

Núm 14 . Preu: 10 ptas 27 de Setembre 1.981



REVISTA D'INFORMACIO GENERAL

TEMPS DE VERMAR

Setembre del 81

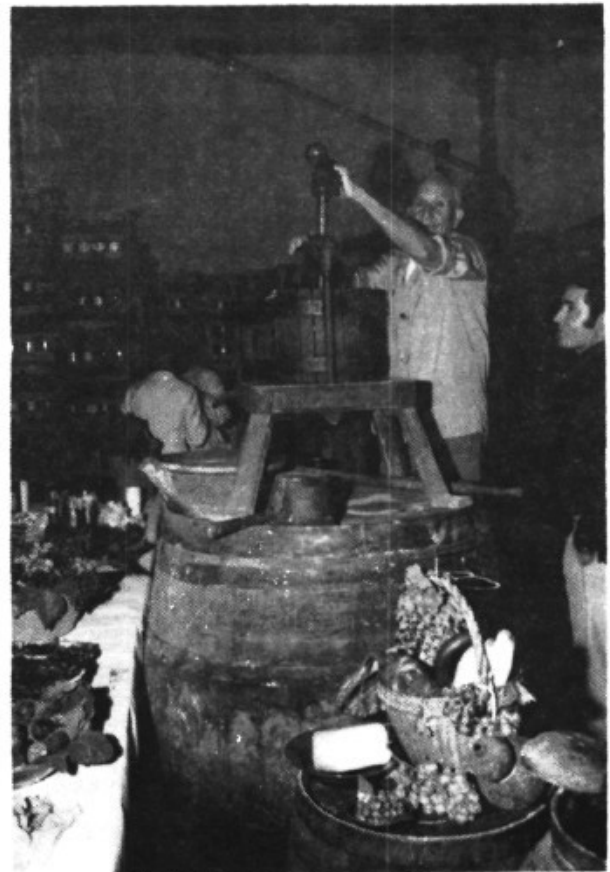


EN HONOR AL BON VI DE BINISSALEM

Vi. Pagesia. Sorolls i crits de goigs, de festa, d'un tall de vermadors que retornen de les vinyes passades les vuit, fent quasi fosca, al carrer.

Fosca a ca els senyors, pagesos i pageses, dançant les seves tonades. Un tassó de vi, un bon tassó de vi de Binissalem, d'aquell negre i espès, que agombola, que somriu, que fa neixer, que ens ha reunit...

Vi del nostre on t, han exclamat tants i tants de poetes, musicant les seves gloses i cançons al tenir-te just al seu voltant, al seu punt del paladar. Fulles de paper que s,escampen al vol i cauen, just a la vorera d'un vinyet sense pedreny ni terrossos. En honor a tu, vi nostre, sabor a Robines, verjo, paladar d'àngels i labor d'essers plens d'esperit...- En honor al bon vi de Binissalem, vagin aquestes planes.



BINISSALEM

Revista d'informació general
Dep. Legal 107 - 1981

Director :
Toni Pol

Col.laboradors:

Toni Pujadas
Biel Nicolau
Jesus Aguayo
Xisco Delacio
Miquel Segura
Joan M. Real
Paco Pol
M^{re}Enriqueta Ramis
Jaume Pons
Joan Pujadas
Toni Pons
Miquel Rosselló
Guillermo Martí
Joan Guasp
Miquel Moyá
J. Martí Garcías
Damià Rotger
Tomeu Seguí
Biel Fiol

**Redacció, administració
i publicitat**
Carrer General
Moranta, 32
Binissalem

Fotografia:
Jaume Sans
Xisco Delacio

**EDITAT PER
EDICIONS
BINISSALEM S.A.**



TEMPS DE VERMAR: ahir i avui

Fa 17 anys, començava a Binissalem, la 1^a festa des Vermar. Fa dotzenes d'anys, tal volta segles una feina que amb temps de tardor agermanava al poble entorn a una labor. Una labor fructuosa que donaria una pròpia entitat a la vila, que enriqueiria i seria la fonamental via productiva de la comarca. Avui, la verema ha passat de ser, d'una activitat molt arrelada a una simbòlica festa, en record d'aquella tasca comú que acabava en festa... festa autèntica, com la mateixa manifestació d'avui.

D,ahir a avui, molt ha canviat: la manera de viure, de treballar, de compartir la vida quotidiana. I és de notar, que malgrat els anys, malgrat els canvis, una festa, una tradició ha perseverat al llarg dels dies: La festa des Vermar, la festa popular, nostra.

Biel Fiol nos recuerda el nacimiento de « la festa »

(De nuestra Redacción, por TONI PUJADAS). Nos encontramos con Biel Fiol i Munar, uno de los fundadores, principal fundador de la Festa des Vermar. "Sa Nostra Festa", junto a Llorenç Moyá y Toni Moyá. Biel Fiol, popular personaje entre els "binissalemers", nos cuenta varias anécdotas, varios rasgos de aquella primera "festa" des vermar, allá por los años 65.

Biel, ¿quién organizó aquella primera festa des Vermar? -La primera festa, fue organizada por el Club Atlant, siendo en aquel entonces presidente, Toni Moyá. La idea surgió del Club Atlant, celebrándola en ca, n Gelabert, propiedad de Llorenç Moyá.

Y en aquel entonces, el club Atlant, estaba en su auge, ¿no?

-Sí. Había mucho interés, 60 ó 70 personas trabajando con eficacia, con participación activa, en todas las actividades que el club emprendía.

Supongo, que al hacerla en

ca, n Gelabert, la fiesta, en principio merecía, o trataba de ser una manifestación privada del club, ¿es así?

-Efectivamente, la fiesta en su inicio, nació como una fiesta del club, con la idea de que se celebrara cada año, para estrechar nuestras amistades. Concertamos un día, hicimos la primera fiesta, la segunda, y aquella grandiosa casa, se quedaba pequeña para recibir tanta gente como acudía a nuestra celebración. Pero sí, nació de forma privada, en donde obsequiamos a todos los asistentes con una botella con etiqueta referente a aque-



**ANUNCIESE
EN
REVISTA
BINISSALEM**



Vinyeta del Cardenal Despuig, del segle XVIII, pertanyent a l, any 1:785.

«—



los asistentes con una botella con etiqueta referente a aquella Fiesta. Hubo baile de boleros, un pequeño, breve, parlamento, haciendo una pequeña manifestación de fe lingüística utilizando en todos los actos, la lengua de Mallorca. Al atardecer, celebramos "una jornada de germanor".

UN AMBIENTE CULTO, EXTRAORDINARIO

¿Con un excepcional ambiente, supongo?
-Supones bien. El ambiente era extraordinario, con un marco, Ca, n Gelabert, perfecto: Gente de gran formación cultural, pintores, escritores, así como todos los socios y amistades del club, se daban cita. Además de toda la gente que quería asistir, por supuesto... "Se va fer una gran processó i es va batiar el

most". En este primer año, también obsequiamos a todos los que en C, an Gelabert se concentraron, con unas estampas referidas als "Goigs de Santa Maria de Robines".

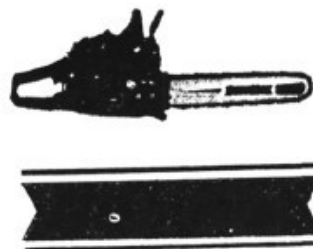
¿Y ,porqué esta fecha, y el tema del "raim", del temps des vermar, para vuestra fiesta?

-Binissalem, ha sido, es, y supongo que será un pueblo de pura tradición en el vino. Es Vermar, aparte de la propia labor, estaba totalmente envuelto de un auténtico folklore. En Binissalem han existido más de 30 talls de Vermadors... cuando empezó la Festa en el año 75, había unos seis o siete, si mal no recuerdo... Cas Agustins, -Pep Perico, ca, n Novell, Cas Torrer, ca, n Melcion, ca, n Seda, ...

La fiesta, era una manifestación, recordando todo el folklore que en torno a la labor de "vermar"; se había producido. Durante todo el tiempo de vendimia, todo el mundo cantaba, bailaba, hasta el ultimo día, en el que es "tallava un fillol" para llevarse a los señores, celebrando previo su permiso, una fiesta en casa de los mismos señores.

Después, a partir de la tercera "festa", se crea una comisión, dejando tu la presidencia, y si mal no creo, firmando un contrato; ¿No?

-Se firmó un contrato, para que se respetaran las formas de actuar, y se continuara con una línea parecida a la efectuada, y eso sí, empleando el mallorquín en todos los actos oficiales que se celebraran en la Festa des Vermar.



Andrés Lons Ferrer

VENTA DE REPUESTOS
PARA TODAS MARCAS DE MOTOSIERRAS

CAMBIO DE MOTOSIERRAS
VIEJAS POR NUEVAS

Conquistador, 49
(Carrt. Palma-Inca)
☎ 51 15 40
BINISALEM (MALLORCA)



la festa correspon al dia de « sant Gall » Patró de la fertilitat

Com tots sabem, la festa des Vermar, es celebra cada any, el darrer diumenge de Setembre... Tal volta, el que molts desconeguin, és que el darrer diumenge de Setembre, és la festivitats de Sant Gall, símbol, - patró de la fertilitat. Sant Gall, que a la vegada és el patró de Biniagual, on feien ja festa quan els figarelers tornaven cap a la vila... Sant Gall, com deim, anava bé dins un tipus de festa pagana. A les festes des vi, (com succeeix a totes les que es celebren), varen començar de forma pagana, acabant absorbides per l'ofrena a una Mare de Deu... és a dir, substituint al deu Bacus, per la mare de Deu... El que és cert, es aixó, que la Festa des Vermar, coincideix amb Sant Gall, símbol de la fertilitat, i dels poders sexuals.



L'ermita de Biniagual,
en honor a Sant Gall.

CELLER
CANYAMEL

**SALUDA AL PUEBLO DE
BINISSALEM DESEANDO
LAS MEJORES FIESTAS**

C/ Gral. Goded, 8 - Tel. 500017
INCA (Mallorca).



Bacus, deu Del vi,
ha estat substituït
a quasi totes les festes
per la Mare de Deu.



un motor marca «pere fullana»

Pere Fullana Sastre, alaroner, de professió: carter. Conegut per tot arrel, com en "Pedro es Carter"...Máxim responsable i organitzador de la Festa des Vermar, desde fa ja un caramull d'anys.

