

VINS

Amb el nom de vi es designa la beguda obtinguda exclusivament per fermentació alcohòlica total o parcial, del suc del raïm extret per premsatge. Els vins es poden classificar de diverses maneres segons les seves característiques, els mètodes d'elaboració, el seu origen geogràfic o les varietats utilitzades.

La Unió Europea classifica els vins en tres diferents categories:

Vi de qualitat: Vins amb Denominació d'Origen, sotmesos a un reglament que defineix l'àrea geogràfica de producció, les varietats de raïm, les pràctiques del conreu i les tècniques d'elaboració i d'envelliment del vi. Es coneixen amb l'abreviatura VQPRD (Vi de Qualitat Produït en una Regió Determinada).

Vi de Taula: Tots els altres vins produïts en la Unió Europea que no tenen Denominació d'Origen. Dins d'aquest grup, cada Estat membre pot regular la utilització d'Indicacions Geogràfiques tenint en compte les condicions agroclimàtiques i de conreu, les varietats de raïm i les característiques dels vins. Així, els vins són etiquetats amb la designació de *vi de la Terra* seguit de la regió espanyola d'on procedeix.

Vi de tercers països: Tots els altres vins produïts fora de la Unió Europea.

Altres tipus de vi: escumosos, escumós gasificat, de licor, d'agulla, d'agulla gasificat, vi adobat (alcoholitzat), etc.

ELABORACIÓ

Per a aconseguir vins de qualitat, el clima i el sòl són fonamentals, però no menys important és el procés de vinificació. Tant és així que depenent dels procediments enològics emprats en l'elaboració, del millor raïm pot sortir un mal vi i d'un raïm deficient un vi correcte.

L'elaboració del vi comença pròpiament amb la collita o recol·lecció del raïm, que, en general, té lloc des de primers d'agost fins entrat l'octubre. Aquesta tasca és realitzada pels veremadors qui tallen els penjolls i els col·loquen en cistells o caixes que es transporten a les plantes de vinificació.

Recollit el raïm, es procedeix al desrapat mecànic, separant els grans de raïm de la rapa (suport estructural del raïm). La màquina trepitjadora premsa el gra, amb la intensitat justa per a evitar que les llavors i les rapes es trenquin i contaminin el most.

A partir d'aquí el procés pren distints camins bé es tracti de vins negres, blancs o rosats, per no parlar de caves o generosos.

Vi blanc

Després del desrapat, la pasta resultant es trasllada fins a les premses sense entrar en contacte amb l'aire per tal d'evitar l'inici de la fermentació. Mitjançant una pressió controlada s'extreu el most. Els premsats poden ser diferents, a fi de separar qualitats (primera, segona o tercera premsada) obtenint diferents mosts que fermentaran per separat, produint vi de distintes qualitats.

Abans de la fermentació, els mosts són clarificats per decantació estàtica a baixa temperatura. A continuació té lloc la fermentació, procés mitjançant el qual els sucres

continguts en el most es transformen principalment en alcohol, juntament amb altres compostos orgànics i diòxid carbònic. La fermentació la provoquen els microorganismes denominats llevats, que es troben adherits a la pell del propi fruit i que, freqüentment, son inoculats per tal de afavorir i millorar el procés.

Aquest procés de fermentació dura entre 8 i 15 dies. El final de la fermentació es produeix de forma espontània quan el contingut de sucre en el most (sucre residual) no sobrepassa els 4 o 5 g/l. D'aquesta forma s'haurà obtingut un vi sec. Quan la intenció és produir vins semisecs o dolços, cal aturar la fermentació per mitjans químics (addició de diòxid de sofre) o físics (refredament o sobrecalfament) en el moment que el contingut de sucre residual és l'adequat per al vi que es vol obtenir.

La «fermentació en verge», és a dir sense contacte amb les pellofes, pròpia dels mosts blancs, produeix vins lleugers i molt nets. Ara bé, en l'actualitat hi ha tendències que opten per una certa maceració del most amb les brises, frenant la fermentació mitjançant tractaments de fred. Aquest mètode dota al vi de més cos, enriqueix les sensacions en boca, augmenta la seva potència aromàtica, permet una millor evolució en ampolla i li dona una vida més llarga.

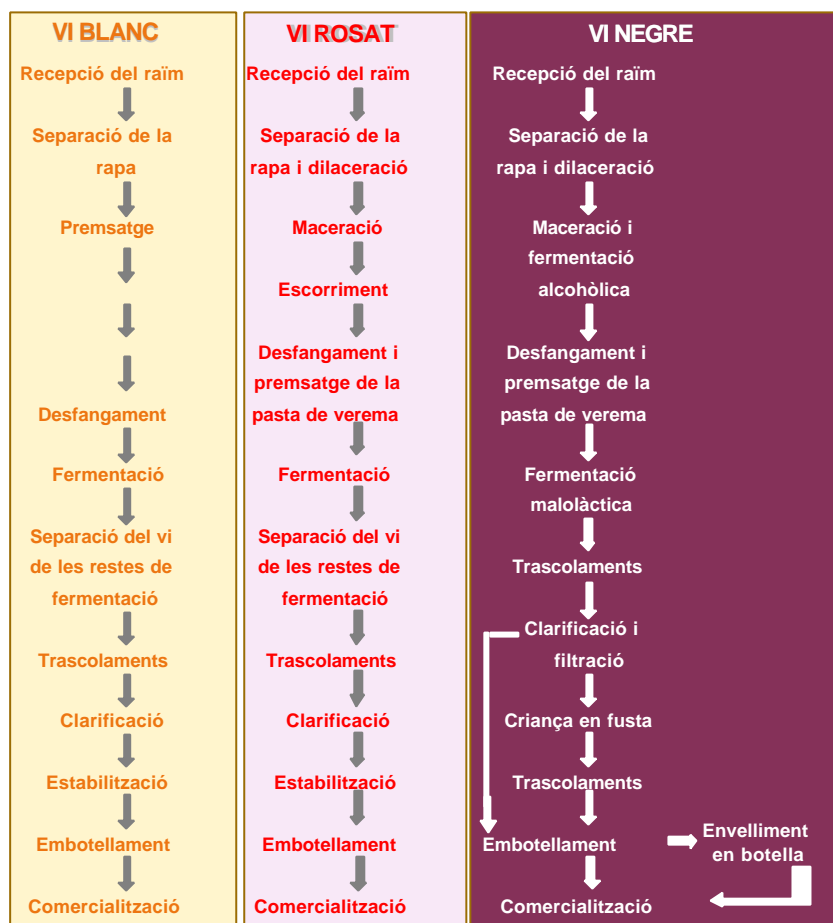
Acabada la fermentació se sotmet el vi a dos o tres transvasaments per a eliminar les restes sòlides. Després es procedeix a la selecció de qualitats i a les corresponents barreges per a aconseguir el resultat desitjat.

