a reestructurar per pagès i any serà de 10 hectàrees. A més, tan sols es podran utilitzar varietats classificades per la comunitat autònoma de les Illes Balears

Per a inversions en la reestructuració, la quantia total dependrà de les mesures que s'inclouin en

el pla. Les ajudes a les diferents mesures seran per arrabassada (ajuda màxima de 35.000 ptes./ha); preparació del sòl (màxim de 80.000 ptes./ha), planta i plantació (màxim de 172 pessetes/unitat), altres costs de plantació (màxim 20.000 ptes./ha), costs de cultiu (2 anys) (màxim de 87.500 ptes./ha), emparrat (màxim de 225.000 ptes./ha, transformació vas a emparrat –inclou emparrat– (màxim 237.000 ptes./ha), desinfecció (màxim 175.000 ptes./ha), desempedregament (màxim 32.500 ptes./ha), protecció contra conills (màxim 100.000 ptes./ha))

També hi haurà ajudes per empelt i per transformació de vas a emparrat i així mateix, per compensar els productors participants de la pèrdua d'ingressos derivada de l'aplicació del pla, s'estableix una ajuda de 50.000 ptes./ha/any. A aquesta subvenció podran accedir els pagesos afectats tant per plans de reestructuració com per reconversions varietals i transformació de vas a emparrats. Aquesta ajuda tan sols es podrà percebre durant els primers dos anys d'execució del pla de reestructuració, mentre que per als de reconversió i transformació l'ajuda es limitarà a un sol any.

treballs de selecció, obtenció de vins de qualitat i la consolidació d'aquests vins en els circuits comercials.

Producció de les denominacions

El total d'hectàrees (ha) dedicades a la producció de raïm negre amb la denominació d'origen Binissalem és de 394 ha. D'aquestes, 245 ha corresponen a la varietat *manto* negre; 20,7 ha a callet, 29,90 ha a *tempranillo*, 4,8 ha a monestrell, 77,46 ha a cabernet sauvignon i 17 ha d'altres varietats. Quant a les varietats blanques, hi ha cultivades 46,06 ha de premsal blanc, 2,15 ha de macabeu, 1,3 ha de parellada, 9,78 ha de chadornnay, 5,36 ha moscatell i 3,29 ha d'altres varietats també blanques.

Pel que fa als quilos de raïm cultivats l'any 2000, hi va haver 1.331.057 quilos de varietats negres i 395.447 de varietats blanques, en total 1.726.504 quilos. Aquesta producció l'any 2000 va suposar un total de 811.950 litres de vi negre, 116.000 litres de vi rosat i 230.400 de vi blanc, en total 1.158.350 litres. Quant a la comercialització, l'any 2000 es vengueren un total de 918.031 litres de vi. Respecte del total, la comercialització va correspondre en un 57 per cent a vins negres joves, 36 per cent a criances i un 7 per cent a reserves.

Quant a les exportacions, el cent per cent s'exporta embotellat en origen i les principals destinacions són Alemanya, Àustria, Su-

La situació a Menorca i Eivissa



A Menorca i a Eivissa hi ha una producció vinícola bastant escassa, encara que a Eivissa compten amb la indicació geogràfica oficial Vins de la Terra d'Eivissa. A poc a poc se n'incrementa la producció. Com a anècdota, a Menorca amb poc temps s'ha passat d'una hectàrea dedicada a la vinya a deu. A Eivissa hi ha, ara per ara, unes cent hectàrees destinades a vinya i es treballa per millorar la qualitat de la producció acollida a la indicació geogràfica.

Fins ara a Menorca només hi havia una hectàrea de vinya, coneguda com la vinya de Can Agudet, que fa vi de collita i l'embotella. Actualment, hi ha tres projectes més ambiciosos. En una finca de l'Albufera s'ha plantat malvasia i en una altra finca

de Sant Lluís, coneguda com sa Vinya d'en Sadurní, s'ha plantat vinya de les varietats cabernet sauvignon i merlot. Hi ha un tercer projecte en una altra finca des Mercadal, s'Hort de Sant Patrici, que és una finca on es vol compatibilitzar l'activitat tradicional de producció lletera amb una vinya.

A Menorca aquesta producció encara és mol minsa i es calcula que la vinya dona aproximadament 10.000 quilograms per hectàrea i ara hi ha només deu hectàrees dedicades a vinya, és a dir, que la producció aproximada serà d'uns cent mil quilos anuals, i això suposa uns setanta mil litres. El que passa és que la producció ha passat d'una hectàrea a deu, és a dir, s'ha multiplicat per deu en molt poc temps.

PERE  SEDA

Vinyes i Bodegues

Us desitjam bones festes i un feliç any nou

Menorca no és una zona tradicionalment vinatera, però comença a tenir una producció significativa.

Eivissa és un cas diferent. S'hi fa vi tradicionalment, el conegut vi pagès, dedicat a consum familiar. Les darreres sequeres han dificultat la producció de vi. Joan Bonet, propietari del celler Sa Cova, una petita empresa familiar, està entestat a millorar la producció vinícola, a collida a la indicació geogràfica Vins de la Terra d'Eivissa. A l'illa tradicionalment s'ha fet el vi pagès i ara amb aquesta indicació, que s'espera que prest podrà ser denominació d'origen, la producció millora molt en qualitat.

Bonet assenyala que «la producció ha estat enguany un cinquant per cent menor a causa de la sequera. Destaca que a l'illa es produeixen unes noranta mil ampolles de vi, això vol dir uns cinquanta mil hectolitres. La indicació geogràfica Vins de la Terra d'Eivissa permet mesclar un seixanta per cent de la varietat monestrell amb altres com cabernet sauvignon i merlot, quant a vins negres, i xarel·lo, malvasia i moscatell en les varietats blanques.

Els pagesos continuen fent vi per a consum domèstic. Acol·lides a la indicació geogràfica hi ha unes cent hectàrees en producció. Aquests pagesos també es poden unir si volen a la indicació.

Després d'uns anys de producció com a indicació, des de 1996, ara

es planteja sol·licitar la denominació d'origen. Malgrat les dificultats, hi ha hagut tres anys de sequera, Joan Bonet assegura que s'ha intentat millorar la qualitat de la producció. Es fa —a més de vi negre— vi blanc i rosat i quasi tota la producció es destina a consum intern a l'illa, encara que una petita quantitat es ven a Alemanya, però es tracta de persones que tenen negocis a Alemanya i vénen a l'illa i en demanen unes caixes, o bé només per a consum privat. De totes maneres, la venda a l'exterior no és significativa i no es pot considerar exportació.

En plantejar la denominació d'origen volen que es permeti el garnatxa, que és un rem que, encara que no és tradicional a Mallorca, sí que ho és a Eivissa i no va ser autoritzat en la indicació geogràfica, que té una producció en què predomina la varietat monestrell. Segons Joan Bonet, si Eivissa està declarada zona vinícola, és normal que s'admetin les varietats tradicionals a l'illa i, en canvi, només es varen tenir en compte les varietats més comunes a Mallorca. Això s'hauria de corregir, en la seva opinió igualment es podria reduir la proporció del seixanta per cent de monestrell. La denominació d'origen té avantatges i «encara la situació pot millorar si la Unió Europea permet sembrar més vinya a les Balears», conclou Joan Bonet.

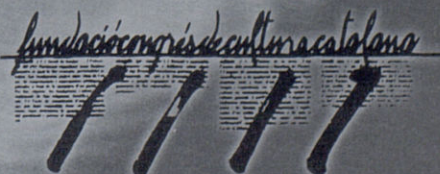
issa, Regne Unit, Dinamarca, Bèlgica i Japó. Un vuitanta per cent de les exportacions corresponen a vins negres en les diferents categories. El total de litres exportats l'any 2000 va ser de 27.724.

Pel que fa a la producció del 2000, de la denominació d'origen Pla i Llevant, de varietats negres hi ha en producció 63,9 hectàrees de callet, 26,8 ha de *tempranillo*, 26,6 ha de cabernet sauvignon, 23,12 ha de *manto* negre, 16,7 ha de merlot, 13,27 ha de sirà, 13,27 de fogoneu i 2,5 ha de monestrell. En total hi ha en producció 179 hectàrees de varietats negres. Pel que fa a les varietats blanques, hi ha en producció 18 ha de chardonnay, 17,3 ha de premsal blanc, 15,4 ha de macabeu, 7,1 de moscatell i 4,5 de parellada. En total hi ha 63,17 ha de varietats blanques i el total d'hectàrees de la DO Pla i Llevant és de 242,55. La producció en quilos l'any 2000 va ser de 1.0074,209 kg en total, dels quals 449.925 varen correspondre a varietats blanques i 1.524.143 a varietats negres. Quant a litres que se'n traguieren, l'any 2000 varen ser 947.452 l en total, dels quals 293.617 l correspongueren a vi blanc, 162.910 l a rosat i 490.925 l a negre. Es comercialitzaren 233 litres de vi blanc, 126.352 l de rosat i 255.273 l de negre, el total fou de 615.392 litres. Així mateix, l'any 2000 s'exportaren a Alemanya 2.090 litres de vi, la majoria negre (1.172 litres), i també blanc (828 litres) i rosat (90 litres).

EL MIRALL amb el suport de



**Generalitat
de Catalunya**



Terra, pell i modernització: secret i essència del vi balear

PEP MINJESA

L'actual producció professionalitzada de vins de qualitat a les Illes Balears mitjançant la barreja de mètodes tradicionals i tècniques contemporànies s'inicià ara fa setze anys.

El 1985 marcà el canvi tecnològic en l'elaboració dels brous illencs: Vinyes i Bodegues Miquel Oliver (Petra, Mallorca) adquireix els primers dipòsits de fermentació d'acer inoxidable i un equip de fred. L'any següent, el celler Hereus de Can Ribas, Elaboració i Criança de Vins (Consell, Mallorca) innova en el sector vinícola insular amb la incorporació d'una premsa pneumàtica a les seves instal·lacions i l'aplicació del sistema de fermentació per fred. Aquests són dos exemples del canvi de mentalitat productiva a l'arxipèlag balear envers el vi. Es relliga a un segon terme la producció casolana i la destinada a la venda a granel.

Tot i que ha augmentat el component humà i els materials als cellers illencs i que s'ha millorat el producte final, el secret per aconseguir un brou excel·lent és en la «terra i en la pell, les matèries primeres», subratllen Pilar Oliver, enòloga i copropietària de Vinyes i Bodegues Miquel Oliver, i Maria Antònia Oliver Ribas, gerent i copropietària d'Hereus de Can Ribas, Elaboració i Criança de Vins.

Un vi de primera categoria neix als ceps. Aquest fet provoca que la selecció del raïm sigui cabdal a l'hora

d'obtenir l'estructura, els llevats, la graduació alcohòlica, les aromes, el color, la fermentació i els tanins desitjats que donaran el senyal d'identitat propi a cada brou. Tots aquests trets de distinció es concentren a la pell dels grans del raïm, la qual cosa la converteix en el component bàsic per a la manipulació final del vi al celler, ja que la resta del gra del raïm, la polpa, és aigua.

Per aquest motiu, les palletes d'or dels futurs brous es tallen a mà. S'introdueixen en unes capsas de plàstic, amb una capacitat d'entre 18 i 20 quilograms, perquè el raïm que hi ha a sota no es rebenti i perdi els seus trets de distinció. L'eclosió de la seva ànima ha de tenir lloc exclusivament al celler i quan l'enòleg/loga vulgui.

Blanc

El primer procés al qual se sotmetrà el raïm del vinyer que es transformarà en vi blanc —grans que po-



den ser d'aquest mateix color (blanc de blancs) o negres (blanc de negres)—serà l'extracció del suc de cada un dels grans del raïm sense rompre la rapa, per tal d'evitar l'astringència del raïm.

La premsa pneumàtica serà la maquinària encarregada de fer el menor mal possible als carrassos de raïm. Aquests s'introduiran dins el cilindre metàl·lic, a l'interior del qual hi ha una bossa pneumàtica que s'infla i pressiona els carrassos contra les parets internes del cilindre de manera que n'extreu les aromes i el most primaris sense danyar-los ni trencar-los la barrusca. Un cop premsat el raïm i obtingut el suc, aquest es passarà als dipòsits de fermentació d'acer inoxidable (forma cilíndrica amb les bases planes) amb la temperatura controlada. En aquest recipient es durà a terme la sembra de llevats. Aquests fongs seran imprescindibles per convertir el sucre del most en alcohol (fermentació). Cal aclarir que el suc del raïm pot patir aquesta mutació amb els seus llevats naturals, que es troben sobre la pell del gra del raïm, però habitualment es fa necessària la sembra de llevat perquè durant la verema plou i els fongs propis desapareixen.

Amb els llevats que transformen el most en brou alcohòlic s'iniciarà el procés de la fermentació, moment en què sorgiran les aromes secundàries del vi. En el cas

del brou blanc, la fermentació tindrà una durada estàndard d'entre 16 i 18 dies, però es podria arribar fins als dos mesos segons els tipus de fongs aplicats i amb una temperatura de fermentació controlada pels equips de fred que no superarà els 18°C. D'aquesta manera, s'aconseguirà que el most fermenti a poc a poc i conservi els seus trets naturals.

Una vegada assolit el punt òptim de fermentació del suc del raïm es realitzarà el primer trasbals: canviar el vi pròpiament dit d'un dipòsit de fermentació d'acer inoxidable a un altre receptacle. L'extracció del vi es farà per la part de dalt del dipòsit, on s'ha concentrat la claror del brou, ja que a la part inferior s'han precipitat els baixos, els pòsits, producte de la fermentació del most que s'hi llança. A continuació, el vi sofrirà un filtratge, és a dir, una primera neteja de tots aquells trossos de pell, llavors, solatges, etc. que encara romanguin en el brou i no hagin estat reduïts als baixos. Tot i això, encara se n'hauran d'eliminar altres sals, àcids, bases i així fins a unes tres-centes substàncies diferents que no han de formar part de la composició del brou.

Aquesta clarificació del vi s'aconseguirà mitjançant una estabilització en fred, la qual cosa suposa reduir la temperatura del brou a punt de congelació perquè es precipitin tots aquests

components no desitjables. En cas contrari, trobaríem en els fons de les ampolles de vi uns baixos, uns cristal·lins, que són els populars, però erròniament anomenats, pols químics amb què es fa el vi, tot i que són substàncies inherents del vi. D'aquest darrer filtratge amicrobic es passaria directament a l'embotellament, i després

al mercat per ser consumit.

Amb tot, si el brou blanc ha de passar per bóta, un pic fermentat el most, s'haurà de dur als barrils sense aplicar-hi cap tipus de tractament. Tot i això, es pot voler que el suc del raïm fermenti en bóta o també se l'hi podria introduir a mitja fermentació. En barril, el most fermenta més a poc a poc. Necessitaria al voltant d'un mes. Posteriorment, s'hi aplicaria un envelliment sobre lies (entre tres i quatre mesos). Per tant, sigui com vulgui, el tipus de tractament final aplicat al vi blanc només el podrem trobar en el mercat un pic transcorreguts, com a mínim, entre tres i quatre mesos des que se n'inicià l'elaboració.

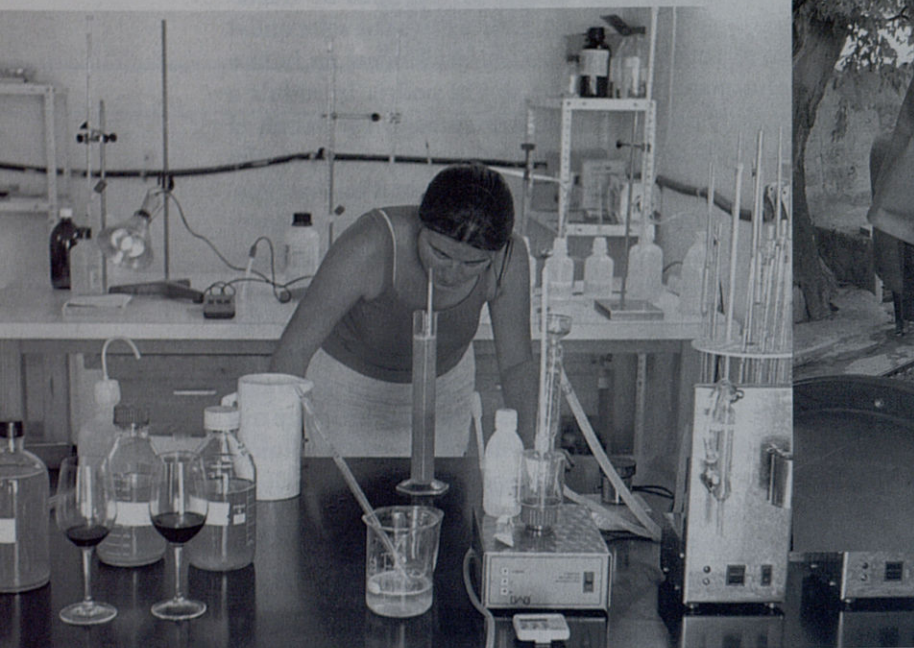
Rosat

Sens dubte, el vi rosat és el brou més difícil d'elaborar i, a diferència del vi blanc, només es pot elaborar a partir de raïm negre, matissa l'enòloga Pilar Oliver. El gran problema amb el qual lluiten constantment els cellers és «trobar-ne el color ideal: de maduixa, intens, viu i, a més, atractiu», fet que s'agreuja a les Illes Balears perquè les varietats negres autòctones, callet, fogoneu i *manto* negre, són pobres en color. Aquesta característica dels raïms illencs descarta el seu envelliment en bóta, perquè s'obtidrien brous de color taronja o marró.

El color dels vins rosats és allò que atraurà el client cap al brou. Per aquesta raó, els productors vitivinícoles de l'arxipèlag han de fer un treball previ als ceps autòctons, perquè produeixin pocs quilograms de raïm i així aconseguir una major concentració de color, entre d'altres. A més a més, les varietats insulars que donaran vida a un vi rosat s'hauran de combinar amb varietats foranes en el procés final de l'elaboració per enriquir-lo: «El raïm perfecte no existeix», remarca la copropietària de Vinyes i Bodegues Miquel Oliver.

«Aquest brou es compra i es beu per la vista, ja que ni tan sols se'n pot camuflar el color darrere el





vidre de l'ampolla, que és transparent i no verda com la dels vins blancs i negres», remarca Oliver, que culpa el gran públic del «desprestigi i maltractament» dels brous rosats a causa de la desinformació i incultura vitivinícola: «La gent es pensa que un vi rosat és el resultat d'una operació tan senzilla com barrejar brous blancs i negres.

oposat al practicat per produir brou blanc, ja que ara és necessari trencar els grans com a única via per alliberar color.

La pell i el most es tancaran plegats i es mantindran en contacte directe entre 15 i 20 hores als dipòsits especials d'acer inoxidable, anomenats autominvents, per aconseguir el color rosat desitjat (maceració). Aquests recep-

els 28 i els 30°C per mantenir el color assolit i transformar-se definitivament en vi. Els tractaments posteriors de trasbals, filtratge, estabilització en fred, embotellament i període d'elaboració del brou rosat són similars als usats en la fabricació de vi blanc.

Negre

El procés d'elaboració del vi negre és el menys conflictiu de tots els brous. Els estadis de derrapat, espresmuda, sembra de llevats i fermentació són similars als aplicats al vi rosat, mentre que el període de maceració en els dipòsits autominvents serà superior, entre dues i tres setmanes, ja que cal més temps de contacte entre la pell i el most per obtenir una major intensitat de color. Així i tot, perquè el suc de raïm negre adquireixi el color volgut i absorbeixi els tanins cercats, sense que agafi les aspreses indesitjables de la pell, s'hauran de realitzar dos remuntatges diaris, o sigui, extreure el most per la part inferior del dipòsit

La dificultat màxima per elaborar vi rosat rau a trobar-ne el color ideal

Ja ens agradaria que en fos així, de fàcil!»

Per tant, el primer pas per fer néixer un vi rosat consistirà a separar els grans del raïm negre de la rapa. La màquina derrapadora proporcionarà els grans despresos dels carrassos de raïm negre, indispensables perquè l'espresmedora rompi aquests grans despresos i se'n pugui obtenir el preuat suc. Aquest tractament del raïm és

en forma d'embut per on s'abocaran les pells i la base superior plana per extreure'n el most.

Un cop assolida la maceració adient, es traurà tan sols del dipòsit el suc de raïm negre sagnat. Aquest most passarà a continuació als dipòsits de fermentació d'acer inoxidable en què es durà a terme la sembra de llevats i on romandrà en repòs entre 16 i 18 dies, a una temperatura de fermentació que oscil·larà entre

automíntant i abocar-l'hi per la part superior. Amb aquest continu moviment del suc la pell desprèn les seves propietats de manera homogènia a tot el most, apunta la gerent d'Hereus de Germans Ribas, Elaboració i Criança de Vins.

La complicació productiva dels brous negres rau en l'envelliment en bóta, tot i que hi ha vins negres que no passen per barril, atès que s'han de consumir durant l'any. Aquest tipus de brou, anomenat de colliter, d'anyada o jove, es caracteritza, pel que fa a la seva estructura i cos, per ser afruitat, suau, lleuger, sense necessitat de tant de color i tanins, i perquè se selecciona el raïm de menor graduació alcohòlica (10,5°C) a les vinyes mateixes. Això fa que s'apliquin els mateixos processos de trasbals, filtratge, estabilització en fred i embotellament que en els casos dels vins blanc i rosats.

En canvi, l'envelliment del brou negre en bóta sí demandarà una major graduació alcohòlica del raïm (fins a 14°C), com també un major contingut en tanins i color. Emperò, cal ressenyar que el tractament del vi negre en barril es pot dur a terme de dues maneres, mitjançant la tècnica forana o el sistema autòcton.

La tècnica forastera es fa d'acord amb l'aplicació i el compliment de la legislació i la normativa vinícola de la Rioja sobre les varietats de raïm insular que no tenen res a veure amb les d'aquesta regió nord-occidental de la península Ibèrica. D'aquesta

Roure, bótes i oxidació

La fusta alimenta l'essència dels brous, especialment dels negres. D'aquí que l'enòleg/loga hagi de pensar amb gran exactitud quin tipus de bóta ha de triar per plasmar en la realitat el vi que té al seu cap.

Hi ha dues maneres senzilles d'endinsar-se en el tipologia dels barrils de vi, atenent la procedència i l'edat, tot i que ambdues opcions tenen un denominador comú: la fabricació en fusta de roure.

Actualment, les bótes provenen de França, els Estats Units d'Amèrica i Rússia. Aquestes darreres no s'utilitzen a l'arxipèlag balear.

La primera diferència bàsica entre els barrils de roure gal i les bótes de roure americà rau en la porositat de la seva fusta, fet que incidirà directament en la velocitat d'oxidació del brou. La doga francesa és més porosa, la qual cosa implica que deixa passar més aire a l'interior del barril i facilita una oxidació del vi més ràpida. En canvi, la doga americana, com la russa, té els porus més tancats i força una oxidació més lenta.

El procés químic de l'oxidació és un dels tractaments cabdals en l'elaboració del brou negre. La reacció entre l'oxigen i el vi provocarà la unió de dos dels components més importants del brou, l'antocià (el color) i el taní (l'acidesa). Tots dos elements faran que el vi sigui suggeridor a la vista i es degusti a la boca de manera compacta. Això implica que l'oxidació ha de ser un dels processos de producció del brou més controlats, atès que és la conjunció de tota la feina realitzada fins aleshores i el producte que arribarà als mercats.

Finalment, el preu de la bóta és un punt a avaluar. Els barril europeu té un cost de 87.000 pessetes per unitat, mentre que l'import unitari de l'americà baixa fins a les 46.000 pessetes –la bóta russa té un dispendi encara inferior. Per altra banda, els experts en la selecció de barrils són capaços de distingir-ne la procedència i la qualitat per l'olfacte.



EL MIRALL amb el suport de



GOVERN DE LES ILLES BALEARS



Consell de Mallorca

Ampolles, suro i taps

La forma i el color de la botella de vi, que tenen les seves arrels artesanes a la regió d'origen del raïm, no influeixen sobre el resultat final del brou.

L'ampolla estàndard de vi té una capacitat de 75 cl. Amb tot, també trobarem les mides següents: 37 cl, 50 cl i 1,5 l (*magnum*).

