

Llega la RENOVACIÓN

Sergio Caballero y Francesc Grimalt.

Sus vinos representan parte de la esencia de Mallorca. Bodegueros y viticultores punteros siguen en la brecha seguidos de una nueva y renovada generación de jóvenes mallorquines.
Texto: Cristina Alcalá

Bodegas Ángel



Aunque la mayoría de la producción de la isla se consume entre sus fronteras naturales, la venta directa en bodega y el potente sector turístico, hace tiempo que los vinos de Mallorca han dejado de ser un *souvenir*. Las actuales 1.300 hectáreas de viñedo eran hace poco más de un siglo más de 30.000. La tradición mediterránea del cultivo del viñedo, junto con el olivo, marcaron la tierra formando parte de la belleza de isla mallorquina.

A pocos kilómetros de Palma y por la autovía M-13, se encuentra la D.O. Binissalem-Mallorca, la primera zona en conseguir la categoría de denominación de origen en Mallorca. Sucedió en el año 1990 y a ella se acogieron cinco municipios del centro de la isla: Sencelles, Binissalem, Santa María del Camí, Consell y Santa Eugenia. Sus 621 ha protegidas de los vientos septentrionales por la cercana Serra de Tramuntana, el call vermell (suelos pardo calizos con abundante óxido férrico) y las variedades autóctonas moll o prensal blanc y manto negro (deben participar obligatoriamente en un 50% y 30% en la composición de los vinos), son las características

La D.O. Binissalem-Mallorca cuenta con 621 ha y 15 bodegas inscritas. El 90% del vino que elaboran lo asimila el mercado interior



Bodegas Ribas

diferenciadas de la D.O., según *Pere Calafat*, Presidente de C.R.D.O. Binissalem. De las casi dos millones de botellas que elaboran las 15 bodegas inscritas, el 90% lo asimila el mercado interior, en su mayoría turistas que visitan la isla.

La zona central y este de Mallorca abarca la D.O. Pla i Llevant, de mayor extensión geográfica pero con algo menos de la mitad de hectáreas que la anterior. Son 13 bodegas productoras repartidas por 18 municipios (Felanitx, Manacor, Porreres, Petra, Algaida...). Una extensión heterogénea con influencia marina en las zonas cercanas a la costa. Admiten variedades como riesling, pinot noir o la autóctona fogoneu, con las que se están elaborando interesantes vinos.

Además, en Mallorca hay vinos acogidos a tres categorías de Vino de la Tierra, la genérica Illes Balears, Terra Mallorca y Serra de Tramuntana-Costa Nord (en total, unas 15 hectáreas y 5 bodegas).

José Luis Ferrer, Macià Batle, Son Bordils, Binigual, Jaume de Puntiró, Miquel Oliver, Ànima Negra, Jaume Mesquida, Can Vidalet, Ca'n Majoral o Toni Gelabert son algunos referentes de la viticultura de la isla. Los pioneros que hoy ven como sus ideas y vinos triunfan internacionalmente. Y otra nueva Mallorca viene con fuerza: **Bodegas Ribas, 4 Kilos Vinícola, Bodegas Butxet, Son Prim, Mortix Vinyes o Bodegas Àngel.**

Del éxito nada casual sabe mucho *Miquel Gelabert*, uno de los personajes más emblemáticos de la isla: "Para que te reconozcan no basta con hacer un buen vino de vez en cuando, hace falta regularidad y un buen criterio de calidad, vinos que tengan carácter y personalidad. Yo reivindicó los vinos imperfectos". Toda una declaración de principios. En sus viñas hay más de 30 variedades plantadas, "para cada momento escojo una uva distinta". Inquieto, investigador, generoso y paciente con la tierra, asegura que "Mallorca está viviendo un momento muy importante con los vinos y todos





Bodegas Butxet

“Para que te reconozcan no basta con hacer un buen vino de vez en cuando, hace falta regularidad y un buen criterio de calidad, vinos que tengan carácter y personalidad. Reivindico los vinos imperfectos”.

Miquel Gelabert

deberíamos tirar del carro de la calidad y concienciar a los viticultores de la necesidad de uva de calidad”. Sus vinos, y su persona, son reconocidos en todo el mundo.

Jóvenes mallorquines y nuevos vinos

Uno de los proyectos más interesantes en la isla lo lleva a cabo **Vins Miquel Gelabert** (Manacor) en colaboración con la **Bodega Ribas** (Consell) y los hermanos *Araceli* y *Javier Ribas*, la nueva generación al frente desde hace unos años de la histórica Can Ribas. Se trata de **Autócton**, un vino elaborado por las variedades mantonegro y gargollasa aportado por **Bodegas Ribas**, y con las uvas callet, fogoneu y giró de **Gelabert**. Por cierto, en el año 1998 la familia *Ribas* injertó la variedad gargollasa de las únicas cuatro plantas que existían en Mallorca, y en el año 2000 plantaron 2.800 cepas más. Llevan años reivindicando, sin éxito, que se autoricen legalmente.