Finalment es fa una «clarificació» definitiva mitjançant substàncies que arrossequin les possibles restes en suspensió que hagin aconseguit escapar-se dels tràfecs i es conclou amb el «filtrat» abans de l'embotellat.

Vi rosat

És similar en els seus processos a la del blanc, amb l'excepció que s'utilitza raïm negre o mescla de blanc i negre. Com a pas previ a la fermentació, el most se sotmet a una curta maceració en fred (perquè no arribi a fermentar) juntament amb les pellofes, d'on extreurà el color. A continuació es procedeix al desfangat, és a dir se separen les matèries sòlides del most, per a efectuar la fermentació en verge.

Esquema de l'elaboració del vins blanc, rosat i negre



Vi negre

El most del raïm negre, obtingut després de les operacions de desrapat i rebregat, es macera juntament amb les parts sòlides del raïm (pell i llavors) per aconseguir la presa de color.

En aquests vins es porten a terme dues fermentacions. La primera es denomina fermentació alcohòlica o «tumultuosa» a causa de la gran activitat que desenvolupen en aquesta etapa els llevats. Els sucres es transformen en alcohol amb despreniment de diòxid carbònic al mateix temps que les matèries colorants de la pell es dissolen en el most. El diòxid carbònic resultant empeny cap amunt les pellofes, formant una barrera natural anomenada «barret», que s'ha d'anar posant en contacte amb el most per a activar l'extracció de color en una operació denominada «remuntat».

Una vegada aconseguit el color, es procedeix al descubament, consistent en transvasar el líquid, separat ja de la matèria sòlida, a un altre dipòsit en el qual es realitzarà la segona fermentació. La fermentació malolàctica, proporcionarà al vi finor i suavitat, ja que transforma un àcid fort com és el màlic, en un altre més suau i untuós, el làctic.

Una vegada acabades les dues fermentacions, el vi és sotmès a diversos transvasaments i tractaments de clarificació i estabilització, variables segons la seva destinació i tendents a conservar la limpidesa del producte embotellat. Finalment els vins són seleccionats per qualitats i embotellats immediatament, en es cas que es destinin a la comercialització com vins joves, o bé passaran a romandre en botes de fusta fins completar els processos de cria segons les característiques del vi.

La joventut en el vi no només és una qualitat benvolguda en els blancs i rosats, també la joventut s'està instal·lant en els negres com a senyal de qualitat. Vins inundats d'aromes florals i

afruitats, que converteixen la joventut en una meravellosa qualitat. En un vi jove es reflecteixen la casta dels ceps i els sabors de raïm.

Determinats vins negres ofereixen la possibilitat de experimentar un procés de criança llarg i delicat durant el qual augmenta la complexitat dels components i el bouquet es torna més intens, més fi i més agradable. Els vins sotmesos a criança, encara que són totalment aptes per al consum, tenen possibilitats de veure millorades les seves qualitats. El vi que se sotmet a envelliment sol ser fort, aspre, agressiu al paladar i amb color intens i viu, aspectes que a poc a poc s'aniran polint i refinant conformi es van completant els períodes de criança.

Aquest procés d'envelliment es fa per contacte amb fusta, i es poden aconseguir productes vertaderament extraordinaris. La fase final d'envelliment es fa dins botelles, ja en absència d'aire. S'obtenen així vins de reserva i de criança que assumeixen la màxima expressió del vi.

ANÀLISI DEL VI

El vi pot arribar a estar compost per més de 600 substàncies químiques conegudes, cadascuna de les quals aporta les seves particularitats d'olor i de sabor. Per analitzar un vi se segueixen dos processos: un és l'anàlisi fisicoquímica, que ens descriu objectiva i quantitativament cadascuna de les substàncies que ho componen, i l'un altre l'anàlisi organolèptica.

És fonamental, per comprendre els fenòmens que intervenen en l'elaboració del vi i en la seva conservació, conèixer la composició del vi. De la mateixa manera, és difícil degustar un vi sense conèixer els seus principals components ja que són aquests qui determinen les seves característiques gustatives. Igualment només mitjançant la degustació pot establir-se la relació entre aquests components i en conseqüència el nivell qualitatiu del producte, ja que la qualitat està d'acord amb les relacions equilibrades i harmòniques entre els components del vi que tenen cadascun la seva pròpia naturalesa gustativa i aromàtica.

Composició química

El component quantitativament més important del vi i que no presenta aroma ni sabor és l'aigua d'origen vegetal, entre 850 i 900 g/l. Igualment no tenen sabor les matèries nitrogenades, les vitamines i les gomes. També se sol situar en aquest grup el gas carbònic (CO₂) que si bé manca de sabor pròpiament dit, en la degustació produeix estimulacions tàctils que donen sensació picant.