El brou només pot envellir en botella de 75 cl i d'1,5 l, tot i que la més utilitzada és la de tres quarts de litre. L'ampolla de tres vuitens de litre s'empra per a vins joves, de consum ràpid. Les bodegues de grans dimensions, que produeixen milions de litres de brou, usen aquest format de botella per subministrar-ne al mercat de la restauració i al transport de persones (aeri, marítim, ferroviari). Allò desconegut i menyspreat de la cultura del vi és el tap de suro. La barrera de seguretat de l'ampolla de vi és l'únic element que garantirà la conservació del brou en les seves condicions òptimes i en el seu estat correcte per al consum.

Un vi excel·lent custodiat per un tap de suro de baixa qualitat provocarà la corrupció del brou. Això obliga a analitzar als cellers constantment els diferents fabricants i partides de taps de suro amb què treballen, ja que aquest és l'únic component de la cadena de producció del vi que no controlen directament i pot fer malbé milers d'hores de feina i dedicació.

El material ancestral que fins ara s'ha utilitzat per fabricar els taps per a les ampolles de vi ha estat el suro (escorça de l'alzina surera que es distingeix per la seva lleugeresa, flexibilitat, elasticitat, adherència, impermeabilitat a líquids i gasos i que convertida en tap per als vins té una longevitat de 15 anys). En aquests moments ja han sortit al mercat tancaments alternatius, de plàstic i altres materials sintètics, que competeixen amb els taps de suro.

Per què hi ha una producció insuficient de taps de suro i quina és la raó del seu alt cost? Un surer començarà a produir suro de qualitat 25 anys després de plantar l'alzina. El rebost de suro per fer front a l'allau de demanda de taps per a tot Europa són els estats espanyol i portuguès. Amb aquests entrebancs productius, es calcula que tan sols hi ha reserves de suro de primera qualitat per als pròxims 20 anys.

Així i tot, encara es gaudirà durant les pròximes dècades del millor guardià del brou que roman a la botella per ser begut. Per això, serà de vital importància reconèixer si un tap de suro és de primera categoria i l'adequat per al brou que es degustarà, per si de cas es decanta una ampolla de vi i es troba que el brou pateix qualche malaltia.

En primer lloc, s'haurà d'agafar el tap de suro i analitzar les bases del cilindre per constatar que s'hi veuen clarament un mínim de sis retxes, les quals marquen els 25 anys mínims d'edat necessaris perquè una alzina surera produeixi suro de primera qualitat. Per tant, si es beu vi fora de ca nostra, sempre s'ha de demanar que el tap de suro quedi a la taula. A més a més, quan es destapi una botella de vi s'haurà de sentir que el tap de suro *canta*. És a dir, s'hauria d'escoltar el soroll, tipus cric, cric, cric que el tirabuixó provoca a mesura que s'introdueix en el tap de suro. Si aquest renou no es percep, voldrà dir que el tap de suro ha patit qualche tipus de problema i s'han introduït oxigen i microorganismes a l'ampolla, la qual cosa perjudica seriosament l'essència del brou que conté.

Per aquest motiu, cada tipus d'envelliment del vi necessita una longitud de tap de suro diferent —el diàmetre del coll de la botella és invariable,

24 mm— per mantenir les seves propietats intactes i, per tant, parapetar-se del món exterior. Un brou de baixa qualitat (vi de taula) es tancarà amb el tap de suro més petit, 39 mm (amb un cost de 13 pessetes per unitat). Els brous joves i els de criança els custodiarà el tap de suro de mida mitjana, 44 mm (amb un import de 45 pessetes per unitat). Mentre que un vi de primeríssima qualitat (reserves i grans reserves), que ha madurat en bóta i ampolla, només acceptarà el tap de suro de major llargària: 49 mm (amb un dispendi de 82 pessetes cada unitat).

manera, es tindrà el dret a etiquetar els brous com a criança (un mínim de sis mesos en bóta i 12 en ampolla), reserva (un mínim d'un any en barril i dos anys en botella) i gran reserva (un mínim de tres anys en bóta i dos anys en ampolla).

El sistema autòcton es caracteritza per treballar el vins conjuntament amb barril nou (entre un i dos anys de vida) i bóta vella (entre cinc i sis anys d'existència) de roure francès i americà; perquè els brous passin per les quatre combinacions possibles segons la procedència i l'edat del barril (bóta nova francesa, barril vell francès, bóta nova americana, barril vell americà); perquè la temperatura del celler se situï entre els 18 i els 19°C, la humitat de l'aire es mantingui entre el 70 i el 86 per cent i l'aireig de la bodega sigui constant per tal d'aconseguir que cada bóta jove només es begui anualment entre 18 i 20 litres dels 225 que un barril té de capacitat total; i també pel tast directe del brou en les diferents etapes d'envelliment per saber en quin moment aquest brou ha de passar a botella.

En el decurs del repòs en bóta i en ampolla es formen les aromes terciàries del vi negre. A més, depenent del període de temps d'envelliment en barril, el brou negre estarà entre un i quatre anys a sortir a la venda.

Fruit d'aquestes marcades diferències productives, l'enòloga Pilar Oliver reclama l'actualització de la legislació i la normativa vinícola de l'Estat espanyol, que provocaria la *desriojanització*, perquè si s'aplicassin les disposicions riojanes on la major part dels barrils són vells, a les Balears, com a moltes comunitats autònomes d'Espanya, on el major percentatge de les bótes són noves, «el brou seria fusta amb gust de vi».



EXPOSICIÓ

del 4 de desembre de 2001 al 30 de juny de 2002



Descobreix, l'ànima de la muntanya

**Palau Robert
Centre d'Informació
Turística de Catalunya**

Passeig de Gràcia, 107
08008 Barcelona
Tel. 93 238 40 00
Fax 93 292 12 70

www.gencat.es/probert

Horari de visita:

dilluns de 16 a 19,30 h
de dimarts a dissabte
de 10 a 19,30 h
diumenge i festius
de 10 a 14,30 h

Visites concertades:

telèfon de reserves
93 292 11 70

Com arribar-hi:

Metro: línies 3 i 5
(Estació Diagonal)

Ferrocarrils de la Generalitat;
Estació Provença

Autobusos: 6, 7, 15, 17, 22,
24, 28, 33, 34, 68 i T1

Amb el patrocini de



**Generalitat
de Catalunya**



**Mútua
General de Catalunya
FUNDACIÓ**

Escumós de Mallorca, secret i essència del vi balear

JOSEP MANEL CÓRCOLES

El vi escumós és sens dubte el representant més discret dels que es fan a Mallorca. La seva producció és molt recent i és, a més, molt minsa pors les quantitats d'altres tipus de vins més tradicionals que es produeixen als cellers de la nostra illa.

Abans de continuar, cal fer un aclariment respecte del vi del qual estam parlant. És segur que molts lectors es preguntaran: Què és un vi escumós? La veritat és que el nom és lleig o almanco hi estam poc acostumats. Per entendre'ns hem de dir que, per exemple, el xampany o el cava són vins escumosos que compten amb una denominació específica per la qual són més coneguts, i gràcies a la qual enfosqueixen els d'altres regions. Des d'aquest punt de vista, i per aclarir-ho més, els vins es divideixen en: escumosos i tranquils.

Tres són els cellers amb una producció més o manco regular de vi escumós a Mallorca: Jaume Mesquida de Porreres, José L. Ferrer de

siblement els costs no compensaven i degué pensar que haver de portar maquinària a Mallorca per fer-lo no li resultava econòmicament viable».

Cal destacar que estam parlant d'una època molt difícil per als productors de vi mallorquí. Aleshores hi havia molts d'importadors que passaven el vi de fora venut a la menuda com a local. També s'ha d'aclarir que no hi havia una legislació com l'actual, que tingués tan ben delimitada la de-

nominació d'un vi.

Amb aquest panorama, no és sorprenent, doncs, que Josep Lluís Ferrer no portàs la seva prova més enllà d'una anècdota històrica. Aquest vinater fou, a més, l'abanderat que durant els anys difícils mantingué la pròpia producció en lloc de comprar vi barat a fora. Antoni Nadal, «Ros», propietari de les bodegues Son Roig de Binissalem, contava abans de morir que ell no va abandonar la producció de vi gràcies a Ferrer, que li deia que el que feia un mateix era més important que vendre el que feia un altre. Com es veu, Ferrer fou un home amb visió de futur. Era tal la visió que tenia del que vindria, que tampoc no va deixar que la hipotètica producció d'escumós li ennigulés l'enteniment. Ell no va continuar i els que sí ho han fet recentment tenen una producció testimonial, «quasi per fer contents els clients i amics i poca cosa més», com diu Jaume Mesquida.

Binissalem i

Ànima Negra de Felanitx.

Tot i algunes excepcions —durant els primers anys en què es va fer l'experiència— la quantitat d'escumós aproximada que es fa actualment a Mallorca és d'11.000 ampelles anuals.

Comencem, però, a parlar de l'escumós mallorquí des dels seus orígens. Josep Lluís Ferrer, patriarca fundador d'una nissaga important de vinaters, conegut a Binissalem com Pep Perico, fou qui s'interessà en primer lloc per aquest tipus de vi. L'any 1962 féu una prova i envià rem dels seus ceps binissalemers a un celler de la comarca catalana del Penedès, perquè aquest li elaboràs un escumós. Josep Lluís Roses, nét de l'esmentat, diu que no recorda ben bé per què el seu avi no va continuar. Diu que «pos-

Fou precisament aquest darrer qui l'any 1992 es va decidir a elaborar escumós. Conta el vinater: «Fou un poc com un compromís: el periodista Cinto Planas i Santmartí va recollir una broma meva en certa ocasió, i com qui no vol la cosa ens vàrem començar a picar. En alguns articles seus començà a dir a veure quan tastaria un escumós mallorquí». Aquell any Mesquida va elaborar un total

nicació, que no pas per la necessitat real d'una demanda del mercat. En aquells anys va ser important perquè el tema del vi era molt atractiu en els diaris i generalment era com una bandera tradici-

nalment, establiren una producció més o manco regular d'unes 3.000 ampolles, encara que no en fan cada any.

Per la seva banda, Jaume Mesquida ha seguit un camí semblant. Tot i que la seva producció fou d'unes 14.000 ampolles anuals durant 1993 i 1997, enguany té previst fer-ne 5.000.

Tampoc no n'ha elaborat cada any.

Els dos vinaters coincideixen a manifestar que aquesta producció irregular d'escumós no es deu a la qualitat, sinó més aviat a les dificultats de producció, per falta de maquinària específica i un poc també per la dependència de la maduració dels ceps usats: parellada, premsal blanc o moll i chardonnay.

Mesquida especifica que «la mà d'obra en principi fou també un problema, encara ara fer vi escumós suposa demanar als nostres empleats un esforç addicional perquè treballen amb màquines molt manuals».

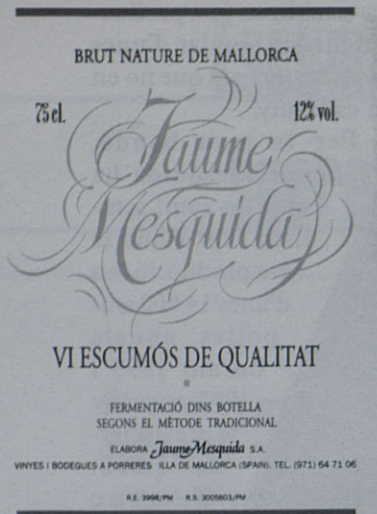
de 1.200 ampolles d'escumós amb el sistema tradicional, és a dir, sense afegir-hi sucre, sinó most dels ceps mateixos.

Però Mesquida assegura que «allò va ser més per la novetat i pel cas que ens feren els mitjans de comu-

o n a l ;
un sector de
sempre que s'estava
recuperant. Pens que va tenir més ressonància que no el que realment havia de ser».

L'any 1993 fou el celler José L. Ferrer, al capdavant del qual hi havia Josep Lluís i Sebastià Roses, el que també portà endavant l'experiència de fer un vi escumós. Foren 300 ampolles i el 1994 en feren unes quantes més. Fi-





L'any 1995 el celler Ànima Negra, novell en el mercat, també decidí iniciar la producció d'escumós dins la seva varietat de vins. Francesc Grimalt, l'enòleg de l'empresa, manifesta que «la producció és petita; se'n fan unes 3.000 ampolles per any». Ànima Negra no en produeix més perquè no té més raïm, Grimalt diu que «se'n podria fer més ja que el que fem està venut cada

any. Tot i això nosaltres veiem l'escumós com una oferta més però no és, ni pretenem que sigui, el més fort del que posam a l'abast dels clients. La nostra fita clau és el vi negre».

Cal fer, tot i el que s'ha dit, una precisió important sobre la qualitat del vi escumós mallorquí. El fet que sigui poc i que no hi hagi augments notables de producció a la vista no significa que sigui

un vi de qualitat inferior a la d'altres escumosos o al cava. Grimalt destaca que «moltes vegades la publicitat ens condiciona molt; des del punt de vista del consumidor sembla que sona més bé cava que vi escumós. No és més que publicitat, ja que el nostre vi escumós no te per què ser inferior al cava». És fins i tot molt peculiar, ja que incorpora la varietat autòctona premsal blanc, també anomenada moll. Aquesta li confereix particularitats úniques. Els vinaters mallorquins utilitzen el nom de brut mallorquí o brut de Binissalem (en el cas de l'empresa José L. Ferrer) per definir el seu escumós. És també per un efecte publicitari. El preu del vi escumós de Mallorca és molt semblant entre els distints cellers que n'elaboren. En el mercat trobarem els vins de Jaume Mesquida a un preu aproximat a les 1.600 pessetes (9,61 euros) per ampolla; el vi d'Ànima Negra es troba a unes 1.500 pessetes (9,01 euros), i el de José L. Ferrer a 1.200 pessetes (7,21 euros).

Moltes empreses mallorquines han triat aquest vi com a regal de cara a dates assenyalades, com ara les nadalenques. Els tres vinaters confirmen que «és clar que el vi escumós es consumeix generalment com un vi de festa, encara que es pot consumir d'altres maneres. Per exemple, és un excel·lent aperitiu». Tot i això, la producció de Mallorca és poca i està tota venuda a aficionats que saben i poden gaudir de les coses bones de la nostra terra.



La teva botiga de vins

Vins i Vins
C/Miquel Arcas, 1
Tel/Fax 971 91 40 81/82

Art sobre art

PATRÍCIA GONZALO

El més internacional dels artistes mallorquins, Miquel Barceló, ha col·laborat en aquest petit *boom* que s'estén per Mallorca de mesclar art i vi. El pintor de Felanitx va crear per al celler Ànima Negra l'etiqueta del vi À. N. Vinyes de Son Negre 1999.

El celler va ser fundat a Felanitx el 1994, i a pesar que no pertany a cap denominació d'origen, els seus vins són reconeguts per les publicacions especialitzades —*El Mundo* el va classificar entre els dotze millors d'Espanya.

Segons Francesc Grimalt, enòleg de la bodega, la col·laboració va ser completament casual: «Barceló ens va cridar perquè volia l'Ànima Negra Callet 98 per inaugurar la seva exposició de ceràmica al Louvre. El vi s'havia esgotat, però li'n vàrem localitzar algunes botelles i a canvi ens va fer l'etiqueta d'À. N. Vinyes de Son Negre 1999». El resso que va aconseguir l'etiqueta creada per Barceló va fer que fos triada per la revista *Vinos de España* per regalar als seus lectors aquell Nadal.

«Consideram l'etiqueta un valor afegit», remarca Grimalt. «A més de l'etiqueta de Barceló, també en vàrem fer altra amb Diego Arango, però aquests són dos casos molt concrets i les etiquetes s'han esgotat pel vi —i no el vi per les etiquetes—, vull ressaltar que el primordial sempre és el vi».

A Mallorca, el costum d'agermanar l'art pictòric amb el vitivinícola va néixer fa vint anys. El desaparegut Gaspar Riera va ser el primer a crear una etiqueta de vi per a un celler mallorquí, concretament per a José L. Ferrer de Binissalem.

Aquella primera etiqueta creada per Riera es va fer l'any 1981,

amb motiu del cinquantè aniversari del celler. Aquell vi, que era un reserva del 76, «va tenir molt bona acceptació», explica Josep Lluís Ferrer, «per això, ara que celebrem el nostre setantè aniversari, ens hem decidit a repetir la iniciativa».

En aquesta ocasió el vi triat ha estat un reserva de 1997 i l'artista, Joan Miró. «Per a aquesta etiqueta hem escollit *Lampolla de vi*, un oli damunt tela de 1924, que evidentment mostra una botella de vi», conta Ferrer. En aquest cas el celler ha fet una edició de 7.000 botelles normals i 600 de doble màgnum —de 3 litres.

«Continuarem emprant aquests tipus d'etiquetes, però només en moments assenyalats i amb vins molt especials», va explicar Ferrer en la presentació del vi, que es féu al públic la segona quinzena del passat mes de novembre. En canvi, Miquel Gelabert, director i propietari de Bodegas Antoni Gelabert de la DO del Pla de Llevant, aposta per etiquetes realitzades per artistes cada any. Són nombrosos els pintors que han posat el seu art en els seus vins: Miquel Barceló, Daniel Codorniu, Rafel Perelló, Rafel Amengual, Joan Duran, Blanca Schneider, Joan Manresa... Així, cada any, Gelabert renova les etiquetes dels deu vins que treu al mercat: «Al nostre celler definim fer bon vi com un art, i com que som amants de l'art, cada any vestim les nostres botelles amb unes etiquetes originals que pinten per a nosaltres diferents artistes coneguts».

«La raó per què ho faig és simplement perquè m'agrada la pintura, ho he fet d'aquesta manera des de fa quinze anys i sempre

Unir l'art de la pintura amb l'art de l'enologia fent arribar al consumidor el món de les sensacions és el que fan un bon nombre de cellers mallorquins. I és que l'art del vi no es limita al coneixement de colors i d'aromes, arriba també a les etiquetes pintades per artistes.



Philippe de Rothschild, el precursor

Al principi, només hi havia lletres. I tal vegada el dibuix d'algun castell. Fins que, el 1945, el baró Philippe de Rothschild va encarregar a Philippe Jullian una obra original per il·lustrar l'etiqueta del seu conegut vi Château Mouton Rothschild, com a celebració del final de la Segona Guerra Mundial. A partir d'aquest moment, no pocs han elegit posar una obra d'art en la seva etiqueta.

Enate, Solar de Uberzo, Albet i Nova, Vega Sicilia... són alguns dels cellers espanyols on les etiquetes pinten molt. A Mallorca no ens en quedam enrere.

en català», comenta l'amo del celler, que afegeix que «és una manera d'identificar-nos davant el públic, malgrat el cost —és caríssim— continuarem amb aquesta línia d'etiquetatge».

Un altre reconegut artista mallorquí que ha col·laborat amb els cellers de Mallorca és Joan Bennàsar, que ha pintat el vi reserva Col·lecció Privada 1998 de les Bodegas Macià Batle.

El pintor pollencí explica que per crear l'etiqueta «no volia recórrer al socorredor Bacus i he

pintat la cara d'un jove que remet a les cultures mediterrànies, per pintar aquesta imatge m'he inspirat en la tonalitat de les vinyes al setembre». Segons l'artista, «el projecte em feia il·lusió perquè és la suma dels cinc sen-

tits, es tracta d'unir el gust i la vista, i el vi aconsegueix que hi intervinguin la resta».

El reserva Col·lecció Privada 1998 de Macià Batle es va presentar recentment —el passat 17 d'octubre— al celler de Santa Maria del Camí. Ramon Servalls, representant de la casa, explica que «des que vàrem refundar el celler el 1998 vàrem decidir apostar per l'art, com demostra la nostra galeria d'art, on exposen regularment artistes mallorquins amb la finalitat de potenciar la nostra cultura».

Aquesta és la primera etiqueta pintada per un pintor que fan a Bodegas Macià Batle, però segons Servalls, «la nostra idea és de continuïtat i de col·laborar amb diferents pintors; seran edicions limitades i específiques, en aquest cas la botella es vendrà amb una làmina i la distribuïrem a vinacotques i llocs escollits».

També de Santa



75
CLS

Jaume Mesquida, s.a. - Collita 1999

12'5%
VOL

CABERNET SAUVIGNON



PRODUÏT I EMBOTELLAT PER
JAUME MESQUIDA, S.A.
VINYES I BODEGUES A PORTERIES
(ESPANYA)
TEL: 971 64 73 06 - FAX 971 34 82 05
REG. 649.309PM - REG. 549.3092PM



Vins Miquel Gelibert



Vinya Son Caules

BLANC 2000

75 cl

PLA I LLEVANT - MALLORCA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

12% vol.

Elaborat i embotellat per Miquel Gelibert - MANACOR - PRODUÏT A ESPANYA - NRE 7486 PM



© Salvador Miró 2001

L'Ampolla de vi

Obra de Joan Miró y
dedicada a sus padres en 1924,
está en la colección de la familia del
artista, generación tras generación,
tal y como el buen vino en su mesa.

José L. Ferrer

Reserva Especial 1997

"Joan Miró"

se han embotellado 7.245 unidades de 0,75 l. y 685 Doble Magnum N.º. 1000



Maria del Camí és el celler Jaume de Puntiró. Jaume de Puntiró Vinyes i Vins fou fundat el 1980 per Jaume Calafat i Nadal. Actualment, és regentat pels seus fills Pere i Bernat Calafat, que elaboren vins de qualitat d'elaboració

artesana. El celler comercialitza cinc vins: Blanc, Daurat, Vermell, Carmesí i Buc. Per segon any consecutiu l'etiqueta d'aquest darrer l'ha creada un artista.

«El Buc és un vi negre de criança envellit durant dotze mesos elaborat amb raïm de vinyes velles del Pla de Buc, és un vi amb entitat pròpia i

per això volem que tingui una etiqueta que el diferenciï», destaquen des del celler del Raiguer. L'etiqueta ha estat creada pel pintor Toni Llabrés. «Estam interessats a repetir l'experiència, cada any de fet canviem totes les etiquetes, és una inversió molt important, però és fonamental pel tema de la imatge», explica Pere Calafat.

Un cas diferent és el de la Bodega Jaume Mesquida. Aquest ce-

ller de Porreres, fundat l'any 1945, també s'ha apropiat al món de l'art, però de manera puntual. Les botelles del Jaume Mesquida Muscat i del Jaume Mesquida Cabernet Sauvignon varen ser adornades amb quadres del pin-

A Mallorca, el costum d'agermanar la pintura i el vi va néixer fa 20 anys

tor i periodista Joan Manel Picó. Des del celler expliquen que les botelles es vestiren amb aquestes etiquetes en homenatge al desaparegut pintor, que era molt amic de l'amo del celler.

La llista de pintors que han col·laborat amb els cellers mallorquins es llarga, i a més dels ja esmentats han mostrat el seu art mitjançant les etiquetes del vi artistes com Menéndez Rojas o Maria Carbonero (Can Majoral).

Una relació simbiòtica

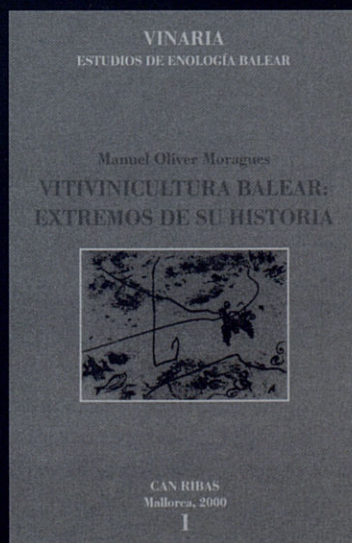
Molts pintors no tan sols han dissenyat amb una creació original la imatge d'alguns vins de l'illa, sinó que també participen de la litúrgia vinatera amb una sèrie de col·laboracions amb els cellers mallorquins i els afeccionats al tast.

Dos exemples il·lustren aquesta relació simbiòtica entre ambdós mons imbuïts de creativitat, aromes, sabors, colors i evocacions infinites. De tant en tant, la Confraria de Tastavins de Manacor organitza sopars especials en els quals conviden un artista que participa en el tast del vi i hi descobreix matisos a vegades nous per als confreres mateixos.

