

EVOLUCIÓ DEL CULTIU DE LES VARIETATS DE RAÏM A LES BALEARS

Antoni Martorell, Josefina Bota i Joana Maria Luna

Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera de les Illes Balears (IRFAP).
Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori. Govern de les Illes Balears

RESUM

La vinya (*Vitis vinifera* L.) és una planta de la família de les vitàcies. Els seus inicis es remunten a l'Eocè, encara que el gènere *vinifera* aparegui al Pleistocè. Segons les troballes de vinya silvestre, la domesticació d'aquest cultiu es va estendre per la perifèria de la Mediterrània.

Les primeres troballes a Mallorca són grans de raïm a les excavacions talaiòtiques (Aramburu, 2007). Des de Plini (24-79 d. de C.) fins a les darreres incorporacions de varietats autoritzades, en aquesta publicació s'ha intentat fer un recull exhaustiu de totes les referències trobades fins ara per tal de poder esbrinar l'origen i l'evolució d'aquest cultiu a les Illes Balears, fent especial atenció a les diferents varietats que s'han cultivat i que encara es cultiven a les Illes.

Correspondència: Antoni Martorell. Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera (IRFAP). Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori. Govern de les Illes Balears. C. Eusebi Estaba, 145, 07009 Palma, Mallorca, Espanya. Tel. 00 - 34 - 971 176 100. Fax: 00 - 34 - 971 177 107. A/e: amartorell@dgagric.caib.es.

RESUMEN

La vid (*Vitis vinifera* L.) es una planta de las vitáceas, sus inicios se remontan al Eoceno aunque el género *vinifera* comienza en el Pleistoceno. Según los hallazgos de vid silvestre, la distribución de la domesticación se centraría en la periferia del Mediterráneo.

Los primeros hallazgos en Mallorca son semillas de uvas encontradas en las excavaciones del poblado talayótico de Ses Païses, en Artà, Mallorca (Aramburu, 2007). Desde Plinio (24-79 d. de C.) hasta las últimas incorporaciones de variedades autorizadas, en esta publicación se ha intentado hacer una recopilación exhaustiva de todas las referencias encontradas hasta la actualidad para poder averiguar el origen y la evolución de este cultivo en las Islas Baleares, poniendo especial atención a las diferentes variedades que se han cultivado y que se cultivan en las Islas.

LES PRIMERES REFERÈNCIES

La vinya (*Vitis vinifera* L.) és una planta de la família de les vitàcies i els seus inicis es remunten a l'Eocè, encara

que el gènere vinífera aparegui al Pleistocè. Segons les troballes de vinya silvestre, la domesticació d'aquest conreu s'estén per tota la perifèria de la Mediterrània (Carreño, 2005).

Les primeres referències a Mallorca entorn de la vinya són llavors de raïm trobades a les excavacions talaiòtiques de Ses Païses a Artà, Mallorca (Aramburu, 2007). Si s'analitzen aquestes llavors, segons l'índex de Stummer, de Logothetis o de Mangafa i Kotsakis, la probabilitat que siguin silvestres està entre el 64 % i el 100 %, la qual cosa dóna peu a la hipòtesi que les varietats silvestres foren les que originaren varietats actuals (Ocete, 2007).

Per tot això, la domesticació de la vinya (Ocete, 2007) es classifica en: *occidentalis*, *orientalis* i *ponticas*. Les *occidentalis* són varietats de baia petita, les principals per a vinificació i originàries de la península Ibèrica, Itàlia i França. Mentre que les *orientalis* són de raïms grossos, utilitzades principalment com a raïm de taula i originàries de l'Orient Mitjà. Les *ponticas* presenten característiques intermèdies entre les altres dues, originàries dels països situats a l'est de la Mediterrània.

El primer autor de la zona occidental que descriu les varietats de vinya conreades és Columel·la (segle i). En la taula 1 es pot veure que fa una classificació per categories de qualitat i de procedència, com ara la grega. En cada una de les categories, les classifica per formes i per gustos. Per primera vegada cita les varietats mamella de vaca i moscatell.

Plini (24-79 d. de C.) és el primer a descriure la importància de la bona qualitat del vi de les Balears. Segons la seva obra *Naturalis Historia*, la producció de vinya estava localitzada als voltants dels ports de Palma i d'Alcúdia. Ell mateix descriu que el transport marítim és més rendible que el terrestre, sempre que la distància sigui superior a 20 km, a causa de la mala qualitat dels camins.

No és fins al cronista Al-Zuhri (cap al 1100) que tenim notícies de l'agricultura a les Illes. Aquest autor no fa cap referència a vinyes en la seva descripció durant l'estada a Madina Mayurqa (Barceló, 1975). En canvi, a Menorca, segons els cronistes almohades, sí que hi havia plantacions de vinyes abans i després de la conquesta.

SEGLES XIII-XVI

Ja al segle XIII, el cronista de la conquesta Pere Martell fa una descripció de les Illes. Mallorca la considera tota plantada d'oliveres, amb vinya al Raiguer, i gra i vinya al pla de Mallorca (Oliver, 2000).

