

# *Evolució de les varietats autòctones a Mallorca*

ANDREU OLIVER TRIL

*Enòleg  
Celler Can Majoral*

ANDREU OLIVER "MAJORAL"

*Vitivinicultor  
Propietari del Celler Can Majoral*

## **Resum**

El text ens aproxima a la història de les varietats de raïm a Mallorca, del procés de recuperació, d'una part, d'aquelles desaparegudes i la importància que tenen actualment dins el sector vinícola, no només de Balears sinó també a nivell internacional.

*Paraules clau:* varietats de raïm, varietats autòctones de Mallorca, sector vinícola

## **Abstract**

This text brings us closer to the history of the grape varieties in Majorca, the recovery, of a part, of those missing and the importance of the moment in the wine sector, no only in the Balearic Islands but also in an international stage.

*Keywords:* grape varieties, majorcan local varieties, wine sector

Un dels aspectes més interessants i diferenciadors de la vitivinicultura de les Illes Balears, i especialment Mallorca, és que tenim una gran riquesa de raïms locals. Segons l'Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera (IRFAP) de la Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca, actualment hi ha unes quaranta varietats locals però durant al llarg del segle XX moltes d'elles han anat minvant, qualcunes han acabat desapareixent, d'altres s'han convertit en minoritàries o quasi a punt de la desaparició degut a diferents factors: qualcunes perquè donen raïms amb grans grossos i poc sucre —més adequats pel consum a taula que no per l'elaboració de vins—, d'altres tenien el problema de produir poc i durant una llarga època els pagesos cercaven varietats molt productives ja que era l'única manera de guanyar un jornal acceptable, i d'altres perquè donaven poca graduació o unes característiques que no eren dels gustós d'aquell moment. Tot això va fer que moltes varietats anessin en decadència i, excepte el prensal, callet, fogoneu i mantonegro, la gran majoria han estat o estan en perill d'extinció. Actualment només n'hi ha 8 de considerades com autòctones, que no es troben a cap altre part del món, i que es-

tan autoritzades per a fer vi i poder comercialitzar-lo. Aquestes varietats són el prensal o moll, la malvasia i el giró ros —en varietats blanques i en negre—, el callet, mantonegro, fogoneu, gorgollassa i es cursach.

Si agafem el diccionari i cerquem la definició d'autòcton ens diu «originari del mateix país, lloc o àrea en què viu», però en una societat com l'illenca a on el comerç i l'intercanvi de materials era, i segueix essent, una activitat principal fa que hagin passat per casa nostre molts tipus de ceps i algunes d'aquestes varietats autòctones no són tan antigues com creiem. En el cas del vi de Mallorca tenim dos exemples ben clars, tan el callet com el mantonegro no apareixen documentats a cap escrit d'abans de la fil·loxera —i segur que ara vos venen al cap molts d'altres aliments que actualment els considerem ben nostrats i que fa uns quants segles no n'hi havia per les nostres contrades—, per tant fins quan hem de tirar enrere per considerar que un raïm, o un aliment, o un fet cultural és autòcton? Segurament qualsevol varietat de cultiu que ja era usat pels nostres repadrins el podem considerar com a producte autòcton però si anem més enrere segurament trobarem moltes castes de raïms que ja no hi són o que són ben desconegudes pels viticultors actuals.

La primera ressenya d'una varietat de raïm local a les Illes el trobem en el llibre *Lo Crestià* de Francesc Eiximenis escrit entre els anys 1381 i 1386, en aquesta obra es crea la figura literària d'un monjo golafre, un veritable gourmet medieval, que explica al seu metge que és el que menja perquè li digui si el seu regim és el més adequat o l'ha de modificar i en un moment determinat podem trobar aquest fragment:

«Dels vermells de la terra no puix beure, per tal bec d'estiu calabresc de Sant Honoret, túrpia o trilla, picapoll de Mallorca, rosset o dels clarets d'Avinyó».

En l'actualitat no conec ningú que tingui una planta de picapoll a Mallorca, d'esser un vi mallorquí que enamorava a un dels grans gourmets del segle XIV, ara ja no en queda res i si voleu tastar picapolls, haureu de viatjar a Catalunya que encara hi ha zones a on es pot trobar tan el picapoll blanc com el negre.