El gust ensucrat no correspon exclusivament als sucres, si bé aquests compostos són els que més contribueixen a aquest sabor. En els vins secs es troben en molt petita proporció (1 a 3 g/l). En els vins de licor o els quals no han finalitzat la seva fermentació, la proporció de sucres és més elevada. Els principals són la fructosa i glucosa i, entre els no fermentables, trobam una petita quantitat de arabinosa i xilosa.

Composició mitjana del vi (100 g)

	Baixa graduació	Alta graduació
Aigua (g)	87	85
Proteïnes (g)	0,1	0,1
Alcohol etílic (g)	10	12
Carbohidrats (g)	2,5	2,5

Els segueix en importància, pel que fa al gust dolç, l'etanol o alcohol etílic, segon component del vi en quantitat (85 a 170 g/l). És el responsable de la sensació de cos i calidesa, a més de tenir aroma pròpia. És el que aporta la major part de l'energia: unes 65 kcal/100 g per als vins de baixa graduació i unes 80 kcal/100 g per als d'alta. Per tant, es pot dir que les aportacions nutritives del vi són escasses.

Al grup de components de gust salat corresponen les sals dels àcids minerals i orgànics, si bé des del punt de vista gustatiu tenen petita importància a no ser per la seva funció

potenciadora de determinades sensacions com la frescor. Alguns components de distinta naturalesa química participen igualment en la configuració del sabor salat com és el cas de l'àcid succínic.

Els components amargs i astringents en general, s'associen a la matèria colorant del vi i constitueixen un element determinant del sabor, l'estructura, el cos, la longevitat i les propietats nutritives i saludables del vi negre. Són els denominats compostos fenòlics, dels quals els més importants són els antocians, responsables de les coloracions vermelles i morades dels vins negres. Tant o més importants són els tanins que no tenen color propi si bé quan envelleixen els vins, els comuniquen el característic color groc-ambre. Els tanins són els compostos que comuniquen astringència o aspror als vins, donant propietats negatives com agressivitat o duresa, si l'elaboració no és correcta.

El grup més nombrós de compostos ho constitueixen els volàtils que participen fonamentalment en l'aroma del vi. Pertanyen a diferents grups químics sent els més importants alcohols, àcids, aldehids, cetones i èsters.

Característiques sensorials

L'anàlisi organolèptica, tast o degustació, ens descriu les qualitats i particularitats de cada vi. Només a través del tast podem conèixer els factors que defineixen la «personalitat» del vi, com són el terreny, el clima, la varietat de raïm i les tècniques d'elaboració, que mitjançant l'anàlisi química, difícilment es poden trobar.

La degustació del vi consta de tres fases: visual, olfactiva i gustativa.

Generalment en l'actualitat i a causa del perfecte acabat dels vins, la **fase visual** sol presentar poques incidències. S'observa la superfície o disc superior del vi -que deu ser llisa, uniforme i brillant, sense partícules sòlides ni irisacions de cap tipus-, la limpidesa, la lluentor o lluminositat i el color. En un vi és interessant valorar principalment dos aspectes relatius al color, la intensitat, que dona informació sobre la riquesa relativa del vi, i el matís del color, indicatiu d'algunes propietats relacionades amb l'edat i l'estat d'evolució.

Altres característiques visuals que s'avaluen són la fluïdesa i la adherència a les parets de cristall. En els vins escumosos la presència de gas és significativa observant-se principalment el volum de la bombolla- que ha de ser petit-, la formació de corona escumosa en la superfície del líquid i la seva persistència, el despreniment de gas amb formació de cordons continus o discontinus i la intensitat de despreniment.

Els estímuls que intervenen en la **fase olfactiva** de la degustació dels vins corresponen a les substàncies volàtils de caràcter aromàtic que, de divers origen i naturalesa, formen part de la pròpia composició del vi. Per a percebre les aromes dels vins pot utilitzar-se la via nasal directa o bé la denominada via retronasal (comunicació interior boca-nas).

El conjunt de percepcions que configuren la **fase gustativa** és complex ja que intervé l'olfacte per via retronasal; es perceben els gustos del vi pròpiament dits i al mateix temps el sentit del tacte, mitjançant la reacció de les mucoses bucals, permet apreciar sensacions tèrmiques i tàctils. Se pot dir que és la fase que resumeix les anteriors i que proporciona la sensació global del vi degustat.

Finalment, la relació entre els distints components del vi determina el concepte d'equilibri i, en última instància, la qualitat gustativa del mateix. El que per al tastador aficionat correspon al concepte de qualitat, de satisfacció proporcionat per un vi, per al tastador professional o el tècnic equival al concepte d'equilibri o harmonia, és a dir, la correcta relació entre els tres grans grups de components que configuren els sabors i sensacions dolces, àcides i astringents.

EL VI A LES ILLES

Les pròpies característiques geoclimàtiques de les Illes permeten l'obtenció de vins amb unes característiques pròpies, reforçades per l'existència de algunes varietats autòctones. Durant les últimes dècades, aquests vins de les Illes han adquirit unes qualitats i una personalitat reconegudes prestigi. Prova d'això són les elevades puntuacions aconseguides per alguns vins illencs a diferents certaments, concursos i fires.

Història

Alguns autors situen els orígens de la vinya a Àsia Central, mentre uns altres asseguren que el seu origen és europeu, on existia ja en les èpoques terciària i quaternària. El que sí es pot afirmar, és que el vi era conegut per tots els pobles antics, des de l'Índia, passant per Egipte fins la Gàl·lia i Espanya.