És a partir de la conquesta que el rei Jaume I dóna llicència per a plantar vinya a canvi de l'exempció del delme (impost que representava la desena part de la collita o d'altres productes de la terra). Aquesta exempció és normalment per vint-i-cinc anys, sempre que es faci en terres no aptes per a gra, terres marginals i costeres. Aquesta és una de les primeres notícies d'autorització per a plantar vinya, com que era un cultiu excoent, que no permetia l'agricultura de subsistència, la plantació de vinya ne-

TAULA I. *Descripció de les varietats citades per Columel·la (segle I). Taula interpretada per Pere Mulet*

De primera classe	
Vid temprana	
Jaen purpureo	
Datillo de Rodas	
Teta de vaca	
De Lybia	
Cabriele	
Afestonada	
Tripedanea	Tripedaneus: que té una dimensió de tres peus
A onza	
Unciaria	Unciarius: es deia d'un préstec al 12 % o a l'1 % cada mes. L'unça romana era la dotzena part de l'as, de la lliura romana
Cydonit..s	Procedent d'unes vinyes de Canea, a la Càndia; realment té a veure amb el nom grec de codony
Venucula	Li dóna nom la ciutat de Venúsia, a l'Apúlia; més que per a fer vi es cultivava per a vendre'l a pes
Numisiana	Sembla que li va donar nom un personatge anomenat Numisius
Aminea mayor	De la regió aminea, és a dir, que era un vi falern, de la Campània
Aminea menor	
Aminea doble	
Aminea borrosa	
Aminea singular	
Nomentana	Oriünd de la ciutat de Noment, ciutat dels sabins
Rebeliane	
Fenicia	Inerticula Amethisto a Grècia
Eugenia	Té nom grec, Eogenhz, que significa «ben parit», «de bona raça»; potser el nom es deu al fet que era un vi de bona qualitat
De segona classe	
De Berri	
Basilica o Real	
Visula	Segons Plini és un raïm petit i primerenc; també anomenat vistula, potser perquè és oriünd de la regió d'aquest riu, d'Alemanya
Arginis	El nom sembla grec, potser procedent d'unes illes de l'Egeu
Heluola o varia	El sufix -olus és un diminutiu; <i>helus</i> o <i>hellus</i> significa golafre, llépol

Precia mayor Virgili i Plini diuen que és una parra primerenca; potser el nom procedeix de *praecox*, precoç, primerenc

Precia menor

Albuel És un raïm blanc i el nom és ben clar: *albus* = blanc

Tercera classe

Helvenacia 1 Emarco a la Gàl·lia. La cita Plini i sembla que deriva del mot *helvus*, que significa gris (entre blanc i negre). El nom emarco és d'origen celta

Helvenacia 2 Llarga o avara

Helvenacia 3

Espionia Potser hauria de ser *expionia* i derivaria de *expio* = purificar

Oleaginia El nom vol dir olivera, propi de l'olivera

Murgentina O pompeiana. Rep el nom de la ciutat de Mugantia o Mugentia (Sicília)

Numisiana

Venucula O escripula, de la ciutat de Venúsia, a l'Apúlia. Segons Horaci es guardava per a vendre-la; pel que fa al nom scripula o scirpula és una lectura dubtosa no gens clara

Fregelana El nom fa referència al seu origen, Fregelos, antiga ciutat dels volskos

Merica El nom deriva de *merus*, que significa vi; per tant, *vitis merica* voldria dir cep per a fer vi

De Rhecia

Arcelana mayor El nom es deu al fet que era una parra que feia arcs; el nom *arcellanius* s'aplicava a un esclau jardiner

Pergulana Com l'anterior, era una parra que es cultivava de manera que formava un corredor cobert, com una pèrgola

Irciola O irtiola, l'etimologia no és clara

Fereola O ferreola, potser té a veure amb *ferrum* = ferro; fereola derivaria del verb *fero*, que té moltíssims significats, era un verb comodí que servia per a quasi tot

Draconcio És nom grec, potser deriva de la *draconfinuu*, que és una herba, la *dragontea*, la dragonera, amb una flor de color vinós

Grega

Mareoticas De Maerotis, part de Líbia, ja als confins d'Egipte

De Thaso

Psithia S'hauria d'escriure *Psythia*, nom grec, i era una espècie per a vi i també per a fer-ne panses

Sophorcias Potser el nom té relació amb *sophos* = savi

Inerticula Amethisto a Grècia. La paraula significa sense força, sense vigor; el nom grec és el de l'ametista, pedra que normalment és de color púrpura

cessitava permís reial sempre que no fos per a l'autoconsum. Cap d'aquests autors no fa referència a les varietats; el més important era el producte final, sigui vi o destil·lat, alcohol, producte que permetia un intercanvi monetari.

Al segle XIV es prohibeix l'entrada de vi de fora i una altra vegada hi ha una exempció de delme, que es perllonga. Això fa que la superfície de vinya es multipliqui en algun municipi durant els anys o segles posteriors (segles XV i XVI). L'alcohol representa una aportació de calories i menys pressió fiscal sobre l'aiguardent que sobre el vi, cosa que fa augmentar-ne el consum (Deyà, 2009).