Generalment, el pintor dóna a l'associació una obra que constitueix la portada del menú d'aquell vespre. De les parets del restaurat Molí d'en Roca, seu del tastavins de Manacor, pengen quadres d'alguns dels amfitrions de la confraria. Entre d'altres, hi destaquen Riera Ferrari, Damià Jaume, Luis Maraver, Jim Bird, Gerard Matas, Roca Fuster, Llorenç Ginard o el dibuixant Jaume Ramis.

Des del 1989, el celler Hereus de Ribas, propietat de Maria Antònia Oliver i Manel Oliver, cada any encarrega a un pintor diferent una obra al·lusiva al vi. En fa una tirada limitada amb la qual obsequia els seus clients més fidels. Amb el celler de Consell ja han col·laborat,

entre d'altres, Pep Suari, Naco Fabrè, Merche Lagens, Lourdes Sampol, Guillem Llabres i Pere Alemany. Hereus de Ribas no tan sols es dedica a elaborar vi, també es preocupa de recopilar documentació sobre aquesta cultura a través de l'edició de «Vinaria. Estudios de Enología Balear», que es va inaugurar l'any passat amb la publicació de *Vitivinicultura Balear: extremos de su historia*, obra de Manel Oliver Moragues.



El vi a la cuina mallorquina

ANTÒNIA SERRANO DARDER



Grup de veremadors a s'Estaca. L'infant que hi ha al centre és un fill del secretari de l'Arxiduc, Toni Vives.

Un ingredient important a moltes de les nostres receptes, sobretot en les que la carn n'és la base, és el vi. L'utilitzam, moltes vegades, per tal d'aromatitzar els distints plats que confeccionam o per reblanir algunes carns.

Vi negre, vi blanc, vi sec, vi dolç, vi ranci, brandi, anís, licors de fruita..., tota una gamma extensa de productes derivats del raïm per fer treballar la nostra imaginació a l'hora de confeccionar plats que complauran els paladars dels comensals.

També utilitzam un derivat del vi, el vinagre, per reblanir algunes carns; per conservar aliments com les tàperes o d'altres vegetals; per fer salses com la vinagreta, l'escabetx, etc., o per donar un toc a al-

guns plats i amanir algunes ensalades. Pel que fa a la rebosteria, per a determinades receptes, a més del vi blanc o negre, empram moscatell o d'altres licors de fruita, brandi, etc.¹

El nostre criteri per utilitzar els vins és, generalment, el blanc per a les carns de porc, pollastre, indi-ot, gallina, guatlla i per al peix. El vi negre per a les carns de vedella, xot, colom, conill, etc., encara que

això pot variar segons el nostre gust o segons el que indiqui la recepta. Les nostres fonts orals, desaparegudes ja fa molts anys, ens parlaven de receptes que contenien brandi, vi sec, vi ranci, moscatell, vinagre, vi blanc o vi negre, però, malgrat que a Valldemossa, més concretament a s'Estaca, es produís, a més de moscatell, malvasia, ningú mai no ens va dir cap recepta culinària amb aquest ingredient. El que sí hem trobat, en paraules de l'arxiduc Lluís Salvador d'Habsburg, són dues citacions curioses, es refereixen a les propietats curatives del vi: «Sovint arribava fins a s'Estaca gent amb una ampolla demanant vi per als malats, o seguint el costum local per rentar el cap dels nounats...».²

La malvasia que s'hi produïa, sota la direcció de Catalina Homar, la madona de s'Estaca, fou guardonada en diverses exposicions internacionals i universals: «Entre d'ells cal destacar els [guardons] obtinguts a les de Barcelona (1888), París (1889), Chicago (1893) i Madrid. També a Mallorca foren distingits a l'Exposició Balear Agrícola i Pecuària celebrada a Manacor (1897) i la de Fires i Festes de Palma (1903)».³

Retornant als vins i vinagres que utilitzam per guisar, caldria recomanar que siguin de bona qualitat. Creiem que val la pena perquè l'aroma que ens deixen aquests licors realça el gust dels nostres plats.

1 SERRANO DARDER, Antònia. Les receptes de na Tonina. Palma: Documenta Balear, 1994. Per exemple: per a la preparació d'alguns almívors, per amanir magrana esflorada, per emborratxar determinats pastissos, etc.

2 HABSBURG, Lluís Salvador d'. Catalina Homar. Traducció de l'original alemany: Dr. Germà García Boned. Palma: Miquel Font, editor, 2000, pàg. 180.

3 COLOM PALMER, Mateu. Catalina Homar. Història d'una passió. Palma: Miquel Font, editor, 2000, pàg. 66.

4 SERRANO DARDER, Antònia. Més receptes de na Tonina. Inèdit.

5 SERRANO DARDER, Antònia. Més receptes de na Tonina. Inèdit.

6 Sinònims de xot són: anyell, be i xai.

7 SERRANO DARDER, Antònia. Més receptes de na Tonina. Inèdit.

Sípia amb espinacs⁴

750 grams de sípies

Una ceba grossa

Mig quilo de tomàtigs madures

Dos manats d'espinacs

Un tassó de vi blanc

Panses i pinyons

Alls i julivert

Oli, sal i pebre bo blanc

Netejarem les sípies, les tallarem a trossets i les salpebrarem. Dins una greixonera amb un roll d'oli sofregirem la ceba pelada i tallada per llarg i una cabeça d'alls. Quan s'hagi sofregit un poc, hi afegirem la sípia i continuarem sofregint. Un poc més tard hi afegirem la tomàtiga pelada i triturada i el tassó de vi. Hi afegirem un poc de sal i ho farem coure a poc foc una hora anant amb cura perquè no s'aferrí; si cal, hi afegirem un poc d'aigua. Rentarem els espinacs i els courem amb aigua bullent amb un poc de sal durant uns cinc minuts, llavors els colarem, els deixarem degotar, els tallarem i els afegirem a les sípies, juntament amb una grapada de panses i una cullerada de pinyons, cinc minuts abans d'apagar el foc. Al mateix temps hi podem posar un poc de julivert tallat ben petit.

Greixera de xot⁵

400 grams de xot⁶

Una ceba

Dues tomàtigs de ramellet

300 grams de patatò

200 grams de bessons de faves tendres

150 grams de pèsols

Dues carxofes

Un tassó de vi negre

Alls, fonoll, herba sana, moradui, senyorida i llorer

Oli, sal i pebre bo

Tallarem el xot, en trossos no gaire grossos, el salpebrarem i el sofregirem a dins una greixonera amb un roll d'oli. Després hi afegirem una cabeça d'alls sencera i la ceba pelada i tallada per llarg. Quan la ceba serà rossa, hi afegirem les tomàtigs pelades i tallades ben petites. Quan el sofregit estigui a punt, el cobrirem bé d'aigua i hi posarem un poc de sal. En arrencar el bull, hi abocarem el vi, abaixarem el foc i ho deixarem coure, a poc a poc, fins que el xot comenci a fluixejar. Després hi afegirem els bessons de faves tendres i, deu minuts més tard, els pèsols, les carxofes adobades i trossegades i una fulla de llorer, i ho farem coure deu minuts més. Finalment, hi posarem el patatò pelat i fregit i les herbes aromàtiques, fetes un manadet que fermarem amb un fil blanc. Ha de coure cinc minuts més i ja ho podem servir.

Figues amb vi⁷

Dotze figues verdoses

200 grams de sucre

Un tassó de vi negre

Anís estrellat

Nata muntada

Dins una casseroles posarem les figues, el sucre, dues estrelles d'anís i el vi. Ha de bullir un quart d'hora a poc foc. Després en traurem les figues i les col·locarem dins un plat pla. Posarem el suc de la cocción uns minuts més a poc foc, fins que formi una melassa amb la qual regarem bé les figues. Les guardarem dins la gelera fins a l'hora de servir-les. Al darrer moment posarem la nata muntada al voltant de les figues.



*Selecció de vins
de la terra*

MERCAT DE STA. CATALINA. TRAST N° 15
TELÈFON 971 45 82 63. MÒBIL 607 34 00 41
07013 PALMA DE MALLORCA

Bartomeu Llull Gomila

«La gent ha de perdre la por de tastar vins»

Patricia Gonzalo

Remena la copa, l'alça pel peu, l'observa atentament i s'empassa un glop amb un semblant seriós i pensatiu. És Tomeu Llull, un tastador de vins que ha seguit aquest ritual centenars de vegades.

Quan comença el tast, els seus companys esperen atents la seva opinió. Llavors, aquest manacorí pausat comença a explicar el caramull de matisos que ha trobat en el petit glop de vi. La litúrgia es repeteix a la seu de la Confraria de Tastavins de Manacor, on aquests amants del vi fa quasi vint anys que gaudeixen de la seva afició i intenten fomentar la cultura del vi.

—Com va néixer la vostra afició pel tast?

—Quan era jovenet ja tenia inquietud pel vi. Va coincidir que per aquella època, fa quasi vint anys, amb uns amics i coneguts vàrem muntar la Confraria de Tastavins de Manacor. Érem gent que ens vàiem sovint a restaurants, tendes especialitzades... Llavors érem uns trenta socis. L'associació m'ha ajudat molt a aprendre sobre el vi, ha estat molt important per poder desenvolupar aquesta afició. S'aprèn moltíssim estant en contacte amb gent que en sap, i per aquí han passat grans experts com Jaume Ciurana, Pascual Herrera, José Peñín, María Isabel Mijares...

—Així la vostra escola ha estat la confraria...

—Ha estat essencial, ens reuníem al molí —la nostra seu— i fèiem periòdicament tasts de vins entre nosaltres. Després de mig any vàrem començar a organitzar mos-

tres —sempre de vins mallorquins amb altres denominacions d'origen. Les primeres mostres, per qüestió de proximitat, les vàrem organitzar amb associacions catalanes. Jaume Ciurana, impulsor i primer director de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (Incavi), ens va ajudar molt. És la persona que he conegut que més sabia de vins, era senzillament un savi.

—I per a la gent que no pugui pertànyer a cap associació o confraria, què els recomanaríeu per aprendre a gaudir del vi?

—La millor manera d'aprendre és tastant i tastant, perdre la por. Per la meua experiència personal recoman que quan es faci un sopar entre amics, per exemple, s'encetin dues botelles diferents i s'intentin veure les diferències entre els dos vins. La comparació és una de les maneres més senzilles i útils per aprendre, és molt agraït. S'arriben a dir barbaritats, però crec que així s'arriba a aprendre molt.

—Els tasts a les mostres, com són?

—Molt dures. Assaboreixes el vi, l'inhalas i el tires. Així un rere l'altre, a vegades fins a vint o quaranta. Es necessita molta concentració, molta memòria, és difícil. I no podem oblidar que els tasts professionals —comercials— es mouen per interessos.

—Quines són les principals diferències entre els tasts professionals i els informals?

—Són molt importants. Quan tastes vins entre amics, l'ambient agradable, la companyia... fan que el puguis gaudir; en canvi, en un tast més professional és tot el contrari, analitzes, estàs tens, fins i tot ho podria definir com un sofriment.

—Quines sensacions us produeix tastar un vi?

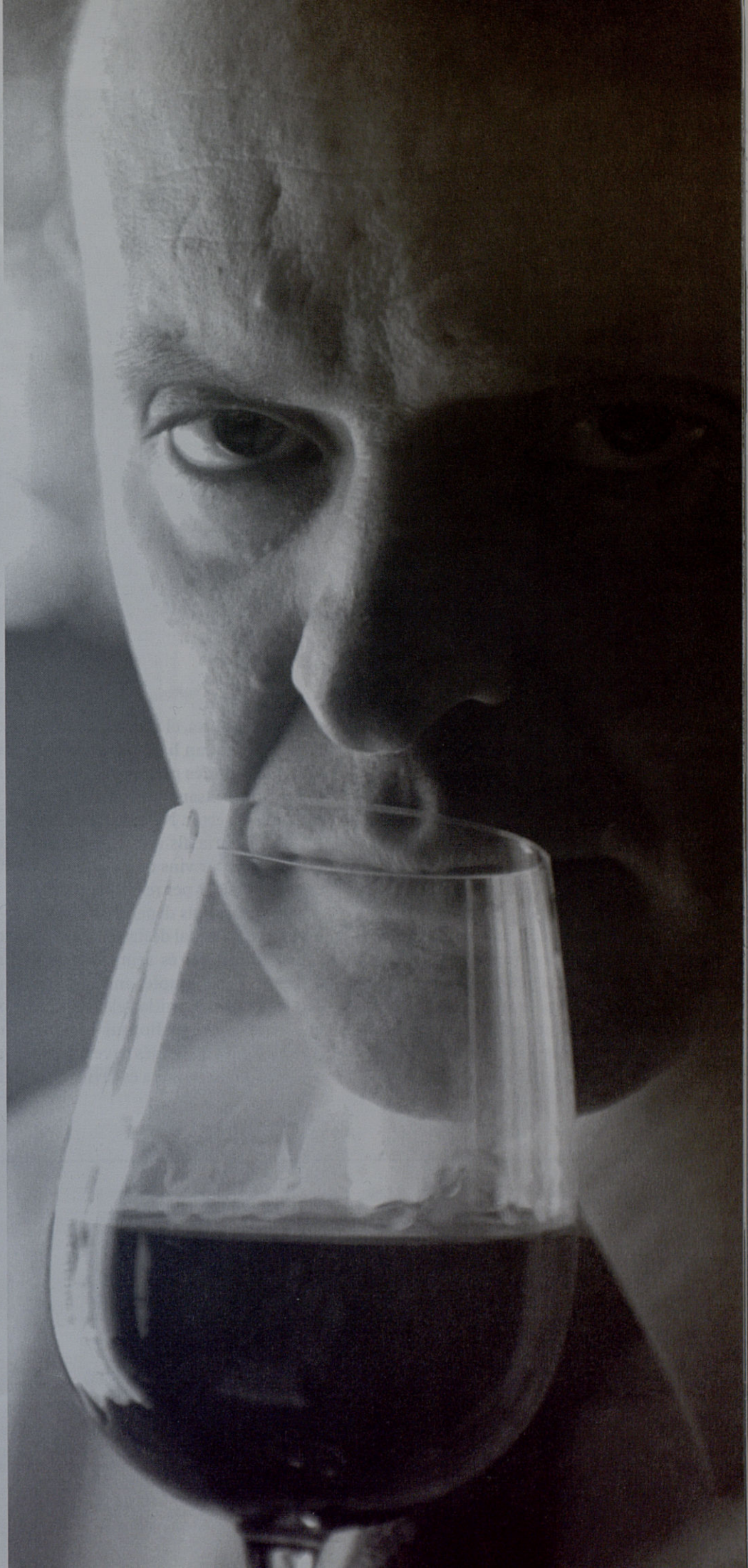
—Quan estic atent del vi, començant per la vista, continuant per l'olor i acabant per l'olfacte, és increïble el que s'hi pot arribar a apreciar. Hi ha mil matisos diferents. És curiós, però crec que és en el tast amb pintors —a la confraria en fem periòdicament— quan hem arribat a descobrir més matisos. És senzillament un plaer.

—Què recomanaríeu a la gent que vol començar a tastar vins?

—Que perdi la por i tasti i tasti. Al principi pot arribar fins i tot a ser dur. Jo posaria un símil amb l'atletisme: el tast també és dur i sacrificat, i com un atleta t'has d'entrenar, pateixes, sobretot quan es comença. També trob que és fonamental estar obert a escoltar la gent que en sap.

—I quins consells donaríeu ja a la taula?

—Per començar, que agafin la copa pel peu, que per això hi és! Si s'agafa de dalt es modifica la temperatura, ja que el vi s'escalfa. És molt important seguir les instruccions de l'etiqueta sobre la temperatura. Quan s'aboca el vi, la copa s'ha de tombar un poc i s'ha d'estar atent també a com cau el vi —és molt diferent veure com ho fa un moscatell, un xerès... Si el vi és vell, s'ha de deixar oxigenar perquè surtin les aromes. Ens ha passat que un vi ha canviat moltíssim des que l'haviem tastat fins al sopar quan l'hem begut. I la copa s'ha de re-





menar per poder apreciar perfectament l'aroma i el gust del vi.

—A l'hora d'avaluar un vi per a un tast, en quines característiques us fixau?

—En principi ens basam en la vista, l'olfacte i el gust. Pel que fa a la vista, miram el color, la transparència, la viscositat...; respecte a l'olfacte, tenim en compte la primera impressió que ens provoca, la intensitat, el caràcter...; i pel que fa al gust, intentam definir la dolçor, l'acidesa, el cos... A més, també intentam esbrinar la varietat del raïm, la regió de procedència,

l'any de la collita, el celler i la marca.
Molta gent quan ha de comprar un vi es guia només pel preu...

Jo crec que pensar que el més car és el millor és un error. No sempre es així. Jo recomanaria als que vulguin començar a tastar vins que s'orientin i es deixin ajudar per revistes especialitzades, guies, els dependents de les tendes... També cal destacar que a vegades allò bo no és sempre el més apropiat. Per exemple, amb un bon plat mallorquí la millor elecció crec que seria un vi mallorquí com un Ànima Negra de només devers 1.500 pessetes. La naturalesa és sàvia.

Xarrant de menjar i vins mallorquins, ens feu algun suggeriment tenint en compte els productes i vins de la nostra terra?

Personalment podria recomanar, per exemple, unes gambes de Cala Rajada amb un vi blanc Giró (és un raïm autòcton) del celler de Toni Gelabert. I ara que som a la tardor també seria esplèndid menjar una cassola amb un Ribes de Cabrera d'Hereus de Ribes.

—Hi ha afició entre els joves a tastar vi?

—Els joves —i adults— han de perdre la por de beure vi, que és un costum sa. El vi s'hauria de desvincular de les begudes alcohòliques, quan normalment es posa en el mateix calaix de sastre. Que els joves tinguin afició pel vi és una de les nostres assignatures pendants. Hem d'aconseguir davallar el llistó de l'edat en què la gent comença a tastar vins. Ens agradaria veure gent amb quinze o devuit anys tastant vins. Hem d'ensenyar als joves el plaer de beure dues copes de vi, sense oblidar que també els hem de mostrar la importància de la moderació.

—Després de tants anys tastant, quins al·licients trobau encara en aquesta afició?

—És com una roda imparable, tenc encara ànsia de saber cada dia més. Quant més introduït hi estàs més vols conèixer i més vols aprendre. A part d'això, no hem de perdre mai de vista que en tastar passam gust: l'objectiu és gaudir del vi i això és el que evidentment jo faig.



Vinyes i Bodegues Miguel Oliver
Denominació d'Origen Pla i Llevant - Mallorca



C/. Font, 26 · 07520 - PETRA
Illa de Mallorca - Balears - Espanya
Tel./Fax: 971 56 11 17
e-mail: bodega@miqueloliver.com
www.miqueloliver.com

Guia de cellers de les Illes Balears

Ànima Negra, SL

Any de fundació: 1994

Superfície de vinya: 6 ha

Varietats de raïm: callet, cabernet sauvignon

Vins: negre i escumós

Producció anual: 23.500 l

Adreça: 3a Volta, 18. 07200 Felanitx

Telèfon: 971 581 031



Vi recomanat

Ànima Negra (negre)

Collita: 99

Varietat: 90% callet, 10%

manto negre i fogoneu

Graduació: 13,7°

Criança: 13 mesos dins

bóta (80% roure francès i

20 % d'americà)

Bodegas José Luis Ferrer/Franja Roja, S.A.

Any de fundació: 1931

Superfície de vinya: 78 ha

Varietats de raïm: *manto* negre, callet, ull de llebre, cabernet sauvignon, moll i parellada

Vins: Blanc jove, rosat jove, negre jove, negre criança, negre reserva,

negre reserva etiqueta negra i gran reserva

Producció anual: 600.000 l

Adreça: Conquistador, 103. 07350 Binissalem

Telèfon: 971 511 050

Fax: 971 870 084

www.VinosFerrer.com

bfroja.encata@bitel.es



Vi recomanat

J. L. Ferrer (negre)

Collita: 97

Varietat: 70% *manto* negre,

15% *tempranillo*,

10% cabernet i 5% callet

Graduació: 13,5°

Criança: 21 mesos dins bóta

de roure americà

Antonio Costa Tur

Any de fundació: 1995

Superfície de vinya: 7 ha

Varietats de raïm: monestrell, ull de llebre (*tempranillo*) i merlot

Vins: Blanc, negre i rosat

Producció anual: 12.000 l

Adreça: Can Maymó. 07816.

Sant Mateu d'Albarca (Eivissa)

Telèfon: 971 805 100 / 699 901 547

Fax: 971 805 100

Vins Miquel Gelabert

Any de fundació: 1985

Superfície de vinya: 3 ha pròpies i 1,5 ha llogades

Varietats de raïm: *manto* negre, callet, ull de llebre, cabernet sauvignon, parellada, merlot, pinot negre, macabeu, moscatell, riesling, premsal blanc, chardonnay, etc.

Vins: varietals: cabernet, chardonnay, moscat i blanc Sa Vall. Vinya Son Caules blanc, rosat i negre

Producció anual: 18.000 l

Adreça: Sales, 50. 07500 Manacor

Telèfon: 971 821 444 – 659 502 662

Fax: 971 82 14 44

www.vinsmiquelgelabert.com

vinsmg@inicia.es



Vi recomanat

Nom del vi: Cabernet sauvignon (negre)

Collita: 99

Varietat: 85% cabernet i

15% merlot

Graduació: 13°

Criança: 12 mesos dins

bóta de roure americà

Les característiques dels vins que apareixen recomanats pertanyen als resultats dels tasts realitzats en el Certamen de Vins Mallorquins, organitzat per la Confraria de Tastavins de Manacor el mes de juny de l'any 2001.

Macià Batle SAT

Any de fundació: 1856

Varietats de raïm: *manto* negre, callet, moll

Vins: Blanc, negre i rosat

Adreça: Camí de Coanegra, s/n

Telèfon: 971 140 014

Fax: 971 140 086

www.maciabatle.com

correo@maciabatle.com



Vi recomanat

Macià Batle (negre)

Collita: 98

Varietat: *manto* negre i callet

Graduació: 14,5°

Criança: 10 mesos en bóta de roure americà i francès

Pere Seda, SL

Any de fundació: 1969

Superfície de vinya: 31 quarterades

Varietats de raïm: totes les autoritzades pel reglament de la denominació d'origen

Vins: Pere Seda, Copiña

Producció anual: entre 525.000 i 575.000 l

Adreça: Cid Campeador, 22. 07500 Manacor

Telèfon: 971 550 219 – 971 605 087

Fax: 971 604 856



Vi recomanat

Chardonnay (negre)

Collita: 2000

Varietat: 100% chardonnay

Graduació: 13°

Can Majoral SAT

Any de fundació: 1994

Superfície de vinya: 15 quarterades

Varietats de raïm: Negres: cabernet, merlot, callet, ull de llebre, manto negre, sirà, giró negre, etc.

Blanques: chardonnay, riesling, premsal, xarel·lo, parellada, etc.

Vins: Butibalausí blanc, rosat i negre. Can Majoral cabernet, chardonnay, blanc i ull de llebre

Producció anual: 30.000 l

Adreça: Campanar s/n

Telèfon: 971 665 867

Fax: 971 665 867

www.canmajoral.com

canmajoral@worldonline.es



Vi recomanat

Cabernet (negre)

Collita: 98

Varietat: cabernet sauvignon

Graduació: 13,5°

Criança: Bótes noves de roure (70% americà i 30% allier)

Finca Son Bordils. Vinyes i Celler

Any de fundació: 1433

Varietats de raïm: chardonnay, moscatell de gra petit, premsal blanc, merlot, manto negre, sirà, callet i cabernet sauvignon

Vins: Son Bordils Negre, Chardonnay, Muscat,

Blanc de Blancs...