Molts documents coincideixen a assenyalar que el vi espanyol és d'origen semita i que les primeres vinyes que es varen conrear en aquest extrem del continent europeu varen ser fenícies. Sembla que Eivissa va ser la primera de les Illes Balears on es va introduir el conreu de vinya gràcies a la presència del poble fenici a l'illa. D'aquests remots anys de l'antiguitat no hi ha constància de que en la resta d'Illes s'hagués produït vi, però sí que es bevia. La mitologia atribueix als famosos foners mallorquins -aquells que Annibal va reclutar perquè lluitessin al seu costat- un desmesurat gust pel vi. I avui en dia tenim constància que vi hi va haver, i molt en aquells llunyans segles VII i VI aC, perquè els innumbrables atuells que s'importaven marítimament així ho testifiquen.

Sembla segur que els romans que van arribar vers l'any 121 aC a Mallorca al costat del militar Quint Cecili Metel, el qual va conquerir l'illa de Mallorca, van ser els primers en importar la vinya i en desenvolupar-ne el seu conreu. En el segle I aC, Plini parla de vins baleàrics fent una comparança amb els millors vins d'Itàlia.

Durant la dominació àrab, i malgrat les prohibicions coràniques, no va desaparèixer el cultiu de la vinya que es va seguir conreant, fins i tot amb els sofisticats sistemes de regatge inventats pels àrabs. Prova d'això és que l'àrab Beni Abet va oferir a Jaume I, quan va conquerir l'illa l'any 1229, raïm d'excel·lent qualitat.

Una de les primeres mesures que va prendre el rei va ser la concessió de llicències per al conreu de vinya a Bunyola, Campos, Felanitx, Manacor, Porreres i Valldemossa.

Al segle XIV, el rei i el capítol cardenalici posseïen a Inca els seus propis cellers. Durant els segles XV i XVI, el cultiu de la vinya dona treball a quasi la totalitat dels habitants d'Inca i els seus voltants. Durant el segle XVII, es produeix un retrocés a causa dels constants enfrontaments socials i l'ensopiment del moviment comercial.

Durant el segle XVIII els Borbons tornen la prosperitat al nostre camp, revitalitzant la producció industrial i agrària. La vinya té una època de prosperitat passant d'una producció de 88.000 hl l'any 1777, a 335.331 hl l'any 1802. Entre 1830 i 1834 es produeix un fort retrocés per les difícils condicions econòmiques i la plaga del pugó. D'altra banda, l'any 1851 apareix la plaga de l'òidi.

L'any 1862 fa acte de presència la plaga de la fil·loxera a França, gran productora i consumidora de vi. França es veu obligada a la importació massiva de vins (d'Espanya i Itàlia) per poder afrontar la demanda interna. D'altra banda, i donats els bons preus i la facilitat de venda del mercat francès, la vinya s'estén ràpidament amb la qual cosa es produeix, entre 1865 i 1890, el període de màxima esplendor del cultiu de la vinya i la producció de vi a Mallorca, quant a quantitat. Una situació similar té lloc a l'illa de Menorca.

Es produeixen fortes exportacions fins a França partint de Porto Colom i del Port de Palma. Felanitx era en aquells temps el principal productor de vi. A Binissalem el cultiu de la vinya i l'elaboració de vi és molt important, la qual cosa dona lloc a un gran desenvolupament

econòmic. L'any 1891 surten de Mallorca, pels ports de Palma, Porto Colom i Alcúdia, un total de quasi 50 milions de litres, principalment en direcció a França i la Península.

La fil·loxera, a l'any 1891, deixà abatudes les vinyes mallorquines causant la desaparició de la principal font de riquesa de l'illa, fins aleshores. La crisi vinícola fou una de les causes que més va incidir en l'emigració (1891-1895), especialment en els municipis on el cultiu era majoritari. La vinya mai més no ha arribat a assolir l'extensió d'aquest període que va arribar a les 30.000 ha. El cultiu de la vinya se substituï, principalment, pel de l'ametller, amb la qual cosa la vinya va quedar reduïda a principis del segle XX a unes 5.000 ha i es limita a produir una petita quantitat de vi insuficient per satisfer el consum de l'illa, amb l'obligació de recórrer a la importació de vins peninsulars.

La repoblació de vinyes es produeix lentament a partir de peus americans que posteriorment són empeltats de varietats vinateres. Durant la primera meitat del segle XX l'extensió de vinya oscil·la entre 5.000 i 8.000 ha.

El 1913 s'inaugurà a Felanitx l'Estació Enològica que desenvolupà un paper molt important en l'ampliació i millora de la viticultura i enologia mallorquines. Posteriorment, es va crear en el mateix municipi el Celler Cooperatiu de Felanitx (1919) i posteriorment el de Manacor.

Després de la Guerra Civil Espanyola es produeix un lent retrocés en el cultiu de la vinya, a causa de la necessitat d'obtenir altres productes agrícoles.

A la dècada dels 60, s'inicia el boom turístic a Mallorca. Es produeix un augment considerable del consum intern i molt vinaters opten per la importació de vins peninsulars de baixa qualitat, que en moltes ocasions es comercialitzen com a mallorquins.

A finals del anys 80, incentivades per subvencions comunitàries, s'inicia un important procés d'arrencament de vinyes que afecta, sobretot, la zona del llevant mallorquí (Felanitx, Manacor...).

Malgrat això, la dècada dels 90, suposa, per al panorama vinater de l'illa, un dels seus millors moments, en termes no de quantitat, sinó de qualitat. L'interès per productes de la terra, arrelats en l'entorn, ha augmentat i ha arribat al món del vi. S'han aconseguit millores substancials tant en les vinyes com en el grau de tecnologia en el procés de elaboració. La creació de les Denominacions d'Origen Binissalem-Mallorca i, més recentment, del Pla i Llevant suposen una garantia de qualitat per als consumidors i, en definitiva, un mitjà més per a la seva consolidació.

