

LA EVOLUCIÓN DE LA INDUSTRIA VITIVINICOLA EN MENORCA

Al principio trataremos este tema en términos generales para finalmente focalizar detalladamente en dos fincas, importantes productoras de uva en el norte de Alayor hace 300 años.

La uva cultivada en Menorca data al Imperio Romano y se mantuvo aquí incluso entre los musulmanes.



mosaico: romanos recogiendo uva

Su época de esplendor llegó en el siglo XVIII y el recuerdo hoy de su legendario cultivo son los numerosos lugares en la isla conocidos todavía como “viña”. Menorca contó con una producción de vino importante durante más de un siglo. A partir de la primera conquista inglesa (1708) la población isleña casi se duplicó en cien años. La presencia de las tropas británicas y las frecuentes estancias de los marineros de la Navy inglesa también estimularon un crecimiento notable de la viña.

La producción de vino creció de forma destacada hasta la década de 1760, en la que se estabilizó. De hecho, contando de los impuestos llamados *diezmos* (o *demes*) pagados sobre la uva, el ingeniero militar inglés John Armstrong tras meticulosa investigación pudo calcular que anualmente por los años 1740 se pagaban en diezmos 2000 quintales de uva en Alayor, y un total de 14000 en toda la isla. Armstrong calculó que un diezmo era una oncesa parte del total. Estimó que en toda Menorca se producían 154,000 quintales (= 641,102 kilos - un quintal equivalía 41.63 kg). Luego tributaron el impuesto en los diezmos arriba explicados.

Según él, los caldos de Menorca fueron en aquella época apreciados por su calidad, y en su opinión, el vino de Alayor en particular tenía el mejor gusto pareciéndose mucho al vino de Borgoña. Sin embargo, el capellán alemán Charles Lindemann en su libro *La Isla de Menorca* publicado en 1786 discrepa con Armstrong y sus cálculos son mucho más precisos y las cantidades menores. De los libros de estos dos caballeros después daremos más detalles.

Con el cambio de siglo las plantaciones de viña siguieron creciendo, alcanzando su pico entre los años 1810 y 1818 y Alayor tenía el 44% de todas las plantaciones de la isla. Una cifra extraordinaria con una producción de vino de interés industrial.

Debido a diferentes causas, entre las que destacan las enfermedades fúngicas como el oídio y la plaga de la filoxera que afectó a toda Europa, llegó un retroceso en la producción del vino isleño. No obstante, los ataques de la filoxera fueron más tardíos en Baleares que en el resto de la península y finalmente, la filoxera, en el año 1891, dejó abatidas las viñas de las Islas causando la desaparición de la que era hasta entonces una importante fuente de riqueza. Menorca fue la última isla afectada en 1899.

Los suelos apropiados para cultivar la vid

En primer lugar, las características térmicas de un suelo influyen en el ciclo de una viña. Los suelos cálidos (grava, arena, limo) adelantan la maduración de la vendimia,

mientras que los suelos fríos (arcillas y margas) retardan la madurez. Los suelos de estructura pesada y seca son más cálidos que los suelos ligeros y húmedos.

Las tierras al sur de Menorca y pegadas al Camino d'en Kane en Alayor son calcáreas, mientras que yuxtapuestas al lado norte del camino, son dolomíticas y calizas. El camino es una línea de corte, entre el norte y el sur, de dos tipos de suelo geológicamente distintos. Todas las explotaciones mencionadas en este estudio están ubicadas en tierras de la composición dolomítica y caliza o calcárea. . Además, en la parte alta de El Camp Siquiat y Binatza, la cercanía de los encinares que protegen el viñedo del aire excesivo favorecía la creación de microclimas beneficiosos para el desarrollo de la viña.

Suelos calizos y dolomíticos: El resultado son vinos de buen contenido alcohólico, con baja acidez y de una muy buena calidad. Por el contrario, el exceso de caliza puede causar desequilibrios importantes para el correcto desarrollo de la planta.

Suelos calcáreos: Los **suelos alcalinos y calcáreos**, producen vinos punzantes, con **estructura elegante y buena acidez frutal en vinos blancos. Los vinos tintos presentan un color intenso de capa alta con taninos potentes y agradables.