Al segle XV, l'any 1463 es fan inventaris de cellers (Oliver, 2000). Durant el segle XVI hi ha una alta elaboració d'aiguardent, suposadament per la poca durada dels vins amb baixa graduació alcohòlica i manca d'acidesa, denominador comú de les varietats mallorquines.

SEGLE XVIII I INICIS DEL XIX

Als inicis del 1700, en vint anys es duplica la superfície de la vinya, principalment per la fabricació d'alcohol, com ho descriu el governador francès el 1715 (Oliver, 2000). El cardenal Despuig al seu mapa de Mallorca, gravat per Josep Muntaner el 1785, descriu detalladament en les imatges al voltant del mapa l'activitat més important de cada poble. Binissalem i Santa Maria, amb dones que recullen raïm; a Porreres, trepitjant i transportant raïm; la utilització de raïm per a fer aiguardent a Felanitx. Es veuen també les marjades de Banyalbufar, totes plantades de vinya, on

es descriu el cultiu de la malvasia com a vi exquisit. A més, en la imatge es poden veure bótes de vi amb els noms de *giró*, *mollar*, *moscatell*, *malvasia*, *tinto* i *pàmpol rosat*. A Esporles també es cultivava la malvasia, mentre que Pollença es mostra alabant el vi de montona, de la mateixa qualitat de la malvasia. El mapa del cardenal Despuig detalla amb precisió les zones plantades de vinya arreu de Mallorca, principalment als pobles d'Algaida, Inca, Manacor, Marratxí, Petra, Sencelles i Sineu. És la mateixa època en què Vargas Ponce (1787) cita les varietats conreades de vinya «Los vinos son de muy buen gusto, y tienen varias calidades como el Pàmpol Rodat, Mollar, Malvasias y otros de Banyalbufar, Garnacha, Girons, etc. La Montona de Pollensa produce más que el que se embarca o se convierten en aguardientes». Paral·lelament a la mateixa època, cap al 1807, Simón de Rojas Clemente aporta les bases per a les descripcions ampelogràfiques, que posteriorment seran utilitzades com a inicis de l'ampelografia fins a l'actualitat. De la descripció de les varietats que fa, encara avui s'ha trobat a terres de Felanitx la varietat moscatell rosat de gra gros. Al mateix autor es deu la recopilació i la posada al dia de les traduccions i versions del tractat d'agricultura general d'Alonso de Herrera (1513).

LA REPRESA DE LA VITICULTURA DES DE LA SEGONA MEITAT DEL SEGLE XIX

Des del segle XII fins a mitjan segle XIX l'agricultura era purament de subsistència, tota succeïda d'èpoques de fam i de pestes, i les Illes no n'eren una ex-

cepció. És a mitjan segle XIX quan es produeix la transformació tant del model productiu com de l'econòmic, i es transforma tota l'estructura econòmica. La població augmenta i canvia el model organitzatiu de l'estructura de l'Estat, es realitza l'amirallament (referit a la confecció del cadastre) i comencen les parcel·lacions i la venda de part de les grans finques a petits propietaris.

Al començament del segle XIX la superfície de vinya a les Balears és de 15.000 ha. És el segle amb més superfície plantada, però també és el segle dels grans alts i baixos de la producció de la vinya, afectada per les grans plagues com el pugó el 1830, la cendrosa el 1851 i finalment la fil·loxera, el 1892. L'entrada de la fil·loxera a França es descriu per primer cop l'any 1863 i el 1875 ja està estesa per quasi tot l'Estat. Aquesta situació representa un gran increment de plantació a les Balears, i s'arriben a comptabilitzar a Mallorca 22.833 ha abans de l'arribada de la fil·loxera.

El període comprès entre 1875 i 1892 és el més fructífer quant a documentació de les descripcions de les feines agrícoles. El grup d'il·lustrats (Carretero, Estelrich, Satorras, Monlau, Rullan, etc.) que formaven la que seria la Càmera Agrícola Balear, havia editat *El Porvenir de Mallorca* el 1876, *El Porvenir Balear* 1877-1888-1889, *El Agricultor Balear* de 1892 a 1894, *Pla i Muntanya* el 1898, *El Pagès Mallorquí* del 1899 al 1903, i després el *Butlletí de la Càmera Agrícola* entre 1898 i 1915. Les preocupacions d'aquest grup d'il·lustrats eren, principalment, començar amb la prevenció de les malalties fúngiques, recollir la infor-

mació per a prevenir i curar la fil·loxera, millorar la tècnica per a elaborar bé la vinificació, així com cercar alternatives al cultiu de la vinya en cas d'invasió de la plaga. Tota aquesta informació la va recollir al *Die Balearen* l'arxiduc Lluís Salvador d'Àustria entre els anys 1869 i 1891. A més, en aquest recull l'arxiduc fa una descripció de les varietats de vinya existents a Mallorca i a Menorca en aquell moment, així com la seva utilització (taules II i III). Es pot comprovar que a Menorca hi ha una descripció més acurada de les varietats; al *Die Balearen* es descriu tota l'illa de Menorca i s'assenyala la producció de vi com la més important.