Adreça: Cra. Inca-Sineu km 4,1. 07300 Inca

Telèfon: 971 182 200

Fax: 971 182 200

www.sonbordils.es



Vi recomanat

Son Bordils (negre)

Collita: 98

Varietat: merlot manto negre i cabernet sauvignon

Criança: bótes noves mixtes de roure americà i francès

Jaume de Puntiró

Any de fundació: 1981

Superfície de vinya: 11 ha

Varietats de raïm: *manto* negre, callet, ull de llebre cabernet sauvignon, premsal blanc

Vins: Vermell, Carmesí, Buc, Blanc, Daurat

Producció anual: 50.000 l

Adreça: Plaça Nova, 23. 07320 Santa Maria del Camí

Telèfon: 971 620 023

Fax: 971 620 023



Vi recomanat

Jaume de Puntiró Daurat (Blanc)

Collita: 99

Varietat: 100% premsal blanc

Graduació: 13°

Criança: 4 mesos en roure

francès allier

Vinyes i Vins Ca Sa Padrina, SL

Any de fundació: 1999

Superfície de vinya: 10 ha

Varietats de raïm: *manto* negre, callet, merlot, cabernet sauvignon, ull de llebre, sirà

Vins: negre

Producció anual: 15.000 l

Adreça: Camí dels Horts, s/n (Sencelles)

Telèfon: 649 012 320 / 686 933 991

Fax: 971 616 336

Jaume Mesquida Vinyes i Bodegues

Any de fundació: 1945

Superfície de vinya: 27 ha

Varietats de raïm: cabernet sauvignon, merlot, sirà, chardonnay

Vins: varietals, xampany, dolç natural, blancs, rosats

Producció anual: 100.000 l

Adreça: Vileta, 7. 07260 Porreres

Telèfon: 971 647 106

Fax: 971 168 205

www.jaumemesquida.com

Vinyes i Bodegues Miquel Oliver

Any de fundació: 1912

Superfície de vinya: 10 ha

Varietats de raïm: cabernet sauvignon, merlot, moscatell d'Alexandria, moscatell de Frontignan, chardonnay, premsal, ull de llebre, sirà, moll, callet, fogoneu, *manto* negre i macabeu

Vins: Celler Son Caló Blanc de Blancs, Celler Son Caló

Negre Jove, Celler Son Caló Rosat, Ses Ferritges,

Muscat sec, Mont Ferrutx, Petit Chardonnay,

Gran Muscat, Gran Chardonnay Miquel Oliver

Adreça: Font, 26. Petra

Telèfon: 971 56 11 17

www.miqueloliver.com

bodega@miqueloliver.com



Vi recomanat

AIA 99 (negre)

Collita: 99

Varietat: merlot

Graduació: 13,5°

Criança: bótes noves de roure francès i americà

Embat
Llibres

PEDAGOGIA - PSICOLOGIA - CIÈNCIES SOCIALS

Pge. Papa Joan XXIII, 5-E • Geranis Centre - Tel. 971 713 350 • Fax 971 215 641 • 07002 Palma de Mallorca

Vins Toni Gelabert

Any de fundació: 1980

Superfície de vinya: 3 ha

Varietats de raïm: callet, manto negre, cabernet sauvignon, merlot, sirà, chardonnay, pinot negre, macabeu, riesling, premsal blanc i giró

Vins: Cabernet, Ses Hereves, Macabeu, Chardonnay, Vinya Son Fangos Negre, Vinya Son Fangos Blanc, Vinya Son Fangos Rosat

Producció anual: 15.000 l

Adreça: Camí dels Horts de Llodrà, km 1,4. Son Fangos. 07500 Manacor

Telèfon: 971 552 409 – 610 789 531

Fax: 971 168 205



Vi recomanat

Ses Hereves (negre)

Collita: 99

Varietat: 50% merlot, 40% cabernet i 10% sirà

Graduació: 14°

Criança: 14 mesos dins bóta de roure francès i americà

Florianopolis

Any de fundació: 1985

Superfície de vinya: 80 ha

Varietats de raïm: chardonnay, merlot i cabernet sauvignon

Vins: blanc, rosat i negre

Producció anual: entre 190.000 i 375.000 l

Adreça: Cra. Andratx-Capdellà, km 4. Andratx

Telèfon: 971 235 413

Fax: 971 235 519

www.santa-catarina.com

catarina@jet.es



Vi recomanat

Blanc Chardonnay

Collita: 2000

Varietat: chardonnay

Graduació: 13°

Hereus de Ribas

Any de fundació: 1711

Superfície de vinya: 38 ha

Varietats de raïm: manto negre, premsal blanc, cabernet sauvignon, sirà, merlot, callet, chardonnay

Vins: Hereus de Ribas Criança, Hereus de Ribas Rosat, Hereus de Ribas Blanc i Ribas de Cabera 98

Producció anual: 142.500 l

Adreça: Muntanya, 2 (Consell)

Telèfon: 971 622 673

hhribas@hotmail.com



Vi recomanat

Ribas de Cabrera

Collita: 2000

Varietat: 30% manto negre, 30% cabernet, 30% sirà i 10% d'altres

Graduació: 13,5°

Vins Nadal

Any de fundació: 1932

Superfície de vinya: 8 ha

Varietats de raïm: merlot, cabernet sauvignon, moscatell, manto negre

Vins: blancs, negres i rosats

Producció anual: 75.000 l

Adreça: Ramon Llull, 2. 07350 Binissalem

Telèfon: 971 511 058

albaflor@vinsnadal.com



Vi recomanat

Albaflor (negre)

Collita: 98

Varietat: Chardonnay

Graduació: 12,5°

Criança: 9 mesos dins bóta de roure

Galmés i Ferrer

Any de fundació: 1940

Superfície de vinya: no en tenen de pròpia en producció, però sí de jove

Varietats de raïm: *manto* negre, callet, ull de llebre, premsal blanc, merlot, sirà

Vins: negre, rosat, blanc

Producció anual: 75.000 l

Adreça: Ordines, 19 (Petra)

Telèfon: 971 56 10 88

Fax: 971 56 10 88



Vi recomanat

Galmés i Ferrer (negre)

Collita: 2000

Varietat: *manto* negre i *tempranillo*

Can Rich

Any de fundació: 1997

Superfície de vinya: 15 ha

Varietats de raïm: monestrell, merlot, cabernet sauvignon, ull de llebre

Vins: negres, rosats i blancs

Producció anual: 32.000 l

Adreça: Camí de sa Vorera, s/n
(Sant Antoni de Portmany)

Telèfon: 971 803 377

Fax: 971 803 377

Armero i Adrover

Any de fundació: 1992

Superfície de vinya: 13,5 ha

Varietats de raïm: callet, premsal blanc, cabernet sauvignon, chardonnay, sirà, merlot

Vins: negres, rosats, blancs, negres de criança, blancs de criança

Producció anual: 45.000 l

Adreça: Convent, 77 (Felanitx)

Telèfon: 971 82 71 03

Fax: 971 82 71 03

armerog@teleline.es



Vi recomanat

Armero i Adrover

Collita: 2000

Varietat: 75% chardonnay i 25% premsal

Graduació: 12,75°

Sa Cova

Any de fundació: 1993

Superfície de vinya: 5 ha

Varietats de raïm: monestrell, ull de llebre, moscatell, malvasia

Vins: negres de criança, rosats i blancs

Producció anual: 18.000 l

Adreça: Sa Cova, 07816 (Sant Mateu d'Albarca)

Telèfon: 971 187 046

Fax: 971 187 046

Roldan

Cream espais per conviure

Eusebi Estada, 66 - 68 · 07004 Palma

Tlf.: 971 763 666 - Fax: 971 763 667

Internet: <http://www.roldan.es>

E-mail: roldanib@roldan.es

CULTE AL COS

- Disseny
- Ergonomia
- Durabilitat



Orell i Calmar - Tel. 971 290 922

Gran èxit de la I Mostra de Vins de les Illes Balears

EL MIRALL



El Corte Inglés, amb la col·laboració de la Conselleria d'Agricultura i Pesca, celebrà la I Mostra de Vins de les Illes Balears el passat mes d'octubre. Aquesta fira va reunir 22 cellers de la nostra comunitat, pràcticament la totalitat dels que actualment es dediquen al negoci del vi a les Balears. L'objectiu de la convocatòria ha estat cercar plataformes promocionals més àmplies tant dins del mercat insular com fora de la nostra comunitat. La realitat de la indústria del vi a les illes i els seus projectes fan pensar en un sector amb un gran futur. Aquestes bones expectatives dins del camp de la producció s'han de reflectir en una política de distribució i promoció d'acord amb aquest disseny.

Espai firal

Durant els 14 dies que va durar la fira,

aquest interès pels nostres vins va quedar ben clar amb una assistència massiva de públic, la qual cosa motivà que alguns vins que s'hi venien quedassin exhaurits.

Tots aquests vins també pogueren ser adquirits per Internet per mitjà d'una pàgina disposada amb aquest objectiu. Els compradors d'aquests vins a través de la xarxa foren obsequiats amb el llibre *Ruta del vi* que passa revista a la història del vi a les Balears.

Activitats complementàries

A més del conjunt comercial, la Fira va comptar amb un programa d'activitats complementàries del qual destacam dotze conferències ofertes pels cellers, d'entre les quals cal esmentar les organitzades pels dos consells reguladors de denominacions d'origen –els de Binissalem i Pla i Llevant. Al final del cicle, més de 700 persones varen acudir a aquestes conferències. S'hi parlà de temes tan curiosos com el suro, un element imprescindible per a la bona conservació dels vins, o del cultiu ecològic, una qüestió molt d'actualitat en la nostra viticultura.

També cal destacar la subhasta de vins de les Balears que es va dur a terme en benefici de l'Associació de Nins amb Càncer de les Balears (ASPAJOB) i l'Associació Balear de la Síndrome del Cromosoma X Fràgil. L'assistència a la subhasta fou molt important i les licitacions, molt generoses. Al final es recaptaren 300 mil pessetes i s'arribà a pagar per una botella de vi més de 30 mil pessetes.

El calendari d'activitats es va tancar amb un curs i tast de vins mallorquins que es va dur a terme al

centre d'El Corte Inglés al passeig de la Castellana de Madrid. La matrícula va ser petita per la gran demanda, prova de l'interès que susciten fora de les illes els nostres vins. A més, s'ha de dir que el públic va ser preferentment professional i que les conferències varen ser impartides per Juan Muñoz, president dels sommeliers espanyols.

Productes balears

Des de la seva arribada a Palma, El Corte Inglés ha mostrat una especial sensibilitat cap als productes del camp balear i ara són molts els que es poden veure als seus prestatges o als magatzems de la Península gràcies a aquesta política comercial. A més, molts de productes fins ara condemnats a una distribució quasi familiar s'han presentat en públic en aquest centre comercial i ara tenen una venda molt àmplia.

Per citar alguns productes diferents als vins podem parlar de la carn ecològica de xot de la Cooperativa Pagesa de Pollença, de les confitures elaborades pel centre ocupacional de Sóller, les tàperes i olives de la cooperativa Sa Llubinera, la sobrassada ecològica de l'Ecomagatzem, els formatges de S'Atalaya, la mel de Ca Nostre!, el nou i ja prestigiós oli Dauró d'Aubocassa i molts d'altres que en aquest breu espai de temps des de la inauguració d'El Corte Inglés

han pogut comptar amb el seu suport.

Però el sector del vi ha tingut sempre una ajuda preferent d'aquests grans magatzems. Han estat nombrosos els tastos, els cursos, les presentacions i les activitats

promocionals que han tingut com a protagonistes els vins de les Balears.

Aquesta activitat ha estat molt ben rebuda pels clients, que aprecien cada vegada més la qualitat dels vins de les illes i manifesten un gran interès pel món que els envolta. Ara més que mai el món del vi és una manifestació més de la nostra cultura i com a tal interessa doblement la gent.

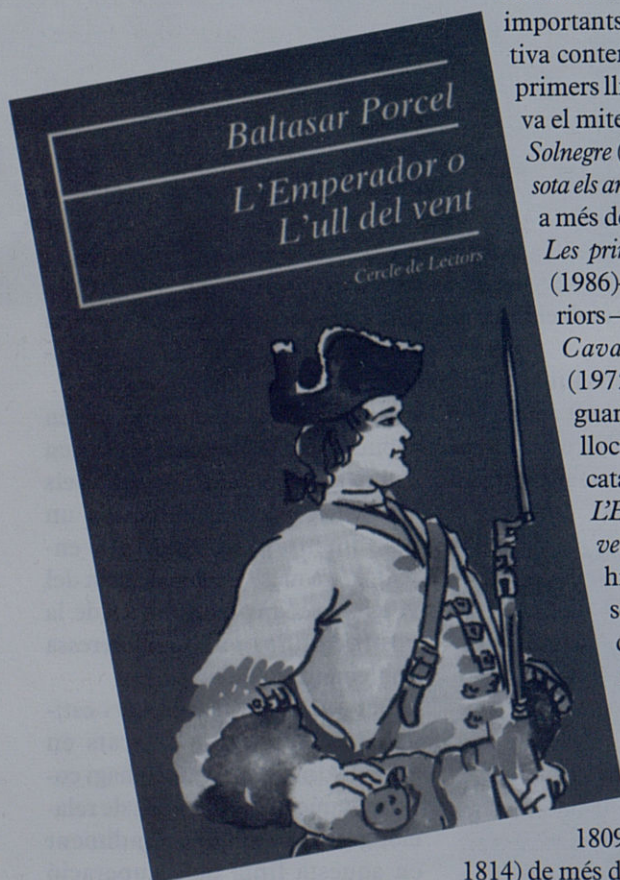
El fet que els cellers balears estiguin clarament involucrats en aquesta dinàmica i que hi hagi comerços que facilitin espais de relació, garanteix un aprofundiment en aquesta línia de recuperació d'una brillant tradició, fa temps coneguda a tota la Mediterrània, i que ara torna a conquerir mercats per la via de la seriositat i el rigor en la producció i de la qualitat com a resultat final.



Baltasar Porcel: l'emperador o l'ull del vent

PERE ROSSELLÓ BOVER

Notes literàries



Les dues darreres novel·les de Baltasar Porcel, *El cor del senglar* (2000) i *L'Emperador o L'ull del vent** (2001), han tengut una bona acollida per part de la crítica catalana i han constituït –dins el nostre esquit i relatiu mercat literari– autèntics èxits de públic. A més d'una figura destacada del nostre món cultural i d'un dels més experimentats col·laboradors periodístics del país, Porcel és un narrador amb una llarga i abundant obra, que sens dubte

constitueix una de les fites més importants de la nostra narrativa contemporània. Just pels primers llibres, en què recreava el mite d'Andratx –des de *Solnegre* (1961) fins a *Difunts sota els ametllers en flor* (1970), a més de la recapitulació de *Les primaveres i les tardors* (1986)–, i per obres posteriors –com la fita cabdal de *Cavalls cap a la fosca* (1975)–, Porcel ja s'ha guanyat un dels primers llocs de la novel·lística catalana.

L'Emperador o L'ull del vent parteix d'un fet històric dels inicis del segle XIX que sembla quasi intencionadament oblidat pels mallorquins: la reclusió a Cabrera durant cinc anys (entre el maig de 1809 i el mateix mes de 1814) de més de nou mil presoners francesos que havien estat capturats a la batalla de Bailèn. Anys més tard, la magnitud d'aquest esdeveniment va donar lloc a França a la publicació d'una sèrie de llibres, entre els

quals hi ha *Cinq ans de captivité à Cabrera ou soirées d'un prisonnier d'Espagne*, de l'abat C. Turquet –basat en els records del seu pare, que havia estat un dels tres mil sis-cents soldats supervivents de la catàstrofe– o *Les prisonniers de Cabrera. Souvenirs d'un caporal de grenadier (1808-1809)*, de Louis Joseph Wagré, que fou publicat pel comte de Fleury, nom que curiosament figura gravat a una paret del castell de l'illa –tal com ja havia assenyalat Baltasar Porcel al seu llibre *A les Illes* (1979)– i que ara designa el protagonista de *L'Emperador o L'ull del vent*. No ens ha d'estranyar que els diversos autors que han escrit articles o guies de Cabrera, entre els quals hi ha el nostre autor mateix, s'han hagut de referir a aquests fets luctuosos: la transcendència de la reclusió de milers de soldats de Napoleó durant un lustre contrasta amb la manca de dades històriques sobre la petita illa balear. Entre aquests escriptors hem de recordar Josep Pla, que a *Les Illes* i a la guia *Mallorca, Menorca i Eivissa* sintetitza magníficament les informacions existents entorn d'aquests fets. L'atractiu de la història, tant pel que conté d'insòlit com per les seves dimensions tràgiques, és innegable i, fins i tot, ha donat lloc a un magnífic llibre de poesia visual: *Silencis de Migjorn* (2000), d'Andreu Terrades.

Ara bé, la novel·la de Baltasar Porcel va molt més enllà de la història trágica d'aquests soldats napoleònics i esdevé una reflexió complexa entorn de la naturalesa humana. De fet, el trasllat dels presoners a Cabrera, la supervivència a l'illa i el retorn final a França només ocupen uns quants capítols, encara que

*PORCEL, Baltasar. *L'Emperador o L'ull del vent*. Barcelona: Editorial Planeta / Cercle de Lectors, 2001.

constitueixin l'eix central de tota la història. D'aquesta manera, es fa difícil considerar que *L'Emperador o Lull del vent* sigui pròpiament una «novel·la històrica», malgrat que els personatges i la trama se situïn en un context real del passat. De fet, fins i tot la interpretació de les causes d'un esdeveniment real tan transcendent com la derrota dels francesos a la batalla de Bailèn és fruit de la imaginació —o, si voleu, de la interpretació— del novel·lista, que l'atribueix no sabem si al descobriment per part del general Dupont de la infidelitat de la seva esposa o als seus negocis bruts amb el cabdill Gérard de Fleury, autèntic protagonista de la novel·la. A més, la visió de la crueltat de les represàlies dels espanyols contra els francesos són ben lluny de les idealitzacions a què ens han avesat els historiadors de les nostres latituds. Tanmateix, Baltasar Porcel no pretén dir-nos com foren els fets històrics, sinó donar-nos la impressió que en té Honoré Grapain, el narrador-personatge que descabdella els fets. Així, la narració sempre resta totalment tenyida de subjectivitat i, per tant, d'ambigüitats i d'ombres, que no ens permetran arribar a una conclusió definitiva, ni tan sols a l'«Epíleg sobre el manuscrit» de l'autor, que clou el volum. Porcel maneja al llarg de la novel·la un joc de veus narratives (Grapain, Alòdia, la comtessa de l'Étang, els agents de Napoleó III, informes, cartes, etc.), que converteixen el relat en un joc de miralls, de perspectives diverses i fragmentàries que mai no arriben a constituir una imatge completa, única i coherent.

Honoré Grapain, un exsoldat de Napoleó que ha sobreviscut als cinc anys de reclusió a Cabrera, a partir de la trobada d'una carta d'Alòdia —una jove mallorquina que havia escapat amb Fleury i que, després, ha esdevingut l'amant de Grapain—, escriu un estrany manuscrit que, en realitat, és el relat d'una investigació entorn de la figura de Gérard de Fleury, el seu antic cap. Porcel recorre al procediment clàssic del «manuscrit trobat» —un text localitzat en l'arxiu d'un editor francès—,

amb el qual aconsegueix justificar totes les ambigüitats i incògnites que la història planteja. No es tracta, però, d'unes memòries ordenades segons la cronologia de les accions, resultat d'un exercici de composició i d'ordenació dels fets; sinó d'una relació conduïda per la manera com el narrador descabdella el fil de la memòria en la vellesa i el complementa amb les informacions que li arriben d'altres fonts. Per aquest motiu, ell mateix titlla la seva narració d'«esbiaixada» i, fins i tot, no arribam a conèixer l'autèntica identitat de Fleury, que tant sembla identificar-se amb Grapain com esser-ne una projecció. Tanmateix, com a resultat de l'ús d'un narrador en primera persona, tot queda perfectament disculpat pel xoc que l'experiència viscuda ha tengut sobre la personalitat de Grapain.

Ara bé, en el fons de la novel·la glatteix el problema filosòfic de l'autèntica veritat de l'ànima humana. Així, Fleury i Grapain representen dos extrems oposats de l'home: l'afany il·limitat de domini i de possessió davant del sentiment de derrota i de fracàs, l'acció enfront de la reflexió, el Mal contra el Bé, etc. Grapain es caracteritza per la tendència a la meditació i a l'abstracció; mentre que, de Fleury, només en coneixem malifetes i horrors, que no sabem si esborren o subratllen la seva humanitat. Grapain és, al capdavant, un home constituït tan sols per la memòria i el record. En canvi, fins i tot arribam a dubtar de l'existència d'aquest Gérard de Fleury, que sembla posseït pel mateix desig de poder insaciable de Napoleó i el seu Imperi. Un poder, cal matisar, que sempre és entès com a capacitat de traïr i fer el mal als altres i, fins i tot, a si mateix: «Perquè cada persona —explica el narrador al capítol segon— per prosperar o madurar o simplement aguantar no sols ha de traïr les altres, sinó també a si mateixa». Al final, però, de Grapain, en resten aquestes memòries que el perpetuen; mentre que, de Fleury, igualment com de l'Imperi napoleònic, que en el seu moment havia subjugat tot Europa, no en queda res. És el poder salvador de la memòria, la

força vivificadora de la voluntat, que es dreça com a única veritat possible, encara que tan sols sigui temporalment: «El que sabem i el que ha passat únicament es converteix en efectiu si ho hem assumit amb el cervell i el sentiment». Enfront d'ella, només hi ha la destrucció vertiginosa, imposada per l'ànsia voraç del poder, per aquest «ull del vent» que porta els humans a subjugar els altres i que només aconsegueix escampar el no-res i la destrucció. Al final, Porcel connecta aquesta interpretació de la vida humana amb el mite clàssic de Sísif, que fou assumit per l'existencialisme d'Albert Camus. L'existència de l'ésser humà, com el treball inútil de Fleury quan resta al castell de Cabrera, no és més que una condemna sense sentit al patiment i a l'esforç inútils. Perquè, al capdavant, mai no arribarem a conèixer la nostra identitat ni la nostra naturalesa: «Ni jo ni ningú —afirma Grapain, el narrador— arribarem a saber mai el que som nosaltres ni el que és el món que ens engoleix. Tot corre confusament evident, confusament ocult, confusament tràgic i burleta». El complex joc de miralls, de veus i de perspectives —del qual ni tan sols s'escapa l'autor mateix—, ens demostra la incapacitat humana d'entendre la realitat: això és, la condemna dels homes a la ignorància de si mateixos.

L'Emperador o Lull del vent palesa la versatilitat de Porcel com a narrador: monòlegs, cartes, diàlegs, informes, etc. són les peces d'un mosaic, que no arriba a concloure's definitivament, però que ens demostra el domini narratiu de l'autor. Fins i tot, ens sobta com incorpora a la història la llegenda del drac de na Coca, en un episodi tangencial però important per a la conclusió final del llibre. Sobretot, *L'Emperador o Lull del vent* conté aquella força expressiva que sempre ha caracteritzat l'escriptor d'Andratx, tant per la seva capacitat de descripció, amb moments d'un elevat lirisme, com per la intensitat dels episodis narratius, que sovint sobten per la brutalitat inhumana.

Maria Antònia Vadell

«S'han de potenciar les accions culturals de la societat civil»

Antoni Oliver

Maria Antònia Vadell, vicepresidenta del Consell de Mallorca i consellera de Cultura, ha duit a terme darrerament l'adaptació de l'Àrea de Cultura de la institució insular a la nova Llei de Consells Insulars. Aquesta és una reforma administrativa i de contingut polític perquè l'ens insular assoleix un major pes en el Govern de les Illes Balears i actua com a govern de l'illa de Mallorca.



Entrevista

Les competències que té ara el Consell en matèria cultural són molt àmplies i s'està en una etapa de reestructuració i millora de la gestió cultural, col·laborant especialment amb les iniciatives dutes a terme pel sector privat. Creu que a Mallorca hi ha un

rega dels projectes interns, arxius, biblioteques, patrimoni cultural, i l'altra àrea es dedica a joventut i a les relacions externes. Després hi ha l'exercici de les competències de Cultura que han estat transferides de la comunitat autònoma.

una novel·la de la qual una part passa a Mallorca. L'any passat, per exemple, vàrem donar suport a la publicació de l'autobiografia de François Aragó *Història de la meua joventut*.

«A Mallorca hi ha un bon teixit d'associacions culturals»

bon teixit d'associacions culturals i que aquestes accions de la societat civil s'han de potenciar.

–Com s'enfronta la política de cultura amb la nova estructura del Consell de Mallorca?