***Vino Estructurado: Un vino equilibrado. Es decir, que ajusta correctamente los sentidos en la lengua, sin que predomine uno sobre otro. No es dulce, ni ácido, ni amargo, ni salado. La estructura es el esqueleto de un vino. En la cata están presentes la misma fruta, el aroma, la acidez, los taninos y los glicéricos. (GLICÉRICO. Vino suave, untuoso y de buen paso en la boca como consecuencia de su adecuado contenido en glicerina.)*

Suelos arcillosos: Presentan más capacidad para retener nutrientes y agua. Ofrecen vinos elegantes, con estructura, ya que los ciclos de maduración son más largos.

Suelos arenosos: Se suele conseguir una maduración más rápida. Los vinos resultan muy aromáticos pero con una carga tánica algo menor

Suelos pizarrosos: Son suelos pobres, con poca materia orgánica, característicos por expresar en los vinos aromas minerales.

Suelos graníticos: Los vinos que proceden de este tipo de suelo presentan aromas minerales, ligeros toques salinos y una buena acidez. (No hay granito en Menorca.)

- **Cuando un terreno es algo ácido, los vinos serán delicados, con poca materia colorante y no excesiva estructura**.**
- **Los suelos sueltos y esponjosos son de más calidad** que aquellos compactos o apelmazados los cuales frenan el crecimiento y el fortalecimiento de las raíces de la vid.

Para obtener un buen vino es aconsejable plantar las cepas en tierras pobres, pedregosas y con buen drenaje. Por ello es imprescindible que el suelo tenga caliza pero también un cierto porcentaje de arcilla y además componentes silícos para obtener un vino con finura, bouquet, taninos y una buena *estructura***.

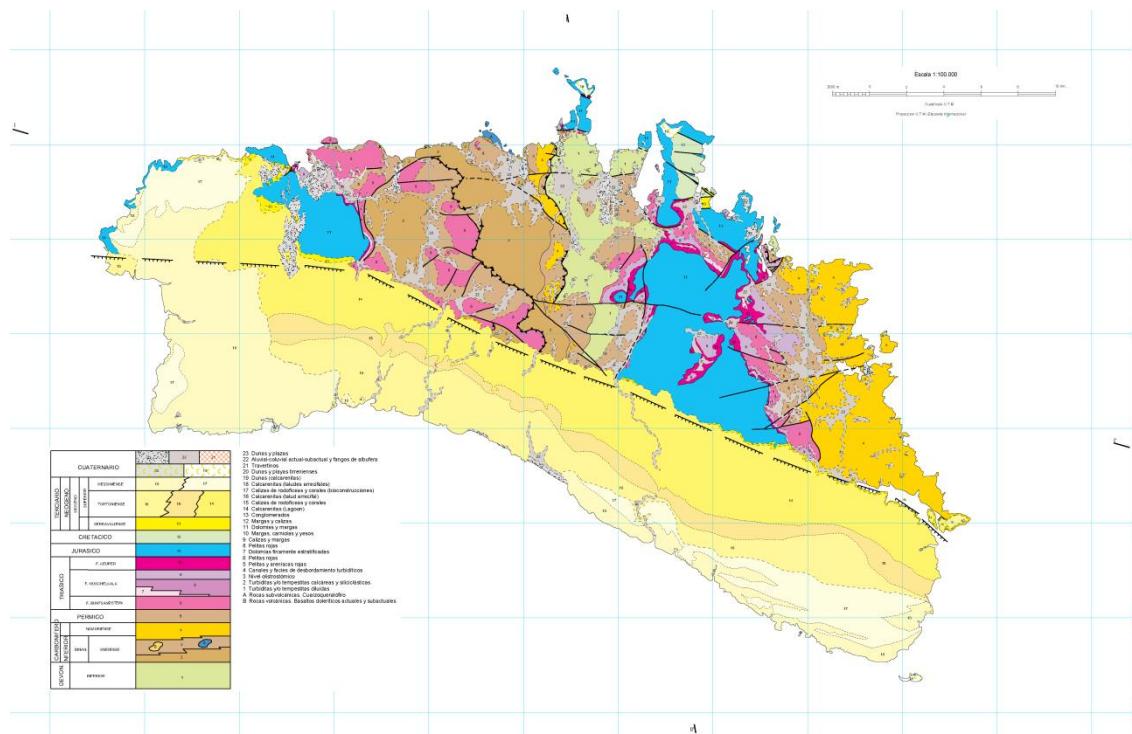
En cuanto a los minerales:

- el magnesio participa en la composición de la clorofila, influyendo en la cantidad de azúcar que asimila la uva.