Producció

La superfície conreada amb vinyes a Balears supera les 1.600 ha, que produeixen anualment entre 4 i 6 milions de kg de raïm (uns 30.000 hl de vi). Existeixen més de 60 cellers i unes 30 empreses embotelladores. La producció viníco a balear es comercialitza bàsicament en les illes en un 95% i suposa un 15% del total del PIB agroalimentari.

Denominació D'Origen Binissalem-Mallorca

El vi de la comarca de Binissalem va obtenir la categoria de Denominació d'Origen a la fi de l'any 1990. Aquest fet va suposar el màxim reconeixement d'una banda, a la llarga tradició en l'elaboració de vins de qualitat i per una altra, la protecció del nom Binissalem-Mallorca dintre de la totalitat del territori de la comunitat europea.

La producció de vi va augmentar des d'aquest moment. Si al 1990, primer any sota el control del Consell Regulador, la collita de raïm va ésser d'un 885 tones, en la collita de l'any 2001, la producció va ser superior a 2.087 tones. També el nombre de viticultors ha anat augmentant situant-se al 2001 en 145 productors de raïm, la qual cosa suposa un important increment respecte anys anteriors.

Geogràficament comprèn la comarca de Binissalem, coneguda com a zona Alta, que inclou els termes municipals de Binissalem, Consell, Santa Maria del Camí, Santa Eugènia i Sencelles. La zona es caracteritza per un clima suau, protegida dels vents forts per la Serra Nord, per una relativament baixa pluviositat (500 mm) i per estius calorosos. Els sòls són terrosos o terrosos calcaris.

La varietat autòctona denominada manto negre és la base dels vins negres de la comarca, en què participen en l'elaboració d'aquests almenys un 50%. Una altra varietat negra és l'autòctona callet, que es complementa molt bé amb el manto negre. La resta de varietats negres autoritzades són les ibèriques ull de llebre, monestrell, cabernet savignon i sirà. En aquest tipus de vins, l'ús de les varietats cabernet savignon i sirà es restringeix a un màxim d'un 30 % cada un.

Quant a les varietats blanques, la principal és l'autòctona moll o prensal blanc, base dels vins blancs i escumosos, en què hi participa en l'elaboració d'aquests una proporció mínima del 70% (excepte els vins monovarietals de moscatell). Altres varietats blanques són les macabeu, parellada, moscatell i chardonnay.

L'extensió de vinya en producció inscrites en el Registre de Vins del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Vi de Binissalem-Mallorca és de unes 464 ha, de les quals, 394 ha corresponen a varietats negres, principalment manto negre (el 68,6%) i cabernet savignon (el 16,7%). La varietat blanca més freqüent es la prensal blanc que representa el 44,2% de l'extensió total de varietats blanques.

Les pràctiques de cultiu són les tradicionals que tendeixen a donar les millors qualitats. La densitat de plantació de les vinyes de la Denominació d'Origen Binissalem-Mallorca és com a màxim de 5.200 ceps per hectàrea i com a mínim de 2.225 ceps per hectàrea.

La producció màxima admesa és de 9.000 kg/ha per les varietats blanques, excepte la de parellada, que és de 10.000 kg/ha, i de 7.500 kg/ha per les varietats negres, excepte la de callet que és de 9.000 kg/ha i la de cabernet savignon, que és de 6.500 kg/ha.

També hi són emparats, per la Denominació d'Origen, els vins rosats i escumosos, aquests darrers de curta tradició quant a la seva elaboració a Mallorca, amb graduació mínima de 10,5 %.

En la producció del most se segueix en les pràctiques tradicionals, aplicades amb una moderna tecnologia orientada a millorar la qualitat dels vins. S'apliquen pressions adequades per a extraure el most del vi i per separar-lo de les brises, de manera que el rendiment no sigui superior a 70 litres de vi per cada 100 kg de verema.

La criança dels vins amb DO Binissalem-Mallorca es realitza en els mateixos municipis que componen la zona d'elaboració. Els terminis per a l'envelliment dels vins negres són:

- Criança: maduració en bótes de roure mínima de 6 mesos, amb un mínim total de maduració de 24 mesos
- Reserva: maduració en bótes de roure mínima de 12 mesos, amb un mínim total de maduració de 36 mesos
- Gran Reserva: maduració en bótes de roure mínima de 24 mesos i un mínim de maduració de 36 mesos dins botella

Els vins blancs de la DO Binissalem-Mallorca son elaborats majoritàriament amb la varietat prensal blanc, deixa la seva empremta particular a qualsevol d'aquests vins, donant aromes afruitats que van des de la poma verda fins als fruits secs. Sovint es descobreixen tons d'albercoc i d'ametlles agres que augmenten amb el temps. Dins de la boca, són sovint vins frescs amb un atractiu joc de gusts àcids i dolcencs amb una lleugera amargor final.

En els vins negres, l'empremta característica de la DO Binissalem-Mallorca la dona la varietat manto negre. Són vins de color vermell no molt intens, amb aromes de fruites que evolucionen ràpidament cap a d'altres tons més confitats com ara confitura de poma i figa seca. Alguns anys aquests vins esdevenen ben estructurats i aleshores presenten una bona evolució dins fusta. Els vins de criança presenten una estructura fina i harmoniosa amb tanins molt suaus, quasi imperceptibles, i aromes d'alcohol i regalèsia.

En l'actualitat hi ha nou cellers adscrits a aquesta denominació d'origen. El vi que té més importància en termes quantitius a la DO és el negre, destacant que hi ha una clara tendència a reservar una important part d'aquests vins cap a criança i disminuir els vins destinats a la seva venda com a joves.