Per conèixer d'una manera més clara quins eren els tipus de raïm autòcton hem de buscar les varietats que es trobaven a les Balears abans de l'arribada de la fil·loxera, una plaga que va aparèixer a Europa a la segona meitat del segle XIX i va destrossar el cultiu de la vinya. Per això un dels millors documents és la descripció de la vinya i del vi de Mallorca que fa l'Arxiduc Lluís Salvador en el *Die Balearen*:

«A Mallorca es distingeixen dues classes de raïms, segons el profit que se'n treu: el raïm de balança, que es menja, i es ven en el mercat a tal fi, i el raïm de vi, destinat a l'elaboració de vi. Però d'aquestes dues classes hi ha una gran quantitat de varietats; les més importants són les següents: calop, giró, juanillo, gorgollassa, molla, gorg, lloreta, formigó, moscatell, maimó blanc, maimo negre, pansal, montona, malvasia, monastrell, sabater, escursach, fogoneu, negrella, ullada, ull de llebre, terrer, batista, esperó de gall, grumer, rojal, garnatxa, valent negre, valent blanc, cagat, alel·luia, pampol rodat, mamella de vaca, planta, vinater, agramussa, batsola; les varietats calop, montona, malvasia, batsola, cagat, valent blanc, moscatell, pampol rodat, mamella de vaca, juanillo, planta, vinater, agramussa, maimó blanc són blancs. De giró, esperó de gall, valent n'hi ha de blancs i de negres. També de calop, sabater i moscatell n'hi ha una varietat negra, a més de la blanca, que es la més freqüent. Totes les altres varietats esmentades més amunt són negres. Entre les varietats corrents que es prefereixen per menjar hi ha el calop, juanillo, giró, planta i

gorg; per elaborar el vi negre corrent l'escursach, granatxa, gorgollassa i batista; per vins nobles (vins generosos), malvasia, montona, moscatell, pampol rodat, giró, mollar. A Binissalem es consideren el calop i la gorgollassa com els raïms millors; A Banyalbufar els més apreciats són malvasia, moscatell i pampol rodat, a Pollença la montona. En general es pot dir que els raïms del pla no són de tanta qualitat com els de part de muntanya. Alguns viticultors, entre ells sobretot el general Cotoner de Banyalbufar, han introduït els darrers anys noves varietats de raïm del sud d'Espanya i de França, i aquests intents han tingut molt bon resultat».

La fil·loxera arribà a les illes l'any 1891, i d'una manera rapidíssima, s'estén arreu de la superfície de Mallorca. Una vegada passada la crisi es torna a plantar vinya per tota l'illa; Entre el 1903 i el 1928 és produït un creixement del sector, de tal manera que Mallorca passà de 3.350 ha a 8.826 ha, es tornen a plantar les varietats que ja hem parlat abans però també apareixen, sobretot dues que agafaran un gran protagonisme, el callet i el mantonegro, aquest augment coincideix amb la consolidació de l'associacionisme al camp de la viticultura (Celler Cooperatiu de Felanitx i Manacor).

Durant la segona meitat del segle XX, sobretot a partir del boom turístic, el món vitícola va a la baixa i és rabassa vinya, en paral·lel com a varietats locals s'imposen en el cas del raïm blanc, el pensal o Moll, i en el cas dels raïms negres el callet, mantonegro i fogoneu. Prova d'això, quan es fa el catàleg de varietats autoritzades per a l'elaboració de vins, l'any 1972, les altres varietats desapareixen de la llista i només resten aquestes quatre com les pròpies de Mallorca. Aquest any, com hem dit, s'aprova un decret que ens indica com es regula la vinya, el vi i els alcoholos a partir d'aquell moment, és el Decreto 835/1972, Estatuto de la Viña, del Vino y de los alcoholos, i en l'apartat de varietats autoritzades només marca els següents tipus de raïms.

## 7. Región Balear.

### a. Preferentes o recomendadas:

- Callet
- Manto negro
- Pensal blanca. Pensal. Moll. Pansal.

### b. Autorizadas

- Fogoneu
- Monastrell

Un fet ben important és que l'any 1978 és posa en marxa l'obra Agrícola de la Fundació de la Caixa de Pensions, sota la direcció de Ramón Alabern Montis, tècnic agrònom de l'Obra, amb la col·laboració del viticultor i empresari vitícola Jaume Mesquida, i més tard amb l'enòleg Luis Armero. Comencen uns estudis de les varietats i els seus comportaments a casa nostra, per tal de millorar la qualitat dels vins de Mallorca i per veure quines varietats es comporten millor. El camps experimentals es trobaven a Consell (Can Ribes durant 1980-1984), a Felanitx (Pla d'Almallia de 1979-1987 i Es Camp Fred de 1988-1994), a Porreres (1979-1985) i a la Colònia de Sant Pere. Durant aquests anys i després de diferents proves l'Obra va publicar setanta circu-

lars i dues monografies que fan referències al cultiu de la vinya, arribant a la conclusió que les varietats recomanables a les Illes Balears són les següents, en el cas de raïm blanc: Chardonnay, Macabeu, Parellada, Prensall blanc o Moll; i, les negres: Cabernet Sauvignon, Callet, Mantonegro, Monastrell, Rubí Cabernet i Tempranillo.

A partir d'aquest moment es comencen a plantar a les nostres illes tota una sèrie de varietats foranes que tenen un gran èxit a altres llocs del món i que estan recomanades pels estudis fets per l'Obra Agrícola. L'any 1989 s'aprova el Macabeu, Parellada –que és la mateixa varietat que l'antiga Montona de Pollença– i el Tempranillo, l'any 1990 s'aprova la Chardonnay i el Cabernet Sauvignon i anys més tard s'aproven varietats foranes com el Riesling, Sauvignon blanc, Merlot, syrah, Pinot noir, viognier i ara fa pocs dies, el dia 26 de maig de 2016 es va publicar al BOIB l'Ordre del conseller de Medi Ambient, Agricultura i Pesca de 10 de maig de 2016 per la qual s'inclou la varietat petit verdot, N. en la categoria de varietats de raïm de vinificació autoritzades a les Illes Balears.