–Hi havia la necessitat d'organitzar el Consell de Mallorca en una nova estructura administrativa i això també ha tingut un reflex a l'Àrea de Cultura. La Llei de Consells obliga a fer un esforç per donar una nova estructura política que vagi més enllà d'una entitat local, i que sigui un òrgan de govern de l'autonomia. D'aquí parteix una nova visió de la política cultural del Consell. S'ha dividit el departament de cultura i hi ha dues grans àrees diferenciades, una la de projectes interns i una altra de relacions culturals externes. La Conselleria està estructurada en dos òrgans, un de personal, que és la consellera, i un secretari tècnic, que s'encarrega del tema administratiu i que els acords s'ajustin a la legalitat. Després hi ha aquestes dues grans àrees que mencionava. Cultura i Patrimoni s'encar-

–A Mallorca hi ha un bon teixit d'associacions culturals i aquestes associacions i els ajuntaments generen els seus propis projectes culturals i és important donar suport a aquestes iniciatives culturals generades per la societat civil.

–Quines línies concretes hi ha de suport editorial en català?

–Tenim el suport genèric a l'edició en general en català de llibres i de revistes. Totes les publicacions que es fan en català tenen suport del Consell i garantim que hi hagi un mínim d'ingressos per editar els llibres perquè compram uns llibres per distribuir a la xarxa de biblioteques, que són vuitanta. Vuitanta biblioteques que van creixent. En matèria de publicacions també tenim les nostres pròpies publicacions dels arxius municipals i parroquials. Quan es reorganitza un arxiu parroquial es fa una publicació, i també hi ha les publicacions institucionals del Consell i de l'Àrea de Cultura. També donam suport a la traducció de diversos autors, entre els quals hi ha Jules Verne, i ara sortirà

–Com està el teixit cultural de Mallorca, té molta activitat?

–No us sembla que el defecte del sistema de suport genèric és que es publica qualsevol cosa i fins i tot es poden muntar editorials a posta per fer només publicacions per al suport genèric?

–Enguany tancam una etapa i començarem, en aquest sentit, una altra etapa el 2002. Per qüestions administratives, qualsevol llibre tenia suport genèric i l'Administració subvencionava mentre hi havia doblers. Hi havia un pressupost i es gastava aquest pressupost mentre hi havia sol·licituds. Si hi havia publicacions que havien sortit al darrer trimestre i s'acabaven els doblers, passaven a la llista d'espera de l'any següent. Per qüestions administratives se'ns ha advertit que no es poden subvencionar edicions fetes d'un any per l'altre i hem hagut d'augmentar la partida de suport genèric, per poder tancar els compromisos adquirits. Enguany tancarem tots els compromisos anteriors i l'any que ve es farà amb un criteri de selecció. A partir d'ara ens hem de replantejar les coses. No podem deixar fora publicacions interessants perquè no demanen subvenció o perquè arriben tard. El que s'ha de fer és fixar un criteri i donar suport a aquelles obres que tinguin interès, actualitat, qualitat, que no sigui una cosa tan sistemàtica. No és fàcil trobar una solució, però s'ha de canviar el sistema. A Catalunya intenten arribar a un acord amb els editors per perfeccionar el

arts
xisco
gràfiques

Tel. / fax: 971 475 754

sistema d'ajudes i encara no ho han fet.

–Quines iniciatives se seguiran pel que fa a la promoció d'arts visuals, patrimoni visual i audiovisual?

–Ara s'ha traslladat l'Arxiu del So i la Imatge del Museu Krekovic al Centre Cultural de la Misericòrdia. Ara hi ha espai suficient i comença una nova etapa. Aquest arxiu ja té quatre anys d'existència i ha demostrat la seva necessitat perquè ha generat moltes activitats. S'ha recuperat un gran patrimoni audiovisual que abasta més d'un segle. S'han recopilat fotografies i pel·lícules, etc. S'ha fet una bona tasca de recuperació de part d'aquest patrimoni audiovisual i es continuarà fent tot aquest tema d'arxiu. L'Arxiu, a més de ser un departament de recerca i documentació on els investigadors poden anar a consultar, genera una sèrie d'activitats, com concessió de beques a fotògrafs. També, a part d'aquesta ajuda econòmica, tenen l'oportunitat de mostrar la seva obra i es fan una sèrie d'exposicions a centres locals i també a l'Espai Mallorca de Barcelona, perquè aquestes obres no es coneguin només a Mallorca, sinó que tinguin una projecció exterior. També fem exposicions del material propi. Quant a les beques a la producció audiovisual, també es fa una mostra de la producció audiovisual, l'any passat es va fer al Teatre Principal i enguany s'haurà de cercar un altre lloc, tal vegada la capella de la Misericòrdia, perquè com se sap el Teatre Principal està tancat.

–Quant a iniciatives dedicades a les arts plàstiques?

–Hi ha diferents convenis, per exemple, amb "Sa Nostra" i alguns ajuntaments. Tenim el Projecte Llevant i el Projecte Torres a Manacor i el de Sa Quartera a Inca. Els criteris de selecció estan a càrrec dels directors dels diferents centres, però es fa una promoció important de pintors locals. Manacor va iniciar aquests projectes amb Sa Torre de ses Puntes i Sa Torre dels Enagistes, s'hi han afegit diferents ajuntaments i darrerament s'hi ha afegit Calvià. Ara que hem restaurat la capella de la Misericòrdia tenim l'oportunitat d'apro-

fitar aquest espai i fer-hi unes quantes exposicions, projectes especials, amb la intenció d'aportar a la cultura de Mallorca allò que no aporten altres institucions o galeries privades. Treballam en un conveni amb l'Associació de Galeristes per promoure

«S'ha recuperat un gran patrimoni audiovisual que abasta més d'un segle»

artistes joves. El que seria interessant és que els galeristes mateixos s'hi implicassin i ells fixassin els criteris de selecció, que no sigui l'Administració la que digui aquest o aquell,



**Viajes
MARTEL S.A.**

**ESPECIAL CREUERS DESEMBRE,
NADAL I CAP D'ANY**

**BARCELONA - MONTECARLO - ROMA - SICILIA - MALTA
SORTIDES: 23 I 30 DES DE BARCELONA
PREUS DES DE 75.900 - MÉS TAXES**

CONSULTAR SUPLEMENT SORTIDES NADAL I CAP D'ANY

ESPECIAL COSTA CRUCEROS

8, 19, 30 GENER

BARCELONA-CASABLANCA-AGADIR-ARRECIFE

TENERIFE-FUNCHAL I MALAGA

PREU 197.999 - MÉS TAXES

(50% DESCOMPTA ACOMPANYANT)

Informes i reserves: OMS, 50 B. Box 696 · 07003 Palma (Mallorca)
Tel. 971 72 38 42 · Fax 971 72 69 42 · <http://www.viajesmartel.com>



Medi Ambient té competències. Ara hi ha un estudi bàsic, però hi ha molta més documentació.

–Pensen col·laborar en la iniciativa del Ministeri de Medi Ambient de restaurar algunes torres?

–En el moment en què el Ministeri digui que vol participar i invertir en la restauració d'aquestes torres poden comptar amb aquests estudis i estariem molt contents si el Ministeri es decidís a participar en la restauració de les torres i estam disposats a col·laborar-hi. En aquest primer document es detallen aquelles torres que necessiten una intervenció urgent, perquè no caiguin. Després hi ha unes altres torres en què els ajuntaments o bé alguns particulars hi han fet algunes intervencions i com a mínim estan en condicions d'aguantar-se. I després hi ha intervencions en una segona fase de consolidació i embelliment. Després hi ha altres torres en què només és necessari fer una adequació de l'entorn, tenir-ne cura i, per exemple, establir un règim de visites. Hi ha aquestes tres fases d'actuacions. Tota aquesta documentació, l'estat de la qüestió en aquest assumpte, ho hem enviat al Ministeri. En aquest tema hi havia bastant documentació, però el que mancava era fer un document oficial per acompanyar la declaració de BIC.

–Es posen moltes sancions per infraccions de la Llei de Patrimoni?

–Es posen unes quantes sancions, perquè és el Consell de Mallorca el responsable d'aplicar la Llei de Protecció del Patrimoni, això no obstant, a més de la facultat sancionadora, hi ha altres iniciatives de caràcter preventiu per tractar de conscienciar la gent de la importància del patrimoni i que sàpiga com ha d'actuar quan té al seu càrrec un bé d'interès cultural o un monument. Enguany, hem organitzat campanyes de conservació preventiva, precisament per conscienciar tant les administra-

sinó que això ho han de dir els galeristes perquè aquests joves després, evidentment, han d'entrar dins els circuits de mercat diguem-ne normals. Fem feina en aquest conveni i hem vist que hi ha interès, per tant n'elaboram les bases.

–Quina política de patrimoni i protecció de patrimoni es du a terme?

–El Consell aplica la Llei de Patri-

monia, això es corregeix i se sanciona, etc. Representants de la Comissió de Cultura estan a la de Patrimoni Històric. Després hi ha la part de Patrimoni Cultural. Això implica iniciatives com les restauracions de béns mobles, programes de conservació preventiva, programes de catalogació d'edificis, delimitació de jaciments arqueològics, tots aquests temes.

–Es durà a terme alguna iniciativa per restaurar i protegir les torres de defensa?

–Hem fet la documentació d'aquest bé d'in-

terès cultural, perquè fa uns anys es va fer una declaració genèrica de totes les torres com d'interès cultural, i faltava documentar cada una de les torres, i mancava també la recerca històrica, documental i arquitectònica. Tot això s'ha fet, ho hem fet nosaltres. Vàrem saber que el Ministeri de Medi Ambient podia tenir interès en aquest tema i hem accelerat el procés i del document general hem extret totes aquelles torres que són en el domini de la costa on el Ministeri de

«Totes les publicacions que es fan en català tenen suport del Consell»

moni. Aquesta legislatura Patrimoni es va separar en dues seccions diferents. Hi ha Patrimoni Històric, que depèn de la Comissió d'Urbanisme, i Patrimoni Cultural, que depèn de nosaltres. Patrimoni Històric ha d'informar sobre projectes i la declaració definitiva de bé d'interès cultural i tenen la competència de vetlar perquè hi hagi una disciplina en la intervenció sobre monuments. Si algú fa una intervenció sobre un monument que no és adequada o infringeix

cions com els particulars que tenen al seu càrrec un bé d'interès cultural o un monument històric. Sobre la importància de protegir aquest patrimoni, vàrem fer un primer cicle de conferències adreçades als guies turístics, que són persones que han d'interpretar i explicar el patrimoni davant els visitants. Després, hi va haver un altre seminari destinat als responsables del patrimoni eclesiàstic, monges, capellans i rectors, perquè són els responsables de les esglésies i d'obres d'art. Però el que importa és que aquests responsables del patrimoni eclesiàstic actuïn correctament i no enviïn a demanar el picapedrer del poble quan cau una pedra, sinó que tinguin en compte que han de protegir les esglésies i consultin els tècnics sobre com es pot fer una reparació o una reforma. El tercer cicle de conferències va ser amb experts i d'aquí, d'aquest debat ha de sortir un protocol d'intervenció que ha de ser aprovat pel Consell perquè totes les intervencions sobre patrimoni s'ajustin a determinades pautes. Qualsevol intervenció haurà de reunir una sèrie de requisits.

Per exemple, hi haurà d'intervenir un equip multidisciplinari que faci el projecte; s'ha de comptar amb uns estudis històrics, arquitectònics i científics del monument per saber quina classe d'intervenció es pot fer. Aquest debat i seminari ha acabat fa poc, hi va haver molta participació, i ara s'ha de fer aquesta feina per establir aquests criteris per actuar sobre els monuments.

—Com està el tema de la protecció i conservació del patrimoni marítim?

—Enguany hem incorporat una persona com a tècnic de patrimoni marítim, el que hem fet és equipar el departament, perquè hi havia carències i ara tenim un tècnic en arqueologia, un altre en etnologia i ara un altre en patrimoni marítim. En aquests moments es documenta el patrimoni marítim. L'any passat vàrem restaurar *La Balear*, la barca de bou declarada

bé d'interès cultural, però s'han de seguir fent més coses. Hi ha hagut persones i associacions que han fet molta feina en el tema d'aquest patrimoni, però des del Consell, encara que s'és sensible a aquest tema, s'ha de reestructurar aquest

«Hem establert uns convenis amb els Amics del Museu Marítim»

departament dedicat a aquest patrimoni i s'han d'incrementar les actuacions.

—Col·laboren amb els Amics del Museu Marítim?

—Hem establert una sèrie de convenis amb els Amics del Museu Marítim, que fan una feina extraordinària, hi tenim molts de contactes. De fet, es fan passes per fer un museu. Ha estat molt difícil trobar la ubicació, hem fet feina en aquest tema i no hi havia manera de trobar un lloc. Finalment, no ha estat possible trobar una ubicació a Palma, però sí que s'ha trobat un lloc com el monestir de Santa Caterina de Sóller i també l'Ajuntament d'Alcúdia col·laborarà en el projecte i en una de les torres de defensa, on hi haurà una secció del museu marítim. És un tema important, perquè hi ha una cultura marítima a Mallorca i fins ara no s'havia pogut impulsar aquest tema de forma decisiva. Hi havia antigament un Museu Marítim al Consolat de Mar, però aquest museu de fet s'ha desmuntat i no hi ha museu ara. Els Amics del Museu Marítim han fet molta feina i s'han pres aquest tema molt seriosament.

—I què ha passat amb l'Escola de Mestres d'Aixa?

—S'està posant una altra vegada en marxa, de fet, aquesta escola és la responsable de la restauració de *La Balear*. Aquest tema es du des de Fodesma, però té el nostre suport.



Els moments decisius de Toni Catany

MIQUEL BEZARES

Fa un mesos, la Generalitat de Catalunya concedia el Premi Nacional de Cultura en la seva modalitat d'Arts Plàstiques a Toni Catany (Llucmajor, 1942) per l'exposició que l'any passat, sota el títol *L'artista en el seu paradís*, exhibí el Museu Nacional d'Art de Catalunya.

Es tractava d'una mostra inusual i excepcional. No és habitual que el MNAC ofereixi les seves sales a un fotògraf viu i creativament activíssim per a una antologia tan exhaustiva, tan completa.

Comissariava l'exposició Pierre Borhan, director del Patrimoni Fotogràfic francès, i 160 fotografies, realitzades entre el 1979 i el 2000, hi descriuen la trajectòria d'un fotògraf que, des dels seixanta, viu a Barcelona, però que manté les seves arrels estretament lligades a Llucmajor i a Mallorca. Serà d'aquí a uns mesos quan podrem veure, finalment, aquesta extraordinària retrospectiva a la nostra illa, al nou espai artístic de la Misericòrdia.

De Catany es pot dir, sobretot, que és un home lliure. Que és un autor lliure. Aliè a la moda i a la temporalitat. L'itinerari artístic i vital d'aquest home que defuig el divisme és una constant i coherent recerca de la bellesa, una manifestació rere l'altra de la més estricta llibertat creativa. Des de les seves primeres fotografies fins als més recents retrats hom reconeix en la llum i en la singularitat de les seves propostes una escriptura personalíssima que atorga a les imatges l'essència que tenen les coses quan esdevenen úniques.

Ens parla molt de la identitat de Catany el seu caràcter autodidacte. Cap al 1957 comença a estudiar fotografia per correspondència per tal de satisfer el seu desig de dominar la tècnica i els procediments fotogràfics, un anhel que ha despertat la seva fascinació per les imatges dels llibres i de les revistes il·lustrades d'aquella època sovint monocroma.

Des d'un punt de vista professio-

nal, hi ha una data significativa en l'inici de l'activitat del nostre fotògraf: novembre de 1968, quan la revista *Destino* l'envia, juntament amb Baltasar Porcel, a viatjar per Egipte i Israel, amb l'objectiu de realitzar un extens reportatge que serà publicat en diversos números d'aquella revista. Potser des d'aleshores Catany és considerat ja un fotògraf professional, però des d'un punt de vista artístic es pot situar un altre inici, la seva consolidació definitiva, cap a la segona meitat de la dècada dels setanta, quan es lliura a un procediment antic, el calotip, que practicarà amb gran mestratge i que, entre el 1976 i el 1986, constituirà una via d'expressió plàstica que el satisfà profundament, i de la qual curiosament fins fa uns anys, concretament el 1998, no vàrem poder gaudir amb la difusió adequada, de la manera que més plau al fotògraf, és a dir, en forma de llibre. Els calotips anunciaven ja, en realitat, els temes que ha desenvolupat Catany al llarg de tots aquests anys: natures mortes, paisatges, nus i retrats. Per a la realització de les natures mortes, el gènere amb què s'identifica sovint l'obra de Catany (no endebades els bodegons, a partir de 1979, esdevendran les seves fotografies més internacionals), el fotògraf emprà el color.

Exposa, a partir d'aquests anys, a diversos llocs del món, de manera individual i en col·lectives. Un seguit d'exposicions que no ha aturat mai. L'any passat, per exemple, i gairebé paral·lelament a la mostra del MNAC, una de les galeries de fotografia més prestigioses de Nova York, la John Stevenson Gallery, ofería una selecció de les seves fotografies a l'artística barriada de Chelsea.

Semblança

Després de les *Natures Mortes*, recollides en un llibre (1987) que li publicà l'editorial Lunverg i que li valgué el Premi del Llibre Fotogràfic de la Primavera Fotogràfica el 1988, Catany exposà al Palau Solleric la seva primera visió de la nostra cultura més vasta: *La Meva Mediterrània*, també aplegada en llibre, a la mateixa editorial, amb la qual ha treballat tots aquests anys.

Deia abans que el fotògraf ja havia realitzat, amb la tècnica del calotip, nus. Una esplèndida mostra de nus masculins es presentava, el 1993, sota el títol de *Somniar déus*. D'aquesta exposició, malauradament, mai no hem pogut gaudir a l'illa, que sí acollí més tard, després dels innombrables viatges de Catany per la Mediterrània, la seva segona visió del bressol de la nostra civilització, una mirada ara més concreta: *Obscura Memòria*, una mostra extensa de les runes que perseguí el fotògraf pels seus itineraris culturals i vitals.

Per a la realització dels nus, Catany havia optat pel blanc i negre, amb uns tiratges virats al seleni que conferien a les seves imatges un tractament del cos molt personal. Per a les runes havia emprat també una pel·lícula polaroid molt sensible que portava al blanc i al negre. A partir de 1994, Catany tornà al color, però a una textura molt diferent de les seves primeres natures mortes. Descobrí un nou procediment, el polaroid transportat, que li havia de permetre, tot i continuar treballant els mateixos temes, insistir més en el retrat, la seva prioritat aleshores.



Foto: U. H.

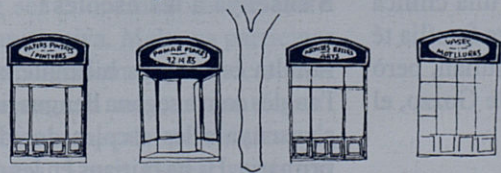
El 1997 Lunverg publicà *Fotografies*, amb una mostra bellíssima dels polaroids transportats. El llibre fou premiat pels editors europeus, cosa que li suposà edicions simultànies a França, Alemanya, Itàlia i la Gran Bretanya.

Actualment, Catany continua fent retrats i realitzant polaroids transportats, exposant aquí i a l'altre racó del món. I continua obert a noves formes d'expressar-se, a les noves tècniques que s'ajustin a la seva recerca, que l'acostin encara més si és possible a la captura de la bellesa. Fa uns mesos, preguntat per un periodista, el fotògraf es referia al concepte atribuït al francès Cartier-Bresson que coneixem pel moment decisiu. Comentava Catany

que així com el francès havia deixat de fotografiar per dedicar-se a dibuixar, ell continuava fent fotografies perquè la seva manera de fer-les no depenia d'una cosa tan efímera com un instant perfecte, potser inexistent. Em sembla que la teoria del nostre fotògraf és present a totes les seves fotografies. Un s'adona, en mirar-les, que no són producte d'un moment decisiu (cosa que hauríem de relacionar, pensa Catany, si de cas amb el tema) sinó de molts moments decisius. Els que van des de la concepció de la fotografia a la realització final, des del moment de disparar a la interpretació, física, cromàtica, del negatiu que esdevé expressió en el positiu.

PAPERS PINTATS I PINTURES

Casa Domar Flores



ARTICLES PER A ARTISTES
VASES I MOTLLURES

SANT MIQUEL, 77 - Telèfon 971 72 14 83 - Fax 971 71 93 12
07002 - PALMA (MALLORCA)

Ses Piules

Estudi
de
Perruqueria

Carrer de Navarra, núm. 3, 1r - 07003 - Palma - Tel. 971 71 80 37

Donna Pace

«Amb el recobriment de les relacions històriques, Malta i les Balears en sortiran reforçades»

PERE MOREY I SERVERA

Recordau la Venus de Brassempuy? De totes les imatges humanes del Paleolític és la que té una estètica més actual: una carona d'avellana, coll esvelt i airós.

Combinau-la amb el perfil d'un camafeu romà de la Col·lecció Despuig, afegiu-hi una pluja de cabells rossos, uns ulls desperts i espurnejants de ganes d'aprendre i comunicar-se i, per acabar, l'ingredient que més atractiva fa una persona: un bon raig d'intel·ligència. El resultat nom Donna Pace, i és la persona clau en l'organització del viatge-ambaixada cultural de l'OCB a Malta.

Donna és, a més, l'única persona al món que parla maltès i català. Per bona mesura podem afegir-hi anglès, castellà, francès, italià, i té ganes d'investir el portuguès. Quan li demanes «Què has estudiat?» respon que només podrà contestar aquesta pregunta just abans de morir. Això, perquè us aneu fent una idea del tipus de persona que és. Ens hem entrevistat al Conservatori, esperant la xerrada de Jordi Pujol, amb el qual parlà una estona al final de l'acte, i venia d'una altra conferència a la UIB.

—Donna, *dónna'm* la filiació.

—Vaig néixer el 5 d'octubre de 1965 a Attard, Malta, però pel mateix motiu que aquí la gent neix a Son Dureta: perquè hi ha una clínica de maternitat. La meua família té la casa pairal a Saint Julian, però em vaig criar a l'illa de Gozzo, el meu pare es gozzità.

—Estudis?

—Turisme, idiomes —tinc el títol de professora d'anglès per Cambridge—

i Diplomàcia Mediterrània, una carrera que es pot cursar a Malta.

—Supòs que els maltesos en deuen saber un niu, d'això, per la vostra situació geogràfica i en conseqüència la vostra història. Teniu el sentiment d'habitar una avançada de l'Occident davant de la concepció vital oriental?

—Més que un bastió defensiu, veiem Malta com un pont entre el món islàmic i el cristià, i faig servir aquests termes en un sentit molt més ampli que l'estrictament real.

—El maltès és una llengua púnica amb afegits àrabs, italians, anglesos i francesos. La part fenícia la fa especialment interessant, deu ser l'única que queda, no?

—Al Líban se'n conserva una certa quantitat de mots, però sí, és una llengua molt antiga, més semítica que no indoeuropea, encara que amb un alt percentatge d'arrels llatines.

—I com està de salut, l'idioma? S'ensenya a les escoles?

—Malta és un país bilingüe, amb l'anglès com a segona llengua, i així s'ensenya a les escoles des de la primària. Hi ha mitjans en les dues llengües, i pel que fa a la TV, les emissores locals produeixen els programes en maltès, però les pel·lícules i sèries s'emeten en anglès;

Societat



a més, es capten més de 30 canals italians.

—I quin bon vent us va dur a Mallorca?

—Un dia de novembre de l'any 90, quan ja havia decidit casar-me amb la meua carrera, vaig conèixer un mariner mallorquí en una vetllada de música espanyola. Ell estava de pas, embarcat en un vaixell que anava cap a Grècia. Així em vaig enamorar primer d'un mallorquí; llavors, dos anys més tard, de Mallorca, i a més de la meua família política, que m'ha ajudat a aprendre català per osmosi; no he anat a escola, però ara fa tres anys em vaig amollar.

—Com es veu Mallorca des de Malta?

—Ara la comencen a conèixer, la veuen com un lloc molt bonic, ideal per passar-hi unes vacances, i per això mateix, un competidor en el mercat turístic, tot i que l'any passat només tinguérem un milió i mig de turistes contra els onze milions a les balears.

—Quina cara posa el mallorquí mitjà quan dieu que sou maltesa? Saben res del vostre país?