En l'anàlisi de la renda, la terra plantada de vinya triplica la renda dels altres cultius, tot i que els darrers cent anys la renda de la terra es va reduir en una cinquena part. Tal com es descriu en el pròleg que fa Andreu Ramis a *Art de conrò compost per Montserrat Fontanet del lloc de Llorito* (2001), tot i ser una persona amb possibilitats, comença la seva vida llogant una finca i acaba de majoral en una altra, segurament perquè no pot assumir les reduccions de renda de la terra. El 1878 es publica l'informe Satorras (taula IV), on es fa una descripció exhaustiva de les varietats de vinya i la seva utilització. L'informe situa la producció de la vinya en 18.437 ha a Mallorca, 100 ha a Menorca i només 10 ha a Eivissa. La descripció feta de la plaga de la fil·loxera per Pou el 1880 és digna de remarcar perquè el seu treball avui dia encara és actual. En la memòria *Noticia sobre la filoxera vas-tratix: vade-mecum del viticultor balear* es remarca especialment el perill que representa aquesta plaga per a un cultiu

TAULA II. *Varietats de Mallorca citades al 'Die Balearen' per l'arxiduc Lluís Salvador (1869-1891)*

Varietat	Color		Ús	Localitat
Calop	blanc	negre	taula	Binissalem
Giró	blanc	negre	taula/vi generós	
Juanillo	blanc		taula	
Gorgollassa			vi corrent	Binissalem
Mollar			vi generós	
Gorg			taula	
Lloreta				
Formigó				
Moscatell	blanc	negre	vi generós	Banyalbufar
Maimó blanc	blanc			
Maimó negre				
Montona	blanc		vi generós	Pollença
Malvasia	blanc		vi generós	Banyalbufar
Monastrell				
Sabater	negre*	blanc		
Escursac			vi corrent	
Negrella				
Ullada				
Ull de llebre	blanc			
Terrer				
Batista			vi corrent	
Esperó de gall	blanc	negre		
Grumer				
Rojal				
Granatxa			vi corrent	
Valent negre				
Valent blanc	blanc			
Cagat	blanc			
Al-leluia				
Pàmpol rodat	blanc		vi generós	Banyalbufar
Mamella de vaca	blanc			
Planta	blanc		taula	
Vinater	blanc			
Agremusa	blanc			
Batsola				

* Apareix la coloració «negre» en primer lloc perquè majoritàriament és una varietat de negre.

TAULA III. Varietats de Menorca citades al 'Die Balearen' per l'arxiduc Lluís Salvador (1869-1891)

Varietat	Color	Distribució	Localitat	Característiques
Baberrer blanc	B	arreu	Maó	Raïm molt dolç, vi blanc
Baberrer negre	N		Maó (Llucmaçanes)	Raïm molt dolç, vi blanc
Barbarrossa	N		Maó (Alcaufar)	Raïm dolç, vi negre
Calop o imperial	B	arreu	Maó	Pell gruixada, polpa compacta, dolç
Calop mollàs	B		Maó (Llucmaçanes)	Pell gruixada, polpa blana
Calop negre	N		Maó (Cudia Cremada)	Pell gruixada, polpa dura, vi negre
Cartoixà	N	arreu	Maó	Dolç, pell prima, vi negre
Crinyana o corinyana, font, vinatera	N	arreu	Maó	Bo, molt de fruit, vi negre
Crinyana mollassa	N		Maó (Llucmaçanes)	Bo, molt de fruit, polpa blana
Cruixó o mai blanc	N	arreu	Maó	Molt apreciat per a menjar fresc
De Jerusalem	N	arreu	Maó	Bo, pinyol vermell, poc fruit
D'en Petrus o de s'encadenat	N		Maó (Alcaufar Vell)	Molt bo, raïm excel·lent per a fer vi negre
D'en Valent	N	arreu	Maó	Molt de raïm, vi negre molt obscur
D'en Vermell	N	arreu	Maó	Poc raïm i poc dolç
D'esperó de gall	B		Maó (Font Simó)	Pocs ceps, produeix poc, només alguns anys, se n'extingeix el conreu
De senyal de gall	B	arreu	Ciutadella	Bo, vi negre
Estorell o calderer	N	arreu	Maó	Dolç, vi molt obscur i fort
Estorell de pinyeta	N		Maó (Alcaufar Vell)	Dolç, vi molt obscur i fort
Estorell lluent	N		Maó (Llucmaçanes)	Dolç, vi molt obscur i fort, poca producció
Fogoneu	N		Ciutadella	Encara poc estès
Giró	N	arreu	Maó (Llucmaçanes)	Dolç, vi molt obscur i fort, poca producció
Gorgollassa	N		Sant Cristòfol	Raïm dolç, vi molt obscur
Garnatxa blanca	B		Ciutadella	Molt dolç, vi blanc excel·lent
Garnatxa negre	N		Maó	Molt dolç, vi negre excel·lent
Grassera	N	arreu	Maó	Tardorenc, pinyols molt grossos, gairebé no arriba a madurar del tot

