

Per les terres del Pla i Llevant: vi, cultura i turisme

MARINA VERA CASTILLO

Directora tècnica de la DOP Pla i Llevant

ANTONI BENNÀSSAR ROIG²⁰⁴

President de la DOP Pla i Llevant

Resum

El text recull l'experiència d'un grup de professors i estudiants estrangers que, durant uns cursos d'estiu a la Universitat de les Illes Balears, aprofitaren per gaudir d'un recorregut pel Pla i Llevant de Mallorca interessats en conèixer la llengua, la cultura, les tradicions... i els vins de Lluçmajor, Algaida, Petra, Muro, Manacor i Felanitx

Paraules clau: vi, cultura, turisme, Mallorca, Pla de Mallorca, Llevant de Mallorca, DO Pla i Llevant, enoturisme

Abstract

The text reflects the experience of a group of professors and students, during summer courses at the Universitat de les Illes Balears, who enjoyed a tour in the regions of Pla i Llevant de Mallorca, motivated to learn about the language, culture, traditions... and the wines of Lluçmajor, Algaida, Petra, Muro, Manacor and Felanitx.

Keywords: wine, culture, tourism, Majorca, Pla de Mallorca, Llevant de Mallorca, DO Pla i Llevant, wine tourism, enotourism

Pel llevant neixen dies i si qualsevol d'ells feu bo passar per les terres del Pla i Llevant de Mallorca podreu conèixer mil històries que uneixen cultura i vi perquè es perd en la memòria del temps els orígens del cultiu de la vinya. Sembla que els poblats talaiòtics no cultivaven encara la vinya i que varen ser els comerciants púnics els que la varen introduir, així ho semblen indicar les àmfores púniques trobades entre talaiots. La primera referència escrita és de l'època romana quan Plini comenta que el blat i el vi de Mallorca es podia comparar amb qualsevol de l'imperi. A l'època musulmana, malgrat les prohibicions religioses es va seguir produint vinya i vi. Però és de l'època catalana quan es té constància ben documentada del cultiu (Barceló *et al.*, 2009). Ramon Llull en el "Cant de Ramon" afirma que la seva escola de llengües està «entre la vinya

²⁰⁴ Professor de la Universitat de les Illes Balears.

e el fenollar». En els segles següents amb alts i baixos ha seguit el cultiu fins arribar a l'esplendorós segle XIX, la baixada posterior i la reeixida actual, en que ens trobem en un moment dolç en que els vins de Mallorca són reconeguts com a de gran qualitat arreu del món.

Amb un grup d'estudiants provinents de diversos països arribats a la Universitat de les Illes Balears (UIB) per a realitzar cursos d'estiu sobre llengua, cultura i tradicions de Mallorca amb especial interès pel món del vi s'ha fet una visita als municipis de la DOP Pla i Llevant que tenen cellers de vi. En aquests municipis hem visitat les bodegues, però també s'ha aprofitat per a visitar indrets interessants o per comentar aspectes culturals d'interès a l'Illa. En conjunt el resultat ha estat una guia sobre enologia i cultura d'un grapat de municipis del Llevant de Mallorca.

Llucmajor

A Llucmajor visitem les Bodegues Bordoy fundades el 2002. Situada concretament a la Marina de Llucmajor, aquesta bodega suporta un clima mediterrani semiàrid, amb pluviometries molt baixes i grans insolacions aportant a la vinya baixes produccions d'una alta qualitat. El celler pertany a la DOP Pla i Llevant. S'elaboren vins blancs joves, blancs criança, rosats, negres joves, negres criança i dolços. Tant el celler com les 20 hectàrees de vinya estan ubicats a la Finca S'Aujub Vermell. A la vinya trobem les varietats cabernet sauvignon, merlot, chardonnay, syrah, i cada vegada més presents les autòctones premsal, callet, giró ros i gorgollassa, apostant per un producte encara més diferenciador marcant els vins amb les varietats de la terra. La producció del celler és de 80.000 litres anuals. La verema es realitza de forma manual, en caixes de 15kg i la elaboració és tradicional, respectant al màxim la matèria prima. Miquel Sastre Bordoy propietari i fundador de l'explotació. Al front de la vinya i de les elaboracions es troba l'enòleg Sergio Navarro, el qual cuida cada pas de la creació dels diferents vins que el celler presenta.

Deixàrem enrere les Bodegues Bordoy i seguïrem avançant per la marina de Llucmajor cap el següent destí. Aturada obligada al Cap Blanc per contemplar la majestuositat dels penya-segats sobre el mar. Aquestes formacions de l'època miocènica originàriament eren corals que formaren tot un sistema d'esculls que creixia dins el mar. Amb els milions d'anys passats des de llavors, el nivell de la mar va baixar, uns 70 m, i tots els corals varen quedar descoberts. Impressiona pensar en aquests canvis de nivell de la mar. Com que són formats per carbonat càlcic s'han dissolt amb facilitat i formen aquesta enorme plataforma que conserva la mateixa estructura de quan va ser formada, però ara emergida a l'atmosfera. Sobre aquestes roques calcàries s'hi forma una terra prima adequada pel cultiu de la vinya que dona vins molts aromàtics, lleugers i frescs. Més endavant encara podem contemplar les pedreres de Vallgornera, jaciment protegit de conglomerats orgànics format per closques de mol·luscs de bona mida unit per ciment calcari.

