

# *La Denominació d'Origen Binissalem i el turisme de la vinya i el vi*

MATEU MORRO I MARCÉ<sup>191</sup>

*Llicenciat en Geografia i Història  
Universitat de les Illes Balears*

## *Resum*

El present text fa una breu aproximació a l'evolució històrica i a la realitat actual de la primera Denominació d'Origen de vins a Balears: DO Binissalem (Mallorca). Vinculada amb la trajectòria històrica dels vins de la denominada Zona Alta de Mallorca que, des dels seus inicis, sempre havien optat per la qualitat més que per la quantitat. No obstant, l'èxit actual d'aquests vins es deu en part a la gran valoració i promoció que n'han fet els residents europeus de l'illa.

*Paraules clau:* vi, Denominació d'Origen, DO Binissalem, Binissalem, Mallorca, enoturisme

## *Abstract*

This paper makes a brief approach to the historical and current situation of the first Designation of Origin of the Balearic wines: DO Binissalem (Majorca). Linked with the historical background of the wines of the area known as the Zona Alta de Mallorca which, from its beginnings, had always opted for the quality rather than quantity. However, the current success of these wines is due to the appreciation and promotion encouraged by European residents in the island.

*Keywords:* wine, *Denominación de Origen*, Protected Designation of Origin, DO Binissalem, Binissalem, Mallorca, Balearics, enotourism, wine tourism

La realitat vinícola de Mallorca, i de les Illes Balears, és un fet ascendent i positiu. Dels pocs fets amb aquestes característiques en l'àmbit agroalimentari insular. L'èxit dels vins de les Illes és indubtable d'haver optat per les produccions de qualitat a partir de la segona meitat dels anys vuitanta, quan el vinyet insular era tan sols un record de temps passats. En aquesta situació de remuntada hi ha jugat un paper important la realitat turística de Mallorca, però no en la seva forma hotelera i de turisme de masses, que en general s'ha mogut al marge per complet d'aquest tipus de produccions de qualitat, sinó a través d'una important presència de residents de països europeus, amb un cert nivell adquisitiu, que han acabat convertint-se en la millor promoció dels nostres vins per tot arreu.

---

<sup>191</sup> Assessor de la Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca.

La Denominació d'Origen Binissalem (DO Binissalem) va ser la primera indicació geogràfica de vins de les Balears, abans de la Denominació d'Origen Pla i Llevant i dels vins de la terra de Mallorca, de les Illes Balears, de Menorca, d'Eivissa, de Formentera i de la Serra de Tramuntana-Costa Nord. Aquest és un fet plenament coherent amb la trajectòria històrica dels vins de la denominada Zona Alta de Mallorca, que ja des de temps antics havia optat per elaborar vins de més qualitat, fins i tot a costa de sacrificar la quantitat. És clar que aquesta opció descansava sobre poderosos elements objectius que ara intentarem analitzar.

Segons Josep Juan Vidal<sup>192</sup> la cursa agrícola de la vinya que hauria de generar les noves comarques vitícoles arrencà a finals del segle XVIII.

«Alguns dels factors d'aquesta nova distribució de la vinya són clars. Per exemple, Binissalem, i successivament Alaró i Santa Maria, situades en línia sobre la via central de comunicació de l'illa, no procuraven sinó aproximar la producció de vi al consum, que lògicament acaparava la Ciutat, on era molt escassa la vinya».

Per això, des d'Alcúdia –al nord– la vinya es va anar desplaçant cap el sud a través d'aquesta via, a la recerca de reduir despeses de transport i evitar les dificultats d'uns camins on d'hivern no era fàcil transitar. El camí d'Inca era un avantatge important pels pobles que s'hi trobaven ubicats. Alcúdia a l'extrem nord, era la que ho tenia pitjor. Així una representació de la ciutat d'Alcúdia dirigida a l'Audiència expressava que l'elaboració de vi a Alcúdia era

«franqueza de mucha importancia en aquel tiempo, porque entonces el vino valía mucho en aquel Reyno y es el vino lo que mas se coge en el territorio de Alcudia, ahora vale poco por haberse plantado mucho en otros pueblos».

## El vinyet als segles XIX i XX

Bisson<sup>193</sup> es demana quines varen ser les raons que provocaren el desenvolupament de la Zona Alta del vinyet mallorquí. Va ser la proximitat a Ciutat i el seu port o va ser el seu clima? L'autor considera que varen ser els dos factors i, després, sobretot el factor climàtic el que va contribuir a obtenir un vi de major qualitat, que amb facilitat assolía els 12° o 15° graus. La qualitat dels vins de la Zona Alta és prou glosada pels agrònoms del segle XIX com Francesc Satorres Macià i Eduardo Carretero Fuentes. Aquest darrer, el 1875, es lamentava del poc preu i qualitat del vi mallorquí, a excepció del de les zones de Banyalbufar i Binissalem.

