vinetur

Anima Negra, Can Xanet y Can Verdura: bodegas mallorquinas con variedades autóctonas (Callet, Gorgollassa y Escursac)

Las variedades autóctonas de Mallorca, como Callet, Mantonegro, Prensal, Giro Ros, Gorgollassa y Escursac, impulsan una viticultura que valora el patrimonio local, la adaptación climática y la expresión del terroir insular

lunes 19 de mayo de 2025

ESCRITO POR MAURIZIO LIMITI



La producción de vino con marca de calidad de las Islas Baleares comprende las denominaciones de origen DO Binissalem, DO Pla i Llevant, Vi de la Terra Mallorca, Vi de la Terra Illa de Menorca, Vi de la Terra Eivissa, Vi de la Terra Formentera, Vi de la Terra Serra de Tramuntana y Vi de la Terra Illes Balears.

La historia de las denominaciones de origen en esta región se remonta a 1988, cuando un grupo de viticultores y bodegueros solicitó el reconocimiento de la Denominación de Origen Binissalem en un área con gran tradición vinícola. Tras el proceso de evaluación, la Consejería de Agricultura y Pesca otorgó una aprobación provisional y estableció un

Consejo Regulador Provisional encargado de redactar el reglamento. Este fue formalmente aprobado por el Govern de les Illes Balears a finales de 1989 y ratificado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1991. Más adelante, en 1999, se creó la Denominación de Origen Pla i Llevant, ampliando el reconocimiento de los vinos producidos en la región. Posteriormente, en 2007, la Orden de la consejera de Agricultura y Pesca de 13 de abril estableció la regulación de la indicación geográfica "Mallorca", otorgando a los vinos de la isla el derecho a la mención tradicional "vino de la tierra".

Según los informes y las estadísticas de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural del Govern de les Illes Balears, la superficie de viñedo en el archipiélago creció en 2024 un 2,8 % con respecto al año anterior. Sin embargo, tanto la producción de uva como la producción de vino se han reducido alrededor de un 20 %. En la isla de Mallorca, la superficie de viñedos ha subido un 4,5 %, es decir, por encima del promedio del archipiélago; sin embargo, las DOs Binissalem y Pla i Llevant han sufrido una reducción en la producción del 27,7 % y del 25,4 %, respectivamente, mientras que la IGP Vi de la Terra Mallorca ha producido un 17,9 % menos que en 2023. La superficie total de la isla de Mallorca es de 1.856 hectáreas, de las cuales el 62 % corresponde al cultivo de uvas tintas y el 38 % al de uvas blancas, mientras que la producción de vino está dividida en un 42 % de blancos, 41 % de tintos y 17 % de rosados.

El cultivo de la vid en la isla de Mallorca está datado en el año 121 a. C., lo que parece lógico debido a su situación estratégica para los barcos fenicios, griegos y romanos que exploraban el mar desde el este al oeste mediterráneo. El impulso mayor se debe al dominio romano, durante el cual el vino adquirió un gran valor y la viticultura alcanzó una importancia destacada. Ya en el siglo I a. C., el historiador romano Cayo Plinio el Viejo mencionaba en su obra Naturalis Historia que "los vinos baleáricos se comparan con los mejores de Italia". Con la conquista árabe en el año 903, Mallorca pasó a formar parte del mundo islámico durante más de tres siglos. Aunque el islam prohibía el consumo de alcohol, la vid siguió cultivándose, beneficiándose de los avanzados sistemas de regadío introducidos por los árabes y, a pesar de las restricciones religiosas, el vino continuó consumiéndose en la isla. Sin embargo, el sector vitivinícola

sufrió distintas crisis a lo largo de la historia, como la plaga de la filoxera, la Guerra Civil y el boom turístico de los años 60 del siglo pasado, con el consiguiente abandono de las zonas rurales.

