vinetur

Formentera, la pequeña isla que conserva la pureza de sus viñedos

La isla balear que escapó de la filoxera y conserva viñedos puros

sábado 14 de diciembre de 2024



En Formentera, la isla más pequeña del archipiélago balear, el Mediterráneo no solo se refleja en sus paisajes, sino también en sus vinos. Esta tierra, conocida por sus playas de aguas cristalinas y su tranquilidad, guarda una herencia vitivinícola que conecta tradición, naturaleza y sostenibilidad. Con una superficie de apenas 84 kilómetros cuadrados, Formentera destaca en el mapa vinícola español por la autenticidad de sus viñedos, muchos de ellos cultivados sobre pie franco, una particularidad que la

distingue dentro de Europa.

La plaga de filoxera, que devastó los viñedos europeos en el siglo XIX, nunca llegó a esta isla gracias a su aislamiento. Como resultado, las vides conservan su pureza original, lo que permite a Formentera mantener una conexión directa con sus raíces históricas. Esta autenticidad se traduce en la producción del "vi pagès", un vino elaborado de forma artesanal por muchas familias locales, que perpetúan un legado transmitido de generación en generación.

Hoy en día, la tradición vitivinícola de Formentera está liderada por dos bodegas principales: Cap de Barbaria, situada en el sudoeste, y Terramoll, ubicada en el altiplano de La Mola. Ambas representan el equilibrio entre modernidad y respeto por el entorno.



Cap de Barbaria se fundó en el año 2000 y trabaja con variedades de uva como Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell y Fogoneu. Esta última es una variedad típica de las Islas Baleares que aporta un carácter distintivo a sus vinos. La bodega produce dos etiquetas destacadas: Cap de Barbaria, con una crianza en barrica que intensifica

sus sabores, y Ophiusa, un vino más ligero y fresco. La vendimia, realizada a mano, asegura la selección de las mejores uvas. Además, la bodega ofrece visitas guiadas con degustación, permitiendo a los visitantes conocer de cerca su proceso de producción.

Por su parte, Terramoll, también establecida en el año 2000, se distingue por su compromiso con la agricultura ecológica. Con 12 hectáreas de viñedos propios y dos alquiladas, cultiva variedades como Syrah, Viognier, Malvasía y Moscatel de grano menudo, entre otras. Terramoll produce una gama diversa que incluye tintos como Es Monestir, blancos como Savina y rosados como Rosa de Mar. Su enfoque artesanal y su respeto por el medio ambiente se reflejan en cada botella. Durante los meses de mayo a septiembre, la bodega organiza catas al atardecer, combinando la degustación de vinos con aperitivos locales y un recorrido por sus viñedos.

La oferta enoturística de Formentera amplía las posibilidades de disfrutar de la isla más allá de sus playas. Explorar sus viñedos y bodegas permite a los visitantes conectar con el alma de un lugar donde el tiempo parece transcurrir a un ritmo diferente. En cada copa, se encuentran los matices de una tierra que, a pesar de su tamaño, sorprende por la riqueza de su historia y la calidad de sus vinos.