Un home senzill, amb una vertatera força, i gran esperit per aconseguir allò que es proposa: Un dia, es proposà, o el proposaren, per organitzar, per fer-se càrrec de la Festa des Vermar... i en Pere, l'agafà. Desde aquell dia, funciona el motor, Marca "Pere Fullana", a tota velocitat, i amb milenars de volts que treballen... Motors d'aquests, impulsius, amb iniciatives, són, haurien de ser, els que tendrien que ser sempre a Binissalem, per aconse-



guir que el poble es senti unit, participi de les accions populars, en aquest cas, d'una festa.

El motor marca "Pere Fullana"; fou elegit l'any passat, com a Popular - 81, a través de l'elecció efectuada per RALIO POPULAR.

-Un motor, que moltes vegades, molt poques, troba recanvi, ha lograt donar solera, consolidar la nostra festa des vermar... fent-la entre les més populars de tota l'illa. Una festa, que com va dir ell mateix: "Serveix per a juntar de bell nou tots els binissalemers... perquè aquells binissalemers que habiten a Ciutat i altres vil·les, retornen aquest dia, per passar el dia al seu poble, obrint els portals de les cases, que havien estat tancades durant el reste de l'any... Pere Fullana, senzillament, un motor amb marca pròpia, d'importació alaronera, però de serveis, totalment binissalemers.

FERRER HERMANOS

SANTIAGO FERRER BELTRAN

Artículos Calzado y Marroquinería

J. ALCOVER. S/N.

50 10 23 - 50 37 76

INCA (Mallorca)

TACONES RODRIGO

C/ Aurora, no. 36

Tel. 51 12 76

BINISSALEM (MALLORCA)



Llorenç Moyá, el nostre poeta.



Bon profit. !Brindem per la festa!



PINTURAS

Salom

Ci. Conquistador, 43 - A 4
Teléfono 511891

BINISALEM
(Mallorca)

- ◆ PAPELES
- ◆ FRISOS
- ◆ PINTURAS
- ◆ MOQUETAS
- ◆ BARNIZADOS

TENDA - BOTIGA
CA'N CALOIES

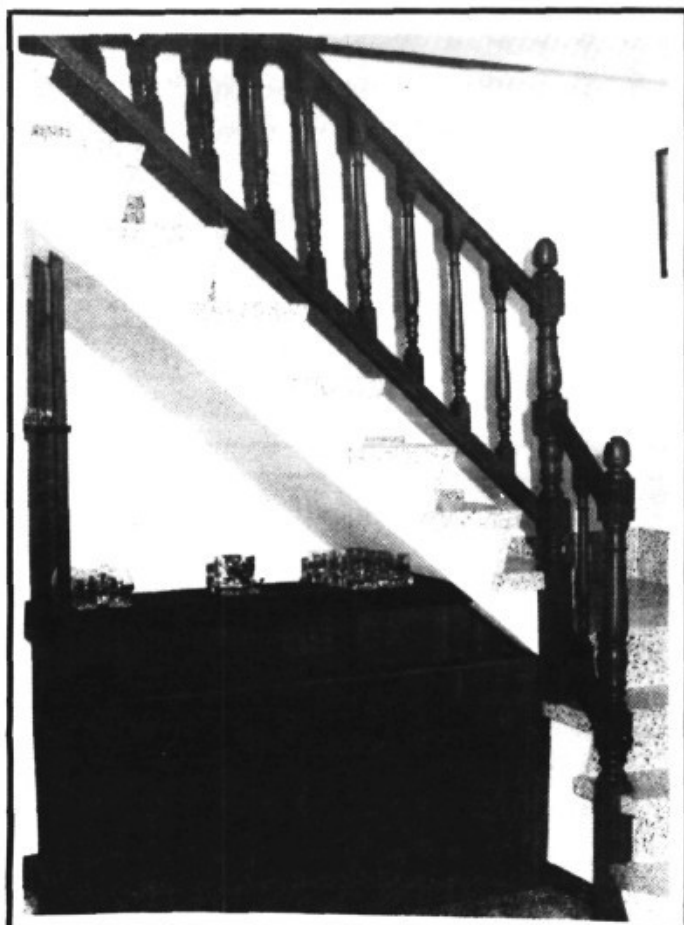
C/ General Moranta, 30.



CARPINTERIA-DECORACION

FERRA

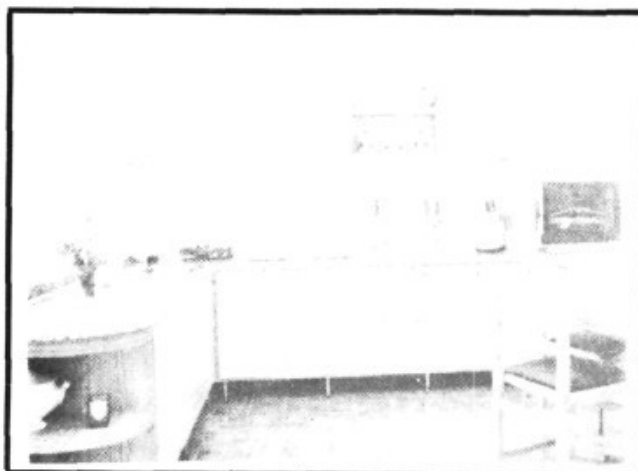
PASAMANOS CON BALUSTRES TORNEADOS DE MADERAS NOBLES
DE ALTA CALIDAD PARA ESCALERAS.....



PERSIANAS
PUERTAS
VIDRIERAS
BASTIDORES BATIPTS
MUEBLES COCINA
MUEBLES BAÑO
MUEBLES CHIMENEA
EN FORMICA Y MADERA

GENERAL FRANCO NUM. 58

Tel. 51 10 40



« LO SELLER DEL REI »

Séanos permitida una nota más, un hecho histórico de sumo interés y de gran importancia para la villa de Binissalem:— La erección de la bodega de los diezmos del vino del Rey, cuya falta tantos perjuicios materiales ocasionaba a sus productores.

Conviene antes recordar que ya durante el XIV, los campos de Mallorca, estaban llenos de hermosos viñedos, difundiéndose de tal manera su siembra, así en el llano como en la montaña, que tuvo que intervenir el Rey mismo, prohibiéndola en absoluta sin una licencia especial. Los permisos reales para tal efecto concedidos, durante los siglos XV y XVI, como debidamente consta, son innumerables. Eso sí, hay que reconocer que ni la siembra ni el cultivo, ni las diversas clases de vid de aquellos días en nada se parecen a las actuales.

Plácenos añadir, todavía un caso que parecerá raro, a los de hoy, una costumbre de los payeses mallorquines, muy antigua, —viva todavía a mediados de la centuria pasada, así la describe Juan Cortada en su bello "Viaje a Mallorca": "La vid crece en todas partes, y como está mezclada con los arboles, se encarama por ellos, y sus deliciosos racimos, ora cuelgan de un ramo de olivo, ora se mezclan con las bellotas de la encina, ora compiten en negrura con la sazónada algarroba, ora se los ve metidos entre el almibarado fruto de la higuera". Así eran los viñedos de Binissalem, así eran desde hace siglos, así en los tiempos en que no había bodega de diezmos.

Como se trata de remontarnos a los tiempos mismos de la conquista, sepa el lector que en muchos pueblos de Mallorca había ya en aquellos días "sellers o sellerassos, cases de deumes et", a donde eran llevados los diezmos que las fincas tenían que redituarse al Rey o a tal o cual señor. De estos carecía la villa de Binissalem, y eso que su producción parece aventajaba a la de muchas villas de Mallorca. Ya un documento de principios del XV, habla del gran rendimiento de vinos: "ha gran cullita de vins". Es más, todavía, sigue diciendo: "que todos los años al llegar los tiempos de la vendimia, acudían a Binissalem los compradores de los diez-



mos del vino del Rey, propios de dicha parroquia, y como les era muy molesto llevarse los vinos comprados a las bodegas de la Ciudad, rehusaban realizar la compra en dicha villa, teniendo que efectuar el traslado el respectivo propietario, lo que suponía una carga anual gravísima para los productores y por esta causa el día 6 de Noviembre del año 1.415, el Procurador del Rey, pagó a Jaime Garriga de Robines, 30 libras, precio de una casa, con corral a ello contiguo, para construir "el Sellar del Rey", gran mejora cuyos beneficios los de ahora no podemos calcular.

En adelante pudo ya la villa de Binissalem, contar como tantas otras villas de Mallorca, con la real bodega, llamada por el pueblo: "Lo Sellar del Rei" o "Casa dels deumes", verdadero depósito de la parte de los vinos que al Rey tenían que entregarse.

JUAN VICH SALOM, Pbro
Bibliotecario Diocesano.

GOIGS A SANTA MARIA DE ROBINES



Vós menau laudes i ball
a les revetles divines:
donau cap al nostre tall,
Mare de Déu de Robines.

Coronada de raïms
—l'arc del calop us decora—,
vullau esser, Vermadora,
sol i trinxei dels meus rims.
Puix per a llengües tan fines
els vull i tan fi crestall,
com a Vós, cap d'aquest tall,
Mare de Déu de Robines.

Reina del pla i la muntanya,
Regidora dels esplets,
Vós qui sabeu els secrets
de l'arrel i la llivanya,
endrecau-nos el treball,
decantau-nos de metzines,
Vós qui donau cap al tall,
Mare de Déu de Robines.

Sota el sol cruixi el vinyet,
amb el pes de l'abundància
i no pugui més ja d'ansia
que l'alleugerí el trinxei;
que s'omplin a devesall
portadores gegantines,
puix Vós donau cap al tall,
Mare de Déu de Robines.

OREMUS

Te, Beatam Rubinensem Mariam semper Virgini-
nem, qui cunctam super Insulam regnas, linguam
nostram servare, crispulo paschali dulciorem, vi-
tem cavere, ex qua Filii tui sanguis pretiosus
extollit, exsules filios Evae, binissalemensis singu-
liter, protegere, deprecamur, ut collaudare possi-
mus tecum Patrem, Filium et Spiritum Sanctum,
qui vivunt et regnant in saecula saeculorum.
AMEN.

Sancta Maria Rubinensis, ora pro nobis.

Aquests Goigs, lletra de Jaume Vidal Alcover, amb una addenda de Llorenç Moyà Gilabert de la Portella, s'han estampat amb motiu d'haver estat celebrada enguany, a la vila de Binissalem, la Primera Festa de la Vermada, sota la protecció de Santa Maria de Robines, i organitzada pel "Club Atlàntic".