Mallorca se compone de cinco regiones geográficas diferenciadas: el Pla, el Raiguer, la Serra de Llevant, el Migjorn y la Serra de Tramuntana, esta última con las mayores altitudes, que sirven de protección contra los vientos del noroeste. Su clima es típicamente mediterráneo, con veranos muy calurosos, donde las temperaturas superan los 30 ºC, e inviernos moderados, con mínimas que rara vez descienden por debajo de los 5 ºC. En las cumbres de la Serra de Tramuntana es habitual la presencia de nieve durante el invierno. La humedad es alta durante todo el año, y las precipitaciones, de carácter tormentoso, se concentran principalmente en otoño.

La comarca vitivinícola de la DO Binissalem ocupa la parte central de la isla, a los pies de la Serra de Tramuntana, y aglutina municipios como Santa María del Camí, Binissalem, Sencelles, Consell y Santa Eugènia. Sus viñedos, orientados hacia el sur-sureste, se sitúan en una zona llana de escasa altitud (40 m a 170 m) y se distribuyen paralelamente a la Serra de Tramuntana, protegidos de los fríos vientos septentrionales por las colinas que la rodean, con altitudes que alcanzan los 400 metros.

La comarca vitivinícola de la DO Pla i Llevant abarca unos veinte municipios en el sur y sureste de Mallorca. El clima es mediterráneo y el terreno llano, con una ligera inclinación hacia la costa y altitudes que van desde el nivel del mar hasta los 100 metros, lo que favorece la influencia del viento sobre los viñedos.

La viticultura mallorquina destaca por las variedades autóctonas que han sido recuperadas a lo largo de los años. Entre las tintas: Callet, Mantonegro, Escursac, Fogoneu, Monastrell y Gorgollassa; y entre las blancas: Prensal (también conocida como Moll) y Giró Ros. Hoy en día, en la isla de Mallorca hay unas cien bodegas y, entre ellas, muchas se dedican a elaborar vinos procedentes de estas variedades. Entre ellas destacan Ànima Negra, que se encuentra en el sur y cuya variedad emblemática es la Callet; Can Xanet, en el noroeste, cuyas variedades icónicas son la Gorgollassa y la Mantonegro; y, por último, Can Verdura, en el noroeste, entre cuyas uvas más destacadas están la Escursac (aprobada en la DO Binissalem en marzo de 2025) y un

genotipo de Mantonegro llamado Mantonegro Cabellis, que en la misma cepa puede llevar racimos blancos y negros.

Anima Negra

La bodega, nacida en 1994 por iniciativa de los enólogos Miquel Àngel Cerdá y Pere Obrador, se sitúa al sureste de la isla de Mallorca y elabora sus vinos en la antigua granja cerca de Felanitx.



La bodega cuenta con 45 hectáreas de viñedo propio, distribuidas en unas centenas de micro-parcelas situadas en un radio de 10 km de distancia desde la bodega, con la excepción de algunas viñas de Mantonegro en la zona oeste de la isla. Otras 45 hectáreas son de viticultores que llevan 20 años trabajando con la bodega siguiendo su dictamen.

La bodega se centra, junto con una empresa de Navarra, en investigaciones sobre levaduras marinas cuyo origen remonta al uso de algas marinas para abonar las viñas y los campos frutales. Además, reproducen en reactores sus propias levaduras en la bodega misma para tirarlas en las viñas con el uso de drones.


B2



El cultivo es de cinco variedades: Callet, Mantonegro, Fogoneu, Premsal Blanc y Giró Ros. La producción total es de aproximadamente 250.000 botellas, entre 3 vinos, y se exporta a más de 40 países.

Destacan los dos coupage de Callet (Àn de Callet y Mantonegro-Fogoneu, y el Àn2 de Callet, Mantonegro-Fogoneu y Syrah) y el vino Quíbia de Premsal Blanc y Giró Ros.







El monovarietal Son Negre de Callet es una joya que solo se elabora en las mejores añadas y cuyas etiquetas están diseñadas por el artista Miquel Barceló.







El MW Pedro Ballesteros, en su libro Comprender el vino, menciona la finura del vino Àn de Miquel Àngel Cerdá y Pere Obrador.