A l'any 2001, la producció total de vi elaborat amb Denominació d'Origen Binissalem-Mallorca va ésser de 13.978 hl, dels quals, el 76,2% va ser vi negre, el 13,7%, vi blanc, i la resta, rosat. La comercialització fou de 9.786 hl, amb 300.5 hl destinats a l'exportació. Aquest mateix any, el valor dels productes comercialitzats per la DO Binissalem-Mallorca va ser de 6,6 milions d'euros.

Graduació mínima d'alguns vins elaborats a les Illes Balears

DO Binissalem-Mallorca	11,5	11,0	10,5
DO Pla i Llevant	11,0	10,5	10,5
Vi de la terra d'Eivissa	10,5	10,5	10,0
Vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord	12,5	12,5	12,0
Vi de la terra de Menorca	12,0	12,0	11,5

El principal mercat de comercialització d'aquests vins és la pròpia Comunitat Autònoma de les Illes Balears, que concentra el 95% del total de les vendes de la DO. Les exportacions a la UE representen el 3% del total comercialitzat i es destinen bàsicament a Alemanya, mentre que el mercat a la resta d'Espanya suposa el 2%. Altres destinacions d'exportació són Suïssa, Regne Unit, Bèlgica, Dinamarca, Japó i Rússia.

Denominació D'Origen Pla i Llevant

Aquesta nova DO, aprovada l'any 2000, empara unes 255 ha de vinya inscrita, la qual s'estén sobre la plana central i oriental de l'illa. Aproximadament el 75% d'aquesta superfície es destina a varietats negres. La zona de producció de la Denominació d'Origen Pla i Llevant esta constituïda pels terrenys situats en els termes municipals de Algaida, Ariany, Artà, Campos, Capdepera, Felanitx, Lluçmajor, Manacor, Maria de la Salut, Montuiri, Muro, Petra, Porreres, Sant Joan, Sant Llorenç des Cardassar, Santa Margalida, Sineu i Vilafranca de Bonany.

Els vinaters d'aquesta zona han tractat de seleccionar varietats d'altres indrets que s'adaptin a les seves condicions climàtiques, sense dependre estrictament de les varietats autòctones. Les varietats de raïm utilitzades en l'elaboració de vins emparats son moscatell, chardonnay, prensal blanc, macabeu i parellada pel vi blanc i ull de llebre, cavernet savignon, callet, fogoneu, manto negre, monastrell, merlot i sirà pel vi negre.

Hi són emparats per aquesta Denominació d'Origen, els vins negres, rosats, blancs, escumosos, vins de licor i vins d'agulla; aquests tres darrers amb graduació mínima 11, 15 i 10%, respectivament.

Les condicions de sòl i de clima i la selecció de varietats que es duen a terme marquen diferències amb la zona de Binissalem i fan que el vi que s'obté sigui considerablement diferent. El clima és de caràcter mediterrani, amb una temperatura mitja de 17°C i amb hiverns lleugerament freds i estius secs i calorosos. El règim de brises marines durant l'estiu influeix de manera important en aquests terrenys propers a la costa. La tardor és l'estació mes plujosa i la

mitjana anual de precipitacions es situa entre els 400 i els 450 mm. La mitjana d'hores de sol és d'unes 2.800 h/any.

La terra està formada per roques calcàries, que donen terres de caràcter calis-argilós. Les tonalitats roges de aquestes terres es deuen al òxid de ferro. D'altra banda, les argiles i carbonats de calci i magnesi donen un color blanquinós que també es pot veure a la vinya. El sòl presenta unes característiques molt adequades per al conreu de la vinya.

Les pràctiques de cultiu són les tradicionals que tendeixen a donar les millors qualitats. La densitat de plantació de les vinyes de la DO Pla i Llevant és com a màxim 5.000 ceps per hectàrea, i com a mínim de 2.500 ceps per hectàrea.

La producció màxima admesa per hectàrea és de 11.000 kg/ha per les varietats blanques, excepte la de chardonnay que és de 7.000 kg/ha, i de 10.000 kg/ha per les varietats negres, excepte les de cavernet savignon i merlot que són de 9.000 kg/ha.

La formació i conducció dels ceps s'efectua pels sistemes de vas o espatllera. El número màxim d'ulls productors per hectàrea és de 40.000, excepte per a les varietats cavernet savignon i merlot, que poden arribar fins a 60.000 ulls per hectàrea.

La producció del most es realitza seguint pràctiques tradicionals aplicades amb una moderna tecnologia, limitant el rendiment a 70 litres de vi per cada 100 kg de raïm. La cria dels vins amb DO Pla i Llevant es realitza en els mateixos municipis que componen la zona d'elaboració. El procés de cria té una durada mínima de dos anys naturals, dels quals com a mínim sis mesos romanen en recipients de roure de 1.000 litres de capacitat màxima.

La diversitat de varietats de raïm així com l'existència de vins monovarietals i de *coupage*, fan difícil d'establir-ne un perfil sensorial únic pels vins blancs d'aquesta Denominació d'Origen. Hi trobem chardonnays que presenten aromes molt marcats de fruites tropicals i exòtics com ara la pinya i el plàtan a més d'aromes lactis i avainillats quan han estat fermentats en fusta. Els Moscatells secs ens regalen aromes florals exuberants de gerani i gessamí. Als vins frescs, procedent de les varietats premsal blanc, macabeu i perallada, hi trobem aromes de fruites àcides, poma i pera, préssec i albercoc. Quan el vi és el resultat de una combinació d'aquestes varietats el resultat destaca dins de la seva senzillesa per la complexitat dels aromes i frescor de paladar.

