

¿Cómo? ¿Que hacen vino en Mallorca? Todo el mundo conoce Mallorca como destino de vacaciones. Pero el hecho de que en la isla se produce vino casi parece un secreto.

Texto y fotos: René van Heusden

El secreto de Mallorca

El desconocimiento de los vinos mallorquines puede comprenderse, porque la producción es limitada y su consumo es sobre todo local ¿Que cómo saben? Pues, hay de todo. Hay caldos de marcado carácter propio a partir de unas uvas autóctonas, sorprendentes vinos hechos de variedades internacionales, y todas sus formas intermedias. Al igual que en la península española, en la mayor de las Islas Baleares están cambiando muchas cosas. En primer lugar, por mucho que se piense lo contrario, ¡en Mallorca no siempre hace bueno! Ni mucho menos. Cuando el compositor Frédéric Chopin pasó allí el invierno de 1838 -1839 en Valldemossa, junto con George Sand, muy a pesar de tan excitante compañía lo pasó fatal debido al pésimo tiempo. Porque por muy atractiva que resulte la isla en verano, el invierno puede ser muy crudo y muy duro, de cielos plomizos, lluvias torrenciales y el rugido de vientos huracanados. Aunque de un día al otro, como si no hubiera pasado nada, pueda aparecer otra vez el sol.

En realidad, las condiciones para la viticultura en Mallorca son bastante idóneas. Las cadenas montañosas de la Serra de Alfàbia y la Serra de Tramuntana, cuyo pico más alto supera los 1.400 metros, protegen las viñas situadas en el interior de la isla contra los gélidos vientos del norte, de modo que allí rige generalmente un clima suave, mediterráneo, con veranos cálidos y secos e inviernos cortos. Se ve que no faltan los vientos moderados, porque Mallorca está literalmente plagada de molinos de viento. La temperatura media anual se sitúa en torno a los 17 °C, y el sol luce allí más de 2800 horas. Las precipitaciones alcanzan entre los 400 y 450 mm anuales. Aunque esto no es mucho, la humedad del aire en la isla es demasiado elevada para poder secar allí el jamón. De ahí que en Mallorca la carne de cerdo se procesa de formas distintas, aunque no menos sabrosas. Piénsese en el cochinillo al horno, crujiente por fuera y tierno como la mantequilla por dentro, o en la cremosa y deliciosa sobrasada. ¡Qué rico! Pero esa es otra historia. ¿Qué pasa entonces con esos vinos?

De las uvas a las olivas

Se cree que la viticultura llegó a Mallorca con los romanos. En la actualidad, la isla no alcanza ni las 2000 hectáreas de cultivo de vid y mucho más espacio ocupan los olivares y almendrales, pero al finales del diecinueve, la situación era bastante distinta.

Centro: mural en Marcià Batle | Derecha: Plaza Mayor, Palma de Mallorca

En aquella época dominaban las vides, con una superficie cultivada que superaba las 30.000 hectáreas. La causa directa del florecimiento fue la crisis vitícola provocada en el continente europeo por la filoxera. Gracias a su aislamiento,

Mallorca parecía salvarse de aquel desastre, de modo que, inicialmente, pudo seguir vendiendo sus vinos sin problema. Se construyó incluso una línea de ferrocarril especial hasta la costa para poder embarcar las enormes cantidades de vino mallorquín con destino a Sète, en el sur de Francia. Sin embargo, la euforia duraría poco, porque la filoxera llegó finalmente también a Mallorca. Devastó casi todos los viñedos y la viticultura nunca volvería a recuperarse de aquel golpe. Donde antes se encontraban las viñas, ahora están las huertas frutales y los olivares. Un excelente aceite de oliva, las almendras y albaricoques serían las nuevas tarjetas de visita de la agricultura insular. Sólo a finales del siglo veinte se produjo una especie de reanimación de la viticultura, arrastrada por el desarrollo que venía produciéndose desde hacía algún tiempo ya en la península.

Una línea ascendente

Para una verdadera cata de los vinos mallorquines es necesario desplazarse a la propia isla. Fuera de la isla son extremadamente difíciles de encontrar y, desafortunadamente, es así también en Holanda. Con el surgir del turismo enológico, un viaje de exploración vitícola in situ no es en absoluto una mala opción, ya que Mallorca, además, tiene muchas otras cosas que ofrecer. Sobre todo la costa norte es excepcionalmente hermosa. Tan hermosa y tan tranquila que numerosas celebridades levantaron allí sus lujosas mansiones y otras acuden con frecuencia al espléndido complejo de La Residencia, en Deià, con su afamado restaurante El Olivo. Un auténtico placer. Los vinos de Mallorca, elaborados en muchos de los casos por pequeños productores que no necesitan, no pueden o no quieren exportar, se consumen en un 75 por cien, aproximadamente, en la propia isla. Del resto, la mayor parte se destina a la vecina Cataluña y sólo una cantidad muy pequeña llega al extranjero; sobre todo a Alemania, ya que hay partes de la isla que se han vuelto tan populares entre los turistas de nuestro país vecino que casi te crees en una colonia germánica. (De todos modos, cierto es que hay otros lugares que son totalmente ingleses.) Hay que tener en cuenta que las etiquetas suelen aparecer en catalán y no en castellano, de modo que no busquemos vino tinto sino vi negre. Vino blanco es vi blanc y rosado (vi) rosat.

