



**La vinya i el vi
a Montuïri:**
La Confronta dels tastavins
(1999-2006)

Autors:

Antoni Martorell
Guillem Mas



Govern de les Illes Balears
Conselleria d'Agricultura i Pesca

Edita:
Conselleria d'Agricultura i Pesca

Maquetació:
D17 S.L.

Imprimeix:
Gràfiques Rubines

Dipòsit Legal:
PM 2536-2006

ÍNDEX

SALUTACIÓ	5
1. INTRODUCCIÓ HISTÒRICA	6
1.1. Antecedents històrics	6
1.2. La incidència de la fil·loxera al conreu de la vinya de finals del segle XIX	8
1.3. El cultiu tradicional de la vinya a Montuïri i les noves formes de plantació	8
2. EL NEIXAMENT DE LA CONFRARIA	14
2.1. Les confraries	14
2.2. El per què de l'associació	14
2.3. Els confreres inicials	15
2.4. La constitució de l'associació	15
2.5. Directiva i canvis	16
2.6. President honorari	17
2.7. Les vinyes dels confreres	17
3. CATES	26
3.1. La cata	26
3.2. La fitxa de cata	26
3.3. Les cates específiques	26
- Per denominacions d'origen	27
- Per varietats	27
3.4. Les cates especials	28
3.5. Els aromes	29
3.6. Els vins casolans: La participació de la confraria a la fira de Montuïri	29
3.7. Altres cates	31
3.8. Visita a bodegues	32
3.9. Cursets de cata	33
3.10. La confraria a la Bona Pau	33
4. ANNEXOS	34
Annexe I. Descripció de la cata	34
Annexe II. Estatuts	37
Annexe III. Fitxa de cata	43



SALUTACIÓ

La vinya, un dels cultius més agraïts de la nostra terra, present i amb certa importància econòmica a molts de pobles, representa un referent de la nostra cultura. Des de l'època romana tenim referències del seu cultiu, i el seu derivat, el vi, sempre ha estat present a la nostra gastronomia.

Les confraries de tast, presents a molts de pobles de Mallorca, tenen entre els seus

objectius mantenir viu el conreu de les vinyes amb les varietats que antigament es cultivaven, divulgar les maneres com s'elaborava el vi i donar a conèixer la quantitat de vins elaborats.

Aquesta activitat tant rellevant de les confraries permet mantenir les tradicions vitícoles de Mallorca i garanteix la conservació d'un material genètic molt valuós.

La Conselleria d'Agricultura i Pesca creu convenient animar a totes les associacions que es preocupen per mantenir els costums i formes de producció artesanes i que mantenen les vinyes amb les varietats antigament conreades, al marge de les tendències comercials d'avui en dia que acompanyen l'elaboració del vi.

Com a director general d'Agricultura i assistent a qualche tast que regularment fan els confreres de Montuïri, els vull animar a continuar amb aquesta tasca tan enriquidora.

Enhorabona i endavant.
Joan Carles Torrens Costa

1. INTRODUCCIÓ HISTÒRICA

1.1. Antecedents històrics

El que es coneix com la trilogia mediterrània, és a dir el cultiu dels cereals, les oliveres i la vinya i els seus productes, el pa, l'oli i el vi foren els tres elements bàsics d'alimentació per a la subsistència a la nostra illa durant molts segles.

Montuïri, ben bé al centre del pla de Mallorca era un terme eminentment cerealístic i on els altres dos cultius tenien una incidència que es podia considerar mitjana pel que fa a la vinya, o nul·la com en el cas de les oliveres, cultiu aquest que es concentrava especialment a la Serra de Tramuntana.

Respecte a la vinya i al vi, matèria d'aquest llibret, podem dir que el seu cultiu al nostre municipi sempre ha estat present encara que no amb la incidència que tenia a altres com Felanitx o Porreres.

La vinya a Montuïri es cultivava bàsicament per a abastir les necessitats domèstiques de cada família. A l'Arxiu de l'Ajuntament es poden consultar els antics cadastres, documents que es caracteritzen pel seu gran format. En ells es registraven les propietats dels montuïrers des de mitjans del segle XVI. Es veuen reflectides, juntament amb els seus propietaris, les cases, els molins, les peces de terra, etc. Respecte a aquestes terres, també s'expressava el conreu al qual se les destinava, entre ells el de la vinya.

Ja al segle XIX, les noves corrents lliberals impulsen un fort interès pel coneixement estadístic de tot el que afectava als ciutadans. Molts d'aquests estudis tenien, a l'igual que els cadastres, un interès purament tributari, però també informatiu.

Pascual Madoz al seu *Diccionario geográfico, estadístico, histórico de España y sus posesiones de ultramar*¹ publicat l'any 1848, ja ens diu que a Montuïri es produïa blat, ordi, civada, llegums, figues seques i vi i també que al poble hi havia una fàbrica d'aiguardent.

¹ Madoz Ibáñez, Pascual: *Diccionario geográfico, estadístico, histórico de España y sus posesiones de ultramar*. Tomo XI. Madrid: [s.n.], 1848. Pàg. 572

Posteriorment Casimir Urech i Cifre a la seva obra *Estudios sobre la riqueza territorial de las Islas Baleares dedicados a las Cortes Constituyentes*,² publicat l'any 1869, a l'apartat dedicat a Montuïri ens informa que aleshores el poble tenia 388 quarterades (275 hectàrees) dedicades al cultiu de la vinya d'un total de 5.674 quarterades (4.030 hes.) que era la superfície del terme municipal, és a dir un 6'83% del total.

Aquestes 388 quarterades suposaven un 1'76% del que es dedicava al conreu de la vinya a tota Mallorca que era 21.945 quarterades (15.558 hes). Les xifres tan sols confirmen el que ja hem esmentat abans, que el cultiu de la vinya a Montuïri estava destinat bàsicament al consum domèstic.

La producció d'aquestes 388 quarterades era de 8.983 quartins³ o el seu equivalent amb litres que és 182.175.

L'Arxiduc Lluís Salvador⁴ repeteix aquestes mateixes quantitats a la seva obra dedicada a les Illes Balears i publicada dos anys més tard en llengua alemanya amb el títol *Die Balearen in Wort und Bild*⁵.



² Urech i Cifre, Casimir: *Estudios sobre la riqueza territorial de las Islas Baleares dedicados a las Cortes Constituyentes*, [S.L.: s.n.], 1869 (Palma: Establecimiento tip. de Felipe Guasp). Pàg. 74-75 i 382-383

³ Mesura de líquids, i el recipient que en té la capacitat, que és de 26'67 litres; es divideix en sis quarts i mig o en 26 quarts el quartí de vi

⁴ Lluís Salvador d'Àustria, Arxiduc: *Las Baleares por la palabra y el grabado. Mallorca (parte general)*. Tomo V. Palma de Mallorca: Caja de Baleares "Sa Nostra", 1987. Pàg. 255 i 272

⁵ Les Balears descrites per la paraula i la imatge. (Lluís Salvador d'Àustria, Arxiduc). Edició del Grup Serra any 1999. Volum Tercer pàg. 260

1.2. La incidència de la fil·loxera al conreu de la vinya de finals del segle XIX

Un fet alterà de forma notable aquesta producció. Provenint de França un insecte homòpter, anomenat fil·loxera (*Viteus vitifolii*) s'estén per les vinyes de Mallorca a principis de la dècada de 1890. Deu anys abans es crea la Junta Provincial de defensa contra la fil·loxera la qual dona ajudes econòmiques als conreadors de vinya durant un període de dotze anys. Un document⁶, extret també de l'arxiu municipal, ens informa de les superfícies sembrades al terme, dels seus propietaris.

Any	Hectàrees
1882	503
1884	435
1885	511
1887	454
1890	467
1892	478

Aquestes ajudes no serviren de res. A finals de maig de l'any 1891 la fil·loxera és descoberta a Llucmajor i s'estén els anys següents per tota Mallorca i com podem suposar també a Montuïri. La solució fou arrabassar totes les vinyes i replantar-les amb peus americans. Moltes de les vinyes foren substituïdes per altres conreus com el de l'ametller i la figuera. Les noves vinyes ja mai ocuparen una superfície tan extensa com abans de l'aparició de la malaltia.