- el potasio favorece la respiración y activa el crecimiento, favoreciendo la acumulación de azúcares en la baya, además de influir en el pH del suelo.
- **el nitrógeno aumenta el vigor** y, por lo tanto, la productividad de una cepa; al igual que el potasio, que además favorece los aromas en el vino, si bien un exceso puede ser perjudicial para la planta y la calidad de la uva.

Las tierras al norte de Alayor - Mapa geológico de la zona:

Según este mapa, al norte de Alayor hay roca dolomítica. La evolución del cultivo de vid se fue extendiendo para abarcar diferentes fincas.



se dejó para secarse en las *cambras* y obtener uvas pasas listas para comer en la primavera.

El padrón de Casanelo de 1818

Existe un padrón llamado *Casanelo* de 1818 realizado en un periodo de 5 años de 1811 a 1815. Detalla las diferentes industrias de Alayor, y había documentados viticultores en Biniatzau y el Camp Siquiat con 108 viñas de considerables dimensiones según el número aproximado de cepas plantadas:

1500 cepas, 3000, 4900, 5500, 7000, 8000, 9000, 1500
y hasta un viñedo con 26000

Las áreas se medían en *almuds*. Un almud de tierra es una medida de superficie equivalente a la cantidad de terreno que puede sembrarse a voleo con un almud de grano.

Para dar una idea de la cosecha obtenida, tomamos como muestra una cifra muchas veces registrada de 3000 cepas en unas 260 áreas de almud, de las que se podía recolectar unos 26 quintales de uva dependiendo de la temporada. Un quintal pesaba 41.63 kilos, así que de estos 26 quintales, se recogía unos 1081 kilos – más que una tonelada de racimos de las 3000 cepas.) Del Casanelo, referente a solamente esta zona y a las 108 viñas arriba mencionadas, el rendimiento total de uva en quintales en el quinquenio fue 5064. Unos 210,000 kilos o 210 toneladas. Lo cual refleja el hecho que las 108 viñas en cuestión deben haber sostenido una industria vitivinícola importante en aquellos 5 años.

En comparación, un documento de unos 50 años antes, de 1762, nos dice que aquel año la producción de uva de las 135 viñas de Biniatzau y Camp Siquiat apuntadas aquel año en el municipio fue mucho menor - de unas 83 toneladas. (La forma de calcular fue distinta y el cálculo solo fue posible contando los diezmos pagados; en el *Llibre de Manifests* no se declaraba y no están apuntadas las cantidades recolectadas). Vemos que estas viñas tenían una cantidad más reducida de cepas y si bien el cultivo servía la necesidad personal de cada familia, además producía una cantidad importante de vino vendido a los militares ingleses en el cuartel de Alayor.

Se considera que en el siglo XVIII la producción de uva llegó a su apogeo, y al principio del siglo XVIII la estadística del Casanelo lo corrobora. La actividad de la vid fue muy importante para Alayor. La zona de Biniatzau y El Camp Siquiat destacó por el siguiente nº de viñas calculadas desde 1793 hasta 1830, año cuando la industria ya había bajado drásticamente.