Por otra parte, el vino mallorquín sólo alcanza un 10 % del consumo de la isla; la gran mayoría de los vinos vendidos proceden de La Rioja. Pero, sea como sea, la viticultura ha dejado de ser una actividad marginal. En los últimos diez o quince años nacieron varias bodegas nuevas, la superficie de cultivo de vid ha vuelto a recuperar una línea ascendente y se está experimentando con entusiasmo, tanto con las variedades autóctonas como con las exóticas.

Dos denominaciones de origen

Mallorca cuenta con dos denominaciones de origen propias: Binissalem y Pla i Llevant. Pero eso parece más de lo que es, porque en realidad casi nadie sabe verdaderamente cómo son. Mucho más fácil, sin embargo, resulta la denominación Vino de la Tierra de Mallorca – en catalán: Vi de la Terra de Mallorca. La denominación Vino de la Tierra/Vi de la Terra S(i)erra de Tramuntana-Costa Nord sólo tiene un significado para los verdaderos entendidos en la materia. Lo cual no deja de ser una pena, porque justamente algunos de los vinos más fascinantes y mejores se embotellan con esta denominación tan poco conocida. Actualmente, los productores se van dando cuenta de que hubiera sido mucho más práctico establecer una única denominación de origen para toda Mallorca, pero ya no hay vuelta atrás. Además, esos mismos productores discuerdan con ganas sobre el rumbo a seguir y eso se refleja claramente en las políticas que se siguen con ambas denominaciones de origen. A pesar de su cercanía geográfica, las diferencias son grandes. Si en Binissalem destacan los vinos elaborados a partir de variedades autóctonas –con todas las limitaciones que eso conlleva, ya que auténtico no necesariamente significa mejor, ni más complejo, ni más rico– en Pla i Llevant se da mucho menos importancia a ese aspecto y se abren más posibilidades. ¿Será un poco como la España a escala pequeña? Ciertamente es que en ambos casos se hacen muchos ensamblajes –una práctica habitual en el entorno mediterráneo–, dando lugar a una gran variedad de estilos. Que el resurgimiento de la viticultura mallorquina sea de fecha reciente se refleja claramente en el hecho de que Binissalem obtuvo su D.O. sólo en 1991 y Pla i Llevant tuvo que esperar incluso hasta 1999. Y dicho otorgamiento se produjo más como un apoyo de cara al futuro que por los resultados obtenidos. Pero, ahora la situación

es bien distinta. Si en los años noventa se contaba sólo con un pequeño puñado de productores activos, actualmente ya son cerca de treinta, si bien hay que decir que incluso las mayores empresas sólo son grandes en sentido relativo. La regla en Mallorca es la producción a pequeña escala.

Binissalem

La D.O. Binissalem abarca una serie de municipios en el centro de la isla Mallorca, de los cuales el propio Binissalem es el más importante. Aquí encontramos, a unas alturas de entre 75 y 200 metros sobre el nivel del mar, unas tierras marrones y calizas, tanto en las llanuras como en las suaves laderas montañosas.

En términos paisajísticos, el entorno es poco espectacular, ya que faltan en los viñedos las características paredes de piedra como las que sujetan los bancales de los olivares. El más importante de los vinos procedentes de Binissalem es el tinto, que constituye un 75%, aproximadamente, de la producción total. La uva 'propia' es la manto negro, que representa las dos terceras partes de las variedades tintas. ¿Le suena? ¡A que no! Otra uva local es la callet, estando permitidas también la uva 'española' ull de llebre (tempranillo) y la monastrell, así como las internacionales cabernet sauvignon, syrah y merlot. Número uno de las variedades blancas es la moll, también conocida como prensal blanco; nuevamente, una noble desconocida que representa, sin embargo, el 70% del cultivo. Muy por detrás siguen las variedades parellada, macabeo, moscatel y, cómo no, la inevitable (¿?) chardonnay.

Pla i Llevant

Pla i Llevant (literalmente: 'llano y levante) se sitúa en las partes central y oriental de Mallorca. Antes de obtener su propia D.O. solía darse a conocer como Felanitx, uno de los mayores municipios de la comarca. La tierra es arcillosa y calcárea, a veces roja, otras blanca sobre un substrato calizo. Características destacables del terreno son su gran capacidad de drenaje y el consiguiente buen enraizamiento.

Las variedades tintas permitidas son las españolas manto negro, callet, fogoneu, ull de llebre y monastrell, y las exóticas cabernet sauvignon, merlot, syrah e incluso pinot noir. Entre las blancas encontramos aquí, nuevamente, moll, parellada, macabeo, moscatel y chardonnay, pero también con una sorpresa algo inesperada como la riesling. La presencia de esta última no tiene nada que ver con el gran número de alemanes que acuden todos los años a la isla, sino que se debe al hecho de que puede aportar los necesarios ácidos en los ensamblajes. Lo cierto es que no deja de ser extraño encontrarnos con una riesling en pleno Mediterráneo.