I, en trepitjar el gra rodó
—calop, batista, montona—,
la suor que els fronts corona
sigui l'aigua del perdó.
Fatigues d'aquesta vall
de repòs han d'esser mines,
si Vós donau cap al tall,
Mare de Déu de Robines.

Que sigui digne d'esser
vi de missa, honor de taula
aquell goig de la paraula
i miracle de la fe.
Vetlau-lo, envellint, davall
les geloses teranyines,
puix que donau cap al tall,
Mare de Déu de Robines.

En tornar de la vermada
us bastirem un altar
de pedra viva esmolada,
que el sol d'estiu colrarà;
el sol que serà ventall
com a de brises marines,
si Vós donau cap al tall,
Mare de Déu de Robines.

I quan, finida d'arrel
la feina —plors i rialles—,
siguem a les acaballes
i ens cridin l'Infern i el Cel,

amainau el just estrall
de Déu, Rosa sense espines,
puix sou cap del nostre tall,
Mare de Déu de Robines.

ADDENDA

Vós que amb goig sentiu cantar
salves, vespres i completes,
protegiu Missèr Moyà
i Missèr Vidal, poetes;
i En Fornés, que un degotall
robà a les fonts maragdines,
per pintar-vos cap del tall,
Mare de Déu de Robines.

I com d'amor sou tan rica
encara us demanam més:
guardau En Guiem Llabrés,
que us compongué la musica,
com qui omple un vas de crestall
de roses alexandrines,
per a Vós, cap d'aquest tall,
Mare de Déu de Robines.

Vos qui conduiu el ball
a les revetles divines,
donau cap al nostre tall,
Mare de Déu de Robines.

ORACIÓ

Santa Maria de Robines, Vós que regneu al
bell mig de l'Illa, vetlau per la nostra llengua,
més dolça que un crespell de Pasqua; vetlau pels
nostres vinyets, dels quals brolla la Sang Preciosa
del vostre Fill i, finalment, vetlau pels desterrats
fills d'Eva, en especial pels binissalemers que us
tenen per Reina i Mare, a fi que un dia poguem
amb Vós alabar eternament el Pare, el Fill i
l'Esperit Sant. AMEN.

Santa Maria de Robines, pregau per nosaltres.

10 d'octubre de 1965

ENYORANÇA

Entre muntanya i planura
floria un jorn de ventura
ma dolça Binissalem.

D,ametllers emmantellada
i de pàmpols coronada
sembla ciutat de Betlem.

Per la serra té oliveres,
per la plana té figueres
entre mig d'albarcoquers.

Vibren sempre les tonades
al compàs de les aixades,
tot conrant els sementers.

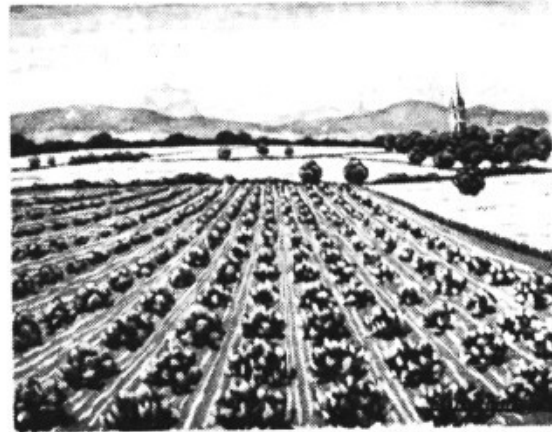
Dins un fondal,entre branques
florides ses parets blanques
aixeca "Ca,n Macià".

Ca,n Pere Antoni,murteres
per les nostres matanceres
un pic a l,any florir fan

A "Ca,n Arabí",taronges
molt sucoses i ben flonges
podeu sempre encistellar.

I Bellveure,riolera,
escomet la gent fenera
que travessa el comellar.

I "Borneta" una pedrera
congriava temps enrera
per alçar un temple suprem:



nostre temple,munt de glòries,
la més gran de les victòries
de l,art de Binissalem.

Son campanar,qui fulgura,
de l,espaí dins la blavura
sembla l,astre matiner

o un àngel,que en dretura
fins al cel no se detura,
de la terra missatger.

De tan bella poesia,
dins un camp de pagesia
qualsevol s,hi troba bé.

Oh verger tot floridíssim
de mon cor enyoradíssim!
¿Quan será que et reveuré?.

Jo sentir vull les cantades
del bell temps de les vermades,
alegres com cant d,aucell.

Jo vull veure de les vinyes
com tornen talls de fadrines
portant el florit ramell.

CARNES SELECTAS
CA'N PEP AGORI
DESEA FELICES FIESTAS

C/CONCEPCION,ESQUINA
CALLE GENERAL MOLA

SUMINISTROS PARA LA CONSTRUCCION

HERMANOS PONS S. A.

Saneamiento - Terrazo - Azulejos
Instalaciones y reparaciones de Fontanería
Bañeras - Lavabos - Inodoros - Bidets - Fregaderos - Duchas - Grifería - Termos
Tubería plástico y toda clase de accesorios.

Calle Rech, 3 - Telef. 51 15 08 - BINISALEM (Mallorca)

ENYORANÇA

I sentir les castanyetes
esclafits de mambelletes,
guitarres acompanyant.

I veure com la carrera,
plena estfa de gent que espera
fins que el ball es vagi armant.

Aquell ball de pagesia
semblant a un vol de falzia
quan travessa el carrer.

Oh, la corda d, una lira,
que s, arronça o e s, estira
a mercé de qui la té.



Baix d, un cel que s, ennigula
ma anyorança més bramula,
per la Pàtria sospirant.

Fins a l, ultim hi ha esperança
de que arribi la bonança,
la tempestat allunyant.

Quan jo vegi la senyera
onejant tot falaguera
dalt del nostre campanar,

llavors si que ma quimera
volarà com au lleugera
per a poder-la abraçar.

Joan Payeras Bonafè
Any 1.919



BINISSALEM TEMPS DE VERMAR 81

TACONES

Catalina Bestard Cantó

C/ General Moranta, 12
Teléfono 51 12 16

BINISSALEM
(Mallorca).

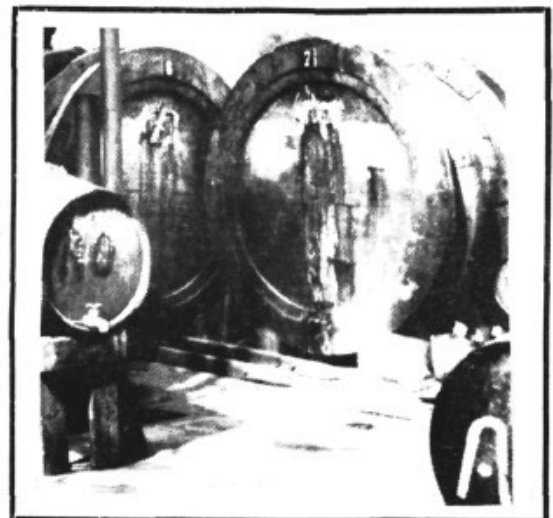
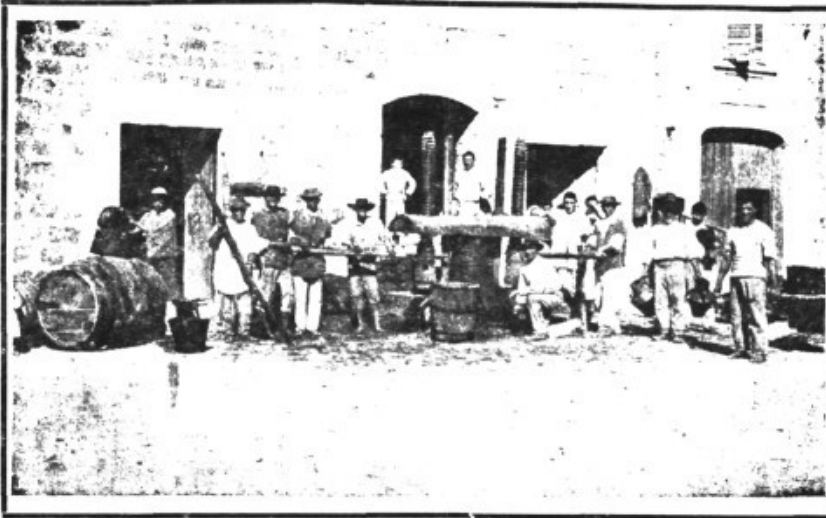


C/. Rectoría, 2 - Tel. 51 1074 - BINISSALEM

LES DESEA FELICES FIESTAS AL TIEMPO
QUE LES OFRECE UNA EXTENSA
GAMA DE PRODUCTOS ELECTRICOS.

DISTRIBUIDOR OFICIAL DE

**SANYO TV - CROLLS
WHITE - WESTINGHOUSE**



DE QUAN A BINISSALEM LÈS CASES DE LA VILA ES.COMPTAVEN PER CELLERS

A Binissalem, fa un caramull d'anys...-encara que els nostres pares i avis s'en recordin de qualquens d'ells, que les cases de la vila, es comptaven per cellers... Els cellers, eren part important de la distribució domèstica de la vivenda: Tenir un celler, era poc més o manco, com tenir avui un televisor, o una rentadora automàtica.

I com es diu vulgarment en aquests casos, "com a mostra un botó"... , perquè vet aquí una llista, llarga llista sobre els molts de cellers que hi hagué, o hi son, en alguns casos:

Ca, n Marc, can Ximarro, can Antich, can Juliá, Can Dimo, can Morro, can Gilabert, can Tòus, can Peix, can Aulesa, can Cometa, can

Ferrer Delgado, cas Bissó, ca Na Poeta, can Baier, can Beltran, can Moyá, can Rafel Niu, can Novell, can Pere Vallesa, can Marquet, cas Agustins, cas Jai-Tit, can Seda, can Pere Seda, ca, n Perico, cas Carreter, can Bresca, Can Bissó, cas Metge Roca, Ca, n Simó, ca S General Moranta, Sa Garriga, cas Torrer, casa mopi, can Anduga, cas Compte, can Fumat, can Miquel des Serral, can Corneta, can Borrás, can Reynes, cas Metge Pascual, can Verdura, casses Olleres, cas Sargent, Marcó, cas Cabo, cas Notari, Ca Donya Maciana, ca, n Rafel Niu, ca Don Andreu Ferrer, cas Metge Llarg, Can Caloies, ca Ses Negres, can Garrover...