El resultat de la vinificació en negre dins d'aquesta DO obre un ventall tan extens o més que la de blanc. Hi trobem principalment vins de cria elaborats a partir de raïms de varietats nobles, cabernet savignon, merlot, sirà, etc. Els colors són intensos i els aromes complexos. En sorgeixen amb aromes de fruits vermells i fons especiats, i d'altres amb tons més animals, de pa torrat, cuir i tabac. Alguns integren molt bé la varietat autòctona callet, que dona un toc atractiu i original.

Els vins joves són de coloracions púrpures i s'elaboren amb diferents proporcions de les varietats callet, monastrell, ull de llebre i manto negre. Les diferents combinacions donen diferents pinzellades i matisos que sovintegen aromes de pruna i maduixa, herba i llenya tot just després de tallar-la. Dins de la boca, els tanins són suaus i l'acidesa equilibrada dona, en general, una sensació de frescor.

Des de la posada en funcionament de la DO Pla i Llevant, el nombre d'hectàrees de vinya sembrada per a l'elaboració de vi amb DO ha experimentat un notable creixement. Les hectàrees destinades a varietats de raïm negres han augmentat en un 40%, mentre que les varietats blanques s'han incrementat un 19%.

La producció dels darrers anys ha estat d'unes 1.600 tones de raïm (el 70% de varietats negres) amb un rendiment de 9.922 hl l'any 2000 i 11.06 hl l'any 2001. En la actualitat, hi ha nou cellers adscrits a la DO i 96 viticultors.

L'any 2001 la comercialització de vi a la DO Pla i Llevant va ser d'uns 6.000 hl de vi amb un valor de 3,11 milions d'euros. En el cas dels vins negres, una gran part de la producció ha estat reservada per a criança, amb la qual cosa, la comercialització d'aquest tipus de vins no es materialitza fins l'acabament dels períodes reglamentaris.

Vins de Taula amb Indicació Geogràfica

A la Comunitat Autònoma de les Illes Balears existeixen les següents indicacions geogràfiques per als vins de taula:

- Vi de la Terra d'Eivissa
- Vi de la Terra Serra de Tramuntana-Costa Nord
- Vi de la Terra de Menorca
- Vi de taula de les Illes Balears

Actualment, es planteja la possibilitat de crear la denominació «Vi de la Terra de Formentera».

Vi de la Terra d'Eivissa

Les vinyes eivissenques s'han anat mantenint al llarg dels anys gràcies a que tradicionalment, els pagesos sempre han elaborat vi per al seu propi consum. Després d'importants esforços portats a terme per distints cellers de l'illa, en 1996 s'aconsegueix la Indicació Geogràfica de Vi de la Terra d'Eivissa. A partir d'aquest moment, l'evolució de les varietats i les millores en els aspectes tecnològics han estat considerables.

La comarca vitivinícola Eivissa comprèn tots els municipis de l'illa d'Eivissa. Les varietats principals són la monastrell per als vins negres i macabeu per als vins blancs. Altres varietats emprades són ull de llebre, merlot i cabernet savignon, per a la producció de vi negre i moscatell, chardonnay i parellada per als vins blancs.

Actualment, la producció de vi de la Terra d'Eivissa és molt reduïda. La superfície total conreada de vinya és d'unes 25 ha obtenint uns 85.000 kg/any de raim amb un rendiment d'aproximadament 600 hl/any de vi. El valor del vi de la Terra d'Eivissa comercialitzat l'any 2001 va ser d'uns 151.000 euros.

La comercialització d'aquest vi és principalment d'àmbit local i arriba només al sector de la restauració i a botigues especialitzades. Finalment, cal destacar l'esforç constant tant per part dels cel·lers com dels viticultors que es tradueix en un progressiu increment de la producció i de la qualitat d'aquests vins.

Vi de taula de les Balears

Les varietats autoritzades per elaborar Vi de taula de les Balears són callet, manto negre, cabernet savignon, fogoneu, merlot, monestrell, sirà i ull de llebre com a varietats negres, i moll o premsal blanc, chardonnay, macabeu, malvasia, moscatell d'alexandria i parellada com a varietats blanques.

El nombre de viticultors que elaboren exclusivament Vi de taula de les Balears és de cinc, quatre dels quals es troben ubicats a l'illa de Mallorca i un a Menorca. Les hectàrees de vinya sembrada per a l'elaboració de vi de taula de les Balears varen ser d'unes 110 a l'any 2001. Les varietats predominants en les vinyes considerades són les negres.

La producció total de Vi de taula de les Illes Balears es va situar l'any 2001 en 5.500 hl, la qual cosa representa un augment del 14% respecte de l'anyada anterior, causat per l'increment de la superfície vitícola destinada a aquest tipus de producció. El tipus de vi majoritari que es produeix sota la denominació Vi de taula de les Balears és el negre, representant més d'un 85,5% del total de la producció.

La comercialització del Vi de taula de les Illes Balears va representar l'any 2001, el 45% del total de la producció, 2.600 hl, amb un valor d'uns 1,69 milions d'euros.

Vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord

Ateses les peticions cursades pels viticultors de la comarca de Tramuntana i l'interès manifestat per diversos ajuntaments de la zona, recentment es va regular la utilització de la menció Vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord.

Només tenen dret a la menció Vi de la terra Serra de Tramuntana-Costa Nord els vins obtinguts íntegrament de raïms produïts als termes municipals d'Alaró, Alcúdia, Andratx, Banyalbufar, Bunyola, Calvià, Campanet, Deià, Escorca, Estellencs, Esporles, Fornalutx, Mancor de la Vall, Pollença, Puigpunyent, Selva, Sóller i Valldemossa, tots ells, ubicats a l'illa de Mallorca.