Una estudiant arribada dels EUA observa el paisatge de garrigues i mar i hi reconeix el paisatge de la poesia de Blai Bonet, especialment a *Entre el coral i l'espiga*. Recita de memòria en català amb un graciós accent nord-americà:

*Jo l'estim molt, a la mar,
a la mar verda, ensopida,
allargada dins el llit
de blau color, color lila...*

En aquesta combinació de roques, terres, mar, garrigues i clima és el que s'anomena el *terroir* on creix la vinya a la que dona el conjunt de característiques que fa especial i diferent a cada vi. Cada petita variació de composició de la terra, de les roques, dels canvis de temps –pluges i temperatura, especialment– d'un any a un altre es veuen reflectits en els raïms i, en conseqüència en el vi. Això fa que podem parlar de les diverses anyades dels vins, totes s'assemblen, però mai són iguals. El vi, sempre és vi, però en una copa hi podem distingir els infinits matisos d'aroma, color i gust provocats pel joc que s'estableix entre els més de mil composts diferents que participen en la seva formació que el fan sempre diferent. No seria gens estrany que els raïms s'amaressin dels perfums de les plantes que creixen en aquestes garrigues: pi, mata, romaní, estepes, herba de Sant Ponç i de Sant Joan, ruda, aladerns o ullastres. Molt especialment a les vinyes els hi arriba l'aire de la mar, l'embat, un aire carregat de frescor, humitat i sal que es diposita sobre les pells dels grans i confereix als vins un cert gust salat captat pels tastadors més fins. Aquest joc entre mar i terra es dona a totes les vinyes del Pla i Llevant perquè totes elles estan situades en nivells inferiors als 200 metres d'alçada.

Seguim per la carretera fins arribar a Cala Pi, on trobem el celler més jove de la DOP Pla i Llevant: L'any 2015 es varen fundar les Bodegues Vi Rei, al municipi de Lluçmajor. La bodega ha estat fundada per en Miquel Pascual i ha estat una inversió molt gran en qüestió d'agricultura en aquesta part de l'illa. La capacitat del celler és de 600.000 litres, amb intenció de seguir augmentant aquesta. A la campanya 2015 es varen recollir un total de 500.000 quilos de raïm i es varen elaborar 350.000 litres de vi. En aquest temps el celler comença a comercialitzar les seves primeres marques joves, elaborant vi blanc, rosat i negre. El celler actualment té 50 hectàrees de vinya en producció i a la campanya 2015 i 2016 ha seguit plantant més vinya, per lo qual es preveu un gran augment de la producció de cara al anys futurs. La filosofia es creure i apostar per les varietats autòctones i principalment a les vinyes hi ha plantades varietats com la premsal, el callet i el mantonegre. El celler està en procés de finalització i la intenció del propietari es poder realitzar visites apostant per l'enoturisme a la zona.

A Cala Pi aprofitem per visitar la torre des de la que se vigilava la costa per avisar si hi havia presència de bandits al mar. Si al Cap Blanc havia cridat l'atenció la torre, la de Cala Pi, vista de ben prop va provocar la curiositat dels estudiants sobre aquest tipus de construccions esveltes, sòlides, construïdes a pocs metres del mar. La curiositat va desembocar en un allau de preguntes. Aquestes torres que revolten l'illa tenien funcions de vigilància i defensa. Foren construïdes en el segle XVI, davant l'amenaça dels pirates turcs que dominaven la navegació en el Mediterrani. Les torres estaven disposades de manera que cada una d'elles es veien les contigües i es comunicaven amb senyals de fum, de dia, i de foc a la nit. D'aquesta manera avisaven si s'acostaven enemics a la costa. Varen ser funcionals fins a mitjans del segle XIX. Actualment constitueixen miradors privilegiats sobre la costa (Händel, 2016).

Deixem la costa i tornem cap a l'interior on ens trobem amb un poblat talaiòtic: Capocorb. És un dels més ben conservats de l'illa on encara resten en peu construccions sense massa transformacions posteriors. El poblat data de l'inici del primer mil·lenni a.C., a la transició de l'edat del bronze a l'edat del ferro. Es suposa que els restes que queden actualment formaven part dels usos cerimonials de la població que l'ocupava i que les construccions que constituïen els habitatges pràcticament han desaparegut encara que s'han trobat molts de restes espargits a la terra. Aquests talaiots, com a tals, foren utilitzats fins a mitjans del mil·lenni, encara que amb usos posteriors foren vigents a l'edat mitjana. Impressiona veure la mida de les pedres perfectament ordenades per a la construcció el que fa pensar que devien ser habitats per societats ben organitzades.

Encara trobem una altra curiositat en torn als talaiots, uns esplèndids camps de figueres que en èpoques passades tenien una gran importància econòmica perquè era baix d'aquests arbres on els pagesos duïen els seus porcs a l'estiu, especialment a l'agost. Les figues madures anaven caient a terra i els porcs les menjaven. Anar a les figueres, pels al·lots de principis del segle XX equivalia anar de vacances. Allà tota la família reunida dins una caseta més bé petita i tot el dia per estar en llibertat, caçar ocells o collir caragolins mentre es preparava el menjar amb un foc en terra. La curiositat que hi podem observar es la presència de figueres mascles: cabrafigues que formen figues que no són bones per menjar i són portadores de flors masculines. Un insecte pol·linitzador específic serà l'encarregat de transportar el pol·len d'aquestes, dites "mamones", a les figueres femelles que produeixen les figues bones per menjar (Rallo, 2015).

Deixem Capocorb i aturada al restaurant de Cas Busso serà ideal per recuperar forces i fer compendi de les coses vistes. Els estudiants amb entusiasme volen tastar especialitats de la terra: coca de verdura, frit, tumbet, albergínies farcides, peix a la mallorquina i calamars farcits, acompanyat de gelat d'ametlla i gató han aparegut i desaparegut de la taula a la mateixa velocitat. Els comentaris són entusiastes. I tot acompanyat de bon vi.

Algaida

A mig camí entre Lluçmajor i Algaida ens trobem el massís de Randa del qual el cim més alt és el puig de Randa amb 543 m d'alçada i, a més, hi ha altres muntanyes d'alçada un poc inferior. Aquest massís central de Mallorca es formà a l'època terciària i està format per roques bàsicament calcàries que es presenten en diverses formes de margues, arenisques o conglomerats. A vegades amb formes curioses com el *slompings* de Gràcia. Al massís hi trobem dos santuaris: Gràcia, habitat fins fa poc per ermitans i que actualment té un donat; Sant Honorat, regit pels Missioners del Sagrat Cor i al cim hi trobem el monestir de Cura, gestionat pels franciscans. Al peu de la muntanya hi ha el poblet de Randa que compte amb restaurants, establiments d'agroturisme que justifiquen per si sols la visita. Randa ha incitat la imaginació i són moltes les històries, llegendes i fets diversos centrades en aquestes muntanyes.