—N'hi ha de diversos tipus: la gent que sap història es posa molt contenta; alguns em demanen pel whisky de malta, encara que en realitat la malta amb la qual es fa el whisky és ordi torrat; els futbolers recorden aquell històric partit que perdérem per 12 a 1. Molts veuen Malta com un lloc exòtic, a qualque banda de la Mediterrània. Va augmentar molt l'interès arran de l'exposició a Sa Llotja, de la qual vaig ser coordinadora cultural i organitzativa. Malta va participar a l'exposició amb unes peces molt rellevants, a més, el contingent maltès, encapçalat pel ministre de Cultura, Louis Galea, va tornar amb una impressió molt positiva de Mallorca.

—Què té Mallorca que no tingui Malta?

—Espai, muntanyes, i sobretot una identitat, unes arrels, unes festes i una música popular que no se sent tant a Malta. La nostra illa va ser anglesa fins al 1960 i encara que actualment tenim la sort de ser un estat la nostra identitat està una mica diluïda. Des dels fenicis fins als anglesos, sempre hem integrat els costums dels poders dominants

—I què té Malta que no tinguin les Balears?

—Independència, l'avantatge que els nostres impostos es reinverteixen al mateix país, una participació intensa en les relacions nord-sud de la Mediterrània, una política exterior molt activa, i esperam que augmentarà molt amb l'entrada a la UE. Confiam que la nostra presència servirà per canalitzar la problemàtica de les illes mediterrànies davant Brussel·les. Precisament el Govern balear ens està orientant en les negociacions amb la UE des de la perspectiva de la

insularitat, de cara a la nostra incorporació, que esperam que tingui lloc a partir del 2003.

—Com així tan tard?

—El que succeí fou que un partit polític contrari a la integració va capitalitzar el temor d'una part de la població a l'IVA, a la competència laboral estrangera i... la por dels caçadors als períodes de veda que imposa la UE. Mentre aquell partit va romandre al poder, la candidatura a la UE va restar aturada durant dos anys.

—No em podria creure que es poguessin fer servir els tords com a argument electoral si no tinguéssim aquí les manipulacions de la Plataforma antiparc. Però vols dir que amb tanta gent encara hi ha caça?

—Efectivament, tenim la densitat de població més alta d'Europa, però la situació de Malta, a 90 km de Sicília i 200 d'Àfrica, fa que sigui un lloc de descans per a moltes aus migratòries.



—Quantes persones hi ha per quilòmetre quadrat?

—Prop de 1.300. Amb la mateixa densitat Mallorca tindria quatre milions i mig d'habitants.

—Existeix un sentit de pertinença al país?

—Sí, molt intens. Tenim menys identitat cultural, com he dit, però el sentiment d'identitat històrica es rep ja des de l'escola; coneixem prou bé el nostre passat.

—Així doncs, el maltès mitjà sap que l'illa va formar part

de la corona d'Aragó al segle XIII?

—Podeu estar-ne segur. El viatge que organitzam s'inscriu dins d'aquest corrent de recuperació dels nostres lligams històrics.

—Jo m'imagín que aquests lligams es podrien desenvolupar al llarg de tres eixos. En primer lloc, el cultural: intercanvis d'artistes musicals i plàstics; estudiants, exposicions artístiques i artesanes, traduccions literàries, etc. En segon lloc, els intercanvis polítics que ja he esmentat, i per acabar, els econòmics —a part de les eventuais inversions turístiques, que segueixen la seva pròpia dinàmica— i que es podrien concretar en l'establiment de sengles Cases de Malta a Mallorca i al revés, on es puguin comprar productes de taula: vins, embotits, formatges; artesanía, música...

—Als maltesos els convindria aprendre català per poder-se comunicar amb 11.000.000 de catalanoparlants. A la Universitat de Malta hi ha departament d'espanyol, però no de català. Seria interessant posar-lo en funcio-

nament per facilitar l'accés a la UIB dins de l'intercanvi d'estudiants que hem esmentat abans.

—Amb una població tan reduïda i una independència tan recent, heu tingut temps de formar una classe política professional i eficient?

—Teniu en compte que els primers partits polítics es fundaren el 1922, els nostres intel·lectuals es formaren a Anglaterra, i el sistema polític anglès és possiblement un dels més eficients del món, un bon model per adaptar a la nostra realitat. Només tenim dos partits, el Laborista i el Nacionalista, però tots dos han derivat cap al centre, que és on ens trobam més còmodes.

—I com és la cohesió familiar a Malta?

—Molt alta: teniu en compte que és un país molt catòlic, tothom va a missa els diumenges, l'Església té una presència important, el catolicisme figura a la Constitució com la religió oficial de l'Estat. El divorci i l'avortament són il·legals, però hi ha llibertat de cultes i hi ha comunitats protestants, musulmanes i jueves.

—Cap altre comentari, Donna?

—Esper que aquesta ambaixada marqui un recobriment de les nostres relacions històriques i que amb els intercanvis que hem indicat totes dues comunitats en surtin reforçades. Els dos arxipèlags (entre les Balears i Malta tenim 7 illes!) han tingut una bona química en el passat, ara l'hem de recobrar.

«Malta està a 90 quilòmetres de Sicília i a 200 d'Àfrica»

—Deveu tenir una certa emigració, per minvar la pressió!

—Així mateix. Per exemple, la família de naviliers Schembri passà de Malta a Menorca en el XIX. Durant el segle XX els maltesos varen emigrar als Estats Units d'Amèrica, Anglaterra, Austràlia, Canadà, França... al món hi ha una diàspora de 2.000.000 de maltesos, mentre que a l'illa només n'hi ha 400.000.

—Personalment trob que Malta té moltes més semblances amb Menorca que no amb Mallorca. Però, com veuen les Balears els maltesos?

—Us interessarà saber que els dos ports que heu esmentat i el de Pearl Harbor es consideren els ports naturals més grans i millor protegits del món.

—I si posàvem Malta damunt de Mallorca, hi cabria?

—Malta només fa 17 x 27 quilòmetres, 316 km² en total, menys de la meitat de Menorca, i no arriba a un 10% de Mallorca.



25è ANIVERSARI

1976-2001

GRÀCIES

PER COMPARTIR
AMB NOSALTRES
LES VOSTRES AVENTURES

ES
REFUGI

Via Sindicat, 21 (pati interior)

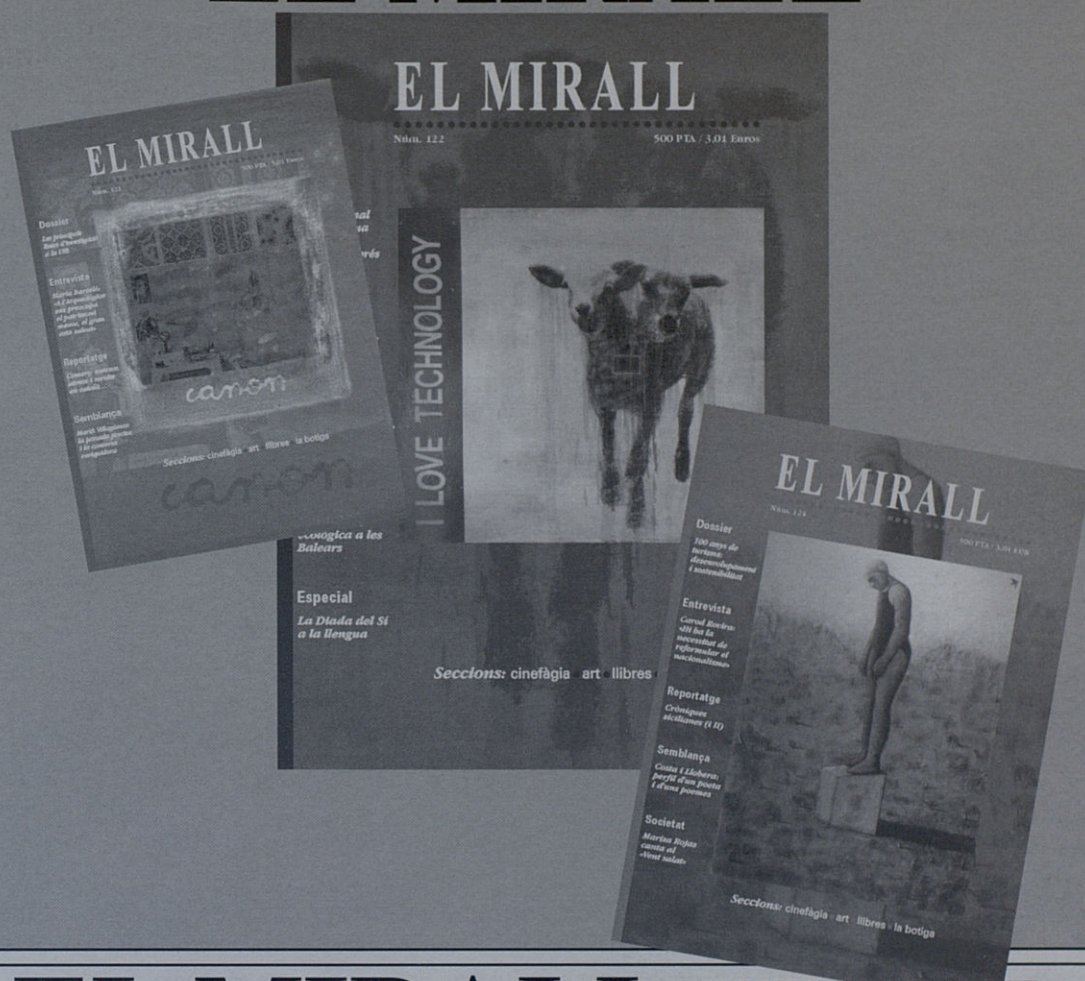
Palma

Tel. 971 71 67 31

Fax 971 71 85 97

refugi@detallsport.es

EL MIRALL



EL MIRALL BUTLLETA DE SUBSCRIPCIÓ

Sr./Sra. _____

DNI _____

Adreça _____ Núm. _____ Pis _____

Codi Postal _____ Població _____

Telèfon _____

Em subscric a la revista EL MIRALL, al preu de 4.000 ptes. de quota anual. Podeu presentar els rebuts a l'entitat bancària/d'estalvi que indic a continuació i a la qual deman que els accepti i els carregui al meu compte:

Banc/Caixa _____

Signatura

Agència/Oficina _____

DC _____ Cte./Lta. núm. _____

Albarca i es Verger (Artà)

GASPAR VALERO

Costa d'Albarca.

El camí d'Albarca parteix d'Artà i coincideix inicialment amb la carretera de l'ermita de Betlem (PMV-3333). Sortim pel carrer des Pou Nou i passam el pont des Badei i, al punt quilomètric 1,350 de la carretera de l'ermita, abandonam aquesta via, ja que la ruta continua cap a la dreta, pel denominat camí de Son Puça. Devers 500 m més endavant arribam a l'entreforc del camí dels Olors, marcat per una creu de terme, on el camí d'Albarca continua per l'esquerra, encara pel camí de Son Puça i amb asfalt. Camí endavant, a l'esquerra queda Son Terrassa i a la dreta Son Not. Després, apareix a l'esquerra el portell de Sos Sanxos. Franquejam el pont de s'Amarador i a l'esquerra observam les cases de Son Puça Vell.

A 2.600 m de la creu de terme, arribam al portell de sa Vinyassa, on s'acaba l'asfalt. En aquest punt comença el territori protegit de l'ANEI de les muntanyes d'Artà. Pinotells joves i arboceres domi-

nen l'estatge vegetal. Per camí de carro sense asfaltar, s'assoleix el denominat coll d'Albarca, després del qual el camí davalla, entre penyes descarnades o cobertes de càrritx, mates i garballons. La davallada s'accentua i el camí passa vora una pedrera abandonada, seguida de revolts en davallada rosta, per la contrada del coll d'en Pelegrí. A la dreta s'alcen roques verticals solcades per cavitats naturals. Més endavant, a la dreta se situen les cases de sa Vinyassa, fora de la nostra ruta, mentre que el camí d'Albarca volta a l'esquerra, on ens surt a camí el portell amb la inscripció «Aubarca». Ens trobam a 8 quilòmetres i mig d'Artà. Després del portell amb barreres de metall que dona accés a la possessió, ben aviat, a devers 500 m, apareixen les cases d'Albarca.

Notes històriques

Segons podem interpretar del *Llibre del repartiment*, de 1232, Albarca

era l'alqueria Barcat-Luca de vuit jovades, donada pel rei als homes de Marsella. Sembla que el topònim deriva de la paraula àrab al-Barcat (ribera). Al segle XIV, els Orpí posseeixen Albarca. El 1361 els Despuig establiren als Orpí l'Aduaia i es Verger i s'entroncaren amb els Vives. Pel matrimoni de Jaume Vives Despuig amb Blanca, filla de Mateu Despuig (documentat entre 1348 i 1353), els Vives augmenten la seva heretat amb els béns dels Despuig, que passen a Antoni Vives Despuig, incloses les alqueries d'Albarca, Solor, el Recó, sa Mesquida, Son Jaumell i la Duaia. El 1410 Antoni Vives comprà també la torre de Pardines. L'any 1395 es documenta el «camí que va a Albarca i al Recó». El 1399 Antoni Vives era el propietari de l'alqueria Albarca i del rafal es Verger; aquell any pagà 200 lliures per quitar 20 lliures de cens anual. L'any 1789, segons Jeroni de Berard, Albarca era propietat del senyor Fiol de Muro; la conside-

rava una finca de mitjana extensió i, pel que fa a la producció, anota la paraula «selva». L'any 1865 Albarca i es Verger eren propietat de Francesc Moragues i tenien una superfície de 726 ha. L'arxiduc Lluís Salvador, cap al 1880, parla de la «casa nova d'Albarca profusament envoltada de figueres de moro». Ja en el segle XX, la finca fou propietat de la família Blanes i, per matrimoni de la filla de Rafel Blanes, passà als Solivelles Blanes, i d'aquests als Morell Solivellas. Durant la dècada de 1970, la finca se segregà en dues parts. L'any 2000, el Govern de les Illes Balears comprà les finques d'Albarca i es Verger.

Descripció

Les cases d'Albarca configuren dues edificacions principals: a la dreta (est), la casa dels senyors; a l'esquerra (oest), la casa dels amos. Ambdues s'aixequen davant una carrera ombrejada per sis morers i tancada a migjorn per estances d'ús

agrícola. La casa dels amos té façana de dues plantes d'alçat, amb portal forà de llinda; als costats, hi ha una finestra a cada lateral. El portal forà apareix coronat per un curiós rètol que indica «No se permite blasfemar». El primer pis mostra tres finestres. A la part esquerra, hi ha una escala exempta que puja a una païssa situada al primer pis, en posició perpendicular a la façana, mentre que a l'esquerra hi ha un espai cobert de volta de canó de marès que era destinat a estable, i encara conserva les menjadores. L'interior de la casa mostra dos aiguavessos amb embigat, separats per un arc rebaixat. El sòl és de trespol mallorquí. A la dreta de la casa dels amos, s'aixeca la casa dels senyors. Té dues plantes d'alçat, amb portal de llinda, una finestra a cada lateral a la planta baixa, i tres finestres al pis superior. Les informacions orals recorden que els senyors es limitaven a emprar la planta baixa, mentre que el pis superior era ocu-

pat pel garriguer. Entre les dues cases, hi ha un original sistema de canalització de l'aigua recollida de les teulades, consistent en dos arcs rebaixats que uneixen els dos edificis. Aquests dos arcs amb les corresponents canals traslladen l'aigua de la casa dels senyors cap a la dels amos, des d'on és dirigida cap a l'aljub.

Rere les cases dels amos, destaca la tafona. Ocupa una estança rectangular, amb coberta reformada. El trull o molí d'oliva es troba complet. La premsa és mecànica, de ferro, amb els corresponents engranatges i un bassi de pedra al sòl. La fornal presenta la caldera d'aram, amb una pica a la dreta que recull aigua de l'aljub veí. A la dreta del trull hi ha dos graners, de volta rústica. Les piques de triar es troben en una estança adjunta, la botiga de l'oli, juntament amb un safareig d'oli. Vora la tafona, hi ha l'aljub d'aigua. Té secció rectangular i coberta plana, amb dos colls de cisterna i un collet a manera de

Itineraris

cisternó; ambdós tenen secció quadrada, però un té coberta o capella apuntada i l'altre té dos brancals. El lateral de l'aljub que mira a la carrera té unes piques de rentar i una escala per accedir al terrat de l'aljub. Vora l'aljub, hi ha una tanca d'ús ramader i dues parets seques en paral·lel que constitueixen l'apré, per reunir les ovelles i munyir-les.

A la carrera, davant la façana de les cases, s'alça un bloc constructiu d'una planta d'alçat que acull un conjunt d'espais agrícoles i ramaders. Mirant la façana de la construcció, d'esquerra a dreta tenim un forn, un magatzem-cotxeria, un pastador, la boval de les egües i el desmamador dels mulets. El forn té arc rebaixat ample, amb atri davant la boca del forn, amb volta de canó. El magatzem té entrada d'arc rebaixat, és de planta rectangular, amb coberta de volta de canó. El pastador té portal de llinda, amb un frontó triangular, rústic. La boval de les egües té portal de llinda, ample, amb l'interior a dos aiguavessos sostinguts per un pilar quadrat; a un angle té un departament per a les egües que havien de parir, i menjadores als laterals. El desmamador dels mulets té portal de llinda i menjadores als laterals de l'interior.

Una pista forestal de 3,700 km que discorre per paratges esquerps i solitaris enllaça les cases d'Albarca

i les des Verger. Des de les cases d'Albarca, el camí inicialment coincideix amb el camí principal que va cap a sa Vinyassa. Però, alguns centenars de metres abans del portell de partió entre Albarca i sa Vinyassa, el camí des Verger parteix cap a la dreta, franquejant un filferro que tanca l'accés a manera de barrera. El camí, dolent i de sòl insegur, transita ara entre oliveres, acompanyades aviat amb exemplars de garballons i d'estepa llimonenca. El camí avança per una contrada aturonada, denominada ses Monjoies, i segueix bàsicament el curs del torrent des Niu des Pilot, que desemboca a la cala de la font Celada; la via s'entrunyella sovint amb aquest curs d'aigua, cosa que genera diversos passos a gual per dins el jaç del torrent. Són aquests espais solitaris i esquerps, amb el puig d'en Pelegrí a l'esquerra (284 m) i, a la dreta, el cim cònic del puig des Porrassar, que domina la contrada (486 m). A l'esquerra deixam un dipòsit d'aigua contra incendis. Pujam el coll de sa Gerra i a la dreta tenim una vall de figueres, també amb exemplars d'estepa joana i argelagues. Els ametlers ens anuncien la proximitat de les cases des Verger, on arribam en poc temps.

Es Verger

El 1310, es Verger era anomenat

rafal Beniixa. Guillem Despuig rebé en el repartiment (1232) l'alqueria Beni-Axet, de cinc jovades d'extensió. L'any 1310 era de Sanxo Aragonès i de la seva esposa Maria, els quals aquell any la varen vendre a Bernat Carrió pel preu de 180 lliures; el document cita la finca amb aquests termes: «certa alqueria anomenada Verger, que abans era anomenat rafal Beniixa [...] confronta per una part amb l'alqueria Albarca i per altra part amb l'alqueria de na Terrassa i per l'altra part amb l'alqueria de Jaume Aragonès i per altra part amb les muntanyes». Dos anys després, els marmessors de Bernat Carrió, vengueren la possessió a Pere Sanxo. L'any 1361, els Despuig estableixen als Orpí la Duaia i es Verger. El 1399, Antoni Vives era el propietari de l'alqueria Albarca i del rafal es Verger; aquell any pagà 200 lliures per quitar 20 lliures de cens anual que les finques havien de pagar a Jaume Carrió; amb aquest motiu, Francesc d'Olms reclamà 66 lliures en concepte de domini directe sobre l'alqueria d'Albarca i el rafal des Verger. L'any 1865 es Verger i Albarca eren propietat de Francesc Moragues. Ja en el segle XX, la finca fou propietat de la família Blanes i, per matrimoni de la filla de Rafel Blanes, passà als Solivelles Blanes.

Les cases des Verger es troben en mal estat de conservació. Se situen a la capçalera d'una vall que s'aboca a la mar, en un redol ombrejat per pins. A la vora, hi ha una surgència d'aigua en forma de cocó cobert amb una mina antiga, conjunt que és cobert a la vegada per un bastiment de ciment, més modern. L'edifici se situa en un terreny en desnivell, per la qual cosa la façana presenta un alçat de dues plantes a la dreta, mentre que a l'esquerra és d'una sola planta. El portal forà és de llinda, i se situa sota una porxada reforçada amb totxos moderns; a la dreta hi ha una finestra, i a la segona planta tres finestres més. L'interior, abandonat, mostra dos aiguavessos separats per un arquet rebaixat; la cuina es troba a la dreta del segon aiguavés, i



Son Morell.

Es Verger.

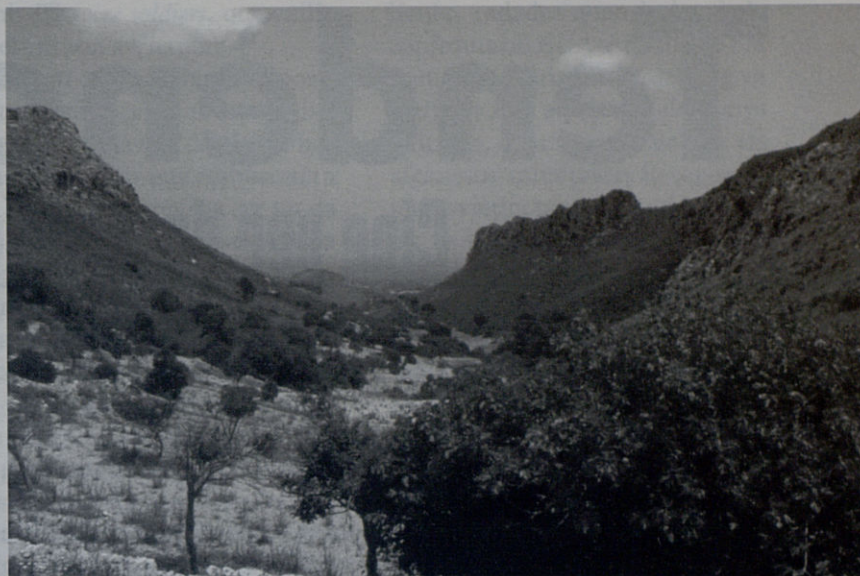
mostra una foganya i una pica d'escurar. A la part esquerra de la façana, hi ha un primer portal de llinda, seguit d'un altre, amb llinda de fusta; acullen estances agrícoles, com estables amb menjadores.

Davant la carrereta i porxada del portal forà, hi ha un forn de pa. A la dreta del portal forà, 5 graons pugen a un terrat, que ocupa un bloc constructiu situat a la part més baixa de les cases; davall el terrat, una portassa d'arc escarser dóna accés a una cotxeria amb coberta de volta de canó, de grans dimensions; rere aquest bloc hi ha estructures modernes, de ciment. Vora el camí rere les cases hi ha una font amb la inscripció «Antic ullal de temporada. Font permanent des de 1933. GAD. Año 1958».

El camí des Verger a Artà

El camí des Verger a Artà puja des de les cases, passa vora una tanca amb garballons de grans dimensions i després assolix un collet, es coll des Niu des Pilot (304 m), on es troba el portal d'accés a la finca des Verger, amb una barrera de metall. Una lleugera davallada entre sementers ocupats per ametlers ens situa vora les restes de Can Tot Déu, a l'esquerra, mentre que a la dreta s'alça el puig des Corb (439 m). També a la dreta, s'observen les ruïnes de la casa dita Can Monseriu. Després, el camí volta en un angle de noranta graus a la dreta, i ens apareix una sínia.

Deixam a la dreta el camí propi de s'Alqueria Vella d'Avall i voltam a l'esquerra pel camí d'Artà a sa Tudossa, vora les cases de s'Alqueria Vella d'Avall. A devers 800 m del creuer anterior, entrem a la carretera de l'Ermida a Artà (PMV-3333), aproximadament a l'altura del km 4,8, via que agafam cap a l'esquerra. Després passam vora Son Morei Vell, amb torre de defensa i capella que fou dedicada a tafona. Amb el torrent des Cocons a la vora, se succeeixen les cases de Son Morei Nou (km 3,9), Son Arbós (km 3) i sa Badeia (km 1,800). Deixam a l'esquerra el camí de Son Puça i d'Albarca (km 1,350) i després passam el pont des Badei, ja a prop de l'entrada a Artà, que efectuam pel carrer des Pou Nou.