Durant els anys vuitanta i noranta hi ha un increment de la vinya i sobretot de varietats noves, hi ha una corrent d'opinió que considera que les varietats locals no serveixen per fer bons vins, i això fa que es plantin una gran quantitat de varietats foranes. Aquesta idea canvia a partir de mitjans dels noranta quan diversos cellerers i viticultors comencen a fer uns grans vins amb els raïms autòctons, un cas ben concret és l'èxit internacional que té el celler de Felanitx Ànima Negra amb els seus vins utilitzant majoritàriament la varietat Callet o la feina feta per Can Ribes a Consell amb els seus Mantonegros.

L'any 2001 el celler Can Ribes de Consell exposà al departament d'Agricultura i Ramaderia de la Conselleria d'Agricultura la intenció de recuperar la varietat gargollassa, una varietat local que era molt abundant abans de l'arribada de la fil·loxera, per posar-vos un exemple a l'anuari agrícola mallorquí de l'any 1875 a la pàgina 35 deia:

«algunas localidades, como Sancellas, Binissalem, Inca y alguna otra, en que se cultivaba casi exclusivamente la Gargollassa».

Can Ribes havia trobat unes quantes plantes a una vinya d'Inca, propietat de Ca'n Amer, i a partir d'aquestes l'any 1998 havia empeltat 200 ceps per experimentar. Semblant procediment havien seguit, els cellers Toni Gelabert i Can Majoral, amb la recuperació de les varietats Giró Blanc o Ros i el Giró negre, dues varietats ja documentades l'any 1787 per Vicente Tofiño a la seva descripció de les Illes Balears i Pitiüses a on diu:

«son de muy buen gusto, y tienen calidades como el pampol Rodat, Mollar, Malvasías y otros de Bañalbufar, la garnacha, Giron, la Momona de Pollenza y otros vinos blancos y tintos».

Cap a l'any 1995 es localitzaren, per part d'en Toni Gelabert, uns ceps a la vinya propietat d'en Sebastià Bril dels Oms, a Felanitx. De mudes d'aquesta vinya, en Joaquín Montserrat, a la finca Son Nadal en va empeltar dues tires de les varietats giró blanc i giró negre. A partir d'aquests ceps els dos cellers començaren l'experimentació del giró blanc i del negre plantant-ne a les seves vinyes.

A partir de l'any 2001, els tres cellers continuaren la recerca i experimentació d'aquestes tres varietats i començaren amb el procediment que indicava la Conselleria d'Agricultura: fer un estudi i seguiment de les plantes i del vi obtingut durant 5 anys, a partir de la verema de l'any 2001 (la primera) i que s'ha de presentar l'informe l'any 2005. Però durant aquells anys la

normativa europea i l'estatal va anar canviant, també hi hagué canvis en l'administració i segurament alguns errors, per part de tots, ja que el procediment era *ferragós* i, el final del procés, depenia del vist i plau de l'administració central. Tot s'anà allargant, i aquella multitud de passes cansaven als vinaters que veien com havien passat deu anys i encara no podien començar la comercialització.

Actualment ja estan autoritzades tres de les minoritàries –giró ros, gorgollassa i escursac–, i molts cellers ja han plantat aquestes varietats i segueixen experimentant amb d'altres. Actualment ja estan autoritzades per a l'elaboració i la comercialització de vi a les Illes Balears, i en el cas del giró blanc i la gorgollassa, ja es poden vinificar com a vins de la DO Binissalem i la DO Pla i Llevant. D'altres es troben en fase de proves a diferents cellers per veure quins resultats donen. Estam parlant del valent, el sabater, l'argamussa, el vinater i segurament alguna varietat més. A l'IRFAP s'han fet molts estudis sobre aquestes varietats i fa uns anys en feien microvinificacions i després les donaven a tastar per conèixer quines característiques tenien i per veure si podien tenir un futur més esperançador. Ara que el mercat demana vins singulars, diferents, exclusius i bons, és el moment de continuar treballant en aquest camp per veure quin potencial tenen aquestes varietats que foren minoritzades. Únicament els vitivinicultors demanen a les administracions que ajudin el sector a continuar experimentant i autoritzant, i que no es torni a prohibir la comercialització d'aquests vins ancestrals. Es una fantàstica folia tornar a redescobrir ceps antics, revaloritzar el nostre patrimoni, segurament moltes d'aquestes varietats antigues no donaran els resultats esperats però son els viticultors i els vinaters qui s'arrisquen i, per això, el més encertat seria que no hi haguessin tantes normes i tenir llibertat total.