Però el fet més important ha estat la presència a la muntanya de Ramon Llull que a l'inici de la seva vida pública hi va fer un període de meditació en el qual va descriure el seu sistema filosòfic, l'*Ars*, la finalitat del qual era interpretar la realitat, verificar-la i d'aquesta manera demostrar que es podia arribar a la fe cristiana per la raó. També volia que el seu sistema es podés aplicar a totes les ciències conegudes. No se sap exactament on vivia a Randa, encara que la tradició senyala un indret prop de la qual hi ha una mata: "la mata escrita", que les fulles tenen uns dibuixos estranys que segons la tradició foren fets per Ramon Llull i encara es conserven i es renoven a les noves fulles que es formen. Miquel Costa i Llobera contà en poema descriu el fet i el seu significat. (Costa i Llobera, 2004):

*Arbust estrany! En cada nova fulla,
com en les que li cauen per despulla,
té marcats uns caràcters desiguals;
lletres pareixen d'escriptura ignota,
i es diu que un savi clarament hi nota
lo nom de Déu en mots orientals.*

Un estudiant del grup, que ha cursat fitopatologia a La Plata (Argentina) s'ho mira amb certa sornegueria i hi veu molt més les marques que hi ha deixat un virus o una infecció fúngica, o forçant la imaginació mutacions gèniques que hagin passat a les fulles d'aquesta planta. El cert és que, que sapiguem, ningú ho ha estudiat, el misteri continua. No sigui que un estudi científic acurat ens espenyi un mite.

L'estada de Llull a Randa sedueix als visitants i inspira a poetes actuals com Josep Lluís Aguiló (Aguiló, 2004):

*Viuré al Puig de Randa
de salvatge bellesa
i seré només un pobre
vell que fa el niu a una cova.
I serà la meva fortalesa.*

Però no just hi ha espiritualitat a la muntanya. A Cura hi ha una hostatgeria recentment reformada i un restaurant d'excel·lent qualitat que ofereix especialitats de cuina mallorquina. Té una excel·lent carta de vins del Pla i Llevant. Al restaurant bar decidim recuperar forces amb un bon pa amb oli. Apareixen els plats amb dues llesques generoses de pa, el setrill amb oli verge d'arbecuina fet per un productor de la DO d'Oli de Mallorca, tomàtiques de ramallet collides no fa gaire d'un hort pròxim al monestir i, també embotits, sobrassada, botifarrons, camaiot, dues classes de formatge mallorquí i menorquí. I acompanyament d'olives trencades i fonoll marí que provoca la sorpresa i curiositat dels nostres estudiants. Havien vist la planta als penya-segats de la marina de Lluçmajor, però no en coneixien aquest ús. Els iniciem en la preparació d'un pa amb oli i d'immediat introduïm la discussió sobre que s'ha de posar primer, l'oli o la tomàtiga. Els estudiants de ciència volen aplicar el mètode científic i fan una llesca de cada classe. Acabada la degustació confessen que no poden prendre una decisió, que aquest és un cas d'aplicació de la inducció a la ciència i que una de les bases de la inducció és la repetició i observació de proves abundants. Així que dues llesques més passen al plat i entre rialles i bon estómac repeteixen la prova. Un grup de turistes que també són de visita al monestir de seguida ens volen imitar. I un algaidí que ha pujat a fer un cafè a les altures s'ho mira divertit i afirma: «Jo diria que això és ciència del morro!». El pa amb oli demana beguda, així que dues botelles de *Butibalausí* de Can Majoral: una blanca i una altra negra acaben d'alegrar l'àpat. Els ha sorprès la qualitat de la sobrassada i els hi explica'm les característiques de la seva preparació i el tipus de carn que s'usa i com és la maduració.

Al municipi d'Algaida es troba el celler Can Majoral. Amb un total de 17 hectàrees de vinya és un celler pioner en la agricultura ecològica i en la recuperació de varietats autòctones per a la elaboració de vins de qualitat, en el seu cas emparats per la DOP Pla i Llevant.

A les seves vinyes es cultiven multitud de varietats de raïm –premsal, giró, chardonnay, riesling, callet, gorgollassa, merlot, syrah etc.–, i cada una té la seva funció en els seus diferents vins. El celler elabora uns mitja de 60.000 litres de vi a cada campanya, elaborant vins blancs joves, blancs amb criança, rosats, negres joves i negres amb criança, tots elaborats segons la normativa d'agricultura ecològica.

Al front del celler hi han dues generacions, n'Andreu Oliver, cofundador del celler i na Mireia Oliver i n'Andreu Oliver, filla i nebot, respectivament. Can Majoral és un celler familiar en el que la segona generació ja té una formació específica en el món de la vitivinicultura, a part de la formació familiar, investigant noves línies de elaboracions i noves varietats, però sense perdre la tradició i la cultura pel producte de la terra.

Petra

El grup d'estudiants entra a Petra en mig de gran entusiasme, especialment dels nord-americans, perquè allà hi va néixer Juníper Serra, recentment nomenat sant i que és un mite dins la cultura dels Estats Units, és un dels personatges reconeguts com a cappare de la formació d'aquell país i com a tal és celebrat i reverenciat des del Capitoli, amb la seva monumental estàtua, fins a les terres californianes on les missions que va fundar s'han convertit amb ciutats tan importants com Los Angeles, Carmel, San Francisco, San Diego, Santa Bárbara, etc. L'interès està més que justificat i a Petra es pot visitar la casa on va néixer i el museu dedicat a la seva memòria

La tradició parla de la influència que va tenir el frare de Petra en la colonització de l'Alta Califòrnia. S'ha de tenir en compte que el pare Serra tenia una gran preparació intel·lectual, fou professor de Filosofia al Universitat Lul·liana. Va evangelitzar als indígenes, però també els va ensenyar tècniques agrícoles i de ramaderia i els va ensenyar a gestionar aquells nous terrenys que passaven a dependre de la corona espanyola. Compartia la seva missió amb la presència de l'exèrcit amb qui va tenir no pocs enfrontaments. Totes aquestes històries ens són relatades a Petra i, fins i tot, es parla d'aspectes concrets com el d la introducció del cultiu de l'ametlla, l'oli o l'elaboració de vi. La veritat és que la idea de que Juníper Serra fos l'introducció del cultiu de vinya i elaboració del vi a les terres californianes ens sedueix molt, especialment per l'enorme importància actual que té en aquelles terres. Els vins de Califòrnia són coneguts arreu del món (Font Obrador, 2003).