Posibilidades

La todavía joven viticultura mallorquina se encuentra en plena fase de desarrollo, tanto en sus viñedos como en las bodegas, y aún está plenamente involucrada en la búsqueda de una seña de identidad común. Las mejores perspectivas parecen estar reservadas para los ensamblajes bien estudiados, ya sean de uvas autóctonas únicamente o bien de variedades autóctonas mezcladas con otras importadas de fuera. Ya se conocen sobrados ejemplos de gran calidad. Y esto ofrece buenas esperanzas para el futuro.

Bodegas y restaurantes

Para este artículo visité una decena de bodegas mallorquinas y caté los caldos de otros tantos productores independientes, desde muy pequeños a medianos, cuyas instalaciones variaban de muy básicas a altamente sofisticadas. Empresas que uno puede visitar sin problema son, entre otras, Celler Tianna Negre (muy moderna, con un toque de Nuevo Mundo), Bodegues José L. Ferrer (el clásico de Binissalem, idonde se aprecian por igual a Maria Callas y Hubrecht Duijker!), Bodegues Macià Batle (convertida ya en un atractivo destino enológico), Vinícola Biniagual (con una sala de cata en un precioso escenario histórico), Bodegues Jaume Mesquida (simpática, biológica y innovadora) y Celler Binigrau (empresa novel, moderna y muy laureada ya). En el caso de Celler Jaume de Puntiró, Vins Can Majoral (Andreu Oliver) y Vins Toni Gelabert, la visita resulta algo más complicada, debido a que son productores pequeños y especialmente 'artísticos'. Pero son nombres que conviene recordar. Valen la pena también empresas como Ànima Negra y 4kilos vinícola. Aunque sus nombres sean algo extraños, sus vinos son más que correctos, y me quedo corto.

En Binissalem y alrededores existe una auténtica ruta enológica. La correspondiente guía está disponible en varios idiomas. Para más información, véase www.binissalem.do.com.

Para comer, el que quiera puede ir al Grillmeister. Pero sería una pena, si atendemos a la amplia oferta de restaurantes buenos o muy buenos. Me gustaría mencionar al menos tres expresamente.

La Bodeguilla, Palma de Mallorca

Un sitio muy agradable en el centro de Palma de Mallorca. A su vez, restaurante, enoteca y bodega. Su lema: *tradición & modernidad*. Una respetable selección de vinos de la isla, pero también de lo que hay que tener de otros procedencias. Al igual que Cataluña, Mallorca es muy abierta a las cosas de fuera. En todos los sentidos se te atiende a pedir de boca.

www.la-bodeguilla.com

Restaurante Tristán, el restaurante mejor y más famoso de Mallorca en Portals Nous, cerca de la capital isleña, pertenece al mismo grupo alemán que Bodega Biniagual.

Arriba y abajo: Biniagual | centro: Tianna Negre

Una cocina refinada y moderna, merecedora de sus estrellas, con una maravillosa bodega que contiene todo lo que importa en Mallorca.

www.grupotristan.com

El Olivo, Deià

Restaurante del internacionalmente laureado La Residencia. ¡Aunque sea por una vez en la vida! Lady Di, Bianca Jagger, Pierce '007' Brosnan y Michael Palin, para limitarnos sólo a las celebridades británicas, se cuentan entre sus visitantes. Una cocina extremadamente refinada, con sus acentos locales, pero también internacionales, y, nuevamente, una carta de vinos que infunde respeto. Y con unos precios que se pueden asumir.

www.hotel-laresidencia.com

La salvación de la malvasia de Banyalbufar

Alguna vez, Mallorca fue famosa por su malvasia, históricamente uno de los vinos más arquetípicos de la zona mediterránea. Este caldo mallorquín procedía de la malvasia de Banyalbufar, una variedad autóctona con una centenaria tradición en el capítulo de los vinos de postre. Unas infecciones víricas amenazaron su supervivencia, pero parece ser que su salvación llegó a tiempo. Los investigadores lograron cultivar unos plantones libres de virus. El análisis de tres cosechas de sus uvas demostró que éstas puntuaban mucho más alto en todos los aspectos que las vides infectadas y, además, que el vino salía mucho más rico. Y así, el futuro de la malvasia mallorquina ha vuelto a pintarse mucho mejor. Actualmente ya hay varios productores en la isla que trabajan con este nuevo material y que producen unos vinos secos de un carácter muy marcado.

Curiosidades

Otra historia distinta afecta a la uva tinta 'experimental', la gargollasa. El Gobierno autonómico nunca ha tenido ningún problema con dicha variedad, pero la Administración central de Madrid no quiere saber nada de ello y actúa implacablemente en su contra. Por ello, su uso va cubierto bajo el manto de un discreto silencio. No en vano, los mallorquines tienen una experiencia ya centenaria en el trato inteligente con ocupantes extranjeros...

Otra curiosidad de primer orden es el blanc de noirs a base de callet. Ya lo ven: en Mallorca, incluso los más apasionados por el vino verán colmadas ampliamente sus expectativas.