Varietat	Color	Distribució	Localitat	Característiques
Grumer negre	N		Maó	Poc dolç, millor a per fer-ne penjolls
Grumer vermell	N		Maó	Poc dolç, millor a per fer-ne penjolls
Joanillo	B		Maó (Sant Lluís)	Bon raïm, primerenc
Llora o marselleres	N	arreu	Alaior	Raïm negre que fa més pes per cep
Llora forastera	N		Maó (Llucmaçanes)	No produeix tant, bo com l'anterior, vi negre lleuger
Macabeu	B		Maó (Alcaufar Vell)	Producció abundosa, bon vi blanc
Maimó	N		Maó (Llucmaçanes)	Deixa de plantar-se
Malvasia	B		Sant Cristòfol	Molt dolç, bon vi blanc
Mamella de vaca	N		Maó (Llucmaçanes)	Bo, i millor per a fer-ne penjolls, n'hi ha només pocs ceps
Maduixer	N	arreu	Maó	Raïm poc grat per a vi negre
Menestrell	N		Sant Cristòfol	Raïm i vi negre regular
Massanet			Sant Cristòfol	Raïm poc grat
Montona blanca	B	arreu	Maó	Raïm de taula molt bo
Montona negra	N		Maó (Llucmaçanes)	Raïm de taula molt bo i poc freqüent
Moret bàmbol	B		Maó (Llucmaçanes)	Raïm poc gustós, vi negre
Moret trobat	B	arreu	Maó	Bo com els calops
Moscatell o xinxós	B	arreu	Maó	Raïm molt dolç i vi d'un bevent molt peculiar
Palomino	B		Maó (Alcaufar Vell)	Molt bo per a fer vi blanc, se n'empra molt per a fer xerès
Pedro Ximénez	B		Maó (Alcaufar Vell)	Igual, per al vi de la seva denominació
Perricos	N		Maó (Llucmaçanes)	Producció abundosa, bon raïm
Planta blanca (i subvarietats)	B	arreu	Maó	El raïm blanc que dona més pes per cep
Planta negra	N		Sant Cristòfol	Molt rar, molt dolç com els precedents
Sense pinyol	B		Maó	Bo, molt poc freqüent
Somoll	N		Maó (Sant Lluís)	Poc grat com a fruita
Vernaça	N	arreu	Maó	Bo com a raïm de taula, poc usat per a fer vi

TAULA IV. Descripció acurada de les varietats i la seva utilització elaborada per Satorras (1887)

Superiores o finas				Entrefinas		Bastas	
Vinos generosos		Vinos de pasto					
Varietad	Tipo	Varietad	Uso	Varietad	Uso	Varietad	Uso
Moscatell	romano	Batista		Gorgollassa		Fogoneu	destil·lat
Moscatell	menudo blanco	Escursach		Valent blanc		Valent negre	
Moscatell	rosado	Garnacha		Maces de Tibus		López	
Malvasia		Juanillo	taula	Calop	taula	Ojo de Liebre	blanca
Mollar		Vinater blanc	taula	Pansal blanc	taula	Argamusas	
Montona				Pansal negre		Sabater	
Pedro Jiménez						Aleluias	negra
Giró	rojiza negra						
Pampol rodat							
Aigomel							

amb una especial rellevància econòmica, amb una descripció de l'insecte molt detallada, la seva propagació, quins efectes pot tenir sobre l'economia, quines alternatives de cultiu hi ha, manera de reconèixer-lo, combatre'l amb peus americans, insectes depredadors, i un calendari al llarg de l'any amb els efectes que pot provocar. A més, es mostra el text de la llei promulgada a l'Estat i fa un comentari a aquesta llei, i acaba amb una làmina a color amb tot detall per a identificar la *Phylloxera vastatrix* sense cap problema.

LA VITICULTURA BALEAR DESPRÉS DE LA FILLOXERA

El 1889 l'*Avance Estadístico* (taules v i vi) situa la superfície de Mallorca en 22.833 ha, i defineix les diverses va-

rietats de vinya segons la seva utilització: raïm de taula, panses i elaboració tant de vi com de vins dolços. És el moment culminant de la viticultura quant a superfície, però aquí comença la disminució continuada del cultiu, que a principis del segle xx ja és de 3.000 ha fins a arribar a les 1.300 ha a finals de l'any 1994 a Mallorca.

Tres anys després se cita per primer cop la invasió de la fil·loxera a les Balears (Cámara Agrícola de Mallorca, 1892) i curiosament coincideix amb l'any de màxima producció de raïm. En la taula vii es pot veure una mostra de l'informe que fa la Cámara Agrícola de Mallorca, on es troben algunes de les varietats ratllades, com la mances de Tibbus, mentre que altres varietats que fins aleshores havien passat desapercebudes, per alguna raó són apuntades a llapis

TAULA V. *Primera classificació de les varietats descrites a 'Avance Estadístico' (1889)*

Palma	Inca	Manacor	Menorca	Eivissa
Gargollassa	Gargollassa	Fogoneu	Pansal blanch	Fogoneu
Fogoneu	Fogoneu	Valent negre	Giró	Calop
Calop	Valent negre	Mancis d'eu tibús	Babarrés	
Pansal blanch	Aleluya	Escursach	Calop	
Giró	Pansal negra	Pansal negre	Corignan	
Pansal negra	Calop	Aramon	llora	
Juanillo	Giró	Batista		
Batista	Escursach			
Valent negre	Batista			
Malvasía	Garnacha			
Pedro Jiménez	Tintorer			
MoscateLL				
Mollar				