I a Petra, ens disposem a visitar les bodegues Miquel Oliver que varen començar el seu camí el 1912, actualment la quarta generació, de la mà de na Pilar Oliver, és la que s'encarrega de la elaboració dels seus onze vins. Amb més de 100 anys d'antiguitat, Miquel Oliver ha estat una de les bodegues més innovadores en qüestions de tècniques dins del celler de tota Mallorca, sempre intentant millorar la qualitat dels processos varen ser els pioner en introduir l'acer inoxidable i el fred per controlar les diferents fermentacions que es produeixen durant la verema.

Amb una extensió de 12 hectàrees de vinya, el celler elabora vins blancs, rosats i negres, utilitzant varietats autòctones com la premsal del seu Son Caló Blanc, i foranies com la Merlot al seu Aía. Les darreres plantacions de vinya van enfocades cap a l'autòctona blanca giró ros.

S'elaboren una mitjana de 150.000 litres de vi a cada campanya. L'any 2015 varen estrenar el seu nou celler, situat a Petra, a la Carretera de Manacor a Santa Margalida. Aquest celler ha estat dissenyat i creat per cuidar al màxim les seves elaboracions –entrades per gravetat, més control de temperatures a cada depòsit– i per fer més amable i pràctica la feina del bodeguer i de l'enòleg.

Arribada l'hora de recobrar força res millor que visitar el restaurant situat en un antic celler que és un bon lloc per parlar de la dieta mediterrània, un altre aspecte cultural que interessa molt als nostres estudiants visitants i que en volen saber en què consisteix. En primer lloc podríem dir que la dieta mediterrània és la cuina de la diversitat que ens ve imposada pel clima i per la geografia: quatre estacions ben marcades climatològicament i una geografia formada per petites extensions de terreny amb vessants orientades a qualsevol dels punts cardinals. D'entrada doble diversitat de clima i d'espai que es manifesta en els productes. I tot rodejat per la mar que assorteix la taula amb els seus misteris de profunditats. El clima, el mar i la terra fan la dieta mediterrània. La dieta mediterrània és com una metàfora de l'illa: tenim de tot, però en petit. A un curs de nutrició ens indicarien que la dieta adequada ha d'estar formada per un 60% de glúcids, 30% de lípids, 10% de proteïnes i de manera anecdòtica, sal i dolços diversos. Aquests nutrients expressats en forma d'aliments es concreta en que s'ha de menjar de manera abundant: pastes, arròs, pa,

verdures i fruites; de manera moderada derivats làctics, carn, llegums, i ous i petites quantitats d'olis, grasses i pastissos. I com es concreten nutrients i aliments a la cuina de cada dia? La majoria de plats es comencen sempre a partir de sofregir en oli d'oliva productes de l'hort: ceba, all, tomàtiga, pastanaga, pebre verd o vermell. El grau de cocció del sofrit fa que tingui gusts molt diferents. L'element essencial de la cuina no ha de ser la carn o el peix, sinó que han de ser més bé un acompanyament. La base dels plats sempre s'ha de fer a partir d'arròs, pastes, llegums i vegetals. Si volem completar els plats es poden acompanyar d'herbes aromàtiques: herba sana, frígola, moradux i d'altres. La fruita de temporada acompanya totes les menjades. I si ho volem concretar en llibres de cuina que ens donin un bon grapat de receptes es podria recomanar la *Invitació a la felicitat* de n'Andreu Manresa i també *La cuina de na Margalida de Can Tàpera*, de na Margalida Alemany (Alemany, 1997; Manresa, 2009). En el celler de Petra la dieta mediterrània s'ha concretat en un arròs brouós mariner, un conill amb ceba i una ensaïmada llisa que ens ha procurat sensacions fantàstiques de terra, mar i saber fer als fogons.

I abans d'abandonar Petra, visitem l'altre bodega del Pla i llevant a la localitat: Vins Can Coletto, que és un dels cellers més petits de la comarca de la DOP Pla i Llevant. Amb una producció màxima de 15.000 botelles per campanya i un total de 2,5 hectàrees de vinya. El celler elabora vins negres joves, negres criança, blancs criança i el seu vi més especial, un blanc jove elaborat amb varietats negres, "Blanc de negres". A la vinya, ens trobem un cultiu molt respectuós, fent feina amb agricultura ecològica, i amb varietats como la chardonnay, merlot, cabernet sauvignon, monastrell i les autòctones callet, mantonegre i fogoneu. El celler es situa a una petita nau a on realitza les diferents elaboracions i embotellats. Annexa hi ha la sala de criança i magatzem.

Amb un caràcter familiar, el propietari, Miquel Jaume Horrach, fa dues dècades que va plantar les primeres vinyes, intentant mantenir la importància d'aquest conreu a la seva família. La bodega va néixer a l'any 2000 i sempre ha mantingut la seva capacitat, no té previsió de créixer si no de mantenir la seva qualitat als vins elaborats, enfocada cada vegada més a la elaboració del seu vi blanc.

Muro

El municipi de Muro és un lloc ideal per trobar-se amb la mar. Al nord, excel·lents platges i a la transició entre mar i terra, l'albufera, un espai d'intercanvi constant entre aigües dolces i marines. És la zona humida més important de Mallorca. L'albufera té una extensió d'unes 1600 Ha. Recull les aigües del centre de l'illa que és conduïda per torrents i també de manera subterrània que formen els ullals. Està separada del mar per una barrera de dunes on hi creixen les plantes típiques de les platges. A la zona humida la vegetació principal està formada per canyet, bova, joncs i altres plantes típiques de zones humides. També hi creixen altres espècies molt interessants, com una gran diversitat d'orquídiades. També és destacable la fauna d'invertebrats i té reconeguda fama internacional per la presència d'aus. D'ocells n'hi ha de sedentaris i espècies migratòries d'hivern i d'estiu. Els peixos també tenen una presència important en les aigües de l'albufera, com la gambúsia espècie introduïda per combatre els moscards al alimentar-se de les seves larves, però l'espècie més important són les anguiles que donen merescuda fama a la cuina de la zona. Compte amb un centre d'interpretació, itineraris interns i visites guiades. En una visita feta al final del dia, els nostres estudiants, varen poder ser testimonis dels niguls de moscards pocs amistosos que dominen la posta de sol. La fuita ens va dur fins a un restaurant ben al costat de l'albufera on vam poder tastar plats reparats amb anguiles (Parc Natural s'Albufera).