Terres des Verger.

Relojería Española S.L.
Fundada en 1885

Concessionari Oficial

Ω
OMEGA
LONGINES
SWISS WATCHES

⌚
TISSOT
Swiss Quality Time

RADO
Switzerland

OFFICIAL COSMONAUTS CHRONOGRAPH
FORTIS
swiss watches

CK
Calvin Klein
watches

PIERRE BALMAIN
SWISS WATCHES

SWISS ARMY
SWISS

HAMILTON
AMERICAN • SINCE 1892



Plaça de Cort, 14
Tel. 971 721 563 • 971 724 344
Fax 971 714 369

Tendències

cinefàgia

Cine per després de la guerra

MATÍAS VALLÉS

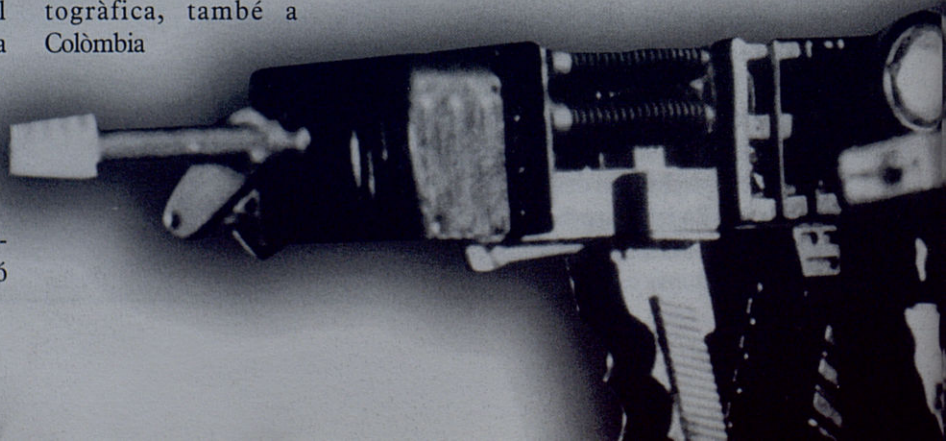
Un dels vici més arrogants del periodisme consisteix a escriure dos articles consecutius sobre la mateixa qüestió, amb la confiança que el lector mantindrà la fe en l'assumpte tractat a setmanes de distància. Incorrerem en aquest tret de prepotència, perquè no se'ns pugui acusar d'haver-nos-en alliberat de cap. La nostra darrera entrega es va titular «Cine per abans de la guerra», un encapçalament previsor que per força s'ha de veure prolongat avui en «Cine per després de la guerra». I per no abusar més de preàmbul, el titular alternatiu era «Torna Rambo». Stallone prepara als seus 55 anys un nou guió en què el boina verda massacrà els tercermundistes de rigor, a l'Afganistan que ja va visitar en un episodi anterior per derrotar l'invasor soviètic. Aquesta vegada adreçarà el seu odi contra els seus antics socis –com han fet els nord-americans en la realitat–, però aquesta anècdota mai no ha importunat Rocky. El seu objectiu és matar un nombre màxim de persones, no fer una indagació en les seves circumstàncies biogràfiques. El cine va ser la primera víctima col·lateral dels atemptats de l'1 de setembre. L'assistència a les sales va caure un 40 per cent durant el cap de setmana següent. Una altra víctima col·lateral es titula precisament així, i el *Collateral Damage* de Schwarzenegger lògicament va haver de ser aparcat, atès que escenifica la història d'un terrorista que assassina la seva família. La commoció

va ser tan extraordinària que fins i tot Walt Disney es va veure obligada a ajornar l'estrena de *Big Trouble*, entorn de la col·locació d'una bomba en un avió. Les restriccions de la llibertat no afectaran gaire Hollywood, en què aquesta facultat va ser extingida fa dècades per productes precuinats i predigerits. També hi ha un argument merament econòmic a favor d'una pacificació de les trames que es poden admirar a la pantalla. Durant quasi un segle, l'única forma d'assistir a l'esfondrament de l'Empire State Building o de les Torres Bessones consistia a adreçar-se a la sala obscura més pròxima. Aquests escenes pertanyen avui a l'àmbit dels telediaris.

Com ja vàrem avançar en la nostra entrega anterior, no s'ha de relativitzar el paper de la cultura popular en les grans tragèdies de l'actualitat. Un dels líders més caracteritzats de l'Aliança Nord es prepara per al combat escoltant a tot volum els discs d'AC/DC. En concret, assenyala que *Highway to hell* ("Autopista cap a l'infern") és un àlbum impagable a l'hora de dirigir-se a decapitar talibans. Canviant de geografia, perquè Àsia per si sola no sosté una intriga cinematogràfica, també a Colòmbia

es deixen sentir els efectes de Hollywood. A la presó que es va dissenyar a mida de Pablo Escobar, es troben els tres vídeos d'*El padrí*. Per tant, extreia les seves ínfulas d'una caricatura de la seva pròpia persona, perquè la realitat sempre acaba imitant la ficció. D'acord amb aquesta llei, les properes estrenes de Hollywood orientaran el caire del futur crim global.

Entre els perjudicats per la guerra amb sordina que es va iniciar l'11 de setembre hi ha Ridley Scott. Els atemptats varen sorprendre a la graella de sortida el seu *Black Hawk Down*, basada en un llibre-reportatge del mateix títol a càrrec del periodista nord-americà Mark Bowden. La pel·lícula narra la derrota de les tropes nord-americanes que varen envair Somàlia a les albers de l'era Clinton. L'expedició es va saldar amb nombroses baixes nord-americanes –18 morts i 73 ferits– a càrrec dels senyors de la guerra somali, i una retirada precipitada d'Àfrica. A efectes històrics, tampoc no se li pot augurar una carrera triomfal en taquilla, ja que es tracta de la primera derrota infligida per Ussama bin Laden al seu actual enemic. Recordem que EUA li va subministrar aire en els



primers anys de la seva carrera assassina i, des del punt de vista planetari, seria difícil explicar per què era reconfortant matar soviètics i és una vilesa eliminar nord-americans.

És clar que cada president nord-americà deixa la seva empremta en el cine de Hollywood. Clint Eastwood va representar amb Harry el Brut els valors de Nixon, que no admetia galindaines morals a l'hora de castigar el mal, en què el mal era qualsevol circumstància que s'oposàs al seu poder. Stallone/Schwarzenegger són el preludi i la materialització del reaganisme cinematogràfic, cops de culata entre somriures. La indefinició ètica i sexual de Clinton està representada a *Instint bàsic*. Michael Douglas ha representat el president per a la gran pantalla gràcies a la seva afinitat pública i privada amb el pare de Chelsea. Per desgràcia, el cine que imposarà el nou Bush estarà també a la seva alçada. Segurament, el satisfarà la pel·lícula *Behind enemy lines*, sobre el rescat d'un soldat americà durant el conflicte de Bòsnia. Tanmateix, pot ar-
rufar el
n a s

amb *We were soldiers*, que exilia Mel Gibson a Vietnam.

El tinent coronel Harold Moore, interpretat per l'actor australià, estava al capdavant de 450 soldats que varen patir una emboscada a Ia Drang, en la que va ser un de les majors gestes bèl·liques de la contesa al sud-est asiàtic. A l'escena final, Mel Gibson comenta a la seva esposa que els nord-americans mai no guanyaran la guerra de Vietnam, perquè no entenen el país ni la seva gent. Hi ha el perill que aquesta tremenda filosofia impregni els espectadors d'antibèl·licisme, i no els animi a continuar envaint geografies indefenses. Almenys, és probable que sigui un èxit a les ciutats vietnamites, àvides avui d'inversions i turistes nord-americans. De fet, el *Rambo* afganès es va

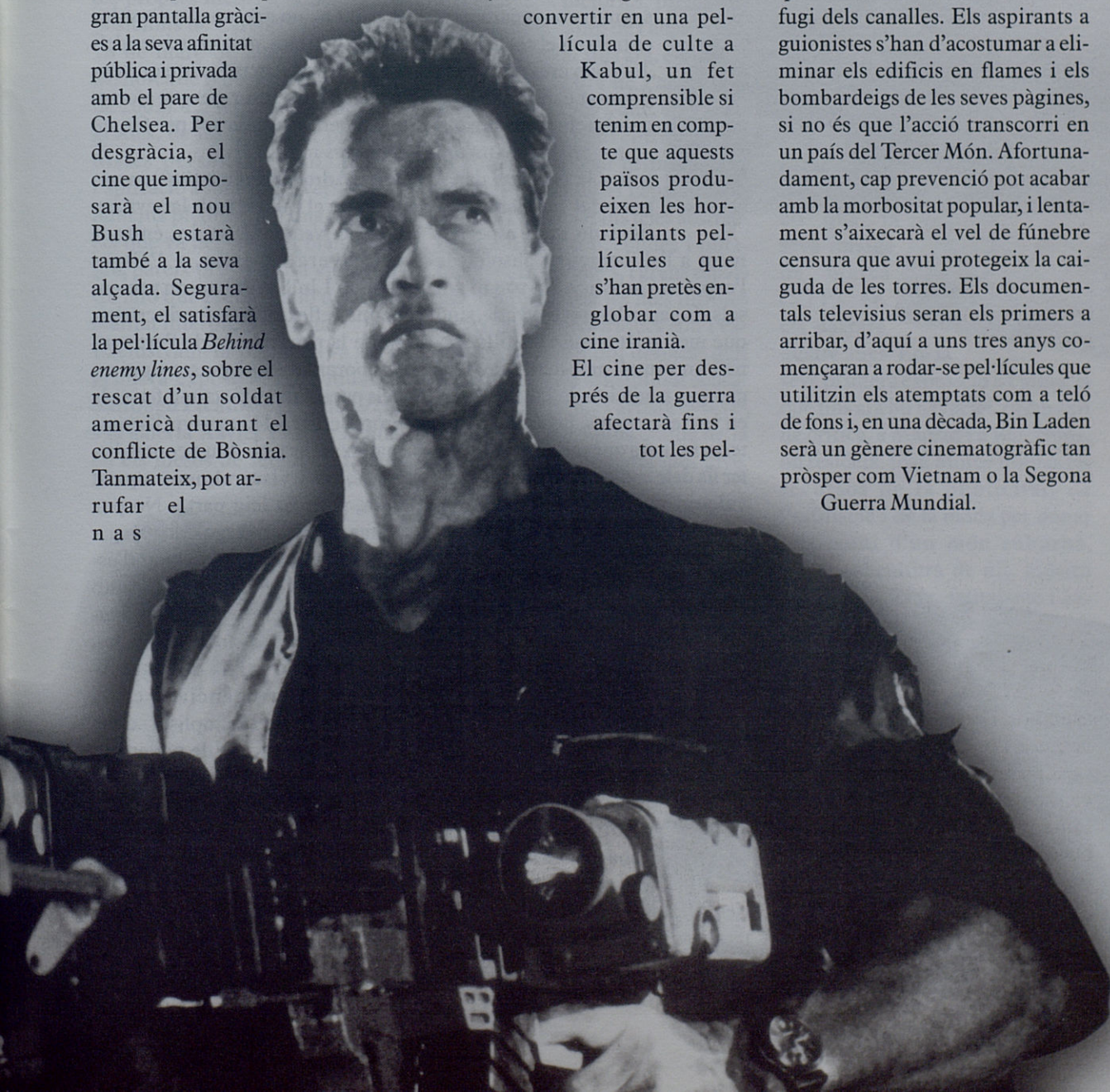
convertir en una pel·lícula de culte a

Kabul, un fet comprensible si tenim en compte que aquests països produeixen les horripilants pel·lícules que s'han pretès englobar com a cine iranià.

El cine per després de la guerra afectarà fins i tot les pel·

lícules rodades quan la igualada confrontació EUA-Afganistan era només una quimera. Spielberg va realitzar *E.T.* a principi dels anys vuitanta, en una època en què els afganesos intentaven llevar-se el jou soviètic, per a la qual cosa no els va importar sacrificar quatre milions de ciutadans. En vista del que ha ocorregut a Nova York, el director s'ha decidit a eliminar imatges de pistoles —no en record ni una— i altres escenes de les aventures del seu personatge extraterrestre que avui considera inacceptables. I estam parlant de l'anodina, innòcua, embafadora i soporífera *E.T.*

Només cal, doncs, resignar-se a una onada de mal dissimulat patriotisme, sense que a ningú no li importi el dictamen del doctor Johnson quan el va considerar el darrer refugi dels canalles. Els aspirants a guionistes s'han d'acostumar a eliminar els edificis en flames i els bombardeigs de les seves pàgines, si no és que l'acció transcorri en un país del Tercer Món. Afortunadament, cap prevenció pot acabar amb la morbositat popular, i lentament s'aixecarà el vel de fúnebre censura que avui protegeix la caiguda de les torres. Els documentals televisius seran els primers a arribar, d'aquí a uns tres anys començaran a rodar-se pel·lícules que utilitzin els atemptats com a teló de fons i, en una dècada, Bin Laden serà un gènere cinematogràfic tan pròsper com Vietnam o la Segona Guerra Mundial.



Cinc noms de generació última

CRISTINA ROS

Es mouen al voltant dels trenta. Avui, a diferència del que succeí a les dues dècades passades, l'art torna a exigir un cert creixement als seus autors abans de fer l'estrena pública, i molta més maduresa a l'hora de consagrar-los. Segura-

ment, els cinc noms que protagonitzen aquest reportatge es varen despertar a l'art a finals del decenni dels vuitanta, es formaren en els noranta i se suposa que en això segueixen encara ara, entrats en el segle XXI. Tots han crescut amb la llibertat conquerida per generacions anteriors –i no ens referim tan sols a la llibertat depenent del moment polític, sinó molt especial-

ment a l'alliberament absolut de l'expressió artística. No són ni tan sols els pares del «tot és vàlid», sinó que més aviat en són els fills. Tenen un ventall amplíssim de llenguatges tradicionals i tecnològics en les seves mans, però, de la mateixa manera que saben que poden fer ús dels codis que vulguin i com vulguin, també són ben conscients que se'ls exigirà qualitat, personalitat i coherència. El mercat de l'art no obre perspectives d'enriquiment fàcil, i entre aficionats, crítics i distints agents culturals s'ha encetat un gran debat sobre allò que val i allò que no val en l'art contemporani, debat del qual els joves artistes en tenen o n'hauran de donar en bona part la resposta.

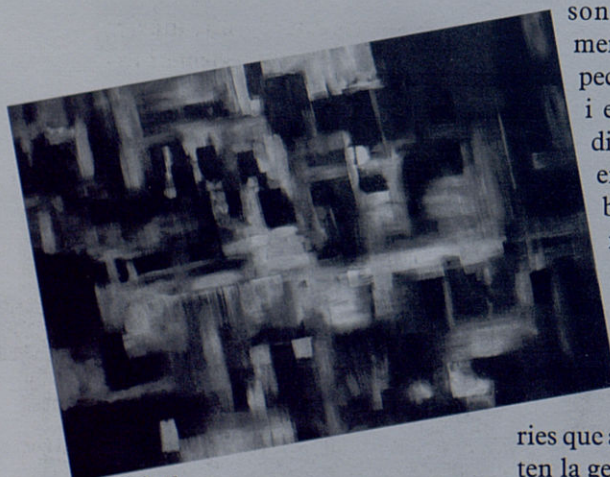
Les cinc breus trajectòries que aquí es recullen representen la generació més jove dels artistes nascuts a Mallorca que han

superat amb nota el seu primer o els primers enfrontaments en solitari amb el gran públic. Reduir a cinc el nombre d'artistes joves respon a una selecció feta entre aquells que han tingut una exposició individual d'una certa transcendència al llarg d'aquest any 2001 tot just finalitzat. Ens referim, ara ja en concret, a Rafel Adrover, Paco Espinosa, Marian Femenías Moratinos, Joan Morey i Santiago Picatoste, una selecció en la qual pot ser que faltin noms, però que, en tot cas, no creiem que en sobri cap. I, sobretot, no són artistes dels quals ja puguem preveure què ens oferiran en el futur, perquè afortunadament el tenen tot per fer, en les seves mans.

Rafel Adrover (Palma 1969) va sorprendre el públic amb la seva exposició *New Fashion Art*, entre la primavera i l'estiu, a l'Espai Ramon Llull de Palma, on presentà una reflexió, certament crítica, sobre la panoràmica de l'art contemporani, en què potser sigui un dels papers de l'art actual: fer-se la pròpia crítica. Ho escrivia l'artista mateix: «L'art em duu a contradiccions, odii visceralment aquest món, però en faig part... No puc evitar de sentir vergonya, a vegades indignació, no puc evitar d'ésser crític, a vegades sarcàstic amb tot això, sóc un escèptic de la creació, no puc evitar sentir, a vegades, certa repulsió per la deshonestetat, per l'arrogància, per la pseudoprovocació simplista –dóna a un ximple un poc de poder i es tornarà un tirà, dona a un ximple la categoria d'artista i es tornarà un egòlatra, un pseudodéu, un arrogant...». Amb un llenguatge absolutament personal, que recorre amb naturalitat a una tradició pictòrica de segles i que no rebutja, sinó que també utilitza mitjans tec-



Rafel Adrover



Paco Espinosa

nològics, amb la seguretat que els uns i els altres no són sinó mitjans per a l'expressió, Rafel Adrover toca diversos aspectes de la contemporaneïtat, des de l'abús dels animals en nom del progrés científic fins al luxe més banal, però servint-se'n sobretot per fer una dura crítica de l'art.

També contraposa la realitat i l'expressió pictòrica **Marian Femenías Moratinos** (Palma 1973), però no s'hi veu cap actitud crítica enfront de l'art, sinó que fa evident el compromís amb la societat. S'ha pogut veure a l'exposició que, en els darrers mesos, ha mostrat els treballs realitzats per l'artista entre el 1996 i el 2001, a la Torre de ses Puntes de Manacor, al Centre Cultural de Felanitx i a Can Creu d'Inca a Capdepera, i que ho farà encara en els propers mesos a la Sala d'Exposicions de Calvià (22 de febrer-16 de març de 2002) i a l'Espai Mallorca de Barcelona (2-30 d'abril de 2002). La reproducció de fotografies, de les quals són protagonistes personatges infantils, i l'aplicació a sobre de diversos tractaments pictòrics, en una trajectòria que va del color al blanc i negre, pareix proposar un viatge entre allò que és real i allò que de la realitat interpreta l'artista.

Exclusivament pictòrica va ser la primera exposició individual de **Santiago Picatoste** (Palma 1971), a la galeria Xavier Fiol de Palma, en els mesos de setembre i octu-

bre. L'artista va centrar aquesta sèrie d'obres en un repertori de motius vegetals que, així i tot, no es desprenien de la visió industrial oferta en obres anteriors. Com a pas important en la seva evolució és el fet que l'artista hagi escurçat la distància que abans posava entre ell i l'obra. Natura, tipografies mecàniques i una escriptura molt lliure que recorda forçosament el grafit, les teles es veuen dominades per les tonalitats metàl·liques, accent d'una època industrial o, si es vol, postindustrial. La seva és una aposta per la validesa i l'actualitat del llenguatge pictòric –sovint, qui ho nega no fa sinó amagar la pròpia incapacitat per afrontar un llenguatge de molt difícil factura–, i la inquietud d'obrir vies personals per a l'expressió.

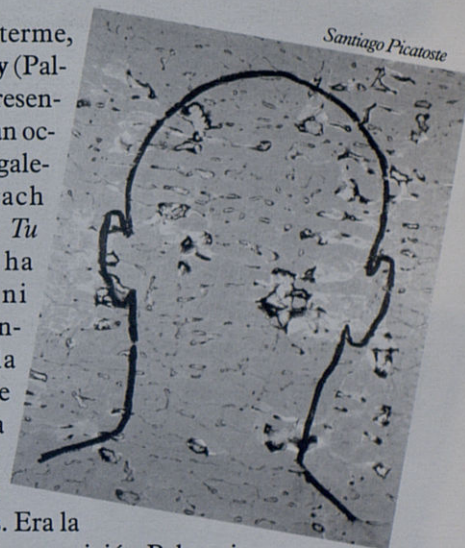
Els exercicis pictòrics, preferentment dins el camp de l'abstracció, són, o han estat fins ara, els protagonistes de l'obra de **Paco Espinosa** (Palma 1969), que, en les setmanes que fan pont entre el 2001 i el 2002, té la seva primera gran mostra individual a l'Espai Ramon Llull, a Palma. Grans teles abstractes, molt ben concebudes i notablement treballades, i grans espais per a la reunió de les més íntimes experiències pictòriques són l'expressió d'un domini destacat dels recursos i d'una sensibilitat acusada. Tot això fa que l'artista es reveli com un dels valors sòlids de la plàstica contemporània més jove.



Marian Femenías

En darrer terme, **Joan Morey** (Palma 1972) presentava, a mitjan octubre i a la galeria Horrach Moyà, *Soy Tu Puta*, que ha estat i és ni més ni manco que la seva imatge de marca (STP) en els darrers quatre anys. Era la

seva primera exposició a Palma, ja que fins ara ho havia fet, i amb èxit de crítica, a Madrid i a Barcelona, on resideix. Joan Morey utilitza els recursos de la publicitat, de l'estilisme i de la moda per donar testimoni d'un món suburbà, d'una subcultura de nit, música electrònica, sexe, fetixisme i exhibicionisme, que és en el rerefons de les societats més cosmopolites.



Santiago Picatoste



Joan Morey

Tendències art



L'Aventura de llegir

Amb el suport:



Ajuntament
de Palma

"SA
NOS
TRA"

CAIXA DE BALEARS

Panorama de la literatura infantil

Clam per la lectura

Tenint en compte que el llibre no és un producte d'usar i llençar, m'atreveix a dir que els deu darrers anys han estat molt productius pel que fa a literatura infantil, concretament pel que es coneix com a «àlbum il·lustrat», llibres de gran format i tapes fortes, en què la il·lustració és almanco tan important com el text.

Les editorials com Destino, Juventut, Lumen Serres, Cruïlla... segueixen amb les seves col·leccions de qualitat competint amb editorials noves com Kalandraka, Kókinos, Zendera, Corimbo i editorials amb motl d'anys d'existència que ara aposten també per la literatura infantil com, per exemple, Fondo de Cultura Económica.

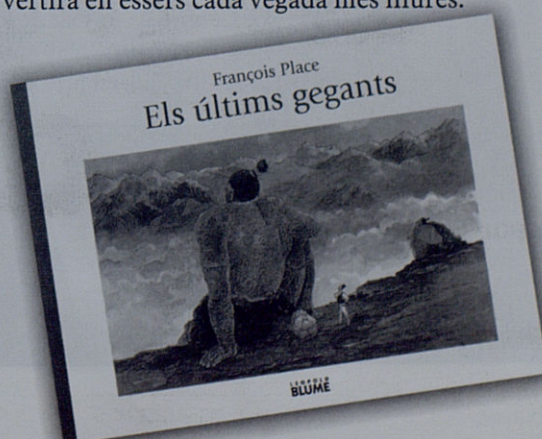
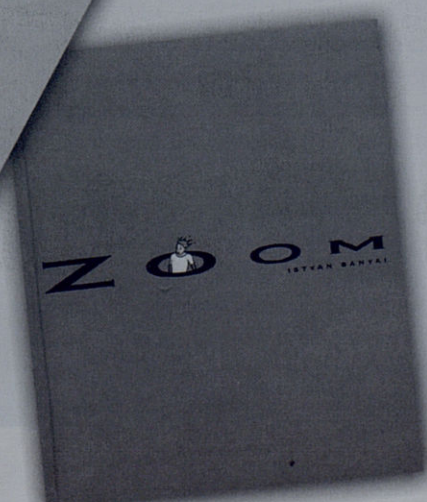
Les propostes són més atrevides i innovadores en la il·lustració que no en el text i hi ha hagut una explosió d'obres manuscrites i d'il·lustracions més abstractes que no figuratives. Llibres per aprendre a mirar l'art, llegir i interpretar. Col·leccions sobre corrents pictòrics, sobre esdeveniments i sobre altres cultures.