TAULA VI. *Utilització del raïm de taula, panses i elaboració de vi segons 'Avance Estadístico' (1889)*

Localidad	Uso				
	Verdeo	Pasa	Exportación	Blanco	Tinto
Palma	Calop	Calop	Calop	Malvasia	Gargollassa
	Giró			MoscateLL	Batista
				Valent-blanch	
Inca	Calop	Panzal	Calop	MoscateLL	Gargollassa
	Panzal			Pampol-rodal	Giró
Manacor	Juanillo	Panzal	Calop	Valent-blanch	Fogoneu
	Giró				Escursach
Menorca	Calop	Panzal	Calop	Valent-blanch	Fogoneu
	Panzal				Escursach
Eivissa	Calop	Calop	Calop	Calop	Fogoneu

sobre l'informe final. Tant és així que en el cas de manto negro i callet poc se sap del seu origen, segurament a causa del seu bon comportament en l'empelt so-

bre els nous peus introduïts, i per la resistència a la fil-loxera o la bona producció. La mateixa classificació es repeteix en la memòria elaborada per la Junta

TAULA VII. *Varietats citades en l'informe de l'Agrícola de Mallorca l'any 1892*

Superiores o finas			Entrefinas	Bastas
Vinos generosos dulces	Vinos generosos	Vinos de pasto		
Moscatell	Moscatel romano	Batista	Gorgollasa	Fogoneu
Giró	Moscatel menudo blanco	Escursach	Valent blanch	Valent negre
Picapoll	Moscatel rosado	Garnatxa	Mances den Tibus	Aleluyas
Ullada	Malvasia	Juanillo	Calop	López
Negrillo	Montona	Vinater	Pansal blanch o Planta	Ojo de liebre
Pampol rodat	Pedro Jiménez	Tintorer	Pansal negre	Argamusas
Garnatxa	Giró rojizo	Planta rica (Aramon)	Callet	Sabater
Moscatel romano	Giró negro	Carignan	Mantonegro	Quigat
	Pampol rodat	Cinsaut Sinsó		

Provincial d'Agricultura, Indústria i Comerç l'any 1909 (taula VIII). Es pot veure que és en aquest moment quan es fixen les varietats entrefines manto negro i callet, i que aquestes se situen entre les

varietats dominants, mentre que el fogoneu hi surt com a varietat principal.

Després, amb la creació de l'Estació Enològica de Felanitx el 1910 es nome-

TAULA VIII. *Memòria de la Junta Provincial d'Agricultura, Indústria i Comerç (1909) on es ratifiquen les varietats presents a les Illes Balears*

Superiores o finas			Entrefinas	Bastas
Vinos generosos dulces	Vinos generosos	Vinos de pasto		
Moscatell	Moscatel romano	Batista	Valent blanch	Fogoneu
Giró	Moscatel menudo blanco	Escursach	Calop	Valent negre
Picapoll	Moscatel rosado	Garnatxa	Pansal blanch o Planta	Aleluyas
Ullada	Malvasia	Gorgollasa	Pansal negre	López
Negrillo	Montona	Juanillo	Callet	Ojo de liebre
Pampol rodat	Pedro Jiménez	Vinater	Manto negro	Argamusas
Garnatxa	Giró rojizo	Tintorer		Sabater
Moscatel romano	Giró negro	Planta rica (Aramon)		Quigat
	Pampol rodat	Carignan		
		Cinsaut Sinsó		

na director Arnesto Mestre, que dóna un gran impuls a la viticultura realitzant una campanya de millora i augment de la producció de les vinyes; ell mateix redacta el projecte del Celler Cooperatiu de Felanitx el 1919. Les estratègies de l'Estació Enològica són diverses: científica, amb l'anàlisi de sistemes de vinificació i l'estudi de les diferents malalties; pedagògicodivulgativa, amb la difusió de les tècniques de control de les principals malalties, aplicació d'adobs, etc., i social, ja que el mateix autor redacta el projecte d'un altre celler cooperatiu a Manacor, de la cooperativa tafona a Sóller i de la cooperativa de Sa Pobla centrada en la producció de la patata. Les principals publicacions sorgides de l'Estació Enològica de Felanitx són les mesures de control del mildiu i la cendrosa i el resum de les experiències realitzades en les varietats autòctones i les varietats de nova introducció que semblaven més aptes per a elaborar un bon vi, tal com recull el llibre d'Arnesto Mestre *Apuntaciones en viticultura y enología*, editat el 1933 (taula IX).