A la zona de Binissalem la composició varietal perfil·loxèrica era d'un 75 a 80 % de gorgollassa i un 15 a 20 % de fogoneu<sup>194</sup>. Sols en molt petita escala hi havia altres varietats com moscatell i malvasia destinades a fer vins dolços i calop com a raïm de balança. Carretero el 1875 deia que la major part del vi mallorquí era per consum intern i que el consumidor local volia un vi negre de color i poc àcid. Si era blanc havia de ser àcid. L'obsessió del vinyòvol era

---

<sup>192</sup> JUAN VIDAL, Josep. *L'evolució de la producció vitícola a Mallorca entre els segles XIV i XVII* In: Vinyes i vins: mils anys d'història: actes i comunicacions del III Col·loqui d'Història Agrària sobre mil anys de producció, comerç i consum de vins i begudes alcohòliques als Països Catalans, febrer del 1990. Barcelona: Edicions Universitat de Barcelona, 1993.

<sup>193</sup> BISSON, Jean. *La terre et l'homme aux Îles Baléares*. Aix-en-Provence: Edisud, 1977. P. 233.

<sup>194</sup> BALLESTER, Antoni. *Memoria sobre la invasión filoxèrica y la reconstitución del viñedo en la provincia de Baleares 1909*. Servicio Agronómico. Sección de Baleares, 1910.

millorar la producció ja que en això hi havia la seva supervivència, però a la Zona Alta també era important la qualitat. El predomini de la varietat gorgollassa en els vinyets prefil·loxèrics determinava uns rendiments baixos que es devien moure entre 2.000 i 3.000 quilograms de raïm per quarterada, per davall de les mitges generals a l'illa. Segons la Memòria de 1892<sup>195</sup> una hectàrea de vinya produïa de terme mitjà a Mallorca 3.500 kg de raïm. Satorres a la memòria sobre la vinya de 1889 diu que la gorgollassa, varietat bàsica pels vins de qualitat de la Zona Alta, produïa de 1.600 a 2.200 kg. per hectàrea, molt per davall les mitjanes insulars, i en canvi el fogoneu sobre terrenys fèrtils i en anys bons podia produir deu vegades més, fins a 16.000 kg.

Segons la Memòria de 1892<sup>196</sup> la varietat més freqüent a la Zona Alta de Mallorca havia estat la gorgollassa, encara que bona part de la vinya havia estat empeltada de fogoneu. Les varietats fines o superiors eren el moscatell, malvasia, montona, giró, i pàmpol rodat. Les varietats de *vinos de pasto* eren la batista, escursac, garnatxa, juanillo, vinater, tintorer, planta (aramon) i carignan. Les principals varietats entrefines eren: gorgollassa, valent blanc, calop, pansal blanc i pansal negre i callet. Les varietats comunes eren: fogoneu, valent negre, al·leluies, lópez, ull de llebre, argamusses i sabater. La queixa d'aquells agrònoms era que el fogoneu era un cep molt productiu però que produïa un vi d'escassa qualitat que poques vegades superava una graduació de 10°.

Rosselló Verger<sup>197</sup> afirma que l'increment de la vinya mallorquina de finals del segle XIX no es pot explicar tan sols per la conjuntura de la fil·loxera,

«sinó amb el precedent dels segles XVIII i XIX d'un actiu procés de fabricació i exportació d'aiguardent (...). Des de 1850 fins 1891, la demanda estrangera dels nostres vins de taula va créixer de manera ininterrompuda».

L'augment de la demanda de vins comuns estimulà una ampliació de la superfície conrada de vinya, i de retop, de la producció<sup>198</sup>. Però com que l'oferta anava per davall de la demanda els preus tendiren a elevar-se. El moment de màxim esplendor va ser el de la dècada dels anys vuitanta.