Tal com hem dit, a Binissalem, cada casa, un celler... Mira que bé!

VIAJES MARSANS

BILLETES: BARCO Y AVION

HERMES

SEGUROS GENERALES

OFICINAS: C/ CONCEPCION, 3
GESTORIA A. TORRENS - BINISSALEM

DROGUERIA - FERRETERIA

CA'N TOLO

BARTOLOME PASCUAL SALOM

C/ Concepción, 14 - Tel 51 11 53.
BINISSALEM.

ELS VINATERS:

TONI MELCION



Esta familia de vinateros, conocidos en nuestra villa con el nombre de Ca, n Melcion, han dedicado toda su vida a la elaboración de vino. Eso es una tradición familiar, que viene ya de mucho tiempo atrás, ya que el padre del actual dueño, D. Antonio Oliver, se dedicaba ya a la venta del vino, transportándolo con los únicos transportes de aquel entonces, con carros, por toda la comarca de Binissalem, y otros pueblos de Mallorca. En su bodega, elaboraba el vino con todo su esmero y tesón de buen vinatero. Con el tiempo, el gusanillo y admiración hacia el vino, pasó a su hijo, D. Antonio Oliver, actual propietario, quien ha elaborado el vino llamado FURIA; siendo unos de los vinos más representativos de la Vila de Binissalem. Debido a su gran expansión de ventas, se vió forzado a buscar un lugar apropiado para poder elaborar el vino necesario para su venta en casi toda Mallorca, para ello trasladó su bodega al antiguo celler de Ca Els Agustins, tratando en su nueva Bodega, el vino con verdadero amor, como su padre, para continuar con la tradición familiar... de generación en generación.



ANTONIO OLIVER LLABRES
VINOS

Embotellado por ANTONIO OLIVER - Tel. 51 11 55
R.E. 3197 BINISALEM (MALLORCA)



Els vins de Toni Melcion,
reposen a ca els Agustins.

ELS VINATERS

vinos pol

Vins de Ca,n Xic,conocidos en el mundo vinícola con el nombre de VINOS POL,tuvieron como fundador a D.Juan Pol Nicolau,hace ya varias decenas de años. En el lugar de la bodega, c/Rech,esquina C/Lorenzo Moyá,se haya aún en la actualidad un celler,bastante considerable.

Con el titular de la actual regencia, Bartomeu Vallespir,de Vinos Pol,hemos dialogado:

¿Cuántas clases de vino teneis?

-Pues tres,tinto,rosado y blanco.

Realmente,¿está el sector vinícola pasando por una crisis?

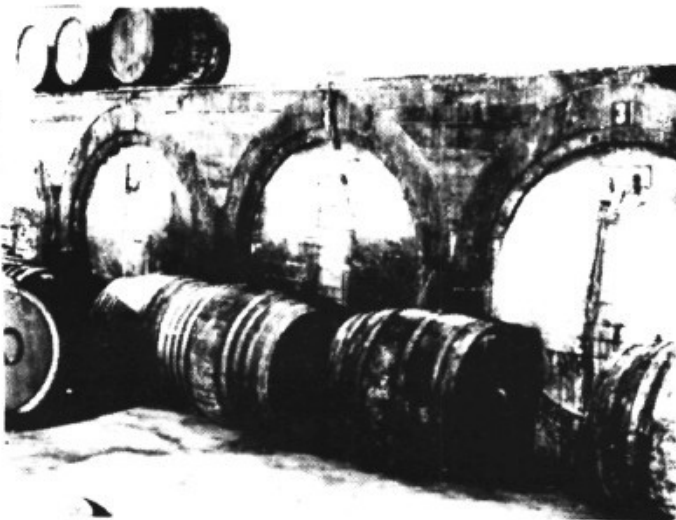
-Como en todas las empresas ,el sector del vino,pasa también su crisis,por varios motivos:Abundancia,exceso de producción,competencia,y el hecho de que la gente no bebe tanto vino como antaño.Los jóvenes,beben poco vino,prefieren otras bebidas.

¿Cuál es la mejor época para su venta?

-El verano,sin duda.

Pasando a otro tema,¿la calidad del vino,acaso ha decrecido?

-Ni mucho menos. El vino de hoy,es mucho mejor en calidad del de antes.El vino,ha mejorado en calidad,respeto a tiempos anteriores,sobretudo por las nuevas técnicas y depuraciones que han permitido conseguir una mejor purificación del vino en su tratado.



"In vino Veritas"...Vet aquí la veritat.



Vet aquí el propietari de Vins Pol, D.Bartomeu Vallespir,monstrant el seu celler,conegut per ca,n Xic,al carrer del Rech.



Carroces des Vermar.

• 50

ANIVERSARIO



VINOS JOSE L.FERRER

Este año, sin duda, es un año especial, para las Bodegas de D. José L. Ferrer, porque, "Sa Vinícola", cumple cincuentenario. - Cincuenta años de existencia, en la crianza de "l, autentic vi de Binissalem".

En el año 1.931, José L. Ferrer, junto a dos socios más, decidieron llevar a término "Sa Vinícola", diseñada por el mallorquín Arnesto Mestres, verdadero edificio de crianza del buen vino de Binissalem.

En honor a estas bodas de oro, de una reserva del año 1.976, se han etiquetado 10.000 botellas, en homenaje al pintor Gaspar Riera, quien a su vez, ha homenajeado a nuestra villa, con su óleo: "Vinyes de Binissalem".

D. José Luis Ferrer, ha dejado buena descendencia al cuidado de sus vinos, en sus nietos Sebastián y José Luis Roses Ferrer, quienes están al frente de la empresa en estos momentos.

LOS VINOS DE CALIDAD, EN LA ZONA DE BINIS-
SALEM

En el mes de Agosto del año 79, aparecen las normas y explica las bases para poner en la etiqueta: "Vinos de calidad". - La única zona de Mallorca que produce vino de calidad, es la zona que abarca los términos municipales de: Binissalem, Sancelles, Consell, Santa María y Santa Eugenia. Ninguna otra zona de Mallorca es de calidad, viniendo esto especificado por EL I.N.D.O.

Decimos esto, porque la cosecha de Vinos José L. Ferrer, procede de viñas sitas en estos términos, en la comarca de Binissalem, en donde en estos días, puede verse el Tall de Vermadors "cullint rem", y lanzando el grito de: "Verema".,

CAIXA DE PENSIONS
"la Caixa"

PRODUCCIONES

La producción vinatera de Bodegas José Luis Ferrer, durante el pasado año, - ha sido aproximadamente de unos 400.000 litros, si bien debe tenerse en cuenta, - que este año, ha sido superabundante, ya que lo normal en la producción, son de unso 3.000 a 3.5000 hectólitros. Como hemos dicho, dicha producción, pertenece más o menos, a 1/3 de viñas propiedad de J.L.Ferrer, mientras que el resto de la producción pertenece a viñas de otros vecinos de Binissalem, Consell, Santamaria, Biniali, Santa Eugenia, debido a que las propias viñas de Binissalem no son suficientes.

VIBISA



Reserva
1976

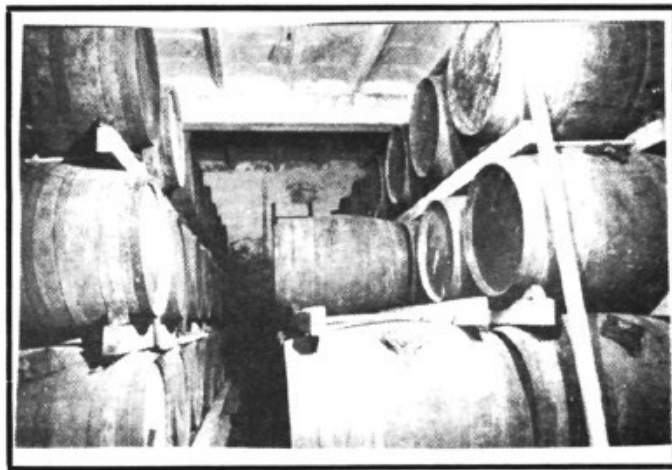


José L. Ferrer

Homenaje a GASPAR RIERA con motivo del
50 Aniversario de Bodegas J. L. FERRER.
BINISALEM - MALLORCA



"El tall de Vermadors, a punt de començar a tallar el raïm."



Dins les botes, neix i creix el bon vi de Binissalem.

LISTA DE BODA

JOYERIA *Mallorquina*

PLAZA IGLESIA, 21 - TELÉF. 5115 23

BINISALEM

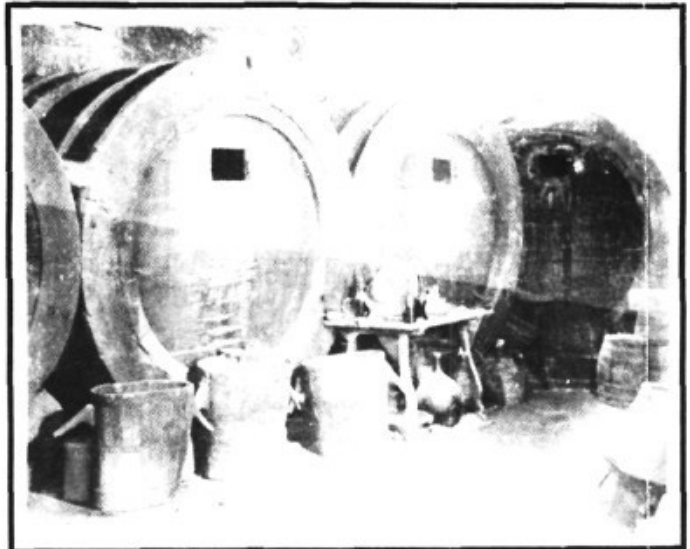
CAFE CAN GRAS



PARADOR DEL CAMINO
Conquistador, 30 - Tfno. 51 1097
BINISSALEM (Mallorca)

FIDEOS de vermar
lechona
frit
callos
pollo

COCA AMB verdura



VINS CAN NOVELL

Un dels altres vinaters del nostre poble, també de tradició i de nom, són els "Vins de ca,n Novell"...Jaume Villalonga, el seu propietari, ha lograt donar a conèixer el vi de Binissalem per tot Mallorca, donant vida pròpia, a les botes, grandioses botes que es troben a la seva bodega, al carrer General Franco...- Avui en dia, els vins de ca,n Novell, tenen nom, no sols a Binissalem, sino a molts de racons de la nostra illa.