Arnesto Mestre també participà i col·laborà en la creació de l'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès. D'altra banda, la creació arreu de l'Estat espanyol de les diferents escoles de viticultura, creades primer a Haro i després a Madrid, fa que es recullin i es facin les primeres col·leccions de vinya de l'Estat espanyol. Des de totes les comunitats s'envien les mostres de varietats de vinya a l'estació central del Ministeri d'Agricultura situada a El Encín (Madrid). La primera aportació de varietats recollides a Mallorca fou el 1914 i amb posterioritat s'hi enviaren de nou

TAULA IX. *Varietats citades per Arnesto Mestre (1933)*

Fogoneu
Callet
Sabaté
Sinsó
Escursach
Batista
Manto-negro
Gargollassa
Mula
Bobal
Giró
Valent-blanc
Vinaté
Quigat
Sumoll
Parellada
Xarel·lo

TAULA X. *Varietats citades per Forteza (1944)*

Manto negro	Quigat
Callet	Mando
Pensal	Al-leluyas
Calop	Sabater
Batista	Giró
Graperas	Macabeo
Jaumillo	Llorete
Moll	Valent blanc
Monastrell	Alicantí
Gargollassa	Bobal
Fogoneu	Galmeta
Malvasia	Valent negre

TAULA XI. Varietats remeses des del centre El Encín per a instaurar la col·lecció de varietats minoritàries a la Conselleria d'Agricultura i Pesca l'any 1999

Argamussa	Calop roig (vermell)	Galmeté	Mando	Prenal blanc=moll
Batista	Callet	Giró	Mances de capdell	Pepita de oro
Boal	Escursach	Gorgollassa	Manto negro	Quigat
Cabellis	Esperó de gall	Jaumes	Massacamps	Sabaté
Calop	Fernandella	Madalena	Mateu	Sinsó
Calop blanc	Fogoneu	Mamella de vaca	Moll	Vinater
Calop negre	Fogoneu francès	Mances de tibbus	Moscatell	Vinater tinto

varietats els anys 1942, 1951, 1971 i 1980 (Cabello, 1995).

El 1944, en l'informe que elabora Bartomeu Forteza (taula x), les varietats cultivades són les que arriben avui dia com a minoritàries. De tota manera, la vinya sofreix una devaluació com a producte de vinificació i el seu cultiu, amb el començament del turisme, s'explota com a raïm de taula. És per això que com a raïm de taula les varietats que tenen més ressò són calop, manto negro i callet. Per a vinificació són la fogoneu en la zona de Felanitx i Manacor, i el manto negro es converteix en la varietat principal a la zona de Binissalem i Santa Maria.

En el primer registre vitícola del Ministeri d'Agricultura, l'any 1972, només es recullen les varietats que, per impor-

tància dins la parcel·la, dins el terme municipal i dins la província, tenen una extensió que supera el 5 % del total. Si no supera aquest percentatge, la varietat queda relegada dins l'apartat d'«altres», i queda en l'oblit el seu nom pel que fa a registre.

La col·lecció actual de les varietats minoritàries està composta per aquelles que proporciona l'estació experimental d'El Encín l'any 1999 (taula xi), a més de les que es recolliren en les prospeccions dels anys posteriors per tal de comprovar que les varietats es corresponien (taula xii). Amb la publicació de l'RD 1472/2000, es fixa el potencial vitícola a l'Estat espanyol i es defineixen les varietats autoritzades en cada comunitat autònoma. La darrera modificació és l'RD 461/2011, d'1 d'abril, pel qual es modifica l'RD 1244/2008, de 18 de juliol,

TAULA XII. Varietats recollides en la prospecció feta pels tècnics de la Conselleria d'Agricultura i Pesca entre 2000 i 2004

ALLELUIA	GIRÓ ROS	PEU DE RATA
CALLET BLANC	JAUMILLO/JUANILLO	PLANTA
FALS CARDINALE	MOLINERA	VALENT BLANC
GAFARRO		VALENT NEGRE

que regula el potencial de producció vitícola (taula XIII).

Actualment, l'any 2011, la superfície de vinya plantada és de 1.574 ha, amb una producció de 68.760 hl. Aquesta

producció total es reparteix entre les denominacions d'origen Binissalem i Pla i Llevant, i els vins de la terra de les Illes Balears, serra de Tramuntana-Costa Nord, Mallorca, Menorca, Eivissa i Formentera.

TAULA XIII. *Varietats actualment autoritzades segons el Reial decret 461/2011, d'1 d'abril, pel qual es modifica el Reial decret 1244/2008, de 18 de juliol, pel qual es regula el potencial de producció vitícola. Conselleria d'Agricultura i Pesca*

2008	2011
Varietats recomanades	
Callet, N.	Callet, N.
Manto Negro, N.	Mantell Negro, N.
Moll, Pensal Blanca, Prensai, B.	Moll, Pansal Blanca, Prensai, B.
Varietats autoritzades	
Cabernet Sauvignon, N.	Cabernet Sauvignon, N.
Chardonnay, B.	Chardonnay, B.
Fogoneu, N.	Fogoneu, N.
Garnatxa Tinta, N.	Garnatxa Blanca, B.
Macabeu, Viura, B.	Garnatxa Negra, N.
Malvasia, B.	Giró Ros, B.
Merlot, N.	Gorgollassa, N.
Monastrell, N.	Macabeu, Viura, B.
Moscateu d'Alexandria, B.	Malvasia Aromàtica, Malvasia de Banyalbufar, B.
Moscateu de gra menut, B.	Merlot, N.
Parellada, B.	Monastrell, N.
Pinot Noir, N.	Moscateu d'Alexandria, B.
Riesling, B.	Moscateu de gra menut, B.
Sauvignon Blanc, B.	Parellada, B.
Syrah, N.	Pinot Noir, N.
Tempranillo, N.	Riesling, B.
Viognier, B.	Sauvignon Blanc, B.
	Syrah, N.
	Tempranillo, N.
	Viognier, B.