El que va passar a partir del 1891, Lluís Pou Bonet ja ho havia anticipat el 1880 al seu treball *Noticia sobre la filoxera vastatrix. Vade-mecum del viticultor balear*<sup>199</sup>. La tesi de Pou era que la vinya a Mallorca era important no tant pel seu producte net, com per la mà d'obra que ocupava i els terrenys conrats que no serien aptes per altres cultius. Des del punt de mira agrari, segons Pou, no hi havia alternatives reals al vinyet: s'haurien de tornar dedicar terres magres als cereals, amb resultats prou inconvenients. Descartava la plena utilitat de la majoria de mètodes de combatre la plaga i analitzava l'ús de ceps americans, amb prudència i fins i tot amb desconfiança, demanant una major experimentació, encara que recomanava preparar els planters com més aviat millor. Però les sàvies recomanacions de Pou foren poc considerades, en un moment dominat per la forta demanda i l'expansió. El 1883 Satorres indicava que la viticultura balear es trobava amenaçada de mort per «la terrible plaga fil·loxèrica que ja ha envaït diverses

---

<sup>195</sup> *Memoria de vinos y vendimias*. Document manuscrit. 1892. UIB.

<sup>196</sup> *Memoria de vinos y vendimias*. Document manuscrit. 1892. UIB.

<sup>197</sup> ROSSELLÓ VERGER, Vicenç M. *Canvis de propietat i parcel·lacions al camp mallorquí entre els segles XIX i XX*. "Randa" 12 (1981) 19-60.

<sup>198</sup> GARRABOU, Ramon, BARCIELA, Carlos, JIMÉNEZ BLANCO, J.I., eds. *Historia agraria de la España contemporánea. 3. El fin de la agricultura tradicional (1900-1960)*. Barcelona: Editorial Crítica, 1986.- (Crítica/Historia; 40). P. 27

<sup>199</sup> POU Y BONET, Luis. *Noticia sobre la filoxera vastatrix. Vade-mecum del viticultor balear*. Palma: Establecimiento Tipográfico de Pedro José Gelabert, 1880.

províncies de la península». És molt destacable la memòria de 1886<sup>200</sup> que analitzava en profunditat els greus problemes de la vinya i el vi a Mallorca en el moment de més forta demanda dels mercats francesos.

Els rigorosos treballs de la Comissió Provincial de Defensa contra la fil·loxera varen ser finalment infructuosos. En aquest panorama, la gran crisi fil·loxèrica de l'any 1891 va ser un cop sec. Les vinyes s'arrabassaren, moltes fortunes s'esbucaren, la feina va minvar i es va escampar arreu la desorientació vitícola. Bartomeu Pastor<sup>201</sup> indica altres factors que contribuïren a la crisi: el frau i l'adulteració del vi, i la baixa qualitat determinada per l'ús de certes varietats de raïm molt productives, però inadequades. D'altra banda la disminució de la superfície dedicada al vinyet ja s'havia iniciat el 1889, sense relació per tant amb la plaga. La menor demanda del vi mallorquí va ser efectiva abans de l'arribada de la fil·loxera. Després, la caiguda de l'exportació va dur a la caiguda dels preus, iniciada el 1886.

### La recuperació postfil·loxèrica

El 1892, Satorres, en el seu informe sobre els vins i les vinyes balears analitzava els problemes induïts per l'eufòria vitícola: es feren tantes plantacions que en certs municipis els altres conreus restaren reduïts a la mínima expressió, per la qual cosa part d'aquests vinyets estaven condemnats a desaparèixer, fins i tot sense la fil·loxera, per la seva manca de qualitat. S'havia de recuperar l'equilibri entre l'extensió del vinyet i la producció, optant per les pràctiques vitícoles segures i comprovades per l'experiència. El mateix havia de passar amb les tècniques de vinificació, molt descurades en els temps de baldor prefil·loxèrics. La Diputació va instal·lar un viver de ceps americans. i poc a poc es va aconseguir orientar una mica la represa, plena de dubtes pels viticultors, sobretot respecte a les varietats que convenia empeltar. La confusió varietal sembla que va afectar els vins. Segons Massanet (1907)<sup>202</sup> hi havia a Mallorca 3.060 ha. plantades sobre cep americà, de les quals 1.060 ha a la Zona Alta. El 1907 les millors vinyes de l'illa tornaven estar en el Raiguer, afavorides per les condicions dels sòls de la zona. Pel que fa a les varietats empeltades, el fogoneu va tenir una certa preferència, la gorgollassa, per contra, es va abandonar a la Zona Alta, sent substituïda, segons Massanet, per les varietats manto negro, batista, parrell, alacant, garnatxa i altres. Amb tot, Massanet constata la gran desorientació dels viticultors a l'hora de decidir les varietats a empeltar i la important variabilitat resultant. El resultat era un vi de bastant de color, d'11 a 13° d'acidesa, acceptable en general, però amb una productivitat de raïm més aviat baixa (2.500 kg per ha). Les varietats blanques amb més acceptació entre els viticultors eren el xarel·lo, moscatell, malvasia i com a raïm de taula el calop. Per refer el vinyet es va recórrer al fogoneu i al manto negro. Però com deien els pagesos: «el fogoneu fa quilos i el manto negro fa quilos i graus». La tendència va ser recuperar el tipus de vi anterior de la Zona Alta, però substituint la varietat gorgollassa per altres varietats noves més productives. La tendència era clara i així s'observava, però mancaven estudis per avaluar si les noves varietats permetrien els mateixos envelliments i característiques dels anteriors.