1.3. El cultiu tradicional de la vinya a Montuïri i les noves formes de plantació

El sistema de cultiu utilitzat a Montuïri el podem definir com el tradicional, les vinyes plantades abans de 1990 segueixen el sistema en vas, amb un marc de plantació relativament estret, al voltant de 2x1m, les vinyes replantades o arrancades i canviades de parcel·la, el marc de plantació es entre 2,40 i 3 m per entre 1 i 1,20 m, tot depèn del tipus de maquinària utilitzada. El sistema de conducció de les noves plantacions és en espatllera amb 2, 3 o 4 fils.

El sistema de vas utilitza normalment la poda en 3 o 4 caps, la qual cosa permet a les clarianes a on la planta ocupa mes espai, deixar-hi una o dues vergues o espases.

⁶ Arxiu Municipal de Montuïri (AMM). Repartiment per a la defensa contra la fil·loxera. (1881-1891). Capsa 1259/2.

El sistema d'espatllera es deixa en 4 o 6 caps, segons la varietat, normalment no es deixa cap verga o espasa. La major acceptació d'aquest sistema és que, permet donar passades de cultivador al llarg de tot el cicle productiu, cosa que no permet amb el sistema de vas.

Les terres dedicades a vinya, a Montuïri, les poden destriar com les típiques del Pla de Mallorca, call vermell amb subsòl d'argila fluixa (blanquer) o material d'al·luvial amb el típics macs de torrent. També, en alguns indrets es cultiva damunt terres argiloses, les quals solen ser profundes i disposen d'una bona reserva hídrica cap a l'estiu. Des del punt de vista físico-químic aquestes terres solen tenir una textura argilo-lli-mosa, un contingut de calcària activa, variable en funció de les tipologies de la terra, que pot ser inferior al 10%, en algunes terres de call vermell i superar el 20%, en algunes terres argiloses. De la mateixa manera el contingut en ferro és molt variable, la qual cosa genera valors d'índex de poder clorasant, que sobretot a aquest municipi estan molt lligats al color de la terra. Conforme les terres són més vermelles hi ha menys calcària activa i més ferro, però són les terres argiloses les que disposen d'una major reserva hídrica.

Amb les dades anteriors sabem el tipus de patró utilitzats, 161-49 C o 1103-Paulsen en el primer cas, tot depenent de que el subsòl sigui d'al·luvió, o terra argilosa, i 110 Richter, 140 Ruggeri o 41B en el segon cas.



Les varietats utilitzades a Montuïri, en les vinyes velles o tradicionals son les autòctones, manto negro i callet, majoritàriament, i en menor escala les que s'empeltaven antigament per compensar les mancances de les dues varietats principals, que són: fogoneu, fogoneu francès, prensal blanc, giró, batista, sabater, vinater, totes de vinificació, encara que en hi ha alguna com el batista també utilitzada com raïm de taula. Sempre, a quasi totes les vinyes hi havia una petita part de raïm de taula, com les varietats: calop, (blanc vermell o negre), moscatell, pepita de oro, mamella de vaca, madelenes, juanillo, etc.

Manto negro: cep de fulla pentagonal, amb tres a cinc lòbuls, vigorosa, amb absència total de pèls a les fulles, la sumitat completament verda, amb una gran apertura del sinus peciolar, el raïm tirant a gros, irregular en quan a intensitat de color dels grans, madura bé en call vermell, no tant bé en el blanquer, que es fa necessari l'aclariment de raïms. Té un gust característic.



Callet: De rusticitat similar al mantonegro, de fulla mes rugosa, de forma orbicular amb absència de pèls a l'envés, sense pigmentació antociànica a la sumitat, de raïms grossos, atapeïts, de grans grossos, irregular amb la coloració, més intensa en call vermell i més clara en el blanquer, es fa més necessari l'aclariment de raïm que en el mantonegro.



Prensall blanc o Moll: Varietat blanca, productiva amb les fulles pentagonals amb pèls a l'envers, de raïms grossos, grans de forma esfèrica de color verd groc, resistents a malalties.

Giró: varietat blanca i negra, actualment es cultiva la blanca, la negra és testimonial, fulles sense pèls de cinc lòbuls pentagonals, raïms grossos no atapeïts, que en madurar tornen d'un color grisos, de molt bona graduació.



Fogoneu: varietat antiga de forta coloració antociànica a la sumitat, amb absència de pèls a les fulles de forma pentagonal, raïms mitjans i grans rodons entre petit i mitjans, presenta una forta coloració, encara que de poca durada en el vi.

Fogoneu francès: la planta és molt similar al fogoneu, les fulles, els raïms i els grans són més grossos.

Sabater: Varietat prefiloxèrica, citada per l'Arxiduc, molt rústica, resistent a les malalties, sumitat amb una alta densitat de pels, fulla aspre, amb molta densitat de pels a l'envès, raïms mitjos, grans mitjans, esfèrics, irregular en la coloració, però de més color que el callet i mantonegro, es pot elaborar un vi d'una certa qualitat, i aroma poc corrent.



Batista: Varietat prefiloxèrica, també citada per l'Arxiduc Lluís Salvador, similar al mantonegro, de floració mes primerenca, te certa facilitat al corriment de flor, raïms de mitjos a grans, grans esfèrics, grossos, bona intensitat de color.



Vinater: Varietat prefiloxèrica, de fulles orbiculars, de color blanc, raïms de petits a mitjos grans petits, primerenca, bona graduació i bona acidesa.

A les vinyes recentment plantades denominen les varietats més esteses per tot arreu, majoritàriament: Ca-

bernet Sauvignon, Merlot, i Tempranillo com a negres, i Macabeu com a blanca, i minoritàriament Sirà, (negre), Chardonnay i Sauvignon Blanc (blanques).

Cabernet sauvignon: Cultivada a les terres franceses d'argila vermella i subsòl calcari, és una varietat estesa arreu del món, dona uns vins amb bona graduació alcohòlica, acidesa, pigmentació i una quantitat d'aroma que la fa superior a les comunes, els vins són potents, aromàtics, milloren molt amb una mica de criança.

Merlot: Varietat cultivada a Burdeus des de on s'ha repartit per tot el món, de raïms mitjans, grans rodons, petits, de color blau negre i suc sense color i bon gust, sensible al mildiu i a la botrytis, una mica resistent a la cendrada.

Els vins es caracteritzen pel seu aroma a cassis, confitura, caramel, fruits negres i flors violàcies.

Tempranillo: És una varietat molt cultivada arreu de l'Estat espanyol, de les més conegudes arreu del món, com indica el seu nom és molt primerenca, de fulles grosses, pentagonals de set lòbuls, i sinus laterals molt pronunciats, el color del faç es verd fort i l'envés amb una alta densitat de pèls. Els raïms són de tamany mig, amb grans de color blau negrós.

El vi de tempranillo té còs i poc poder oxidatiu, la qual cosa el fa propens a envellir, amb una mica de criança.

Macabeu: varietat resistent a la sequera, es troba a quasi totes les regions vitícoles de la península, és de maduració mitja, bona producció, és sensible a mildiu, cendrada i podridura, les fulles són grosses, de color verd fluix, raïms grossos i atapeïts, amb grans de color daurat.

Els vins solen ser de color groc pàl·lid, bona graduació, acidesa, i amb bon aroma de fruita.

Sirà: És de maduració mitjana a tardana, de port adreçat, fulles pentagonals de sinus laterals marcats, de color verd obscur i l'envés molt cotonós. Els raïms són compactes, mitjans i grans de color, blau quasi negre amb un suc violaci.

El vi té aroma d'espècies, violeta, i fumats.

Chardonnay: És una planta de port molt adreçat de fulles verd fort, pentagonals, amb raïms petits, compactes, sensible a la botrytis.

Els vins són aromàtics, verdosos, avellana, melicotó, nou o menta, equilibrats, amb bona acidesa i permeten fins i tot un envelliment en fusta.

Sauvignon Blanc: És una de les darreres varietats autoritzades a Mallorca, és una planta de port molt adreçat, molt sensible a botrytis, fulles pentagonals, raïms petits compactes, grans petits ovoides.

Els vins són molt aromàtics, de fruita tropical, alcohòlics i amb una bona acidesa

2. EL NEIXAMENT DE LA CONFRARIA

2.1. Les confraries

Si consultem el diccionari Alcover Moll confraria és una associació de persones generalment laiques, però sota un patronatge religiós, unides per un fi piados, benèfic o d'ajuda mútua dins el mateix ofici o professió. També vol dir congregació o germanor que formen diferents persones amb finalitats diverses.