Ellos representan una nueva generación de mallorquines: entusiastas, con formación y experiencia internacional (Francia, Argentina, Nueva Zelanda...), defensores de lo autóctono y “con una idea del mundo del vino más abierta y universal”, dice *Araceli Ribas*. Para ella, “lo importante es destacar por hacer buenos vinos y por las variedades autóctonas que no existen en otros lugares”. La media de edad de sus cepas locales es de 45 años y 20 de las foráneas. Su vino más emblemático, **Ribas de Cabrera**, demuestra el potencial de las cepas viejas de Mantonegro, nunca han sido irrigadas y escasamente abonadas. **Sió** nació como homenaje a su abuela “expresiva, madura y compleja” (*Sió* es diminutivo mallorquín de *Concepción*). Elaborado con prensal, chardonnay, viognier y chenin seleccionadas de entre 12 parcelas, con diferentes fermentaciones y crianzas en bodega. Sorprende por su personalidad **Soma Viognier**, un vino hecho en colaboración con *Sioneta Oliver*, parte de la familia y propietaria de las viñas de viognier.

Son Prim



Una de las bodegas recién llegadas, y con éxito, al panorama de los vinos mallorquines es **4 Kilos Vinícola**. *Sergio Caballero* y *Francesc Grimalt*, enólogo y antiguo socio-técnico de la bodega **Ánima Negra**, comienzan en el año 2006 en el garaje de un amigo viticultor; pocos medios pero buena uva. Y así nació **4 Kilos**; más tarde llegaría su otro proyecto, **12 Volts**. “Vinos que reflejan la fuerza de la uva y sus matices, pero con un enfoque y presentación diferentes”, así define *Sergio Caballero* su filosofía.

El trabajo en la bodega no está supeditado a reglas fijas. Su concepto vitícola no es solo un concepto varietal; para ellos lo importante es el conjunto cepa-suelo-clima-viticultor. Trabajan con 11 viticultores y 21 parcelas y realizan una viticultura racional y respetuosa con el medio; en muchos viñedos utilizan la cobertura vegetal autóctona con el fin de obtener uvas más concentradas, mejor porosidad del terreno y población microbiana. De hecho, están realizando un estudio sobre la caracterización de la flora autóctona que cubren sus viñedos. Suelos de call vermell para el cultivo de callet, cabernet sauvignon, fogoneu francés, merlot, monastrell y syrah.

Recién llegadas

Otras bodegas comienzan a repuntar en Mallorca. **Vinyes Mortitx** es una de ellas. Mortitx es una antigua alquería árabe si-



Vinyes Mortitx

tuada a 400 metros de altitud en plena Serra de Tramontana. Sus 20 hectáreas soportan una climatología severa y extrema que dotan de personalidad a sus vinos. Una bodega fundada en 2001 y con más de 57 socios cuya primera vinificación fue en el año 2005; elaboran ocho tipos de vinos: blancos, tintos y dulce.

La casa familiar de *Jaume Llabrés* en Sencelles da nombre a **Son Prim Petit Celler**. Una bodega recuperada en el año 2004, cuyos viñedos se encuentran en el centro de la isla de Mallorca. Las 6 ha que poseen producen tintos con las variedades syrah, merlot y cabernet sauvignon. Sólo trabajan uvas de la propiedad y su proceso de elaboración es tradicional. **Son Prim** elabora cuatro vinos tintos monovarietales y uno blanco. **Son Prim CUP** es el primer coupage de la bodega, elaborado con mantonegro, cabernet sauvignon y merlot. Además, elabora un curioso vino blanco poco usual, **Son Prim Blanc de Merlot**. Situada detrás del Parque Natural S'Albufera, **Bodegas Butxet** tiene sus 6 ha casi al nivel del mar repartidas en dos fincas: Son Morei y Son Claret. *Llorenç Perelló*, su propietario, elabora cinco tintos y un blanco. Su primera vendimia fue el 2005.

Hace tan sólo dos años, *Andrés Gelabert*, formado en Estados Unidos, pone en marcha su proyecto bodeguero en Finca Sa Basseta: **Bodegas Ángel**. Las 17 ha están plantadas con diferentes variedades y conserva viñedos de más de 50 años de Manto Negro. De momento, produce tres tipos de vinos: **Ángel Negro, Blanc y Rosat**.

Con este panorama, parece que Mallorca ha dejado atrás una imagen demasiado difusa y heterogénea de sus vinos para dar el gran paso hacia un futuro de calidad, puesta en valor de sus variedades, viticultura y territorio. Ingredientes no faltan. □

Una nueva generación de elaboradores entusiastas y defensores de lo autóctono reclaman su espacio

Vins Miquel Gelabert

Miquel Gelabert, uno de los personajes enológicos más populares de la isla.



Bodegas Ribas

Camí de Muntanya, 2. Consell.
www.bodeguesribas.com

4 Kilos Vinícola

1a Volta, 168/Puigverd. Felanitx.
www.4kilos.com

Vins Miquel Gelabert

Sales, 50. Manacor
www.vinsmiquelgelabert.com

Vinyes Mortitx

Ctra. Pollença-Lluc, km 10,9. Escorca
www.vinyesmortitx.com

Son Prim

Ctra. Inca-Sencelles. Sencelles
www.sonprim.com

Bodegas Butxet

Ctra. Muro-Picafort. Muro
www.butxet.com

Bodegas Ángel

Ctra. Santa María-Sencelles, km 4,8
Santa M^a del Camí
www.bodegasangel.com