En primer lloc, l'espínagada, un pastís salat fet amb pasta de farina de blat, verdures al gust de qui les prepari: espinacs, bledes, col, colflori i carn o peix. Es prepara típicament amb anguila, per Sant Antoni, que segons el seu cicle biològic en les nits de turmenta del gener surt de l'albufera i es dirigeix cap a l'Atlàntic per efectuar la seva reproducció i posta. A la sortida de l'albufera en dispositius adequats és agafada i s'usa per preparar aquest pastís salat. Les anguiles que degustem han estat pescades amb cucada que és el sistema de pesca que s'usa entre juny i finals d'any i que per poder exercir es necessita un permís especial.

A Muro visitem el celler Butxet Viticultors. El celler elabora una mitjana de 40.000 litres a cada campanya. La seva producció s'ha centrat en vins blancs i negres però a la campanya 2015 s'ha introduït en el món dels rosats elaborant Daima Rosat 2015. Les varietats de raïm que treballen són pels negres la cabernet sauvignon, la merlot i el syrah, elaborant monovarietals autèntics, marcats pel *terroir* de la seva ubicació i la chardonnay, giró ros i premsal per al seu vi blanc *Va de Blanc 2015*. Butxet Viticultors és un celler relativament jove, familiar, amb produccions limitades i molt cuidades. Pertany a la DOP Pla i Llevant i està comandat per el seu propietari, Llorenç Perelló el qual en el seu temps lliure se'n cuida de cada un dels reptes que engloba estar al front d'un celler de qualitat, la vinya, el celler i la comercialització.

I d'aquest celler hem escollit els vins per acompanyar l'espínagada. La d'anguila amb Va de blanc i la de l'om amb el varietal de Cabernet Sauvignon. Aquests vins i l'espínagada, nascuts en el mateix indret, semblen fets un per l'altre.

Manacor

Manacor és la capital del Llevant de Mallorca, la ciutat més poblada i on hi ha oficines de l'administració de les illes. Es tracta d'una ciutat històrica que té les seves arrels clavades a la prehistòria, a la presència romana a l'illa, a l'època musulmana i a tots els fets històrics que es varen desenvolupar en els segles posteriors. Té importants monuments que ben bé justifiquen una visita: la plaça de Sa Bassa; el Convent, fundat pels dominics i que amb la desamortització va passar a propietat pública; la Torre de Ses Puntes i la Torres dels Enagistes, ambdues torres de defensa de la ciutat durant l'època dels atacs dels barbarescos. Manacor també té importants bodegues de la DOP Pla i Llevant: Pere Seda, Miquel Gelabert i Toni Gelabert (Manacor, 2016).

A Manacor existeix un grup notable de persones que va fundar en els anys 80 la Confraria de Tastavins, un club amb una activitat i un entusiasme notable amb tot el que fa referència a vi, gastronomia i cultura. Els confreres es reuneixen una vegada al mes per degustar el sopar que prepara un d'ells en el que tasten vins de Mallorca o de qualsevol indret del món i conviden a persones destacades del món cultural perquè els il·lustren en els seus camps del saber. Potser que un encert molt gran de la Confraria fou la decisió de comprar a l'inici de les seves activitats un molí, el Molí d'en Roca al barri de Fartàritx, que estava en desús i en males condicions, i que ara és l'admiració de tota la gent que el visita.

La confraria ha tingut l'amabilitat de convidar als nostres estudiants a un d'aquests sopars culturals. Abans del sopar hem pogut gaudir d'una lectura de poemes de Manacor recitats per Biel Mesquida, fill del poble i gran activista cultural en favor de la decència d'aquest país. Ell mateix ha seleccionat els poemes que han sonat de forma magnífica sota les voltes de marès que constitueixen la sala gran d'aquest molí. Dels conjunts de poemes que s'han recitat n'hem extret una mostra de cada poeta.

Així que entre d'altres poemes de Josep Luis Aguiló ha llegit *Adam, Eva*, extret de *La biblioteca secreta* (Aguiló, 2004).

*No em direu que no us fa gràcia.
Dos adults despullats pel paradís.
Sense qüestionar-se res.
Adam enfeinat anomenant totes les coses.
Eva netejant el paradís.
Al fons, sobre un turó,
Un arbre amb un senyal lluminós
Que diu que no el toquin.*

*Vosaltres que hauríeu fet?
Poc després l'escena canvia;
Adam amb el cap cot
I Eva s'arrufa com una cussa atupada
A punt de ser envaïda per un organisme hoste.*

Què volíeu?

Segueix un altre poeta de Manacor, Bernat Nadal que d'*El vestit vermell*, llegeix (Nadal, 2008)

*EL LÍMIT DE LA PASSIÓ
és el teu nom, està escrit
Qualsevulla que siguin les regles,
el joc ha començat i la sort és
decidida; donau-me cartes, sé
ben redcert que sortirà el teu nom.*

D'ell mateix, Biel Mesquida, recita el poema *Les estratègies del record*. (Mesquida, 2004)

*IV - Fer memòria
Vull fer la vida lenta
perquè passin els dies sense témer-se'n
amb la serenitat de les estacions
que arriben justes en cada cicle
amb l'humus de la memòria
alimentant-les sense treva
Vull fer la vida lenta
perquè l'amor s'eixampli per tots els sentits
i no deixi lloc a cap mort quotidiana.*

De Guillem d'Efak, *Erosfera*. (D'Efak, 1982)

*I què te'n recordes
vell amic Guillem d'Efak
invent i simulacre ?*

*Ara l'amor em diu que és primavera
just quan la neu em fa vinclar les branques.*

*Podrà aquest sol tornar les penes aigua?
I què en farem, llavors, de tanta llàgrima?*

*Ara la sang em diu que no té espera
ust quan el cor gemega en impulsar-la.
Quin oli hi ha que li unti les frontisses?
Sense gemecs, i què en farem de l'ànima?*

*Ara la pols em diu que el fang enyora
just quan les mans ja m'han perdut el fènyer.
De bat a bat vols que obri les finestres?
I què en farem de tants ocells a lloure?*

*Ara l'amor em diu que és primavera
i jo m'ho crec. Me'n ric del calendari.*

De Miquel Àngel Riera (1930-1996), extreu d'*El pis de la badia* (Riera, 2005).