Al cas de les confraries viniques, es clar que rendeixen tribut al vi i al bon paladar i compartir-lo amb agradables companyies.

El seu origen es remunta a l'època grega al deu Dionisos, fill de Zeus, que el mateix Zeus va haver d'acabar d'incubar amb les seves cames, per això l'anomenaren nascut dues vegades.

Degut a la seva tragèdia el nou deu va tenir gran passió per la llibertat, es va dedicar al cultiu de la vinya i a l'elaboració del vi.

El grecs sempre dedicaren les seves festes al deu Dionisos

Les romans dedicaren les seves festes a Baco (bacanals), contenen aquestes festes foren l'origen del teatre. Es creu que tot això fou l'origen mític de les confraries.

Creta, Troya, Pompeia, per tot l'origen de la mediterrània es troben restes, copes, figures que recorden la cata de vi, fet previ al comerç.

Va ser a l'Edat Mitjana quan varen néixer les antigues confraries, va ser un fet comú a tota Europa, i cada grup de menestrals estava sota la protecció d'un sant, per no contradir l'església, cada regió triava el que més coincidia amb l'època de la verema: Sant Miquel a Catalunya, sant Mateu a Mallorca, sant Ginés a Jerez, Nuestra señora de Valvanera a La Rioja, Saint Etienne a Alsàcia, Saint Emilion a Gironda, sant Vincent a tot França, etc.

Encara que en hi ha de datades el segle XII, de l'actualitat, una de les primeres fou el Capítol de los Caballeros del Vino el 1965, el pregoner de la qual fou Salvador Dalí, a partir d'aquesta data tot un seguit de confraries s'han anat formant arreu de tot l'estat.

2.2. El per què de l'associació

Els que començaren a elaborar vi de tant en tant ens trobaven per berenar i animats per Jordi Aloy, estudiaven la possibilitat de constituir una

confraria de tast, que tingués la finalitat provar els vins d'altres llocs i d'aclarir dubtes en cas de l'elaboració de vi.

En fer l'anàlisi de les vinyes, n'hi havia amb els ceps esgotats amb poques possibilitats d'una bona recuperació, i es començava a plantejar la varietat a plantar, la conducció. Les maneres d'elaborar ja vendrien després.

Als assistents, els proporcionaren els estatuts de la confraria de Porreres, que ja duïen uns anys funcionant, els analitzaren i els adequaren al grup que normalment es reunia.

2.3. Els confreres inicials

Després d'algunes reunions, en les que es va debatre el projecte d'estatuts, s'hi feren les rectificacions que es varen creure oportunes i finalment el 13 de Novembre de mil nou-cents noranta-nou a les 21 h, es reuniren les següents persones:

Magdalena Aguiló Victory; Jordi Aloy Garau; Josep Aloy Vaquer; Llorenç Amengual Ferrer; Joan Beltran Solivellas; Josep Fullana Mesquida; Miguel Gomila Mas; Josep Antoni Gomila Miralles; Joana Jordà Gomila; Miguel Martorell Arbona; Jaume Martorell Fullana; Antoni Martorell Nicolau; Gaspar Mas Miralles; Antoni Mateu Socias; Jaume Mayol Gomila; Joan Miralles Gomila; Antoni Miralles Mas; Josep Maria Munar Vich; Melcion Nicolau Jaume; Pere Sampol Mas; Joan Sastre Miralles; Bartomeu Servera Gallard; Gaspar Socias Mora; Miquel Verger Miralles.

Els citats són els signants de l'acta de constitució, que figura al registre d'associacions.

2.4. La constitució de l'associació

Segons consta a la Resolució de la conselleria de Presidència, de dia 7 de febrer de 2000, l'Associació d'amics de les vinyes i dels vins de Montuïri, va quedar legalment constituïda amb el nº 3.898 de la secció 1ª. (Publicada al BOCAIB de 30-05-2000, pàg. 8428) i dia 13 de setembre, l'Agència Tributària va resoldre l'ACORD de concedir a l'associació el reconeixement de la condició d'entitat de caràcter social.

2.5. Directiva i canvis soferts

A la primera Assemblea General, s'acordà per unanimitat de tots els presents a l'elecció dels càrrecs de la confraria, aprovant-se els següents:

President: *Jordi Aloy*

Vicepresident: *Joan Beltrán Solivellas.*

Secretari: *Antoni Martorell Nicolau.*

Tresorer: *Gaspar Socias Mora.*

Cellerer: *Miquel Mas Gomila.*

Vocals: *Gaspar Mas Miralles, Josep Maria Munar Vich.*

A la mateixa assemblea es va prendre l'acord que a mes del socis fundadors, integrarien la confraria: Antoni Miralles Mas que havia participat a les reunions prèvies, i no va signar l'acta de constitució, Miquel Martorell Fullana i Bartomeu Fullana Vanrell (en total 26, nombre de membres de la confraria que es va mantenir per tal de veure com es desenvolupava la marxa de l'associació).

A final de l'any 2000 demanen la baixa Joan Miralles Gomila, Miquel Martorell Arbona i Miquel Martorell Fullana i s'acordà només admetre dues de les sol·licituds en espera, Margalida Ginard Verger i Guillel Mas Miralles, i es deixa la confraria en 25 membres.

A l'assemblea de finals de l'any 2000, renuncia al càrrec el tresorer i es va elegir a Bartomeu Servera Gallard.

A final de 2001 es dona de baixa Antoni Miralles Mas i s'accepta l'entrada a Pedro Cerdà Fiol

A l'assemblea de final del 2002 es dona de baixa Josep Fullana Mesquida i s'accepta l'entrada de Jaume Roca Arbona. Cal fer un record a en Josep Fullana, que ens va deixar amb desafortunat accident.

A final de 2004 es dona de baixa Josep Aloy Vaquer i s'accepta l'entrada de Mariona Marrugat Brossa.

A final de 2005 es dona de baixa Jordi Aloy Garau, i s'accepta l'entrada de Antoni Nicolau Sastre.

2.6. President honorari

Cal remarcar que a l'assemblea de finals de l'any 2005, Jordi Aloy Garau, que des de la constitució és el President, demana la baixa, per motius familiars, i s'acordà que per ser el primer president, fundador i gran impulsor de la confraria, nomenar-lo President Honorari, amb potestat d'assistir a les cates quan ho trobi convenient. No s'elegeix president nou, passa a fer les funcions el vicepresident.

2.7. Les vinyes dels confreres

Després de la descripció de les varietats mes conreades a Montuïri i haver repassat el funcionament de la confraria veurem la relació de les vinyes i el tipus de vi que elaboren els confreres.



Jordi Aloy Garau

Té una parcel·la situada al terme de Montuïri, al paratge Ses Rotes de Son Comelles, és un terreny terra argilosa salina, poc freqüent al centre de Mallorca, la conducció es en espatllera i poda Royat amb sis caps i quatre fils, la qual cosa fa que es formi una paret que rep el màxim d'insolació, amb un marc de plantació de 3x1,5m. El sistema de cultiu es tradicional amb adob verd per millorar l'estructura del terreny.

Hi ha instal·lació de reg de suport per degoteig.



Les varietats conrea-

des són: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sirà, Chardonay, Macabeu aproximadament en la mateixa quantitat.

Elabora vi blanc, vi escumós amb el mètode champenoise i negre, utilitza dipòsit d'acer inoxidable per la fermentació i el repòs, i un refredador de llet per efectuar el control de temperatura amb plaques refrigeradores.

El vi blanc l'activa amb llevadures i el negre utilitza els llevats espontanis presents en els raïms.

Efectua un control diari de temperatura i densitat.

Llorenç Amengual Ferrer

Té la parcel·la al terme de Montuïri, a Son Nadal, és un terreny de call vermell amb subsòl terra argilosa, la conducció es en espatllera, amb poda Royat de sis caps.

Les varietats conreades són Cabernet Sauvignon, Manto negro, Callet i una part de mescla de varietats.

Elabora vi rosat i negre, amb control diari de fermentació en dipòsit de construcció i una posterior cria del vi negre en roure americà.



Joan Beltran Solivellas

Té la vinya situada a dues parcel·les del terme de Montuïri, una al paratge Son Barceló on el terreny és terra argilosa, cultiva Manto negro, Callet, Cabernet Sauvignon i Tempranillo, en espatllera i poda Royat amb tres fils, amb un marc de plantació de 2,30x1,40m.