DISTRIBUCIONES

JUAN PONS

**COES - FALLERA - FONT VELLA
- SAN MIGUEL - CARIÑENA**

Ctco Llabrés, 31, Tel. 51 15 27

CONFECCIONES

MARCELINO

C/ Gral. Mola, 5 - BINISSALEM.

PLASTICOS



PICORNELL

**PLASTICOS
PICORNELL**

ILSAS POLITENO-SACOS INDUSTRIALES-FILM AGRICOLA
INDUSTRIAL - LAMINA PARA ENVASADO AUTOMATICO
PRESION FLEXOGRAFICA EN VARIOS COLORES

*Pasaje Particular, parcela 3-5
Poligono Industrial La Victoria
Tels. 290850 - 290854*

Palma de Mallorca

BODEGAS RIPOLL CAS TORRER



Bodegas Ripoll, tota una vida amb vi.

Cas Torrер, es una de las empresas vinateras de mayor solera en Binissalem, datando su fundación del año 1.928, por Jaime Ripoll Isern.

Vinos Ripoll, tras sus 53 años de constante trabajo, ha conseguido bastante popularidad y aprecio por sus vinos, destacando entre ellos el selecto Vino de Mesa "Viña Veleta", así como su Tinto Especial.



BODEGAS
RIPOLL

ELABORACION Y EMBOTELLADO DE VINOS
Calvo Sotelo, 55 al 63 - Teléf. 51 10 28 -
BINISALEM (Mallorca)

TOFOL DE CA ELS AGUSTINS:

SU VIDA, EL VINO

NOTA DE LA REDACCION:

Pe'l seu interès, reproduïm aquesta entrevista feta el 23 de Septembre de 1.972, que té plena vigència d'actualitat i que conté informació sobre el vermar i la vinificació.



EL VI ES L'ORGULL REIAL DE BINISALEM: ¿quines són les característiques d'aquest vi fabulós? Es un vi negre com la nit, espés com el xarop que tonifica, raspós com l'amor de l'amant aspiriva. Deixau-lo, però, reposar uns quants anys dins una bota congrenyada i ranciera, ben pitjat y en silenci, i es torna del color del robí o del l'ambre, transparent com el cristall de Murano, perfumat com totes les espècies orientals plegades... (Botes congrenyades del Celler de Ca Els Agustins.- Foto SANS)

Mi entrevista con Cristóbal Bibiloni Puigserver —En Tófol de Ca els Agustins— está justificada por su doble condición de Presidente de la 8. Festa des Vermar y ser además el más antiguo cosechero de Binisalem, sus bodegas son las más antiguas de la villa y así lo pregonan las etiquetas de los vinos que él embotella.

—Tòfol, ¿cuántos años dedicados a cosechero?

—Hace unos 45 años que llegué a Ca els Agustins y llevo ya unos 40 que soy titular del celler.

—¿Cuándo iniciaron sus actividades vinícolas los Agustins?

—A principios del 1900 empezaron a elaborar. En el año 1913 comercializaban ya sus vinos y eran de hecho una completa empresa enológica. Elaboraban en aquel entonces unos 100.000 litros de vino y

alcanzaron rápidamente una gran popularidad, especializándose en la crianza de vinos rancios y de misa. Algunos de los Agustins hicieron cursos de enología en Francia y en la Península, concretamente en Burdeos y en Villafranca del Panadés y de ahí su esmerada selección y cuidado en la calidad de los vinos.

—Normalmente se sabe lo que es un vino tinto, blanco o rosado, pero el "rancio" ¿qué es?

—Es vino envejecido

en barriles que tengan tendencia a "ranciero", es decir a volver viejo al vino y darle características especiales de sabor, color y olor, el vino en estas vasijas empieza a ser rancio a los 3 o 4 años. En general las bodegas tienen botas rancieras que son casi lo más importante del celler. Recuerdo que en Cas Moliner había vino de más de 100 años y solamente era degustado en las más grandes ocasiones. En Can Ferrer hay vino de más de 95 años y en Cas Bisó también hay vino viejísimo...

—Como se presenta la vendimia de este año...

—Fatal, será un año de mala calidad de la uva y por consiguiente

del mosto y del vino, debido a las lluvias últimas. Solamente en septiembre ha llovido más que en todo el resto del año, en algunas comarcas se han registrado 300 litros, en consecuencia el vino será de poca graduación, repercutiendo en merma de kilos y calidad.

—¿No se puede paliar un poco el que la uva sea mala?

—Es difícil, "lo dolent es dolent", un remedio es hacer "caldera", que consiste en de cada 2 litros de mosto hacer solo uno, por ebullición del mosto y de esta manera mezclándolo con el resto de mosto del lagar, consigue elevar un poco su graduación.

—¿Qué tipos de vino

elaboras: blancos o tintos?

—Tintos y rosados. Algunos años si tengo exceso de calop hace de 10 a 15.000 litros de blanco. Elaboro y soy el único que lo hace en la isla vino de misa, con todas las cualidades que exigen las disposiciones de la Iglesia al respecto. Los Agustins ya lo hacían y yo voy continuando la tradición y su método.

—¿Cuál es la producción de vino elaborado en Binisalem?

—Es difícil contestar con exactitud, sin embargo calculo la producción total en unos 700.000 litros por campaña, de los que yo elaboro más de 100.000 litros.

—Si tuvieras que definir al vino de Binisalem ¿cómo lo harías?

—Diría que es un vino fino, muy adecuado para destinarlo a crianza, a envejecerlo y que ésta característica a ser rancio es la más importante ya que solamente se conoce en Binisalem y esta propiedad fue lo que determinó que con rapidez fuera el vino de Binisalem conocido de toda Mallorca e incluso fuera de ella.

—¿Qué variedades de uva son las más adecuadas para hacer vino?

—Depende de muchos factores, casi siempre se mezclan varios tipos de uvas. Una combinación que a mí me gusta es la de las uvas manto negro, que le da grado al vino; el sansó, que le proporciona finura; el monastrell que le da negritud, color, y aspereza y quizás



también el boal cuyo zumo es pastoso y fuerte. Difícilmente si en un mosto intervienen mayoritariamente estas uvas el vino sale de escasa calidad.

—¿Qué cepas hay en las viñas de nuestra comarca?

—Hay muchísimas, en uvas blancas: calop, panser, moll, champagne, pepita, moscatell, etc. en uvas negras: manto negro, callet, boal, monastrell, gorgollasa, sansó, galmete, fogoneu, baptista, cabellis, etc...

—¿Cómo ves la 8. Festa des Vermar?

—En principio no será muy alegre debido a que

la cosecha no presenta muy buenas perspectivas. Ni los payeses ni los vinateros tienen humor.

—Como Presidente de esta edición de la fiesta, ¿qué mejoraría?

—Instalaría un Museo del Vino, al estilo de lo que ya se hizo en una anterior Fiesta, mucho más completo y es seguro que sería un éxito. Aparte de esto no haría muchas más cosas, Mallorca ha aceptado muy bien la Festa, ello es señal de que gusta tal como es.

—Algo más para los lectores de DIARIO DE MALLORCA...

—De momento nada más, ya sabes que el tema del vino es extenso y no acabaríamos nunca. Agradezco vivamente la atención de este número dedicado a Binisalem, por lo que significa de promoción de la Festa des Vermar, del vino y de la villa.

Per Sant Roc o Sant Antoni o jo no se bé per qui. En Cristófor Bibiloni fa miracles amb so vi.

Hasta el próximo año. Saludos.

BIEL FTOL

cartells anunciadors



La primera festa



Cartell de la 3ª festa



Cuarta festa



Quinta festa



Arribà la mitja dotzena



Setena festa des Vermar.



La vuitena festa.



La novena festa.

de les desset festes



Decena FESTA



Onzena festa



Festa numero dotze



La tretze festa



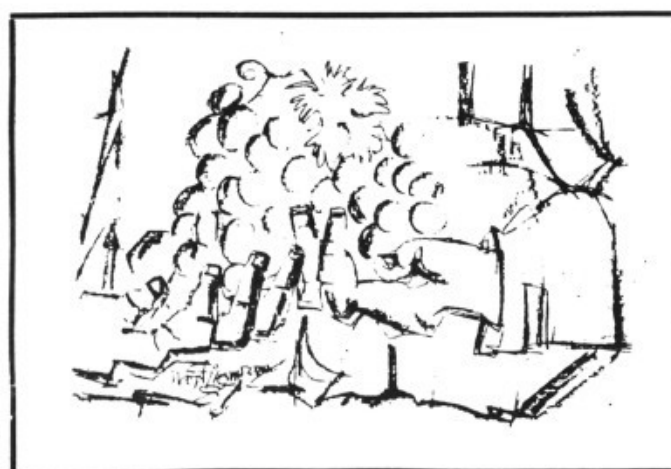
catorze Festa



Quinzena festa



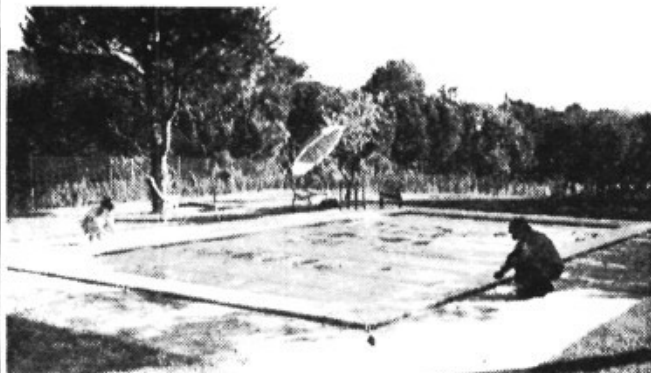
Setza festa.



La festa d,aquest any.

instalaciones sanitarias

ramón martín gamundí



INSTALACION DE PISCINAS

calle general franco, 89 - tel. 51 14 58 - binisalem (mallorca)



Taller GUFECO

Especialidad: AUTHI - SEAT - RENAULT
Reparaciones en General

C/ Conquistador, 37 - Tel. 51 10 92
BINISALEM.

**BAR
CHECA**

C/. Saco, 24 TEL. 51 11 48

B
BORRÁS

BORRÁS SABATER, S. A.