XVI

*Resseguesc pel teu cos les llinyes del desig
que m'emmenen ulls clucs allà on el misteri
fa que et senti més que tu i que més jo me senti,
transparentats tots dos pel viu llamp del plaer
que ens té encegats enfront d'allò que no és nosaltres.
Desvinculats de tot, tu i jo ens quedam a viure
Al carreró més fosc que hi ha a la nostra pell.
Desarborant la mort, la vida aquí comença.*

I una vegada acabada la lectura de poesia hem pogut gaudir d'un sopar preparat per en Miquel Gelabert, cuiner i vinater, que ha fet les delícies de tothom. Ha preparat de primer una ensalada tèbia de gambes i bolets, després una cuixa de xot desossada farcida de sobrassada acompanyada de pastis de pastanaga i puré de patata, per acabar, púding de codony i gelat d'ametlla. Un altre bon exemple de cuina mediterrània. I, com és natural, acompanyat de vins de les bodegues del poble: Miquel Gelabert, Toni Gelabert i Pere Seda.

Vins Miquel Gelabert va néixer al 1985 a Manacor. Després de trenta anys de feina molt dura, el seu propietari Miquel Gelabert i la seva família, ha convertit la bodega en una de les bodegues de l'illa més reconegudes nacional i internacionalment. Amb 9 hectàrees de vinya, la majoria sembrades als municipis de Manacor principalment, Felanitx i Petra el celler elabora uns 30.000-35.000 litres de vi a cada campanya. El celler és un precursor de la investigació amb varietats experimentals autòctones, i actualment a la seva vinya hi han plantades el premsal blanc, giró ros, chardonnay, riesling, moscatell, viognier, macabeo i entre les negres callet, mantonegre, fogoneu, gorgollassa, ull de llebre, cabernet sauvignon, merlot, syrah i pinot noir, sent un dels cellers amb mes varietats diferents de raïm plantades, i en conseqüència un dels cellers amb més referències de vi al mercat. Vins Miquel Gelabert també és un dels precursors en la exportació de vi, centrant el 50% de la seva venda a exportacions entre Europa, Àsia i Amèrica. Destaquen els països de Alemanya, Suïssa, Dinamarca, Xina, Japó i EUA.

Pere Seda Vinyes i Bodegues és el celler de producció més elevada inscrit a la zona d'es Pla i Llevant, i un dels mes antics, amb més de 100 anys d'història. La tradició familiar, és una senya

d'identitat de la bodega, amb la cinquena generació actualment al capdavant. La bodega va ser fundada per en Pere Reus Morro, i actualment el celler ha estat catalogat com patrimoni cultural pel Consell de Mallorca. Pere Seda té en propietat més de 40 hectàrees de vinya la qual complementa amb viticultors de la zona fins arribar a cada verema a collir una totalitat de 100 hectàrees. Degut a la seva gran capacitat, elaborant una mitja de 500.000 litres a cada campanya, elabora tot tipus de vins, entre blancs joves, rosats, negres joves, negres criança i vins blancs i rosats escumosos i utilitzant tot tipus de varietats de raïm, foranies i autòctones –callet, mantonegre, cabernet sauvignon, premsal, chardonnay...-. A la seva vinya practiquen un tipus d'agricultura que es diu "control integrador", al qual no s'utilitzen ni herbicides ni insecticides, sinó composts orgànics i fungicides ecològics. Els seus vins també són fermentats amb llevats autòctons de la seva pròpia vinya. En qüestió d'exportació han estat també punters en aquest tema, tenint ja els seus vins un espai reconegut en els mercats del nord d'Europa, Xina i Estats Units.

Felanitx

I el darrer municipi que s'ha visitat és Felanitx. Felanitx en el passat esplendorós del vi a Mallorca va ser un centre de referència, l'altre era Binissalem. Parlar del vi a Mallorca es parlar de Felanitx, especialment en el segle XIX, abans de que arribés la fil·loxera i s'enfonsés tot un món de gran potència econòmica. A principis del segle XX es va voler refer d'aquell daltabaix econòmic i en queden dos excel·lents edificis: el celler cooperatiu –inaugurat l'any 1920– i l'estació enològica, uns anys anterior. El primer, una cooperativa en la que elaboraven vi els viticultors de la comarca. Dissortadament va fer ull a principi dels anys 90. L'altre seria el que ara diríem un institut de recerca sobre el món de la vinya i l'elaboració del vi. Molts de pagesos aprengueren les tècniques més capdavanteres en aquest centre. Actualment es fan esforços per recuperar el celler cooperatiu i a l'estació enològica hi han establert els seus consells reguladors el Pla i Llevant i el Vi de la Terra de Mallorca.

Als dos centres va estar lligada la figura senyera d'Arnest Mestre, personatge de gran importància en la Mallorca agrària abans de la guerra civil de l'any 1936. Va promoure l'associacionisme agrícola a diversos pobles de l'illa. Ha quedat com a mostra de la seva activitat l'edifici del celler cooperatiu –"es Sindicat", en la terminologia felanitxera– que sempre ha estat posat com a exemple d'obra racional perfectament pensada. Col·laborà amb ell per a la seva construcció l'arquitecte Guillem Forteza, figura important del modernisme a Mallorca. Actualment, aquest edifici abandonat fa més de vint anys, està en procés de recuperació.