L'altre a Son Vanrell, on el terreny es call vermell amb subsòl d'al·luvió, cultiva

Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot i una mescla de varietats, en espatllera de tres fils i un marc de plantació de 2,20x1,20. les dues parcel·les són en secà.

Per l'elaboració utilitza un cup de formigó pintat amb pintura alimentària epoxi, i un refredador de llet amb plaques reflectores.

Per l'activació de fermentació de vi blanc i vi rosat, utilitza llevadures comercials, per la de vi negre simplement les llevadures ambientals. El control diari de la fermentació, és de temperatura i densitat, amb una anàlisi final de contingut de sulfurós i sucre residual.

El posterior repòs es fa en dipòsit d'acer inoxidable, per la cria dels botes de roure americà.

Pere Cerdà Fiol

Té la parcel·la de vinya al terme de Montuïri, a Son Bascós, amb terreny de call vermell i subsòl terra argilosa. Cultiva Mantonegro, Callet, Fogoneu Francés, Cabernet i un mescla de varietats, el sistema de conducció és en vas posteriorment reestructurat en espatllera amb dos fils, per efectuar millor les labors culturals. El marc de plantació es de 2,40x1,20 m.

La fermentació es realitza en dipòsit de formigó revestit amb pintura alimentària epoxi, amb un control diari de temperatura i densitat, elaborant vi rosat i negre.

El repòs és en dipòsit d'acer inoxidable i en barrals de vidre.

Miquel Gomila Mas

Té la parcel·la al terme d'Algaida, a Son Marimon, amb un terreny de call vermell i subsòl terra argilosa. Cultiva Tempranillo, Cabernet Sauvignon i Merlot, actualment es sistema de conducció es en espatllera i formació Royat de sis caps amb un suport de tres fils, en un marc de plantació de 3x1,20 m.

Des de els inicis de la plantació, en files alternades, es fa adob verd.

Inicialment la varietat Tempranillo es va fer amb el sistema de conducció en espatllera amb conducció Scott Henry, que una mescla del sistema Royat i Guyot, es fan dos pisos de producció amb els ceps alternats, El primer, al pis d'abaix, es fa conducció royat de quatre o sis caps i al pis de dalt es deixa les dues sarments llargues, el següent cep es fa a l'invers i així successivament, l'any següent, al pis de dalt que hi havia una sarment a cada part, es deixa amb dos o tres caps, i pis de sota es talla com si es fes la poda Guyot, deixant una sarment del primer cap productiva, i així successivament. L'inconvenient d'aquesta formació, és que varietats com la tempranillo és de sarments fràgils i es rompen amb facilitat, no passa el mateix amb la Cabernet que la conducció es fa sense problemes.

Elabora vi rosat i vi negre, la fermentació es realitza directament en el refredador de llet que fa de cup, aprofitant el serpentí per fer-hi circular aigua freda d'un altre refredador de més petita cabuda. El rosat, després del desfangat es activat a partir d'un peu de cuba preparat amb antelacio. Es realitza control de temperatura i densitat diari.

El repòs es fa en dipòsit d'acer inoxidable i la criança en bóta de roure americà.



Josep Antoni Gomila Miralles

La vinya està situada al terme de Montuïri, al paratge Son Vaquer, amb un terreny de terra argilosa a on cultiva Manto Negro, Cabernet Sauvignon i una mescla d'altres varietats. La conducció es en espatllera i la poda Royat de sis caps.

Elabora vi rosat i negre en dipòsit d'acer inoxidable, amb un control de fermentació de densitat i temperatura.

El repòs es fa en dipòsit d'acer inoxidable.

Jaume Martorell Fullana

La vinya està situada al terme de Montuïri a son Rubí, el terreny és call vermell amb subsol de terra argilosa. Cultiva les varietats Pinot Noir, Cabernet Sauvignon i Sirà, la conducció és en espatllera amb poda Royat de sis caps.

L'elaboració es fa conjunta amb Joan Sastre Miralles en cup d'acer inoxidable, amb control diari de fermentació pel vi negre. El vi rosat es fa en refredadora de llet.

Antoni Martorell Nicolau

La vinya està situada al terme de Montuïri, al paratge Son Cós, el terreny és terra argilosa amb un alt tant per cent de calcària activa (18,5%), cultiva les

varietats: Macabeu, Parellada, Prensall Blanc, Riesling i un mescla d'altres varietats, el sistema de conducció és en espatllera i poda royat, amb un marc de plantació de 2,40x1,20m. Des del principi de la plantació es fa una sembra d'adob verd en files alternades, per millorar l'estructura del sòl.

Elabora vi blanc i vi escumós amb el mètode champenoise i una petita part de vi negre, sense criança.

La fermentació es fa en dipòsit d'acer inoxidable, amb addició de llevadures comercials, amb un control de temperatura amb aigua freda a partir d'un refredador de llet, amb registres diaris de densitat, el control de temperatura es fa amb un "data logger" que registra cada mitja hora la temperatura, que queda gravada en un full de càlcul i obtenir la gràfica de tota la fermentació.

Es realitzen anàlisis de sucre residual, contingut de sulfurós, i grau alcohòlic final.

Per l'elaboració de vi negre el control es fa de manera idèntica al blanc, amb la diferència que la fermentació malolàctica es provoca amb bacteris comercials. No es realitza criança.

El vi escumós s'elabora amb el mètode champenoise, guardant les botelles en posició horitzontal uns vuit mesos, aproximadament, a posteriori es posen en el pupitre i es fa la concentració dels baixos durant tres setmanes, deixant les botelles en posició vertical fins el degollat. Aquesta operació es fa congelant el coll de la botella amb un refredador i reomplint amb el mateix vi escumós.



Gaspar Mas Miralles

La vinya està situada al terme d'Algaida en el paratge de Son Marimon, el terreny es call vermell amb un subsol de terra argilosa, cultiva Manto Negro, Cabernet Sauvignon, i una mescla de varietats, la conducció és espatllera i la poda és del tipus

Royat amb sis caps, amb un marc de plantació de 3,0x2,0m. L'elaboració es fa en dipòsit de formigó amb addició de gel en moments puntuals per

regular les pujades extremes de temperatura. El començament de la fermentació és per addició de llevadures, es fa el control de temperatura i densitat a diari, no es fa criança.



Guillem Mas Miralles

La vinya està situada al terme de Montuïri en el paratge de Son Rubí, al terreny és call vermell, amb subsòl de terra argilosa, cultiva Merlot i Sirà. La conducció és en espatllera, i la poda és del tipus Royat amb quatre caps, amb un marc de plantació de 2,40x1,20m.

L'elaboració es fa amb dipòsit d'acer inoxidable, amb regulació de temperatura amb aigua freda a partir d'un refredador de llet. Es fa control de densitat i temperatura a diari. Es realitzen anàlisis de sucre residual, contingut de sulfurós, i grau alcohòlic final.

No es realitza criança.

Antoni Mateu Socias

La vinya està situada a Son Vanrell al terme de Montuïri, el terreny és de call vermell, amb subsòl de terres d'al·luvió, cultiva Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Merlot i Tempranillo de negres, Macabeu i una mescla de varietats blanques amb espatllera i poda Royat, amb un marc de plantació de 2,40x1,20m.

Elabora vi blanc, escumós i negre, en dipòsit d'acer inoxidable, amb control ambiental de temperatura, amb fermentació espontània en el cas de vi negre i amb peu de cuba en el cas dels blancs.

El vi escumós s'elabora a partir del vi blanc de consum amb addició de llevadura i activador comercial.

En el cas de vi negre no es fa criança.

Jaume Mayol Gomila

La vinya està situada al terme d'Algaida, a Son Marimón, el terreny és call vermell amb subsòl d'al·luvió, el sistema de formació es en vas, reestructurat en espatllera, amb poda Royat, amb un marc de plantació de 2,60x1,0m. amb una mescla de varietats antigues

Elabora vi negre en un cup de formigó revestit amb pintura alimentària epoxi, el sistema de refrigeració és amb serpentins amb aigua de pou, per evitar les pujades brusques de temperatura, amb un control diari de temperatura. No es realitza criança.