---

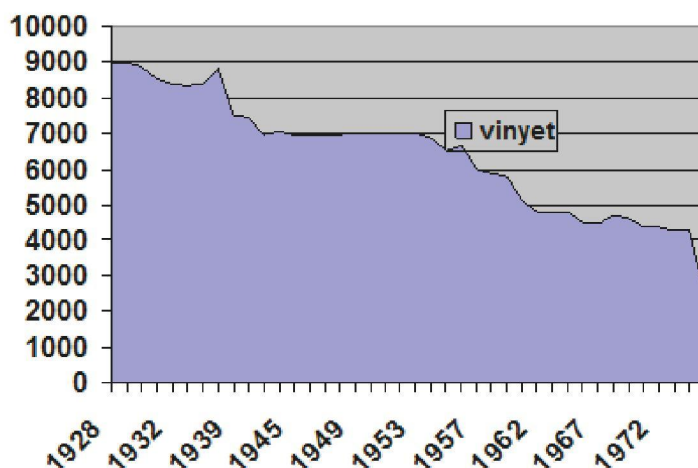
<sup>200</sup> *Dictamen sobre los medios de aumentar la importancia de nuestros vinos y sobre todo de evitar su descrédito en los mercados extranjeros.* Comisión de Agricultura, Industria y Comercio (Redactada per Joan M. de los Herreros, Lluís Pou i Antoni Maria Sbert). 28 de juliol de 1886.

<sup>201</sup> PASTOR SUREDA, Bartomeu. *La fil·loxera al Pla de Mallorca* In: *Algaida. Cinquenes jornades d'estudis locals.* Mancomunitat Pla de Mallorca: Algaida, 2003. Posteriorment aquest autor ha ampliat el tema a *La vinya i el vi a la Mallorca de finals del segle XIX. Una revisió del tòpic de la fil·loxera.* Palma: Lleonard Muntaner Editor, 2016.

<sup>202</sup> MASSANET, Andreu. *Memoria reglamentaria sobre el cultivo y la producción vitícola.* Text manuscrit. 1907.

## Dels anys vint fins a la crisi dels setanta

Durant la primera meitat del segle XX la vinya va viure una situació de crisi crònica. L'augment de producció a nivell mundial va repercutir en una baixada de preus. Destaquen els períodes 1904-09, 1920-25 i 1929-35<sup>203</sup>. Es va fer una tria més acurada dels ceps per tal d'adaptar-los a les característiques físiques de cada contrada i al tipus de vi que es volia obtenir, amb el concurs de les institucions de recerca agronòmica i enològica creades en aquests anys. Hi va haver canvis en el marc de plantació, en les eines, en les pràctiques agràries i en la fertilització, produint-se una millora dels rendiments. Va millorar molt la vinificació i les instal·lacions dels cellers. En el primer terç del s. XX les produccions augmentaren una mica, tot i haver-hi anys més dolents.



Gràfic de la superfície sembrada de vinya a les Illes Balears.

A partir del 1929 la superfície de vinyet a Mallorca va quedar bastant estabilitzada, però sempre en una evolució decreixent, amb l'excepció de la llarga postguerra i fins a finals dels anys cinquanta, quan es va iniciar una forta davallada, intensificada en els anys setanta. Però en tot aquest temps les produccions vitícoles de la zona de Binissalem es varen mantenir gràcies a la presència d'una important tradició de viticultors i cellers que varen saber donar continuïtat a l'elaboració de bons vins, però sense poder evitar una pèrdua constant de superfície del vinyet, del nombre de viticultors i del volum de vi elaborat, que en els anys setanta va revestir el caràcter d'una veritable desfeta.