Felanitx és un bon municipi per parlar de vinya. I més concretament, a Son Nadal i finques adjacents, localitzat a la carretera entre Manacor i Felanitx. Aquí podem establir un pont entre el que era el cultiu de la vinya fins els finals del segle XX i el que és en l'actualitat. Hi trobem vinyes que poden tenir seixanta o més anys d'antiguitat i que són completament diferents a les actuals. Les antigues són una miscel·lània, un testimoni viu de com es pensava el món del vi en èpoques anteriors. Les vinyes tenien tota classe de varietats: primerenques i tardanes, de balança o de taula i per fer vi, perquè la vinya havia de cobrir totes les necessitats dels pagesos: ésser fruita i poder elaborar vi i aiguardent. Així que en aquestes hi podem trobar tota classe de varietats: argamussa, batista, calop blanc, calop negre, esperó de gall, escursach, fernandella, jaumillo, juanillo, sabater, pampolat, quigat, vinater, peu de rata, gorgollassa, callet, mantonegro, boal, callet de Cas Concos, hebén. Aquests noms s'han extret de l'observació directa de les vinyes; de les varietats citades a l'obra de l'Arxiduc Lluís Salvador, *Die Balearen*, i de les *Memorias del estado de la agricultura* (de les Balears), recollides amb cura per l'enginyer agrònom Jaume Grimalt.

Tot això ens ho explica a peu de vinya en Joaquim Monserrat, viticultor finíssim que du les seves vinyes com si fossin jardins. En Joaquim explica als nostres estudiants com es feien abans les varietats de vinya quan encara no existien instituts de recerca que es dediquessin a aquestes activitats. Explica que els raïms s'autofecunden. La flor és hermafrodita i el pol·len dels estams fecunda els propis ovaris. Els pagesos d'altre temps feien proves i fecundaven amb el pol·len d'una varietat les altres varietats i si el resultat era favorable al produir raïms de qualitat aquestes plantes es conservaven i de les seves tanyades s'empeltaven altres plantes per difondre-la. Així es degué fer el callet, la varietat negra capdavantera del Pla i Llevant, encara que no hagi quedat cap registre escrit de com es va fer, ni quan, ni qui, just en sabem que existeix. Encara que avui en dia pels estudis de genòmica sabem que és fill del callet de Cas Concos i del fogoneu. En Joaquim també relata com es va conservar a la seva finca el giró ros. Son pare li va indicar que aquell era una varietat de molta qualitat i de la qual en quedaven pocs exemplars i que era precís conservar-los. Ho va fer i ara és una de les varietats més demandades per a fer vins blancs.

Aquesta relació de varietats ens parla de la feinada que feren els pagesos dels segles anteriors, com eren d'experimentadors i com aconseguien millorar les varietats. Curiosament moltes d'aquestes varietats actualment no està autoritzada la seva explotació per a fer vi. Sembla una ironia, però les normatives que regulen el cultiu no permeten que aquestes varietats, més mallorquines que els legisladors, en puguin fer vi. Amb una bona dosi de sarcasme uns vinaters han fet vi d'aquestes varietats i els titulen: Els vins prohibits.

Però la manera de fer canvia. Si en el segle passat l'únic que importava del vi era la quantitat que se'n feia, actualment el que interessa és la qualitat. I això ha marcat els canvis en els cultius. En els darrers trenta anys s'ha passat d'aquelles vinyes miscel·lànies a les d'una sola varietat. Per aconseguir la qualitat primer es va anar a lo segur, és a dir, les varietats internacionals: cabernet sauvignon, merlot, syrah, chardonnay, viognier. Totes elles de comprovat prestigi. Però actualment, i gràcies als esforços fets per l'administració pública, els pagesos i la UIB s'ha aconseguit que les varietats autòctones hagin arribat a uns estàndards d'alta qualitat i cada vegada el mercat demanda més vins elaborats en varietats autòctones.

A Felanitx hi ha tres cellers del Pla i Llevant. Comencem per Armero i Adrover. El celler fa feina amb 15 hectàrees de vinya i produeix una mitjana de 100.000 litres de vi a cada campanya. Aquest celler va ser un dels fundadors de la DOP Pla i Llevant. S'elaboren vins blancs joves, blancs amb criança, rosats, negres joves, negres criança i escumosos, utilitzant varietats autòctones de la zona, com el callet en vins negres i el premsal en vins blancs, i varietats foranies como la cabernet sauvignon, el chardonnay, la syrah. Al front del celler i de l'elaboració es troba en Luis Armero, professional del món del vi des de fa més de trenta anys i Antònia Adrover, procedent d'una família de viticultors de Felanitx. A la darrera campanya ja s'ha incorporat la següent generació a mà dels dos fills de la parella. A finals de la dècada dels vuitanta varen ser pioners en la reconversió de les vinyes introduint a la illa noves varietats com la cabernet sauvignon, merlot, syrah i chardonnay en blancs. També varen millorar el cultiu de la callet i la premsal, aportant qualitat a la vinya, la qual és la base principal dels seus grans vins.

Acabam la nostra excursió al Puig de Sant Salvador, un altre mirador sobre el pla i les costes del llevant de Mallorca, amb els seus 509 metres d'alçada ens ofereix excel·lents vistes. Té tres punts a visitar: el Picot, Crist Rei i el santuari, regit en altre temps per ermitans. La primera construcció data del segle XIV i el santuari actual fou construït a principis del XVIII. De llavors ençà s'han fet constants reformes i adaptacions. Una d'aquestes fou l'hostatgeria en el que hi ha un restaurant que val la pena de visitar i gaudir de les seves especialitats de cuina mallorquina.

Els nostres estudiants es varen llepar els dits amb uns escaldums de faraona i el dolç més típic el *melexufilé*, un pastís fet de blanc d'ou pujat amb sucre i herbes dolces. Una delícia. I ho hem acompanyat de vins de Felanitx. Des de les finestres del restaurant es veuen les vinyes on cultiven n'Armero, Vid'auba i Es Fangar.