Can Xanet

El origen de la Bodega Can Xanet se remonta a 2008 por parte de su propietario José Antonio Gonzalez, hotelero de profesión y aficionado al vino. Empezó su proyecto con el asesoramiento de Raúl Pérez y luego de Dominique Roujou de Boubée, amigo de Raúl. Desde el año que viene, tras pasarse al cultivo ecológico, José Antonio Gonzalez ha decidido contar con la ayuda de Elisabeth Fuentes, que fue enóloga de la bodega mallorquina Can Vidalet.

Los viñedos se encuentran entre Alcudia y Pollensa, un enclave privilegiado al norte de Mallorca, en las estribaciones de la majestuosa Tramuntana. Las brisas veraniegas de la zona refrescan las viñas, evitando temperaturas excesivas. La influencia del Mediterráneo regula la humedad del ambiente, favoreciendo un clima cálido y seco, ideal para la maduración de la uva, a la vez que aporta una luminosidad intensa que potencia la expresión aromática de las variedades. Los suelos, a diferencia del resto de la isla, son calcáreos y ricos en minerales, los cuales se transmiten a las uvas, aportando complejidad y estructura a los vinos. Un microclima y unos suelos únicos que dan lugar a un terroir excepcional, el cual imprime un carácter y una calidad únicos a

las uvas.





La bodega cuenta con menos de 2 hectáreas de viñedo propio de 4 variedades, 2 autóctonas (Mantonegro y Gorgollassa) y 2 foráneas (Merlot y Syrah). También elabora vinos blancos procedentes de Giró Ros y Malvasia de uva comprada a viticultores de la zona. La producción total es de menos de 20.000 botellas, entre 6 vinos. Hace un par de meses injertó también Escursac sobre parte de las viñas de Merlot.



Destacan los estupendos vinos monovarietales Cumas de Mantonegro y Sibila de Gorgollassa, y el Xanet rosé, un coupage de 5 variedades (Mantonegro, Syrah, Callet, Merlot y Gorgollassa) que requiere hasta 7 vinificaciones distintas. Todos los vinos se someten a una crianza en barricas de roble francés durante 12 meses y se ponen en el mercado después de otros 12 meses de envejecimiento en botella.







Can Verdura

Los orígenes de Ca'n Verdura se remontan a seis generaciones dedicadas al cultivo de viñedos en Binissalem. Fiel a esta herencia, el proyecto nació por parte del propietario Tomeu Llabrés con el propósito de elaborar vinos con identidad mallorquina, utilizando variedades autóctonas como Mantonegro, Callet, Escursac y Prensal Blanca, que en Binissalem se llama Moll, en contraposición a la tendencia de incorporar cepas foráneas en la viticultura local.

En 2010, Ca'n Verdura dio sus primeros pasos sin una bodega propia, elaborando vino a partir del Mantonegro de la finca del abuelo y adaptándolo a técnicas modernas. Dos años después, en 2012, la bodega abrió sus puertas en un antiguo garaje en el centro de Binissalem, consolidando así su producción. Desde entonces, ha evolucionado manteniendo su esencia familiar y el carácter que la define, adaptándose a cada añada sin perder su compromiso con la tradición y la identidad de la región.





La bodega cuenta con 30 hectáreas de viñedo propio y alquilado de 9 variedades: Mantonegro, Giró Ros, Escursac, Prensal Bianco (Moll), Callet, Monastrell, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon. La producción total es de aproximadamente 100.000 botellas, entre 9 vinos repartidos en seis gamas.

Destacan los dos vinos monovarietales de Mantonegro, Ca'n Xicatlà y Son Agulló (el primero, un blanc de noir de Mantonegro Cabellis, y el segundo, un tinto de una viña vieja de 65 años) y el monovarietal de Escursac, Vins Oblidats.



http://www.illesbalearsqualitat.es

https://www.annegra.com

https://www.canxanet.com

https://vinscanverdura.com

Datos de «Tratado de Enologia» de Jose Hidalgo Togores y «Comprender el Vino» del MW Pedro Ballesteros.