BIBLIOGRAFIA

- ALONSO DE HERRERA, G. (1996). *Agricultura general*. Madrid: Publicaciones del Ministerio de Agricultura. [Edició facsímil de l'obra de 1513]
- ARAMBURU-ZABALA HIGUERA, J. (2007). *Enigmas de la arqueología balear*. Palma: Documenta Balear.
- ARXIDUC LLUÍS SALVADOR D'ÀUSTRIA (1869-1891). *Die Balearen*. Leipzig: F. U. Brodhaus.
- BARCELÓ, M. (1975). «Comentaris a un text sobre Mallorca del geògraf Al-Zuhri (s. VI-XII)». *Revista Mayurqa* [Palma], núm. 14.
- CABELLO, F. (1995). *La colección de vides de 'El Encín'*. Madrid: Comunidad de Madrid.
- CARREÑO SÁNCHEZ, E. (2005). «Las poblaciones de vid silvestre de la Península Ibérica y el origen de las variedades actuales». *Revista Murciana de Antropología*, núm. 12. [Exemplar dedicat a: Actas del I Congreso de Etnoarqueología del vino: Bullas (4-6 noviembre de 2004)]
- CARRETERO, E. (1875). *Memoria sobre el estado de la agricultura en esta provincia* [en línia]. Junta Provincial de Agricultura, Industria y Comercio. <http://www.uib.es/ca/infosobre/serveis/generals/biblioteca/biblioteca_digital/proyectos_digitals/memorias_reglamentarias/index.html>.
- COLUMELA, Luci Juni Moderat (2008). *Los doce libros de agricultura*. Extramuros. 2 v. [Edició facsímil de 1824]
- CONSELLERIA D'AGRICULTURA I PESCA (2009). *Estadístiques bàsiques de l'agricultura, la ramaderia i la pesca a les Illes Balears* [en línia]. Palma: Conselleria de Presidència: Àrea d'Agricultura i Pesca. Secció d'Estadística.
- DESPUIG DAMETO, A. (1785). «Mapa de Mallorca». Gravats per Josep Muntaner.
- DEYÀ BAUZÀ, M. J. (2009). «Viticultura i vi a la Mallorca d'Antic Règim». *Historica.cat* [en línia], núm. 42.
- DIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO (1891). *Avance estadístico sobre el cultivo y producción de la vid en España formado por la Junta Consultiva Agronómica 1889*. Madrid: Tipolitografía de L. Peant e Hijos.
- FONTANET, M. (2001). *Art de conró compost per M. F. del lloc de Llorito, òlim conductor de Son Joan Arnau i de la Porrassa; majoral de Massanella, de Lloseta i de Son Sant Joan, segons l'estil de Mallorca, 1747*. Pollença: El Gall Editor. [Reedició del 2001]
- FORTEZA, B. (1944). *Vitivinicultura mallorquina: Bodegas cooperativas, calendario del viticultor y datos vitivinícolas de Mallorca*. Palma de Mallorca: Imp. Cat. Vda. Pizá.
- MESTRE, A. (1933). *Apuntaciones de viticultura y enología*. Palma de Mallorca: Imprenta de Francisco Soler Prats.
- OCETE, R.; CANTOS, M. [et al.] (2007). *Caracterización y conservación del recurso fitogenético. Vid silvestre en Andalucía*. Sevilla: Consejería de Medio Ambiente. Junta de Andalucía.
- OLIVER, M. (2000). *Vitivinicultura balear: extremos de su historia*. Palma de Mallorca: Imprenta Politécnica. (Vinaria; 1)
- PLINI SEGON, G. (1958). *Historia natural de Cayo Plinio Segundo*. Llibres XIV, XV i XVI. Madrid. [Edició de 1629]
- POU, L. (1880). *Noticia sobre la filoxera vastratrix: vade-mecum del viticul-*

tor balear: memoria. Palma de Mallorca: Establecimiento Tipográfico de Pedro José Gelabert.

ROJAS CLEMENTE, S. (2002). *Ensayo sobre las variedades de vid común que vegetan en Andalucía*. Sevilla: Consejería de Agricultura y Pesca. [Edició facsímil de 1807]

SATORRAS, F. (1878). «Informe sobre el estado de la agricultura en la pro-

vincia de las Baleares» [en línia]. Palma de Mallorca: Imprenta de Pedro Jose Gelabert. <http://www.uib.es/ca/infobre/serveis/generals/biblioteca/biblioteca_digital/projectes_digitals/memorias_reglamentarias/index.html>.

VARGAS PONCE, J. (1983). «Descripciones de las islas Pitiusas y Baleares». Palma de Mallorca: José J. de Olañeta.