I visitem la Finca es Fangar que és molt més que un celler, és un gran projecte situat entre Son Macià i Felanitx, el qual varen emprendre la família Eisenmann a l'any 2000. La finca, a part de vinya té oliveres, de les quals elaboren el seu propi oli. També té quadre de cavalls, organitzant al llarg de l'any multitud d'actes i esdeveniments referent al món d'aquests animals. Si ens centrem en el tema vinater, la Finca Es Fangar actualment té un total de 36 hectàrees de vinya en producció i 22 més que han estat sembrades al llarg dels anys 2014, 2015 i 2016, les quals en tres o quatre anys ja començaran a produir raïm de qualitat per poder elaborar els seus vins amb el segell de la DOP Pla i Llevant. El celler actual té una capacitat de 60.000 botelles i es va crear a l'any 2010. Actualment a la campanya 2016 s'inaugurarà el nou celler, amb una capacitat de unes 300.000 botelles, assumint el repte de triplicar la seva producció i capacitat actual. El celler té focalitzades les seves vinyes en la producció de raïms autòctons, les darreres plantacions han estat realitzades mitjançant les varietats giró ros, callet, mantonegre, i viognier. S'elaboren vins blancs joves, blancs amb bota, rosats, i negres amb bóta.

Acabem les visites a les bodegues de Felanitx al celler Vi d'Auba, fundat l'any 2006. El celler va començar fort, amb les tècniques més innovadores i amb les darreres tecnologies, combinant formació enològica amb el seu enòleg, Jaume Bergadà, tècnica agrària i gestió d'empresa. Vi d'Auba és un celler petit amb una producció màxima anual de 22.000 botelles de vi. Des del principi l'objectiu va ser elaborar vins d'alta qualitat a partir de practiques de cultiu tradicionals i amb produccions limitades. La vinya té una extensió de 5 hectàrees, cultivant les varietats blanques giró i moscatell i les negres callet, cabernet sauvignon, merlot i syrah. Respecte a l'elaboració es produeixen vins blancs joves, blancs amb barrica, negres amb barrica i a la campanya 2015 ha estat la primera vegada que han elaborat vi rosat, ratificant la tendència dels consumidors a demanar aquest tipus de vi cada vegada més sovint. Celler i vinyes estan situats en un indret de gran valor paisatgístic, situats a la sortida del poble i sota la protecció de les muntanyes del Calvari, el puig de sa Sista, Sant Salvador i el castell de Santueri.

Bibliografia

- Aguiló, Josep Lluís. *La biblioteca secreta*. Col·lecció El Turó, Fundació sa Nostra, 2004.
- Alemany, Margalida. *La cuina de na Margalida de Can Tàpera*. Di7 Comunicació., 1997
- Archiduke Luis Salvador. *Las Baleares. Descritas por la palabra y el dibujo*. José J. Olañeta, editor, 1984.
- Barceló, J. et al. *30 anys de vins, 1979-2009*. Can Majoral, 2009.
- Capocorb. *Talaiots: Capocorb Vell*. Disponible a: [<http://www.talaiotscapocorbvell.com>]. Consultat: [Maig 2016]
- Confraria de Tastavins de Manacor. Disponible a: [<http://tastavinsmanacor.com/contingut.php>]. Consultat: [Maig 2016]

- Costa i Llobera, Miquel. *4 llegendes de les Illes Balears*. Govern de les Illes Balears, 2004.
- D'Efak, Guillem. *Erosfera*. Casa de Cultura. Manacor, 1982
- Diversos autors (1875-1909) *Memorias del estado de la agricultura*. UIB. Disponible a: [http://biblioteca.uib.cat/oferta/recursos_electronics/projectes_digitals/memorias_reglamentarias/Memorias-Reglamentarias.cid196385]. Consultat: [Maig 2016].
- Font Obrador, Bartomeu. *Juníper Serra, pare fundador de Califòrnia*. Petra: Asociación de Amigos de Fray Junípero Serra, 2003
- Händel, Jens. *Mallorca Torres*. Disponible a: [http://www.mallorca-torres.de/index_es.php]. Consultat: [Maig, 2016].
- Manacor. Visita Manacor. Disponible a: [<http://www.visitmanacor.com/index.php>]. Consultat [Maig 2016].
- Manresa, Andreu. *Invitació a la felicitat*. Hiperdimensional Edicions. 2009.
- Martínez Taberner, Antoni i mayol, Joan (eds). *S'Albufera de Mallorca*. Editorial Moll, Palma, 1995.
- Massutí, Catalina et al. *Parc natural de s'Albufera de Mallorca. Guia de passeig*. Govern de les Illes Balears. 2005.
- Mesquida, Biel. *Com passes de l'ocell a l'aire*. Cafè Central. (Els ulls de Tirèsies). 2004.
- Nadal, Bernat. *El vestit vermell*. Edicions Proa. 2008.
- Perelló, Biel. *S'Albufera de Mallorca, parc natural*. Disponible a: [<http://www.mallorcaweb.net/salbufera/>]. Consultat: [Maig 2016]
- Rallo García, Joan. *La sexualitat de les figueres i el seu insecte pol·linitzador*. Govern de les Illes Balears, 2015.
- Riera, Miquel Àngel. *Obra Poètica Completa (1953-1993)*. Edicions del Salobre, 2005.
- Torrado, Llorenç. *La dieta mediterrànea*. Plaza & Janés, 1997.

Agraïments

- A Catalina Rosselló que va proposar la primera idea d'aquest article.
- A Jaume d'Aubocàsser de qui he pres l'inici del seu llibre *Llunari pagès* per començar aquest article.
- A Biel Mesquida que ha seleccionat el poemes llegits a la Confraria de Tastavins. I, a Bernat Nadal i Josep Lluís Aguiló que ha deixat gustosos els seus poemes.

A la Confraria de Tastavins que han permès l'ús virtual del seu molí. I, especialment, a Miquel Gelabert, que va dissenyar un menú per aquest article. I el vam tastar!

A Joaquim Monserrat que és el meu mestre en temes de conreu de vinya.

A Analía Perelló, catedràtica de Fitopatologia de la Universidad de La Plata (Argentina) que va observar la *mata escrita*.

Als bodeguers i viticultors de la DOP Pla i Llevant.