Josep Maria Munar Vich

La vinya està situada al terme d'Algaida, a la zona de Son Barrera, el terreny és call vermell amb un subsòl d'al·luvió, el sistema de formació és en espatllera, amb poda Royat de sis caps, amb un marc de plantació de 2,60x1,20m, les varietats cultivades són Cabernet Sauvignon i Manto Negro.

Elabora vi negre en dipòsit d'acer inoxidable, amb control de temperatura diari. No es fa criança.

Melcion Nicolau Jaume

La vinya està situada al terme de Montuïri, al paratge de Son Pujol, el terreny és terra argilosa, les varietats cultivades són Manto negro, Cabernet Sauvignon, Fogoneu Francès i una mescla de varietats, el sistema de formació és en espatllera i poda Royat, amb un marc de plantació de 2,20x1,20m, i reg de suport per degoteig

La fermentació es fa en dipòsit de ciment i el repòs en dipòsit d'acer inoxidable, no es fa criança.



Pere Sampol Mas

La vinya està situada al terme d'Algaida a la zona de Son Coll, el terreny és mescla de call vermell i terra negra d'al·luvió, el sistema de formació és en vas amb tres caps, amb un marc de plantació de 2,0x1,0m, és una mescla de varietats on es pot trobar Mantonegro, Callet, Sabater, Batista i Vinater.

L'elaboració es fa en un cup de formigó, i una vegada acabada la fermentació es posa en barrals de vidre.

Joan Sastre Miralles

La vinya està situada al terme d'Algaida, a son Vanrell, on el terreny es call vermell amb subsòl de terra d'al·luvió, amb una formació en espatllera i poda royat.

L'elaboració es fa conjunta amb Jaume Martorell Fullana, en cup d'acer inoxidable, amb control diari de fermentació pel vi negre. El vi rosat es fa en refredadora de llet

Gaspar Socias Mora

La vinya està situada al terme de Montuïri a la zona de Son Massanet, esta declarada en cultiu ecològic, el terreny és call vermell amb subsòl de terra argilosa. Les varietats cultivades son Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, i una mescla d'altres, amb una conducció en espatllera, i poda Royat, una petita part amb poda Scott Henry, el marc de plantació és de 3,0x1,0 m.

L'elaboració es fa en un refredador de llet utilitzat com a cup, amb addició de llevadures comercials i amb un control de temperatura i densitat diari.

Es fa criança en bóta.

Miquel Verger Miralles

Aquest confrare no cultiva vinya, l'elaboració de vi el fa amb raïm comprat, generalment Manto Negro i Cabernet Sauvignon.

L'elaboració es fa en dipòsit d'acer inoxidable amb control de temperatura i densitat diari i repòs en el mateix dipòsit, sense fer criança. Així mateix el primer dia s'extreu una quantitat per elaborar rosat.

3. CATES

3.1. La Cata

En quan a l'organització de la cata s'ha intentat realitzar un entremig entre la cata professional, que fa una anàlisi de la composició del vi i la cata purament de plaer que sol anar lligada a un bon àpat, maridat amb un bon vi.

El primer pas s'ha de realitzar a una estància sense olors estranyes, amb bona il·luminació i amb un mantell de color blanc, per fer bona la percepció els colors.

Al començament s'adquiriren copes de cata comercials, amb ocasió de la cata de la fira es comprar, amb el patrocini de l'ajuntament de Montuïri, copes normalitzades de cata amb l'inscripció "TASTAVINS DE MONTUÏRI".

Normalment les cates es realitzen el primer divendres de cada mes, tal com es va decidir entre els integrants.

3.2. La fitxa de cata

La fitxa de cata adoptada està basada en la roda d'aromes dissenyada per Ana Noble, i distribuïda en una taula per fer més assequible la ràpida identificació.

Esta composta pels següents apartats:

MARCA DEL VI, BODEGA ELABORADORA, REGIÓ o DENOMINACIÓ D'ORIGEN, ANY, VARIETAT, GRAU i PREU.

Es segueix l'ordre habitual de les cates: en primer lloc la impressió visual que defineix el COLOR, AROMA I GUST amb tres apartats segons sigui blanc rosat o negre, el sistema de puntuació inicial sobre un total de 20 s'ha deixat d'utilitzar i es deixa només amb les impressions finals.

3.3. Les cates específiques

Els primers anys es va començar per fer les cates de vins monovarietals, per aprendre a identificar les varietats, començant per tempranillo, merlot, cabernet sauvignon, sirà, riesling.

Després es passa a realitzar les cates per Zones geogràfiques o per denominacions d'origen, Rioja, Ribera del Duero, Rias Baixas, etc.

Per denominacions d'origen

S'ha intentat provar els vins de gran part de les DO d'Espanya: Alella, Bullas, Calatayud, Cariñena, Rioja, Campo de Borja, Costers del Segre, Jerez, Jumilla, Màlaga, Montilla-Moriles, Montsant, Penedès, Priorat, Rias Baixas, Ribera del Duero, Rioja, Rueda, Tarragona, Toro, Valdeorras, València, Yecla.

També d'altres països com: Alemanya, Argentina, Austràlia, Xile, França, Itàlia, Mèxic, Nova Zelanda, Portugal, Estats Units (Califòrnia),

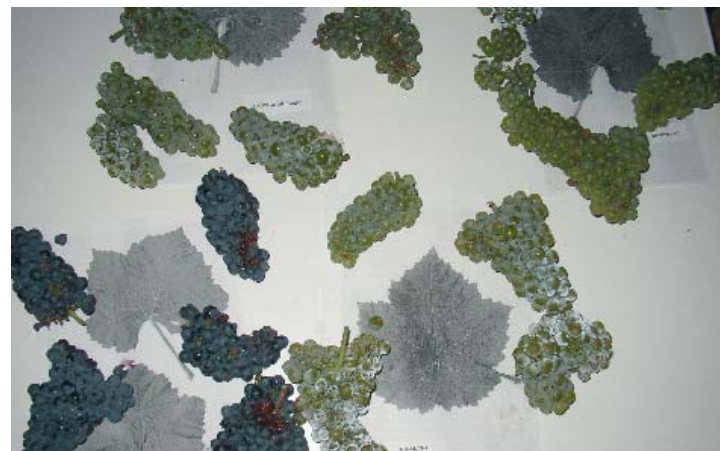
Per varietats

De les varietats de vinificació s'han catat vins de les següents: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sirà, Chardonay, Riesling entre les principals.

De les denominades secundàries podem citar: Moll, Mantonegro i Callet de les de Mallorca, també Giró com a experimental

De les foranes. Albariño, Cabernet Franc, Cariñena, Garnatxa, Gewurztraminer, Godello, Mencia, Monastrell, Moscatel de Malaga i Moscatel de gra menut, Nebbiolo, Pinot Gris, Pinot Meunier, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Semillon, Tannat, Verdejo, Xarel·lo,

Quan la cata coincideix amb la maduració del raïm, s'ha catat el raïm i el vi elaborat.



3.4. Les cates especials

De les cates realitzades habitualment, en hi ha algunes que convé destacar-les apart.

El vi d'Oporto, dirigida per Antoni Mateu Socias, el febrer de 2002, ens explicà la geografia de producció, les varietats utilitzades, la seva producció unitària, l'elaboració bàsica, la criança i envelliment. La diferència que hi ha en entre els Tawny junior, Tawny añejo, Tawny quinta i Vintage.

S'han fet Cates de cava, la primera, entre els caves fets a base de Chardonnay, però elaborats a dins la DO Cava, els fets amb varietats tradicionals, (Macabeu, Xarel·lo i Parellada) i un elaborat la regió de Champagne.

La segona es comparà el cava elaborat fora i dins la DO cava, amb les mateixes varietats.

La tercera es provaren la diferència entre els de producció ecològica, els rosat, el brut de brut i els de la regió de Champagne

De vins estrangers, s'han catat de diferents països, Xile, Argentina, Califòrnia, i de les regions de França Burdeus o Bourgogne, de caves tant significatives com del Chateau Cheval Blanc de Saint Emilion.

Els vins dolços, encara que no massa freqüent a les cates, a part dels oporto, citats anteriorment, s'han provat els de Sauternes, Pedro Ximenes, Casta Diva Cosecha miel o Colección 125 Vendimia tardia.

Vins de cultiu ecològic, tant dins de les cates normals amb comparació amb els altres que hi ha al mercat, s'han fet dues cates de vins només elaborats amb vinyes de producció ecològica, i a la vegada s'ha fet una exposició del que és l'agricultura ecològica.