SUMINISTROS PARA LA CONSTRUCCION

EXPOSICION:
C/. Gilabert de Centellas, 5
Telfs. 46 07 05 y 46 07 06
Distrito Postal n.º 5

OFICINAS Y ALMACENES:
Polígono La Victoria - C/. Gremio de Herreros
Telfs. 29 03 50 (3 líneas) - 25 46 43 y 25 57 48
Distrito Postal n.º 9

Aparcamiento propio

Palma de Mallorca

AISLAMIENTOS NAVES

AZULEJOS Y PAVIMENTOS

NACIONALES Y DE IMPORTACION

ses nostres vermadores



Hi hagué temps, en que també les vermadores eren cinc, totes elles binissalemeres. Però, avui, a l'actualitat, les vermadores, són tres: La Vermadora Major, i les dues d'honor.

Mem si per l'any que vé, serà escollit per primera vegada "El Vermador Major"... Seria una bona iniciativa, ben vera.

La Festa des Vermar, al llarg de les desset edicions celebrades fin avui, ha tingut la sort de gaudir de bones vermadores... Vermadores diferents, però amb una sola condició comuna: bellesa i simpatia.

Aquest anys, ens honra ser representats per tres maques al.lotes del nostre poble : Na Maria Rosa Ferrer Isern, Na Magdalena Moyá Carrasco, i na Joana Pons Pons... Les tres, són les estriades Vermadores d, aquest any 1.981.

La petita història de les Vermadores, - tomba vers diferents concepcions : Es a dir, hi hagué un temps, que els organitzadors, pegaren per fer Vermadores, a mines de fora vila, filles de personalitats: Filla des governador, filla des capità general, d, un tinent, d, un guardia civil, etc.- etc... Afortunadament, els organitzadors d, - avui, s, han donat compte de que Binissalem té les al.lotes més garrides de tota Mallorca, i per aixó les estria "binissalemeres", tal com correspòn...

Ses Vermadores, actualment, son tres... però hi ha hagut anys, que fins i tot han estat vuit: Com es sabrà, se conviden a tots els pobles veïns, de la comarca..., i hagué un temps, que els Ajuntaments de cada poble dels convidats, enviaven una al.lota, que representava al seu poble: Lloseta, Inca, Alaró, Consell, Sancelles...

Vermadores
d, anys
enrrera
amb els
organitzadors.



abans, mes vermadores



TREVIN, S. A.
VINOS

Gremio de Carpinteros, 23 (Polig. Ind. «La Victoria»)
Teléfonos 25 58 43 / 44 / 45
PALMA DE MALLORCA
Delegación en Manacor: Calle Cid Campeador s/n - Teléfono 55 02 19

FOTOS

1. Les Vermadores de l'any passat: Na Francesca Labrés, Na Catalina Martí, i Na Francesca Pol.

2. El bisbe, Teodoro Ubeda, ha dit varies vegades la missa en honor a la Mare de Deu de Robines, beneint el most. A la foto, amb una Vermadora.

3. Margalida Bibiloni, podria ser anomenada: "Vermadora Major"... Una de les col.laboradores amb l'organització de la Festa.

les nostres vinyes

Les nostres vinyes, gran majoria d'elles situades al sud de la vila, tot tirant cap a Biniagual i Biniali, treballades amb espru pels homes del camp, que setmana sí, i altra també donen les seves labors a les nostres vinyes... El conrador, el llaurador, comença treballant la terra, corbant els terrossos, treguent els pedreny que davall de la terra s'amaguen captius... Els ceps, minúsculs, però seps, reben per primera vegada les fites, marcant els llocs on han de creixer, i els maiols no manquen per donar l'amplària indicativa a tot arrel dins el camp... La vinya està sembrada, ben ver, però la vinya, necessita cuidar-se de bon gust... fems, abonos i llaurades, seran aprofitoses si els són donats a temps; enracordant-se d'empatar els maiols bords... Empelts d'escudet, de muda, fins que creixi... arriba la replantació. Arriba Març, i han passat les aigües, ve l'emparralament i s'apulitxona cada



Collint raim...cuidant la vinya.

TOT PUNT **TENDA DE STAUNS I PERLER**

C/ Creu, 5 Tel. 51 12 37 BINISSALEM

CELLER **SA VIÑA**

fideus vermar
porcella

Carretera Alcudia Km. 21'800

TELEFONOS 5113 09
5113 73

BINISSALEM (Mallorca)

ARMERIA **Y DEPORTES** **PONS**

*C/ Catedrático Llabrés, 31
BINISSALEM*

VINOS



Ca'n Novell

JAIME VILLALONGA

*General Franco, 17
Tel. 51 13 10 - BINISSALEM.*

les nostres vinyes



cep...Quan la planta ja fa alçada,s,ha d,espergar tot arreu,deixant els bons ulls per a treure el fruit...I alerta,que es fiol se menja se soca bona...I alerta també amb el mildeu o la filoxera,alerta,- i pensau amb esquitar els vinyets camperols.Donau-los una bona passada de solfat de coure,i un bon ensofrat a tot arreu...

Si pensau i feieu totes aquestes fites,de ben segur que la vostra vinya,gau-dirà de la benavolança de tot el poble,- quan al contemplar-la dirà: "Quin vinyet més preciós"...I vosaltres contents,perquè s,haurà complit allò de que ..."del treball,vé el profit"...A la vinya s,ha dit,tot coent !.



A la nostra vila,s,han fet ja tradicionals,els concursos de raims...amb premis als reims de major pes que es presenten...Rems de més de dos kilos...de tres qualque vegada,formant una gran pinya,es presenten al concurs que es celebra el diumenge matí, dia de la Vermada.

Les nostres vinyes,a la vegada,són progenitores de raims de casta grosa,amb penjarolls de grans dimensions,que donen una vista excepcional a les nostres vinyes.

BAR - PISCINA - TENIS ES MOLINOT

Avda. Doctor Pons s/n.

TRANSPORTES POR CAMION

LORENZO CAÑELLAS

AGUA PÓTABLE A DOMICILIO

Calle Alaró, 11 · Tel. 5112 81

BINISSALEM

PRODUCTOS



FABRICADOS POR
S. A. QUINORGAN

- ADHESIVOS PARA INDUSTRIA CALZADO
- ADHESIVOS TERMOFUSIBLES
- TELAS PARA TOPES Y CONTRAFUERTE

Representación exclusiva:

ANTONIO MOYA PONS

BINISSALEM

se dan clases de matemáticas

C/SOL, 22 CAN TRUITA

CASTES DE RAIMS

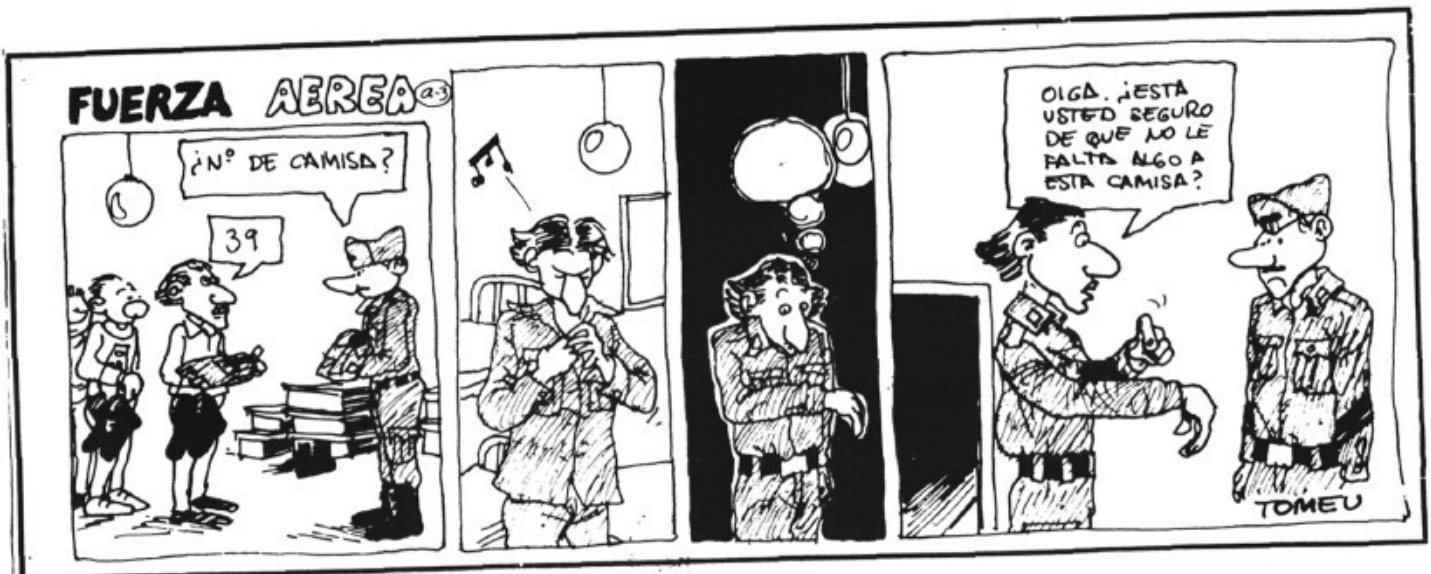


REVISTA ROBINES, l'any passat, publicava una llarga llista amb les seves característiques dels raïms de Binissalem, entre els quals, trobam: Fogoneu, gargollassa, sansó, monastell, boal, giró, manto negro, callet, batista, (com a rems superiors), mentre que com a raïms més ordinaris, figuren: Calop negro, calop vermell, moscatell, cardenal, "corazón de cabrito", xampany blanc, rosad, magdalenes, pepita, esperó de gall, calop blanc, fogoneu francès, tempranito, moll, cabel.lis, pansé, rapària, etc, etc.

Aixó, per demostrar que de raïms no només en hi ha de dues castes: de blancs i de negres. Bel al contrari, els raïms, les classes de raïms, no se poden comptar amb els dits de la ma.

FUERZA AEREA 3

Por: Tomeu



AIXI ES PREPAREN ELS FIDEUS

Binissalem, nadie lo duda, aparte de poseer el vino mejor de la isla, posee a su vez, gran variedad de platos culinarios, típicos mallorquines... Y siendo esta fecha, propicia para la buena comida "de vermada", hemos aprovechado, para que dos de nuestros más apreciados cocineros, Andrés Pol Salom, "Pompero", y Antonio Marquez "Chelí", nos muestren, nos expliquen, como preparan los típicos "Fideus de Vermar" de Binissalem.