Des d'aquí vull recomanar els àlbums que no passen de moda, que poden tenir lectures successives, que sempre ens resulten estimulants i que ens conviden a la reflexió. Àlbums que són una eina, una bona excusa per comunicar-se amb els més menuts, ja que no basta comprar-los llibres, s'han de llegir, s'han de mirar amb ells, són un estímul per xerrar i per descobrir coses, per analitzar problemes, cosa que sempre és més fàcil en boca dels protagonistes.

I no sempre els llibres s'han de comprar: acompanyar els infants a les biblioteques és obrir-los un camí important pel qual transitaran tota la vida

Josep Pla deia que «la literatura és un mètode per a aclarir i ordenar el pensament». També admetia que «la gent llegeix perquè s'avorreix». Tal volta, en aquestes dues reflexions, tan senzilles com profundes, rau la clau de l'actual situació de la literatura, tant pel que fa als autors com als lectors. Així, el gran nombre d'escriptors que avui tenim s'explica per la necessitat que molts sentim d'aclarir les nostres idees, sense excloure altres motius, com els econòmics, els patriòtics o la simple vanitat. En canvi, la petita quantitat de lectors –en relació, és clar, amb la immensa xifra de possibles llegidors– tal vegada és una conseqüència de la varietat d'entreteniments de què avui podem gaudir. És clar que es tracta d'una conseqüència negativa d'aquesta societat hedonista, igualment com també ho són l'insomni o els accidents automobilístics dels caps de setmana.

En realitat, la gent té motius de pes per no llegir: perquè no té temps, perquè n'ha perdut el costum, perquè altres diversions requereixen menys esforç... perquè no vol i prou. La conseqüència d'aquesta suma de raons, tan justes com respectables, ens pot donar una idea de com la confusió pot arribar a predominar en el món d'avui i de demà: una societat en què els individus, incapaços d'ordenar passivament la seva ment amb la lectura, cada vegada són més fàcils de dominar i de manipular, i en què les idees es poden tergiversar segons la voluntat, com sempre, d'uns quants espavilats. La història d'aquests darrers mesos ens en mostra exemples alarmants i esgarriadors. Potser no ens trobam tan lluny d'altres èpoques, en què la lectura era considerada el privilegi d'una minoria i en què els escriptors eren vists com uns desgraciats que no tocaven de peus a terra. Just el contrari dels que tenien el poder econòmic i social, sempre tan astuts i incertats en l'art de sortir-se'n amb la seva, tant a l'hora d'enviar els altres a morir pels seus interessos com, fins i tot, quan es tractava de reservar-se el privilegi de llegir. Entre tots hem de fer un esforç per estendre aquest rar plaer de conèixer els altres, de saber com és el nostre món i, almenys, d'intentar descobrir qui som nosaltres mateixos, mentre tenim un llibre en les mans. Aquest objecte, màgic i senzill, no ens salvarà només de l'horrible crim del tedi, al qual els éssers humans no tenim cap dret; sinó que també ens obrirà la ment, ens farà comprendre millor la realitat que ens envolta i ens convertirà en éssers cada vegada més lliures.





Editorial: Empúries
Preu: 2700 ptes.
Pàg. 301

Els estats de connivència

Aquest és el darrer lliurament de Miquel Bauçà després de l'aparició d'El canvi. Ordenat també amb la forma d'un diccionari, l'escriptor felanitxer reuneix una àmplia gamma de textos en vers, que si bé no sempre poden considerar-se poesia, sí destaquen per la mirada sorprenent i màgica.

L'època d'una dona

Amb motiu del desè aniversari de la mort de Maria Aurèlia Capmany, el periodista Agustí Pons n'ha publicat aquesta biografia. Capmany va ésser un dels personatges més interessants de la Catalunya dels darrers temps, amb una activitat que abasta terrenys com la política o el teatre.



Editorial: Columna
Preu: 4500 ptes.
Pàg. 462



Editorial: Columna
Preu: 2500 ptes.
Pàg. 236

Estàtues sobre el mar

Gabriel Janer Manila alterna, amb un llenguatge directe i poètic, les històries paral·leles de dos antics amants, que no es retrobaran. L'autor crea la seva ficció a partir de la figura de Llorenç Villalonga, de la Mallorca cosmopolita dels anys 30 i de l'experiència de la II Guerra Mundial.

Una cara manllevada

La darrera novel·la de Gabriel Galmés, desaparegut enguany, ens presenta amb una mirada irònica, però no exempta d'una certa amargor, la seva particular visió de la nostra societat contemporània a partir d'uns personatges que contenen una bona dosi de causticitat i d'esperpent.



Editorial: Quaderns Crem
Preu: 1950 ptes.
Pàg. 225



Editorial: Pagès editors
Preu: 1900 ptes.
Pàg. 216

Estat d'excepció

Amb aquest llibre Miquel López Crespí ens endinsa en el món complex de la lluita antifranquista dels anys seixanta i setanta, en què va col·laborar intensament. Una obra compromesa amb la llibertat, que també esdevé una particular manera de reviu i fer conèixer el passat amb la ficció.

Entspringen

Aquesta novel·la d'Antoni Marí s'ambienta en la societat de finals del franquisme, en què encara bateja el record de la guerra. En un accidentat viatge amb vaixell, el protagonista reviu el seu passat familiar. Aquest llibre és un relat iniciàtic, que ens retrata el despertar d'un adolescent.



Editorial: Edicions 62
Preu: 1700 ptes.
Pàg. 125



Editorial: Proa
Preu: 2400 ptes.
Pàg. 459

Amb tinta blava

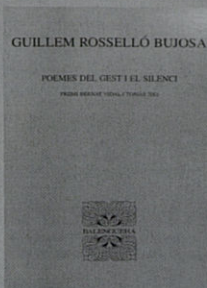
Josep Camps i Llorenç Soldevila ens porten en aquest volum a fer un viatge per la llengua i la literatura de les Balears, des de l'edat mitjana fins als nostres dies, tot recalant en els escriptors més importants, amb una abundant mostra de textos i unes propostes didàctiques de gran utilitat.

Cap al cel obert

Carme Riera, en aquest llibre-homenatge a la novel·la fulletonesca del segle XIX, narra com la protagonista inicia una nova vida en traslladar-se a Cuba per acompanyar-hi la seva germana. Sola, xocarà amb l'entorn exòtic de l'illa caribenya i amb la política d'abans de la independència.



Editorial: Cercle de Lectors
Preu: 2500 ptes.
Pàg. 361



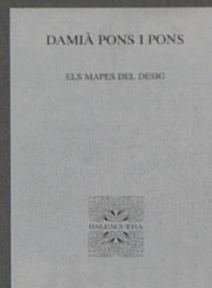
Editorial: Moll
Preu: 950 ptes.
Pàg. 55

Poemes del gest i del silenci

Amb aquest poemari Guillem Rosselló Bujosa va obtenir el Premi Bernat Vidal i Tomàs 2001. A partir d'una poesia d'una gran versatilitat formal, però sempre dotada d'un ritme interior, el poeta es planteja diversos interrogants entorn de la vida personal i del món que l'envolta.

Els mapes del diseg

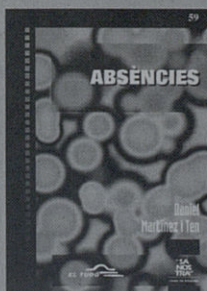
Aquest llibre recull els poemaris publicats per Damià Pons i Pons (Teranyina, Exercicis per a la desintegració, Mapa del diseg i Territori d'incògnites), més altres poemes nous (reunits a Rastres). Es tracta d'una de les obres poètiques més renovadores dels darrers decennis.



Editorial: Moll
Preu: 1200 ptes.
Pàg.: 127

Absències

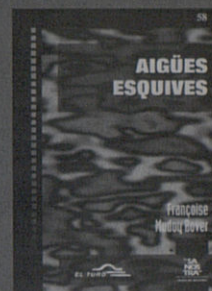
Amb Absències Daniel Martínez i Ten va obtenir el Premi Miquel Àngel Riera 2000 de poesia. A partir d'un context emocional, l'autor planteja en la seva obra, amb un llenguatge directe, una sèrie de presències necessàries, com l'amistat, l'assumpció del passat o l'experiència de la poesia.



Editorial:
Sa Nostra
Preu: 800 ptes.
Pàg. 65

Aigües esquiv

Aigües esquivs és el primer poemari publicat per Françoise Mudoy, poeta mallorquina nascuda a França. Es tracta d'un llibre intens, madurat sense presses, fruit sobretot de l'experiència i de la reflexió, amarat d'un to melangios. També s'hi inclouen alguns poemes en francès.



Editorial:
Sa Nostra
Preu: 800 ptes.
Pàg. 101

10 llegendes de la guerra civil

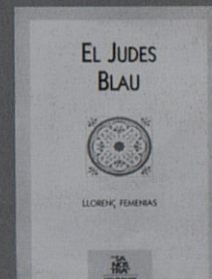
Miquel Ferrà Martorell, a partir d'uns relats de transmissió oral, construeix aquests deu contes bastits amb personatges, situacions i ambients relacionats amb la Guerra Civil. Es tracta d'una curiosa visió, que ens mostra com fou percebut aquest fet històric per la mentalitat del poble.



Editorial:
Sa Nostra
Preu: 1200 ptes.
Pàg. 103

El judes blau

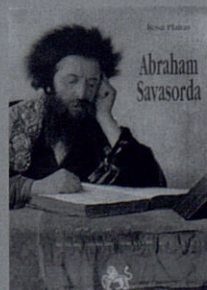
Amb aquesta novel·la l'escriptor manacorí Llorenç Femenias va obtenir el Premi Miquel Àngel Riera 2000 de narrativa. Ambientada en el context de la guerra i de la postguerra, El Judes blau denuncia, amb un llenguatge vigorós, la repressió sagnant que el nostre poble va patir.



Editorial:
Sa Nostra
Preu: 1200 ptes.
Pàg. 101

Abraham Savasorda

Rosa Planas va guanyar el Premi Alexandre Ballester 2000 amb aquesta novel·la ambientada a una ciutat de l'edat mitjana, en la qual ha de tenir lloc un debat sobre l'autenticitat del Messies i, alhora, es descriu l'ambient d'intolerància i de fanatisme dels cristians envers els jueus.



Editorial: Leonard
Muntaner
Preu: 1600 ptes.
Pàg. 125

Territori amortitzat 114

Amb elements propis tant de la novel·la de ciència-ficció com dels relats policíacs i de la novel·la històrica, Antoni Roca i Maria Deyà basteixen aquesta curiosa i original novel·la breu, en què ens plantegen els principals interrogants del futur de la societat mallorquina.



Editorial: Leonard
Muntaner
Preu: 1700 ptes.
Pàg. 129



Editorial: Lumen.
Barcelona, 1987
Preu: 1.850 ptes.

Gent

Aquest llibre de Peter Spier explica la diversitat de races, pobles i cultures a partir d'unes imatges molt suggeridores, carregades d'informació, plenes d'ulls i nassos, monuments de països i formes de divertir-se, animals de companyia, religions i abecedaris diferents. Cinc mil milions d'éssers humans: vells i joves, sans i malalts, feliços i desgraciats, eixerits i malcarats, forts i febles.

Els últims gegants

Archibald, científic i viatger, compra un objecte que transforma la seva vida, una dent que no és de tauró, sinó de gegant, que té gravats, està plena d'estranyes incisions, és així que descobreix el Mapa del País dels Gegants i decideix fer-hi un viatge. Un viatge difícil narrat per François Place i que el du fins a una vall voltada de muntanyes on cau esbraonat i s'adorm.



Editorial: Blume.
Barcelona, 2000
Preu: 1.950 ptes.

El volen globus del professor Mombo



Editorial: Cruïlla.
Barcelona, 1998
Preu: 1.395 ptes.

Amb un visor màgic per trobar les respostes correctes i poder descobrir quantes cries de girafa hi ha a la selva africana o quantes de bisons trobam sense banyes damunt d'Amèrica, o a Austràlia quantes mares cangurs porten les cries dins la panxa... El professor Mombo és un personatge despistat i curiós, creat per Stephen Holmes, que m'hauria encantat tenir per conco.

On és el llibre de na Clara?

Un llibre estimulant, escrit per Lisa Campbell Ernst, que du un segell especial «Facis el que facis, no perdis aquest llibre», i és que va de pèrdues. Qui no ha perdut qualche pic un llibre? Na Clara és una nina molt lectora, assídua clienta de la biblioteca i admiradora de la bibliotecària que, a més a més, és contacontes. Això és amor i dedicació a la feina!



Editorial: Joventut.
Barcelona, 1999
Preu: 1.600 ptes.



Editorial: Corimbo.
Preu: 1.600 ptes.

Espero un germanet

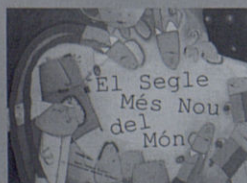
Un text manuscrit i uns dibuixos de caricatura, signats per Marianne Vilcoq, ens mostren una mare feliçment embarassada que explica a la seva filla que prest tindrà un germanet. En unes pàgines petites però desplegable veiem l'interior de la panxa de la mare i la mala cara que la nina posa davant la nova situació.

El vestit de Jamela

Es tracta d'un llibre, escrit per Niki Daly, molt apropiat per al nostre estiu ple de llum: un conte ple de color i ben ambientat dins la cultura africana en què una nina, na Jamela, sense voler fa mal bé la roba que la seva mare s'ha comprat per assistir a una celebració important. Amb una solució divertida i feliç que ara no us contaré.



Editorial: Intermón.
Barcelona, 1999
Preu: 1.500 ptes.



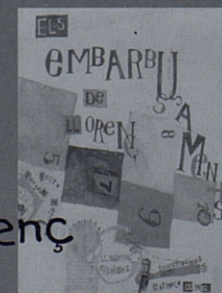
Editorial: Tàndem.
València, 2000
Preu: 2.600 ptes.

El segle més nou del món

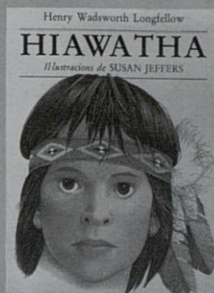
Teresa Duran, professora, contacontes, traductora i escriptora, ens regala un llibre en què tracta d'explicar el temps a partir d'una història d'amor entre Papà Temps i Mamà Història: van passant els segles, els anys, els mesos, les setmanes, els dies, les hores, els minuts, els segons... Llibre il·lustrat per Montse Gisbert i que com els recomanats en aquesta secció estan per damunt l'edat.

Els embarbussaments d'en Llorenç

La col·lecció «El Tricicle» acaba de publicar *Els embarbussaments d'en Llorenç* (escrit per Llorenç Giménez i il·lustrat per Camela Major), un magnífic contacontes valencià que també és malabarista i fa les delícies dels cambrers dels restaurants quan l'acompanyes a sopar, tira el pastís enlaire davant de tothom i l'agafa al plat al darrer segon.



Editorial: Tàndem.
València, 2000
Preu: 2.600 ptes.



Editorial: Olañeta.
Palma, 1994
Preu: 2.000 ptes.

Hiawatha

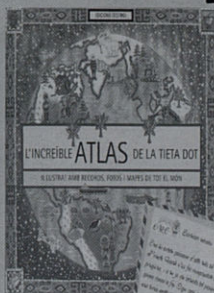
En aquest àlbum de 25 x 30 cm, la il·lustradora Susan Jeffers recorda i resumeix la història de *Hiawatha* de Henry W. Longfellow. Pareix que aquesta era una de les lectures que sa mare li llegia quan era nina i ara d'adult, amb poesia i delicadesa, ha sortit de les seves mans una obra d'art. Aquesta edició de *Hiawatha*, dedicada als més petits, il·lustra la infantesa del petit indi.

Nens com jo

En aquest àlbum, de Bardnabas i Anabel Kindersley, infants d'arreu del món, de tots els continents, ens parlen de com és ca seva, l'escola on estudien, la seva família, el seu menjar, els seus somnis... Un llibre per mirar, per llegir i per xerrar moltes vegades; un llibre per cercar similituds i diferències. Amb les seves descobertes ens ajuda a ser un poc més tolerants, generosos i solidaris.



Editorial: Bruño.
Barcelona, 1995
Preu: 2.200 ptes.



Editorial: Ediciones Destino.
Barcelona, 1997
Preu: 2.200 ptes.

L'Incréible Atlas de la Tieta Dot

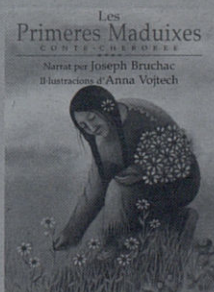
A vegades, per viatjar ens basta un llibre, i esperar que els concurssants puguin guanyar algun premi, com els va passar als protagonistes aquesta història (signada per Harper Collins Children Books i traduïda per Carles Urriz i Carme Gironès). Una parella irlandesa, sense fills però amb nebots, ha estat l'afortunada guanyadora del primer premi del gran sorteig de sardines «El Mariner Alegre».

Zoom

Es tracta d'un llibre diferent amb un disseny atractiu, del qual Istvan Banyai és l'autor. Un llibre sense paraules, solament Zoom, un títol que evidencia la distància de les coses, tan important dins el concepte de percepció, des de la cresta d'un gall al punt que la terra representa enmig del cosmos i... tornada. Un llibre per mirar i reflexionar, marxa endavant i enrere, un llibre per a vacances.



Editorial: Fondo de Cultura Económica.
Mèxic, 1995
Preu: 1.700 ptes.



Editorial: Palma,
1994
Preu: 1.500 ptes.

Les primeres maduixes

Josep Bruchac és indi cherokee, molt premiat per les històries tradicionals dels pell-roges contades amb un immens valor pedagògic. En aquest llibre, ens conta una història d'amor i desamor. La vida d'una parella que s'estima moltíssim, però que un dia una resposta en mal to posa en perill la seva relació, llavors el gran sol ajuda amb la seva força que la fruita silvestre maduri i sigui la causa de la reconciliació.

La meua vall

Es tracta d'un llibre, escrit per Claude Ponti, per mirar i llegir moltes vegades a poc a poc. Parla d'uns éssers minúsculs que viuen a la vall més bonica de la terra dins una naturalesa esplèndida amb arbres exuberants i jardins deliciosos a la seva mida, on tots els sentiments troben el seu lloc. Fins i tot tenen un «Teatre per deixar sortir les enrabiades».



Editorial: Corimbo.
Barcelona, 1999
Preu: 2.790 ptes.



Editorial: Serres.
Barcelona, 2000
Preu: 2.300 ptes.

Eugènia a Venècia

Es tracta d'una joia escrita i il·lustrada per dues dones sueques, Christina Björk i Inga Karin Eriksson, que varen tenir la sort de visitar Venècia per primera vegada quan encara eren nines. D'aquell record i de la informació i documentació d'altres viatges posteriors ha vist la llum aquesta preciosa guia novel·lada, un diari de viatge, que ens parla amb emoció d'una ciutat única.

Polar, un ósset al Titànic

En Douglas va ser un nin que viatjava amb els seus pares a bord del Titànic i que va sobreviure a la catàstrofe. Na Daisy Corning Stone Spedden, sa mare, li va escriure aquesta història quan el 1913 el nin complia 8 anys. En Polar, un ós de moaré blanc (de la important empresa de joguines Steiff) acompanyava aquell nin ric en el seu viatge, tal com havia fet en viatges anteriors.



Editorial: Destino.
Barcelona, 1998
Preu: 1.850 ptes.

Galletes Gelabert, tot fet amb matèria primera mallorquina

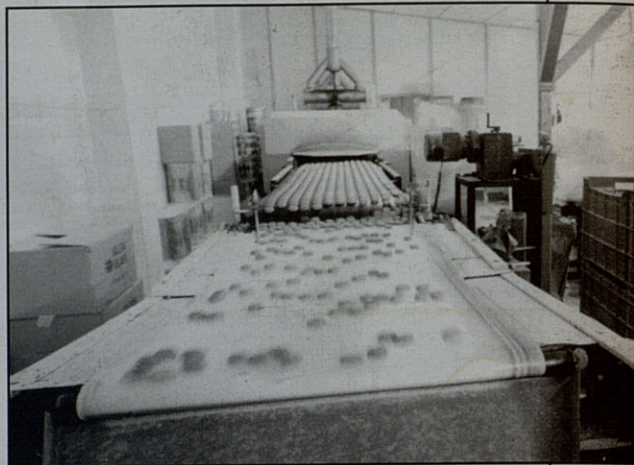
L'any 1978 els germans Joan i Toni Rosselló varen comprar la marca i la maquinària d'una fàbrica de Llubí dedicada a elaborar galetes de neula, i traslladaren el negoci a Porreres. Aquest sector no era desconegut pels dos germans, ja que duïen una representació d'aquests productes, igual que el seu pare, Jordi Rosselló, que anys enrere també s'havia dedicat a aquest negoci fins que es va jubilar.

L'empresa Galletes Gelabert va començar fabricant galetes de neula farcides de coco, nata i vainilla. L'any 1982 ja elaborava les galetes d'oli, i anys després venia preparat per fer gelat i torró. A les festes nadalenques posa a l'abast del consumidor torró fluix i les anomenades coques de torró.

Joan Rosselló destaca que tot allò que comercialitzen està elaborat en un cent per cent amb productes mallorquins. «Sempre hem defensat el que és nostre i per això la matèria primera que empram és de la terra. També els nostres productes han estat des de sempre etiquetats en català».

Els productes dels germans Rosselló es poden trobar tant a botigues i supermercats com a grans superfícies. Actualment, també comercialitzen unes galetes d'oli artesanes preparades amb oli verge d'oliva mallorquí, i ametlla torrada en paquets de 250 i 500 grams.

Joan i Toni Rosselló acaben d'adquirir la fàbrica de pasta que hi havia a Porreres, i ben aviat començaran a produir pasta dins la línia de producte balear artesà. Aquests productes (vuit tipus de pasta) es comercialitzaran amb el nom de Bendinat, la mateixa marca que portaven fins ara.



Galletes Gelabert

Molí d'en Negre, 2. 07260 Porreres

Tel. 971 727 966

Forn de Sa Calatrava, 90 anys al barri

Toni Castillo, un forner que tenia el seu establiment a la plaça del Pes de la Palla, es va assabentar que es venia el negoci de la Calatrava i es va instal·lar en aquest peculiar barri de Palma ara fa 90 anys. Més tard regentà l'establiment el seu fill, i avui la propietària és Apol·lònia Castillo, la darrera generació d'una nissaga de forners que probablement no tindrà continuació. «Tenc tres filles i cap d'elles vol quedar-se amb el negoci familiar».

Si hi ha una especialitat que caracteritza el forn, aquesta és la coca de pebres torrats amb pasta d'ensaïmada, una recepta que sembla de la *nouvelle cuisine*, però que en realitat la botiga l'ha comercialitzada sempre. «Mon pare l'elaborava, fins i tot en un temps es feia amb les ensaïmades petites».

El negoci funciona molt bé per encàrrec. Molta gent que fa festes o celebra aniversaris encomana les *delicatessen* del forn: panades i cocarrois petits, duquesses, crespells i altres productes típics de la rebosteria mallorquina. Fa dos anys, els palmesans es varen regirar quan el columnista d'un popular diari va anunciar que el Forn de Sa Calatrava havia estat venut a uns alemanys. «Molta gent va telefonar per veure si la notícia era certa. Estiguin tranquils, fins que el meu home i jo no ens jubilem continuarem aquí», afirma Apol·lònia Castillo.



Forn de Sa Calatrava

Carrer de la Calatrava. 07001 Palma.

Tel. 971 727 966



Taume II

i les ordinations de l'any 1300

Inauguració, divendres 28 de desembre.
En exposició fins el dia 2 de març de 2002

Capella de la Misericòrdia
Carrer de la Misericordia, 2
07012 - Palma



Consell de
Mallorca

Departament de Cultura



t'agrada canviar?

la sala menjador, el bany, la teva cuina,
les instal·lacions elèctriques, ...

Sol·licitau el
**Pla d'Ajudes de
CA TEVA DE BELL NOU.**

Informa-te'n a la
Direcció General
d'Arquitectura i Habitatge,
carrer de la Palma, 4
www.caib.es

CA TEVA DE BELL NOU
PROGRAMA DE REHABILITACIÓ DE L'HABITATGE



**GOVERN
DE LES ILLES BALEARS**

Conselleria d'Obres Públiques,
Habitatge i Trasports

Quatre illes
un país
cap frontera