## La constitució de la Denominació d'Origen Binissalem

En aquest context que acabem de desgranar una mica, l'aparició de la D. O. Binissalem, a finals de l'any 1990, va representar una fita d'importància extraordinària. No podem deslligar com hem dit abans aquest fet de la presència a la comarca d'una tradició ininterrompuda de cellers artesans, ni de l'existència d'un celler, el Celler Josep Lluís Ferrer, que a partir de 1931, i de manera ininterrompuda, va mantenir una producció de vins embotellats de qualitat, amb un

<sup>203</sup> CALATAYUD GINER, Salvador. *La transformació de l'agricultura tradicional*. In: Giralt Raventós, Emili (Direcció), Salrach, Josep M. (Coordinador) i Garrabou, Ramon (Coordinador) *Història agrària dels Països Catalans. Segles XIX-XX*. Vol. IV. Barcelona, 2006. P. 152.

forta empremta de les varietats de raïm autòctones. La creació de la denominació d'origen no va ser fàcil, però va aconseguir superar tots els obstacles, i gràcies a això es va obrir un camí que després totes les altres identificacions d'origen i qualitat han anat seguint.

Molt abans, l'any 1965 s'havia posat en marxa a Binissalem, a iniciativa de l'escriptor Llorenç Moyà Gilabert i el Club Atlant, "La Festa del Vermar", amb un valor simbòlic indubtable. El Consell Regulador de la D.O. Binissalem, a partir de 1990, va poder anar impulsant nombroses iniciatives de promoció. Entre elles s'ha de remarcar el foment d'una Ruta del Vi i, a partir del 2014, el programa "Wine Days". Però mentrestant uns quants de cellers han anat posant en marxa programes d'activitats que han vinculat l'elaboració de vins amb la cultura o amb iniciatives pròpies d'un turisme enològic. Entre aquests cellers s'ha d'esmentar Vins Nadal, de Binissalem, fundat per Miquel Nadal Fiol l'any 1932, amb una aposta des del 2005 per la música i el teatre; Celler Jaume de Puntiró, de Santa Maria, que du a terme un ambiciós i constant programa d'activitats que inclouen música, teatre, arts plàstiques, presentacions de llibres i la consolidada Poesia al vinyet; Josep Lluís Ferrer amb una ben organitzada activitat enoturística que inclou visites concertades amb tast, recorreguts amb tren per les vinyes, etc. També l'Ajuntament de Santa Maria del Camí va instituir a partir del 2002 la "Festa del Vi Novell", després d'haver organitzat des del 1990 una mostra de vins.

Amb tot, dins aquest panorama efervescent, s'ha de deixar constància de la iniciativa pionera duta a terme pel Celler Ramanyà, de Santa Maria del Camí, amb la constitució d'una valuosa col·lecció etnològica de primer nivell, no tan sols sobre el món del vi, sinó sobre el conjunt d'oficis i activitats tradicionals de Mallorca. Avui, la visita d'aquest complex etnològic inclou tast de diversa entitat i ha aconseguit un nivell de visites turístiques important.

La vinya i el vi s'han convertit en uns dels elements patrimonials amb més possibilitats de centrar l'interès dels visitants i, alhora, de generar processos de generació d'iniciatives i d'ocupació que tenen l'avantatge de traduir-se en una millora de l'entorn paisatgístic. Es pot dir que el món del vi ja camina tot sol, gràcies a descansar sobre una malla descentralitzada formada per diverses empreses entrelligades, entre les quals destaquen els cellers elaboradors, que són els veritables impulsors de tot el procés de promoció. Aquestes iniciatives individuals es veuen reforçades per tot allò que fa el Consell Regulador i l'Administració municipal, insular i autonòmica. La demostració de què el procés encara està en una fase ascendent és que d'any en any es van constituint nous cellers i que la superfície de vinya no cessa de créixer –d'una manera lenta, llevat dels dos o tres darrers anys en què es preveia la desaparició dels drets de vinya i aquest fet generava una inquietud que s'ha traduït en uns quants de centenars d'hectàrees més de vinya a nivell de les Balears.

No sabem si el potencial de creixement del vinyet a la Zona Alta és encara molt gran o si estam començant a tocar sostre. Les possibilitats turístiques es molt probable que es trobin tan sols a l'inici. Però el que si que podem afirmar sense dubtar-ne gens és que és imprescindible consolidar territorialment molt més el vinyet a la zona, recuperant sòls agraris ara abandonats i ajudant a generar un vinyet més compacte i amb més consistència paisatgística. Tan sols la manca d'interès i la descurança poden explicar que, fins a dia d'avui, no s'hagin protegit de la urbanització extensiva els magnífics sòls al·luvials del Raiguer, de call vermell i macada, que al llarg de la història han acreditat una clara vocació vitícola i han fet i fan possible uns dels millors vins de les Balears.