Andrés Pol, "Pompero", nos explica:
-Ante todo, se prepara un buen sofrito con carne, quitándole el hueso. En el sofrito, aparte de la carne, se le pondrá cebo-

BAR
CAFE NOU
• MERIENDAS

tef. 511995

lla, y tomate. Una cosa a tener en cuenta, es que debe añadirse un poco de vino blanco (un bon raig de vi blanc), así como un buen picadillo picante, a base de botifarrón y sobrasada cortada, con un poco de picante. Este picadillo da más sabrosidad a los fideos, que después de ello, deben añadirse... y a comer, a sabor de boca.

ENTREVISTA CON TONI MARQUEZ, CHELI

Antonio, ¿Cómo se preparan "es fideus des vermar"?

-Es sencillo. Primeramente, se hace un sofrito.

-¿En qué consiste el sofrito?

-Ponemos aceite y manteca en una olla. Una vez caliente se le añade la carne, que anteriormente la habremos cortado en trozos.

-Ya tenemos los ingredientes en la olla. ¿Después qué hacemos?

-Esperar que la carne coja un color dorado, para añadirle después cebolla muy picada y tomate desmenuzado. Una vez tomado color, todos esos ingredientes añadiremos sal y abundante pimienta. Luego metemos en la olla un trozo de langoniza y el agua.

-Por ahora todo va bien, ... ¿y los fideos?

-Para añadir los fideos, tenemos que esperar que la carne esté bien cocida. O sea, dejamos la olla al fuego, esperamos a que se cueza bien la carne, y una vez cocida, añadimos los fideos.

¿Cuánto calcula ud. que debemos esperar para que cueza la carne?

-El tiempo de cocción depende fundamentalmente de la carne. Cuanto más vieja, más tarda.

¿Y qué carne aconseja usted?

-Vieja!, cuanto más vieja, mejor.

¿Como cuál?

-Cabriela

Respecto a cantidades, ¿qué cantidad de fideos y de carne es necesario?

-Pues de carne, hay que poner cerca de unos 250 grs por persona. Respecto a los fideos, más o menos, 1 kilo para cada 10 personas.

-Vet aquí idò dues receptes dels fideus des vermar, els nostres fideus d'aquests temps... Temps de Verema!.

Texto: Toni Pons y Paco Pol

tall de vermadors; com el treball mateix



Tall de vermadors
de Ca'n Fumat.

Els talls de Vermadors, constitueixen una vertadera festa cada jorn, quan s'havia acabat la verema, la feina al camp. Cada jornada de verema, acabava amb el retorn al poble, mentre que els vermadors i vermadores anaven portant els seus instruments musicals: Desde ximbombes, fins a guiterres, crotals i demés instruments. Tots ells, cantant les tonades des vermar, cantant un caramull de cançons, d'un repertori que cada any s'anava eixemplant. Aixó era la gràcia d'aquest tall, en que cada any, s'hi afeigien cançons, que s'anaven cantant a una persona o a unes persones determinades.

Els talls de vermadors, eren numerosos al nostre poble, fent la festa comuna al darrer dia, després d'acabat de vermar. La Vermadora de més edat, s'ocupava de preparar el dinar, endunt-se, n de ca seva el sofrit i sa carn, que després prepararien

amb sa pasta, tant ben preparada pels "fideuers del poble".

El darrer dia, el Tall, cada tall anava per separat dels altres, celebrant la seva pròpia festa, anaven carregats de flors, botelles de vi i pastes, situant-se davant de sa casa dels amos, cantant:

"Llicència vull demanar
a l,amo i sa madona
si mos volen deixar entrar
que serena hi fa defora"...

I ses portes que estaven ben tancades, eren obertes pels amos de la casa, que els feien entrar. El darrer dia de sa vermada, es celebra amb sa festa des ramell. La madona de la casa, enviava una canasta adornada amb flors i replets de galletes i confits, licors, i tabac als vermadors de la vinya.

TIENDA DE CALZADO
ROSSELLO

C/ Calvo Sotelo, 47 - Tel. 51 15 37

RUBINES
IMPRESA

C. Pou Bó, 80 - Tel. 51 17 39

BINISSALEM (Mallorca)



MERCANCIAS POR VIA AEREA

GREMIO DE TRANSPORTES, S/N. POLIGONO INDUSTRIAL LA VICTORIA
Tel. 296000 - 296004 Telex. 68588 - 68771
PALMA DE MALLORCA



VINO DE MESA

EL DIA de Baleares 22 Septiembre 1981

región

El próximo día 27 se celebra en Binissalem la «XVII Festa des Vermar». Se puede afirmar que ha llegado, por cronología, a una mayoría de edad que responsabiliza a todos en aras a mejorarla, si cabe, y a conseguir que en el calendario festivo

baleár, figure ya con todos los pronunciamientos favorables. Si alguien me preguntara qué es «Sa Festa des Vermar», le contestaría que gente, vino, alegría, algo diferente a todas las demás fiestas que comportan similares de solaz y

esparcimiento. Este año, a mayor abundamiento, resucitan aquellos desfiles de carrozas con alegres y bellas muchachas, dentro del carro de la vendimia, regalando sonrisas, mosto y tipismo. Sa Festa es eso, sólo eso.

Binissalem, una fiesta con sabor a vino, alegría y tradición

JAIME MARTI

Cornia el año 1964 cuando, casi tímidamente, se puso en marcha una fiesta entre amigos, casi una tertulia, en la que participaron Llorenç Moya Gilabert de la Portella, Biel Fiol y Toni Moya. Protagonista, el vino, que de eso se trataba. Se quería rendir culto, de alguna manera, a ese hito que han marcado los buenos caldos en la historia binissalemense. La tertulia, la fiesta, se celebró en la señorial mansión de C'an Gilabert y fue suficiente para albergar a anfitriones e invitados. Al siguiente año, la gente que se había sumado a la idea, era numerosísima y la participación del pueblo total. Se pensó entonces, que aquella idea podría dar lugar a la consecución de una efeméride que potenciara algo tan nuestro como las viñas y el vino de la comarca. Y el Ayuntamiento, con la mejor intención, asumió el protagonismo. Desde entonces hasta hoy, sigue manteniendo la organización.

INTEGRACION

Y el pueblo, como digo, comenzó a integrarse a la fiesta. Y los pueblos vecinos se fueron sumando a los actos, como lo han hecho después, todos, convirtiéndose a Binissalem en un lugar cosmopolita, aunque solo sea por un día. Y desde que Na Coloma fuera la «Vermedora Mayor», luciendo aquel precioso traje de payesa confeccionado en 1730, propiedad de Margarita Marco hasta hoy, la corte de honor ha sido la principal protagonista porque en esas muchachas se conjuga la belleza, la alegría y la tradición de un pueblo don de el vino, ciertamente, alegra el corazón del hombre.

FESTA 1981

El cartel anunciador de la fiesta de este año ha sido confeccionado por el pintor Martí Company, ganador de primer certamen de pintura organizado por la Asociación Municipal de artistas de artesanos, con el patrocinio de Rius. La XVII edición, que responderá a un programa de actividades que se celebrará del 26 al 28 de septiembre, se tendrá lugar en la mansión de C'an Gilabert, la casa de los señores de Binissalem.

con el fin de mostrar al numeroso público nuestro folklore, pero también para tratar de relanzar aquella agrupación folklorica que, hace treinta años recorrió parte de Europa, el «Tall de vermedors». No ha sido posible este certamen y si, en cambio, habrá concurso de carrozas con una inscripción ayer, de doce esperando que particulares y entiaes que no se han decidido, lo hagan y se vea un auténtico desfile de temas

Rosa María Ferrer, vermedora mayor



Ramilete de vermedores, reinas de la «Festa»

alusivos a la vendimia, al vino y a Binissalem.

PRESUPUESTO

Tal vez sea lo menos importante, pero al lector le preocupan, por lo menos le interesan, estos detalles. Para esta edición se cuenta con un presupuesto que oscila entre las 400.000 y 450.000 pesetas de aportación municipal. Ello aparte de la aportación del caldo que corre a cargo de los vinateros locales que son quienes, mayormente, están interesados en la potenciación de esta efeméride. Hay que significar que, en lugar del certamen de carrozas, habrá un concierto por la Orquesta Sinfónica «Ciutat de Palma» que dirige Juro Róies. Este acto tendrá lugar en la tarde de sábado día 26, en la iglesia parroquial. Con el día «Festa des Vermar», para una fecha que se prevé una actuación folclórica que habrá en Binissalem siempre, aunque se añada.

REINAS VERMEDORES

Lo ha significado ya. Ses vermedores son la esencia y la gracia de esta jornada de alegría. En esta edición que nos ocupa, la del día 27, ha sido designada Vermedora Mayor la muchacha de 16 años, Rosa María Ferrer Isarn, siendo damas de honor Juana Pons Pons y Magdalena Moya Carrasco. Quienes lo fueran el pasado año, Francisca Llabres Arques, Catalina de Lourdes Martí Alomar y Francisca Pol Cirer, cederán el testigo a quienes este año representarán a la villa y al buen yantar. Ses vermedoras son el símbolo de la fiesta y en torno a ellas se mueven los actos que presiden junto con las autoridades provinciales y locales.

HACIENDO HISTORIA

Hemos dicho como nació la fiesta. Desde aquel 1964 se ha ido configurando la historia en torno a ella. Datos importantes y que suponen a noticia y a anécdota, son los que tratamos de recopilar.

Llorenç Moya Gilabert ha dedicado una poesía a a

Mare de Deu de Robines que preside la fiesta. Escogemos, al azar, una de las estrofas.

Santa Maria de Robines

La fecha del buen yantar

«Vareu estendre el mistey vedins un boscatge de savines, Robert tota hora la vent y la cel, l'olora e s'herpes de catalús que vessen l'agua ameu gies nort».

Siempre la fiesta se ha celebrado el último domingo de septiembre, día 26, pero

de alguna forma, con el pleno de la vendimia. Sin embargo, la sexta edición se celebró en el mes de octubre, aunque con similares actos que las precedentes ediciones.

Hay que decir que, habitualmente, las vermedores que han presidido las fiestas, han sido muchachas de la localidad. Con todo, en el año 1973, ostentó el cargo de reina de la fiesta la hija del entonces capitán general de Baleares. La elegida fue Isabel Herrera Molina. Al año siguiente, tuvo principal significación el concurso de reims en el que participaron, no solo terratenientes de la localidad, sino de las comarcas altas de la villa.