Altres cates amb bon record son les dues preparades per Bartomeu Fullana Vanrell, el setembre de 2003 un a base de vins d'albariño de la bodega Fillaboia, acompanyat de un tast de formatges que feren un recorregut per la geografia de tot l'estat. L'altre fou una cata de vins potents l'abril de 2004, acompanyat d'un civet de llebre.

Cal també remarcar, la cata preparada per Mariona Marrugat amb vins de la bodega Can Ràfols del Penedés, acompanyada d'un interessant maridatge.

Al llarg dels anys hem fet dues cates de percepció de gustos modificant artificialment la constitució el vi.

La primera, celebrada el gener de 2000 es va preparar amb addició de sucre, sal i àcid tartàric en un vi de taula normal. Fou una cata per començar a entrenar la boca, per començar a detectar el gustos.

La segona celebrada el febrer de 2005, es va fer d'una manera una mica més acadèmica, amb addició de sacarosa, sal, àcid cítric i sulfat de quinina com a component amarg, cada una de les solucions es va addicionar a un vi de taula amb dues dosis diferents, un increment de 25 i 100 mg per litre.

En el mateix tast es va preparar dues solucions una amb diacetil a diferent dosi i l'altre amb acetat d'etil, aquestes dues substàncies, considerades una qualitat en petites dosi, a dosi més elevades poden convertir-se amb un defecte greu, l'interessant de la cata es que cada persona pugui trobar el seu nivell de percepció, quan la concentració es converteix en defecte. El tast també es va fer amb les mateixes concentracions de 25 i 100 mg per litre.

3.5. Els Aromes

L'associació va adquirir, amb la finalitat de conèixer-los i poder-los memoritzar, la col·lecció d'aromes "Nez du Vin", de Jean Lenoir, per millorar l'educació sensorial, composta per 54 botellins amb una solució estable de la substància química principal que produeix l'aroma, estan organitzats per famílies, per tal de fer millor l'aprenentatge, també disposa de la col·lecció de 12 botellins que contenen la solució estable dels principals i més comuns defectes.

3.6. Els vins casolans. La participació de la confraria a la fira de Montuïri



La primera cata que es feren de vins casolans va ser el primer any de constitució de la confraria, es va convidar a Julio Torres, sumiller, per efectuar la cata, va ser una mica decebador, per la qualitat dels vins.

L'experiència es repetí a final de 2003, com una cata normal. La conclusió fou que després de dos anys

de cates i de parlar entre els confreres d'elaboració de vi, s'havia millorat amb els resultats.



A partir de desembre de 2004, l'ajuntament de Montuïri convidà a la confraria a efectuar una cata oberta al públic i amb els vins propis elaborats pels confreres.

El primer any es va convidar a Joan Olives, Patrick Paulen, i Guillem Vanrell, es va triar un cuiner, un sumiller, i un enòleg, per distingir, a més a més els tres llenguatges utilitzats en el tast del vi per les tres persones diferents.

Hi va haver vins de tota mena, des de els correctes, ben elaborats fins als que tenen els defectes que sobresurten.

Dels vins catats els que deixaren bona impressió foren els blancs de Jordi Aloy i Antoni Martorell, el

rosat de Joan Beltran i els negres de Llorenç Amengual (elaborat amb Cabernet Sauvignon i Mantonegro) i de Miquel Gomila (elaborat amb merlot).

Pel següent any, es va pensar que per fer cates del propi vi el primer que s'ha de fer és un vi correcte, a part, dins la mateixa confraria es va realitzar una primera preselecció dels vins que es durien al tast de la fira.

Per realitzar el tast varem convidar tres enòlegs, Guillem Vanrell, Sergio Navarro i José M. Escalona, per què a part de comentar els defectes possibles del vi de passada es podien fer uns comentaris de les recomanacions per corregir els defectes.

A part d'una millorança en l'elaboració el vi els comentaris foren del tot acertats.



Dels vins presentats els que deixaren millor impressió foren els blancs de Jordi Aloy (elaborat amb Chardonay) i el de Antoni Mateu i el negre de Miquel Gomila.

En els transcurso de les cates, la confraria al llarg de tot l'any hi ha instaurat una sèrie de sopars, per Pascua un rostit de me, amb frit de pasqua, al començament de l'estiu una torrada d'orades.

De tant en tant es realitza qualche tast amb un simple pa amb oli, el que es fa és adquirir sempre olis verge extra de diferent procedència.

3.7. Altres cates

Oli

El novembre de 2001 es va realitzar una cata d'oli, primer per conèixer els descriptors de l'oli, amb un llenguatge i manera de fer totalment diferent al vi

Es va realitzar una explicació del procediment de la cata d'oli, els gustos definits i la manera d'efectuar-la.

Es va aprendre a identificar els aromes de l'oli i es cataren olis de les varietats autoritzades a DO Oli de Mallorca, que son l'Arbequina, Empeltre i Picual.



3.8. Visita a bodegues

S'han visitat al llarg de la constitució de la confraria les bodegues:

Son Bordils, situada a la carretera de Inca a Sineu, no esta integrada a cap Denominació d'Origen. Forem rebuts per Ramon Coll copropietari de la bodega, que ens acompanyà per tot el recorregut

Macià Batle, ubicada a Santa Maria, sota la denominació d'Origen Binissalem. Forem rebuts pel gerent de la bodega Ramon Servalls, ens va mostrar totes les instal·lacions.



Vins Nadal SL ubicada a Binissalem, elabora vins amparats en denominació d'Origen Binissalem. Ens va mostrar la bodega Miquel Nadal copropietari de la bodega

José Luis Ferrer ubicada a Binissalem, elabora vins amparats en denominació d'Origen Binissalem. Les instal·lacions ens les va mostrar José Luis Roses Ferrer, copropietari de la bodega

Armero i Adrover, ubicada a Felanitx, sota la denominació d'Origen Pla i Llevant. Ens va mostrar les instal·lacions Luis Armero, copropietari de la bodega

Can Coleto, ubicada a les afores de Petra, sota la Denominació d'Origen Pla i Llevant. Ens ensenyà les instal·lacions el seu propietari, Miquel Jaume, propietari de la bodega.

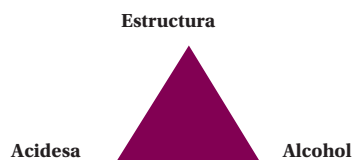
Les visites a les bodegues tenen totes un recorregut similar, la zona d'elaboració, cria o envelleïment i la d'embotellat, a les bodegues es pot observar les diferents zones de com estan organitzats els treballs dins la bodega.

3.9. Cursets de cata

Julio Torres, sumiller, impartí el primer curs de cata per la confraria el febrer de 2001.

El primer dia es va fer de vins blancs, es cataven vins de les varietats: Verdejo, de la DO Rueda, Sauvignon Blanc de Xile, Xarel·lo amb Chardonay del Penedès, i un Chardonay del Pla i Llevant.

L'important és la relació que tenen l'estructura, l'alcohol i l'acidesa, tots en una relació com el triangle següent:



La segona cata es fa de vins negres tots de Mallorca, amb mesclades de cabernet sauvignon amb mantonegro i amb merlot. Les maceracions es fan entre 12 i 40 dies segons costum de cada zona.

Quan es controla la fermentació s'ha de tenir en compte que un augment de la temperatura accentua un poc el color, si s'augmenta massa es desprenen els aromes.

Fa una explicació de l'evolució dels gustos al llarg dels anys:

Als anys 70 era important tenir botes de fusta

Als 80 va entrar el canvi gros adaptant l'acer inoxidable en el material de la bodega.

Als 90 tornam a la qualitat del raïm, donant importància a la planta de viny.

Arnau Galmés, enòleg, també ens va donar una lliçó de tast, que realitzà el juny de 2001, tastant vins negres de les DO Tarragona, Bullas i Priorat, elaborats amb les varietats, Garnatxa amb Sirà, Monastrell, Garnatxa amb Cariñena, i Garnatxa monovarietal.

L'enòleg Guillem Vanrell, sempre ha estat un assidu col·laborador de la confraria en els casos de com distriuir o organitzar les zones d'elaboració de vi.

3.10. La confraria a la Bona Pau

El confrare Melcion Nicolau, redactor habitual de Foravila Verd del diari El Mundo i autor de dos llibres sobre les costums i les feines a l'agricultura, quan es realitza alguna de les cates mes especials escriu la crònica a la revista de Montuïri Bona Pau.