Les varietats de raïms autoritzades són chardonnay, macabeu, malvasia, moscatell d'alexandria, parellada i premsal blanc com a varietats blanques i cabernet savignon, callet, manto negre, merlot, monastrell, sirà i ull de llebre com a varietats negres.

Entre els vins blancs de la Terra de Serra de Tramuntana Costa-Nord hi trobem dos tipus ben diferents. D'una banda els elaborats amb raïms de la varietat malvasia, quan són secs, presenten aromes afruits molt característics que recorden la pera i el meló. Són vins frescs però consistents, ben estructurats que esdevenen amb el temps complexes i amb capacitat per evolucionar favorablement dins la botella. L'altre tipus es un vi fermentat en fusta que presenta tons minerals i de fruites tropicals. Es caracteritza a més per la seva elevada acidesa i pot evolucionar dins la botella alguns anys.

A hores d'ara els vins negres de la Serra de Tramuntana-Costa Nord són gairebé sempre varietals, procedents de ceps nobles com el cabernet savignon i el merlot. Són vins de color molt intens i tanins potents, aptes per guardar. Presenten aromes perfumats que sovintegen la pruna i la cirera madura, amb tons de figa i de pansa. Dins la boca s'obrin encara que necessiten alguns anys per arrodonir-se i desenvolupar tot el seu potencial.

Vi de la terra Illa de Menorca

Després de més de 200 anys de gradual abandonament de la vinya, a Menorca es va iniciar recentment una important labor de recuperació de la viticultura i de l'elaboració de vi. En l'actualitat existeix un únic celler que elabora i comercialitza vi en aquesta illa, amb una producció d'unes 9.000 ampolles/any de les quals, aproximadament el 80% és vi negre. Tenen dret a la recent menció Vi de la terra Illa de Menorca els vins procedents de raïms menorquins de les varietats blanques chardonnay, macabeu, malvasia, moscatell d'alexandria, parellada i moll o premsal blanc, i les negres cabernet savignon, merlot, monastrell, sirà i ull de llebre.

Si bé en el 2002, la superfície destinada al conreu de la vinya és d'unes 3 ha amb una producció de 12.000 kg de raïm/any, se suposa que en dos anys arribarà a les 13 ha, demostrant-se el creixent interès per aquest conreu.

Vi de la terra de Formentera

Malgrat que encara queda molt per definir, pareix que el raïm que s'utilitzarà en l'elaboració del Vi de la terra de Formentera serà de les varietats garnatxa i monastrell, dues varietats molt tradicionals de Formentera, la primera, molt adequada per a terrenys arenosos i la segona, per a terrenys argilosos. Es completaran amb les varietats cabernet savignon, merlot i ull de llebre. En Formentera s'estenen actualment 60 ha de conreu de vinya destinant-se a la producció artesana de vi per l'autoconsum. La major part del vi és negre o rosat essent molt baixa la quantitat de vi blanc elaborat. Cal destacar la importància que tenia antigament l'elaboració de vi a Formentera, ja que a la finca de can Marroig es varen arribar a produir fins 500 hl de vi anuals.

CONSUM

Hi ha una immensa llista de consells per seleccionar i consumir adequadament un vi. Alguns d'aquest consells són els següents:

- Per gaudir més les característiques dels vins, respectar, en la mesura del possible, les següents temperatures de consum:
- Caves i escumosos: 6-8°C
- Blancs i rosats joves: 10-12°C
- Negres joves: 15-16°C
- Criances i reserves: 18-20°C
- consumir els blancs i rosats joves abans d'un any de la seva elaboració.
- Els negres joves poden beure's fins 1,5 o 2 anys després de la seva elaboració.
- Els vins de criança i reserva convé obrir-los 1 hora abans del seu consum i, si són molt vells decantar-los a una gerra o recipient específic abans de beure'ls.
- Utilitzar copes adequades: de cristall fi i especials per a vins.
- Una vegada oberta una ampolla no guardar-la més de 1-2 dies.
- Si decidim emmagatzemar vi a casa, fer-lo en soterranis on no fluctui molt la temperatura, i no hagi excessiva humitat. Convé que la botella es col·loqui en posició horitzontal perquè el vi estigui en contacte amb el suro.
- Tastar vins de distintes zones i varietats per a enriquir la nostra memòria sensorial.
- Beure amb moderació.

Convé aclarir que alguns vins, per les característiques de la seva matèria primera i pel procés d'elaboració s'han de consumir joves. Altres, sofreixen un envelliment que millora les seves característiques. Cal, no obstant això, tenir ben present que sempre hi ha un punt on les qualitats són òptimes, i que a partir de llavors el vi s'oxida, es degrada i perd propietats. És a dir, la màxima de «quan més vell, millor», és tan sols fruit de la ignorància i no és certa.

El vi s'ha d'apreciar, degustar, estimar com un patrimoni propi i fins i tot com un valor cultural, però sempre amb moderació. La revista *The Lancet* va publicar un estudi sobre el descens de la mortalitat entre les persones que han patit un infart i beuen moderadament (de dos a sis gots de vi negre a la setmana). «El vi negre és cardiosaludable per als homes majors de quaranta anys i les dones majors de cinquanta, però fins aquesta edat no s'ha comprovat un efecte beneficiós. El benefici del vi negre és major en les poblacions d'elevat risc de patir malalties cardiovasculars. En els infants i la gent jove és superior el risc al benefici».

Altres beneficis atribuïts al consum moderat de vi negre són els relacionats amb propietats antiproliferativa tumoral, anticancerosa i antiinflamatòria, pareix que prevé la pèrdua de massa òssia, preserva la capacitat mental dels majors i té efecte inhibitori de la arteriosclerosi en les artèries que reguen el cervell. En qualsevol cas, el vi no és apropiat per als infants ni per als adolescents, i és aconsellable que no en beguin gens.