PEDRO FULLANA

El hombre que, en gran parte, ha hecho posible la continuidad de Sa Festa des Vermar, es Pedro Fullana. Sobre el recae, prácticamente, el peso de la organización y a él se debe el que cada año adquiera la efeméride un mayor auge. Es verdad que cuenta con un grupo, no excesivo, de colaboradores, pero sin este hombre, posiblemente, en los dos últimos lustros se hubiera producido una interrupción. Y es importante significar, además que en España hay quince fiestas más de este tipo de la nuestra, pero que Binissalem, en orden a antigüedad, ocupa el octavo lugar en el contexto nacional. La primera, que lleva 33 años de existencia, es la de Jerez de la Frontera.

NUESTRA PRODUCCION

Más de cuarenta clases de uva son conocidas en nuestra villa. Robines hizo precisamente un estudio el pasado año sobre el tema. Los más conocidos en la comarca son las especies ya denominadas «gorgny, gorgnyassa, sans, monastell, boar, gre, munt, negu, gallet, ca, el, patata, patata, todas sus variedades». Entre especies, a parte de estas y otras, son igualmente conocidas a la hora de la vendimia. El mundo popular de Binissalem, en el campo de la uva, de muy antiguo.

En el año 1970, el Sr. Juan Camps, de Binissalem, publicó un libro sobre la uva y el vino de Binissalem.

NOU SERIAL



Benvolguts amics:

Gràcies a l'entusiasme d'aquest grup, que fa possible la revista "BINISSALEM", i a la benevolència del seu Director, en Toni Pol, me serà possible, a partir del proper número, de contar-vos algunes de les coses del vi en general, i del vi de Binissalem en particular.

¿I quí som jo, quins mèrits puc exposar, per a encetar un tema tan important?... Idò, jo vos ho diré... parlaré només amb la meua condició de binissalemer enamorat del vi; jo crec que només aquest títol, ja me donaria "patent" per a poder escriure quatre coses, però endemés, he arrossegat es cul per tots els cellers de la vila, i parlant amb un i amb l'altre, en Pep Perico, en Tòfol de Ca Els Agustins, en Llorenç i en Pau de Cas Torrer, en Jaume Novell, en Toni Melcion, i amo en Miquel Peix, en Llorenç de ca Na Jordana; etc, etc, he arreplegat un grapat de "històries" molt interessants, i lo que es més important, he après a estimar, -estimar és també una qüestió que necessita d'un aprenentatge-, aquesta substància noble, rica, generosa i viva, que es el vi i tot el que l'enrevolta.

El meu propòsit és que cada vegada siguem més els que tenguem notícies sobre el vi, l'estimem, el sabiguem degustar-lo, i aprenguem d'ell, com si fos una escola de vida.

El tema dels vin es tant i tant llarg, que no l'acabariem mai, però el que jo vull dir, tindrà més o manco aquests capítols:

- 1º) Perquè hem d'estimar el vi?
- 2º) El que enrevolta el vi. (Orígens, varietats, ceps, feines, cellers).
- 3º) Característiques dels vins. (Degustació, embotellats, menjars)
- 4º). Resum històric de la vinya a Binissalem.
- 5º). Vinaters de la Vila de Binissalem (Marques, etiquetes, qüalitats, etc).
- 6º) Comercialització dels vins



7º). Normes per a fer un "celleret particular i personal".

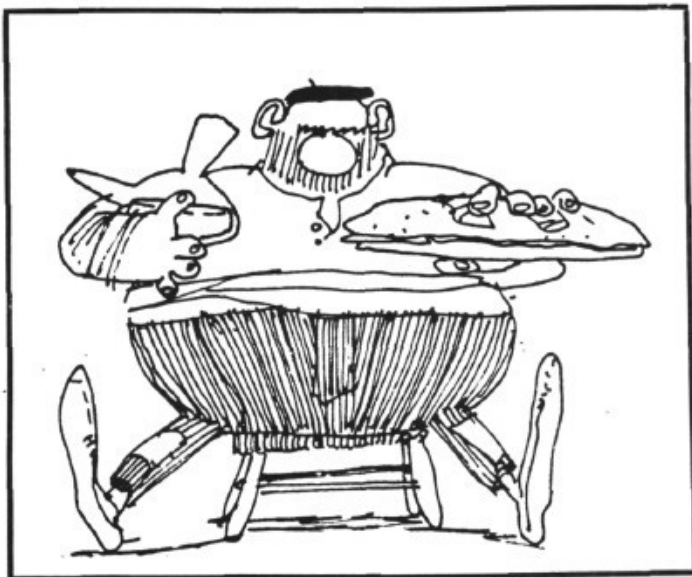
De moment, res mes, ens trobarem d'aquí a quinze dies, si Déu ho vol. Per acabar diré així com les botelles de França Roja, tenen escrit: "In vino veritas", -en el vi hi ha la veritat; i botelles d'altres cellers diuen: "Vita vinum est", -el vi és la vida- o també: "Vinum laetificat cor hominis", -el vi alegra el cor dels homes-; jo me donaria per ben satisfet, si el saber de vins, mos donàs a TOTS ; aquestes tres coses:

VERITAT, VIDA i ALEGRIA

¿Hi ha res més important?

Biel Fiol de Robines
Temps de Vermar de 1.981





QUAN ELS JOVES NO BEUEN VI

Abans, quan els pares d'avui eren fadrins... els homes, els "mascles autèntics", bevien vi... Avui, els fadrins, futurs pares, no beuen vi...

No beuen vi..., porque SOBERANO es cosa de hombres... Con una tónica te pones a ligar, con una coca cola tienes más chispa... con un biter Kas la vida te sonrie, y con un trinaranjus no notas burbujas... Y si quieres conservar la línea, -FONTVELLA.

Es más, hoy la moda juvenil, no está precisamente en el vino, sino en el guisqui discotequero, o en el cubata del cocobar... "Please, un San Francisco"... La estilística moderna, se ha inventado unos nombres más cursis, más modernos, mas supersensibilizados al joven, y por ello el joven, -macabro, pero joven, ha aprendido que para ligar tiene que tener su "porrete" a mano, o su "cubata" en los dedos... El vino, ha pasado a la historia en el argot del ligue.

Pero es más, se ha inventado el CALIMOCHO... una mezcla exótica, espesa, con mezcla de coca-cola con vino... Y dale con el CALIMOCHO!... otra chorrada de estas, - con un nombre más chorrero que la propia vida.

PACO POL, alias
Niuwer



RESTAURANTE CELLER MALLORQUIN

servicio de

BODAS

COMUNIONES

BANQUETES

CARRETERA PALMA - ALCUDIA, Km. 25 TEL. 511228

BINISALEM Mallorca

DISFRUTE CON

AGUALANDIA

TOBOGANES ACUATICOS MAYORES DE EUROPA

*De Santañy a Formentó
y d'Arta fins a Sant Telní
venen a Binissalem
solsement per voreró*

★

*De Mallorca és es primé
que festetje es vermedors
i es perque son portadors
d'es bon viure i d'está bé*

★

*Ja que aquí sou arribats
germans de terra llunyana
menjau tots de bona gana
i siau sempre ben mirats*

★

*Trobeu se menjada bona
i disponeu de quant hi-ha
gracies vos em de doná
tant l'amo com se medona*

★

*Menjau fideus de vermar
que's menja d'homo valent
que no vos caurá cap dent
i llevó podreu ballá*

*Es fideus de vermá fan
ses fedrines mes garrides
sobre tot ses Margalides
i de Sant Pere a Sant Joan*

★

*Germans, encare em dure
es bon gust que vaig trobá
en els fideus de vermar
i un tall de coca amb verdura*

★

*Y ja que se conversa em dú
i aquest camí em ve de pas
(no, no et gratis es nas),
que tot ho han fet per tú
i maldement no em vulgues dú
jo to sol vendré a Ca'n Gras*

*Si l'añy que vé falte aquí
tant si es Pere com Miquel
será que anat en el Cel
i no ha pogut veni*

★

*Molts d'añys, vos vui convidá
per passá aquesta vetllada
aquí trobareu posada,
per menjá, cantá y ballá*

Molts d'añys

gloses

MUEBLES DE COCINA, FORMICA Y MADERA

CARPINTERIA ABRINES

MUEBLES EN GENERAL

C/. Aurora, 16 Tel. 51 19 58 BINISALEM

Foto - Cine SANS

Reportajes - Fotocopias - Foto industrial
Pl. Iglesia, 20. - BINISALEM



**TALLER
BARTOLOME BESTARD**

Distribuidor de
Motos - Motocultores - Moto bombas
BICICLETAS - PIVA motor
General Franco, 53 - Tel. 51 10 10
BINISALEM.

 **MOTO VESPA, S.A.**

la vermadora dorm

La Vermadora ja se dorm, de ben dematinada... la vermadora ja se dorm, sola cansada... Amb el seu rebusillo, i la seva botonada, la vermadora ja se dorm, no se sent estimada...

El llum d'oli a la pared,
la vermadora d'esquena
ningú crida ni meua
talment un empelt d'escudet...

La vermadora ja se dorm, ningú crida, tothom és a festa, la Vermadora tranquila dins caseva reposa, amb un braç aguantant el cap, o amb el cap que aguanta el braç... Vermadora riolera, desperta i ves a la festa, vermadora vinatera, desperta i corr a la bulla, no deixis caure la fulla, deixa per un altra dia la sesta. No diguis tan sols... espera.

OSCAR

(Pintura de Miquel Ferrà, FEAPONCELLMI).



ARTILIMP, S. A.

ARTICULOS DE LIMPIEZA Y PERFUMERIA

Dr. Fleming, 34 - Tels. 51 15 18 - 38

BINISALEM (Mallorca)

50 ANIVERSARIO DE BODEGAS *José L. Ferrer* "FRANJA ROJA"



BINISSALEM

(MALLORCA)

Con motivo del 50 ANIVERSARIO de la fundación de las BODEGAS JOSE L. FERRER, y en homenaje al célebre pintor mallorquín GASPAR RIERA, se han etiquetado 10.000 botellas numeradas, reproduciendo un cuadro de dicho artista.



BINISALEM

un camí eficaç
per fer arribar
el seu missatge
publicitari al
major número
de persones

INFORMACIO
ADMINISTRACIO
PUBLICITAT : C/. Gral. Moranta, 32
BINISALEM