ANNEXES

Annexe I. LA CATA

Quan ens preparam per una cata, hem de tenir present que és un acte que intervenen tots els sentits, els nomenarem per ordre de com els fem servir.

El primer que fa un vi quan cau a la copa es un renou característic, utilitzam l'OIDA, estem escoltant com és el degoteig que fa de la botella a la copa, escoltam, i el comparam a un soroll característic ni d'aigua ni d'oli.

Quan esta dins la copa el que utilitzam és la VISTA, ens descriu la netedat, transparència, intensitat del color.

Inclinam una mica la copa, observant la vorera del vi, podem observar diferents matisos de color, reflexos, i el grau de transparència.

Quan tornam adreçar al copa observem la llàgrima que cau per la vorera a on regalima el vi dins la copa, la seva grossària ens indica el contingut que té d'alcohol. Si el moviment de rotació del líquid dins la copa ho fem amb aigua, el líquid cau com una làmina gradualment per la vorera de la copa. Si ho fem amb vi, cau per la vorera de la copa formant la llàgrima que no és mes que l'alcohol s'evapora de la superfície banyada, augmenta la tensió superficial, i fa que es formin les gotes que conformen la llàgrima.

La vista també ens dóna la primera impressió del vi, la qual cosa ens fa predisposar o no de disfrutar.

L'OLFACTE, és el sentit que no te referència, les comparacions són als records i a la memòria.

Les cèl·lules que són capaces de destriar els aromes estan situades a la part de dalt de les fosses nasals just baix de l'os etmoides.

L'olfacte és el sentit més lent i que el fem per comparació amb elements del record Hem de tenir en compte que la saturació de les papil·les es fa en quatre o cinc segons, amb aquest temps hem de fer la comparació amb l'aroma o l'element de referència que desprèn la olor, que està gravat al nostre cervell, després d'aquest temps les papil·les es colmaten i deixem de percebre l'olor.

La concentració de l'olor influeix també amb la percepció.
El primer que fem en olorar la copa sense remenar el vi, es destriar els aromes primaris, els mes volàtils.

La segona etapa remenar suaument el vi i desprèn els aromes menys dissolts.

La tercera etapa es remenar una mica mes el vi savorir-lo, i al mateix temps que està dins la boca inspirar una mica d'aire, que es mescli amb el vi, produïm una lleugera oxigenació, que fan desprendre una part dels aromes. El fet de retenir-lo uns segons dins la copa fa que de sobte augmenti la temperatura del vi i hi hagi un despreniment d'aromes.

A continuació donam una descripció dels aromes que podem trobar en diferents tipus de vins.

EL GUST, està situat dins la boca a la llengua, el dolç el trobem a la punta, el salat a les voreres a la part anterior, l'àcid a les voreres a la part posterior, i l'amarg a la part posterior.

Dins la boca hi ha sempre saliva, la qual cosa fa que els gustos sempre han de ser de substàncies solubles en aigua, i poden tenir diferent percepció si les prenem soles o amb contacte amb aliments o begudes.

El que hem de saber que els quatre gustos conformen un equilibri i que les quantitats poden ressaltar les sensacions, segons el següent esquema:

Més alcohol reforça la dolçor

L'àcid i l'amarg es sumen i es potencien

L'amargor i l'astringència reforcen l'àcid

Contraposats:

El dolç equilibra l'àcid

El dolç anul·la l'amargor i el salat

El dolç minora l'astringència dels tanins

Els gustos es modifiquen mútuament i no s'acumulen

Dins la boca tenim el sentit que ens faltava, el tacte, i quan finalment ens el bevem acabem de notar totes les sensacions, que apart de ser molt complexes fan que podem acabar amb una bona sensació, i no hem d'oblidar que apart de tastar, el que hem de fer és comentar el vi.

AROMES PRIMARIS o directes del raïm			
Blancs		Negres	
Flors		Flors	<i>Violeta, rosa, flor seca</i>
Vegetals	<i>Herba, menta</i>	Vegetals	<i>Pebre, cafè</i>
Fruïtes	<i>Poma, melicotó, albercoc, plàtan, ametlla fresca</i>	Fruïtes	<i>Roges o negres, plàtan, caramel</i>
Minerals	<i>Nafta, petroli</i>	Espècies	<i>Pebre, llorer, sotabosc, nou moscada</i>
SECUNDARIS o DE FERMENTACIÓ			
Flors			
Vegetal			
Fruïta			
Espècies			
Fermentació	<i>Llevat, pa, galeta</i>		
Lactis	<i>Llet, mantega, iogurt</i>		
Aminics	<i>Plàtan, caramel, laca</i>		
TERCIARIS o DE CRIANÇA			
Blancs		Megres	
Flors	<i>Seques, camamilla</i>	Fruit	<i>Compota pomes, pruna</i>
Fruïtes	<i>Avellana, nou, ametlla seca</i>	Empireumatica	<i>Cacau, pa torrat, cafè, tabac, caramel</i>
Mel-confitura	<i>Mel, pasta d'ametlla</i>	Madera	<i>Roure, pi, eucalipto</i>
		Espècies	<i>Vainilla, canyella, clau, regalim</i>
		Animal	<i>Cuiro, caça</i>
		Vegetal	<i>Sotabosc, fong, trufa,</i>
		Química	<i>Dissolvent, barnis</i>

Annexe II. ELS ESTATUTS

Confraria d'amics de les vinyes i del vins de Montuïri

CAPÍTOL I. Denominació, domicili, objecte i àmbit territorial

Article 1r.

La confraria es denominarà "CONFRARIA D'AMICS DE LES VINYES I DEL VINS DE MONTUÏRI" i tindrà caràcter privat, sense ànim de lucre. S'acollirà al règim de la llei 191/1964.

Article 2n.

La confraria tindrà el seu local social al carrer de Baix nº 24, (Càmara agrària) podent ésser canviat per acord majoritari de l'Assemblea General.

Article 3r.

El principals objectius de la confraria seran:

- Divulgació i promoció de la cultura del vi i els seus derivats entre els confreres.
- Potenciar els coneixements i cultura relatius als vins de Mallorca.
- Organització de tot tipus d'activitats culturals relatius al món del vi: conferències, tast, exposicions, mostres i similars. Promoure viatges i visites de caràcter enològic, així com de cultiu de vinyes per assabentar allò referent a varietats vinícoles, sistemes de conreus, de poders, emparrades i desbrostades etc.
- Divulgació de la gastronomia i, en especial la de les Balears.

Article 4rt.

L'àmbit de la Confraria serà al terme de Montuïri. La confraria fomentarà les relacions amb altres entitats d'objectius similars.

CAPÍTOL II. Dels confreres

Article 5è.

Podran ser membres de la Confraria d'amics de les vinyes i del vi de Montuïri, totes les persones físiques majors d'edat amb capacitat d'obrar, que demostrin el seu interès pels temes relacionats amb el vi i la gastronomia.

Article 6è.

Adquirirà la qualitat de confrare tota persona que reunint les condicions descrites a l'article cinquè entregui la sol·licitud abans del desembre de l'any en curs essent necessari sigui avalada per un total de les $\frac{3}{4}$ parts dels membres de la Confraria o per deu confreres. Dita sol·licitud d'admissió serà tractada en Assemblea General Ordinària, en cas afirmatiu el confrare serà alta a partir del primer del més següent quedant obligat a partir d'aquest moment a complir totes les obligacions que puguin derivar-se d'aquests Estatuts i dels acords de les Assemblees Generals i juntes directives.

Serà precís que a la primera Assemblea General Ordinària després de l'alta, tot confrare sigui confirmat com a tal per majoria. En cas contrari causarà baixa automàticament a la confraria.

Article 7è.

Els drets dels confreres seran els següents:

- Assistir amb veu i vot a les assemblees generals.
- Elegir i ser elegit membre de la junta directiva.
- Assistir a tots els actes que organitzi la confraria.
- Gaudir dels serveis de la confraria en la forma que s'estableixi.
- Avalar la petició d'entrada d'un nou confrare. Sols s'admetran dos avals per any i confrare, sempre i quan l'avalador hagi estat confirmat com a confrare.

Article 8è.

Les obligacions dels confreres seran les següents:

- Complir les normes que estan reflectides en aquests Estatuts, així com els acords de les Assemblees Generals i de les Junta directiva.
- Satisfer les quotes que es fixin.
- Mantenir en qualsevol moment una actitud de respecte i comportament correcte envers els confreres i la confraria en general.

Article 9è.

La qualitat de confrare es perdrà:

- A petició pròpia, havent-ho de notificar per escrit a la junta directiva essent definitiva la baixa el 31 de desembre de l'any en el qual hagi estat sol·licitada.

- Per acord de l'assemblea definitiva, a petició de la Junta Directiva per motius d'ofenses greus a un confrare o a la confraria.
- Per manca de pagaments de les quotes d'un any.

CAPITOL III. Administració i govern de la confraria**Article 10è.**

Seran òrgans rectors de la confraria, l'Assemblea General de confreres, la Junta Directiva i el president que ho serà d'ambdues.

Article 11è.

L'assemblea general constituïda d'acord amb aquests estatuts, serà l'òrgan suprem de la confraria i estarà integrada per tots els confreres que estiguin el corrent de les seves obligacions.

Article 12è.

L'assemblea General se reunirà amb caràcter ordinari i una vegada a l'any durant la segona quinzena de desembre, i extraordinàriament, quan així ho cregui oportú la junta directiva o més del 50 per cent dels confreres. Dites assemblees seran convocades per la junta directiva amb antelació de quinze dies a la celebració de les mateixes, mitjançant carta a tots els confreres i amb publicació al tauló d'anuncis de la confraria.

Article 13è.

Seran competència de l'Assemblea General Ordinària, a més de qualsevol altre que decideixi la Junta Directiva, les següents funcions.

- Admissió de nous confreres, i la seva posterior confirmació o no al cap de l'any.
- Fixació de les quotes d'entrada i de les periòdiques.
- Aprovar la memòria de les activitats desenvolupades per la Junta Directiva al llarg de l'any transcorregut.
- Aprovar els pressuposts, balanços i estats de comptes presentats per la Junta directiva,.
- Elecció de la Junta Directiva i President.

Tots els acords presos en Assemblea General Ordinària es prendran per majoria de vots.

Seran atribucions de l'Assemblea General Extraordinària:

- a) Modificació dels Estatuts.
- b) La disposició o alienació de béns.
- c) L'expulsió de confrares.
- d) Dissolució de la confraria.

Tots els acords d'aquesta Assemblea General Extraordinària, seran presos per majoria de 2/3 de vots favorables dels confrares, presents o representats, tant en primera com en segona convocatòria.

Article 14è.

L'Assemblea General quedarà constituïda en primera convocatòria quan assisteixi més del 60% dels confrares.

Article 15è.

La confraria estarà administrada i regida per una Junta Directiva elegida en Assemblea General. Aquesta Junta Directiva tindrà àmplies facultats en la gestió de la Confraria, llevat d'aquelles competències exclusives de l'Assemblea General. Dita Junta Directiva estarà integrada per; *President, Vice-president, Secretari, Tresorer, Cellerer, Dos vocals*

Article 16è.

La Junta Directiva es reunirà ordinàriament cada mes i extraordinàriament quan ho sol·licitin el President o Vice-president o el 50% dels seus membres. Els acords que es prenguin seran per majoria de vots.

Article 17è.

Seran competències de la Junta Directiva:

- a) L'administració i bon funcionament de la Confraria.
- b) L'execució dels acords de l'Assemblea General.
- c) Convocar l'Assemblea general, fixant l'ordre del dia.
- d) Confeccionar els pressuposts per a sotmetre'ls a l'aprovació de l'Assemblea General.
- e) Potenciar les activitats de la Confraria.

Article 18è.

El **President** de la Confraria dirigirà les deliberacions a les Assemblees Generals. Així com les de la Junta directiva. Serà el màxim representant de la Confraria davant tots els Organismes.

El **Vice-president**, en cas d'absència del President, el substituirà en totes les seves funcions. Procurant col·laborar en la seva tasca.

El **Secretari** durà i custodiarà els llibres d'Actes i el Registre de Confrares. S'encarregarà de redactar la memòria d'activitats de la Junta Directiva i de registrar la correspondència i totes aquelles feines relacionades amb el càrrec.

El **Tresorer** durà la comptabilitat de la Confraria, cobrament de quotes, pagament de factures i totes aquelles feines relacionades amb el càrrec. Presentarà els llibres de comptabilitat a l'Assemblea ordinària.

El **Cellerer** serà l'encarregat del celler de la confraria i durà unes fitxes d'existències, costs, entrades i sortides, etc.

Als dos Vocals les serà assignat un treball dins la directiva, col·laborant en la tasca social de la confraria, podent substituir de forma circumstantial als titulars de la junta directiva no vocals.

Article 19è.

La renovació de la junta directiva se realitzarà en Assemblea General cada tres anys, podent ser reelegits per als mateixos càrrecs o d'altres els membres de la junta rectora.

Article 20è.

Durant la celebració de la primera Assemblea General s'elaborarà un pla de funcionament del celler, el qual sols podrà ser modificat en Assemblea General i amb majoria del 60%.

CAPÍTOL IV. Règim econòmic i pressuposts

Article 21è.

Els confrares estan obligats al pagament d'una quota d'entrada i una anual, essent ambdues fixades per l'Assemblea General. Dites quotes podran variar en funció de l'augment sofert pels costs i ampliació del Celler de la confraria o altres béns patrimonials.

Article 22è.

Es confeccionaran els següents pressuposts, que tindran un import màxim de 5.000.000 (cinc milions) Ptes:

- a) Ordinari: el qual tindrà com ingressos les quotes anuals dels confreres, encara que si l'Assemblea General ho creu oportú, una part ingressos podrien dedicar-se al pressupost de Celler.
- b) Celler: el qual tindrà d'ingressos les quotes d'entrada dels confreres, les quantitats de les quotes anuals dels confreres que l'Assemblea General aprovi. La venda de botelles de vi per a sopars de la confraria o dels confreres, particulars, d'empreses, etc... Les despeses seran les destinades a compres per al Celler de la confraria.
- c) Extraordinari, el qual tindrà caràcter voluntari per part dels confreres, i no haurà de ser aprovat per Assemblea General, bastarà que ho sigui per la junta directiva. Tindrà com ingressos les aportacions voluntàries assignades. Les despeses les destinades a un fi concret (viatges, sopars, tasts, actes culturals etc.).

Article 23è.

El patrimoni fundacional de la Confraria d'Amics de les Vinyes i Del Vi de Montuïri serà de 120.000 pessetes, quantitat aportada pels confreres fundadors a parts iguals entre tots ells.

CAPÍTOL V. Dissolució de la confraria

Article 24è.

En el cas de dissolució de la confraria, la qual cosa haurà de ser aprovada per la Junta General per majoria del 75% dels confreres. La Junta Directiva serà l'encarregada de liquidar les deutes. Si una vegada feta aquesta gestió queda capital, aquest seria destinat íntegrament a beneficència. La dissolució també ho serà per causa que disposa l'Article 39 del codi civil o per sentència judicial.

Annexe III: FITXA DE CATA



CATA DE DIA 1 DE DESEMBRE DE 2006

	Marca	Bodega	Regió	Any	Varietat	Grau	Preu
1							
2							
3							
4							

VISTA

Color	Transparència	Viscositat	
(Blanc)	(Rosats)	(Negres)	Tèrbol
Pàl·lid	Pàl·lid	Purpuri	amb partícules
Vverd	violeta	violeta	apagat
froc	obscur	vermell	clar
daurat	vermell	robí	brillant
palla	perdiu	teula	
or			

OLFACTE

Primera impressió	Intensitat	Caràcter	Duració	Defectuositats
Agradable	Potent	Fusta	Curt	Brut
acceptable	suficient	ranci	acceptable	suro
ordinari	dèbil	afrutat	llarg	fusta
desagradable	inexistent	floral	prolongat	òxid
		animal		CO2

GUST

Dolçor (blancs)	Taní (negres)	Acidesa	Cos	Duració	Equilibri
Sec	Astringent	Excessiva	Molt lleuger	Curt	Dolent
semi-sec	dur	refrescant	lleuger	acceptable	regular
semi-dolç	sec	equilibrat	mitjà	llarg	bo
dolç	blan	insuficient	molt de cos	prolongat	molt bo
defectuós	equilibrat	aspere	dens		excel·lent
		apagat			