Biniatzau	290
El Camp Siquiat	194

SUMA TOTAL VIÑAS 1793 - 1830: 484

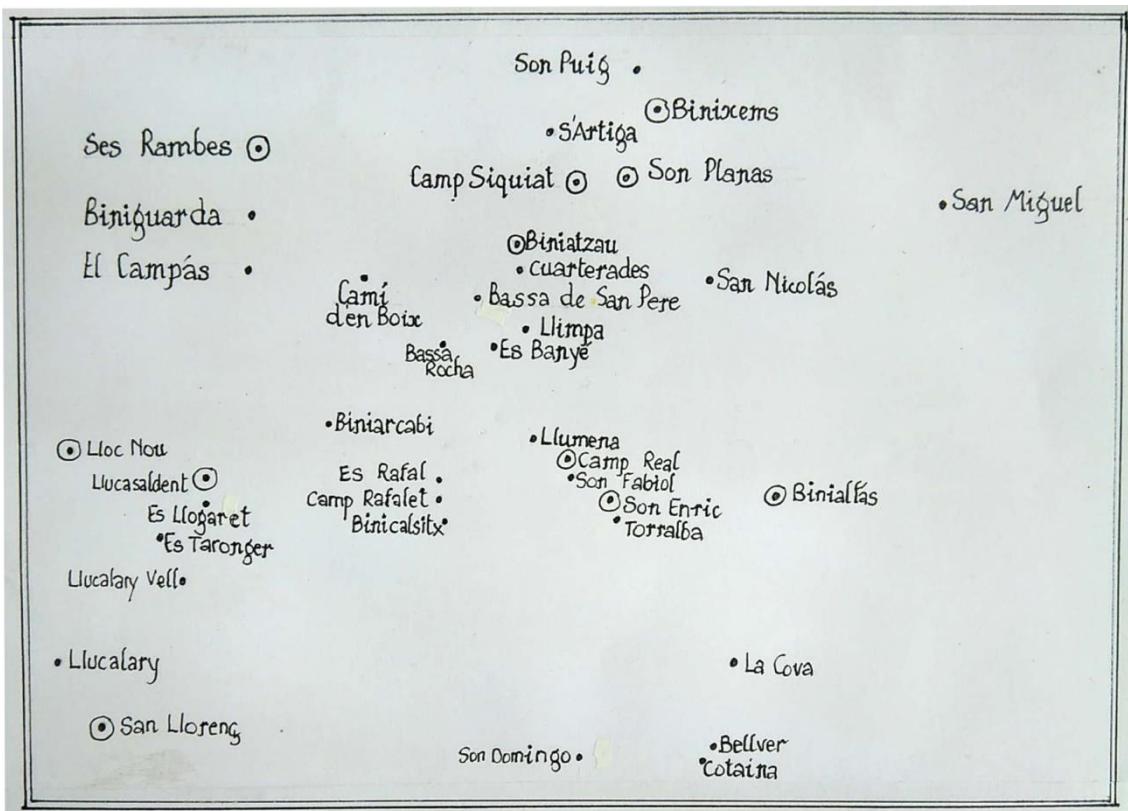
Pero tenemos que considerar que había viñas en todos los alrededores del pueblo. En las cercanías de Biniatzau, el Casanelo registra también la producción de uva en Ses Cuarterades, Borrassos, S'Albercoc, Llimpa, San Miguel. Son Puig, S'Artiga, Binixems, y Ses Cuatre Bocas. La construcción de 1712 a 1719 del Camí d'en Kane facilitó el transporte desde estas fincas hasta el pueblo.



Tengan en cuenta que la segunda foto del carro evidentemente no se ajustaría a la realidad de Menorca en el siglo XVIII cuando la cámara no existía, pero al menos nos ayuda a visualizar cómo hubiera podido ser la transportación de la uva.

Y para nombrar unas pocas fincas productoras más, en los alrededores de Alayor se cultivaba uva en Son Magná, Binicalsitzx, Alblagay, Rafal Nou, Binibolla, Binifamis, Biniarroi, Es Llogaret, Es Taronger, Llucalary, Llucasaldent, Son Bou, la Almudayna, Ses Rambes, y Santa Eularieta.

El boceto a continuación indica las fincas productoras de uva y vino destacando las que fueron fabricantes de vino en cantidades industriales.



• Productores de uva y vino

◎ Fabricantes de importantes cantidades de vino

También, los siguientes predios productores declarantes hoy no son localizables:

La Mola
Camp Vert

La Atalaya
Costa Vermeya

La Pedregosa
Pi de Llobera

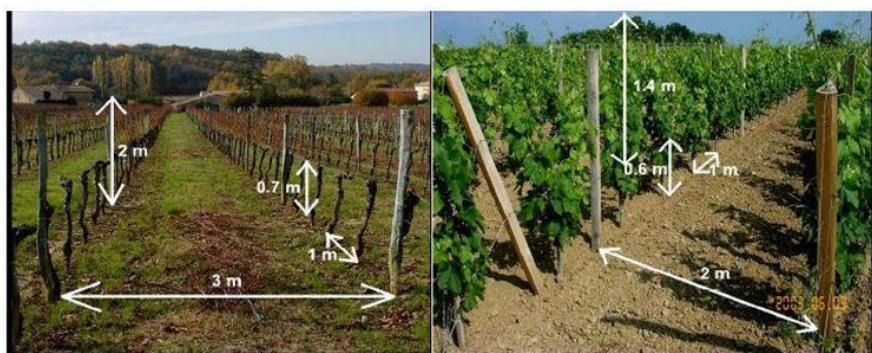
S'Albufera
Torrellisá

El Camino Mucho

Curiosamente, hoy en el cruce de Ses Cuatre Bocas se exhibe un cartel que dice: "Zona de Producción Vi de Menorca" referente a tiempos recientes y la vuelta en la actualidad a la actividad de cultivar vid en esta zona tan histórica.



Distanciamiento de cepas al plantar – medidas modernas – y una comparación con las del siglo XVIII



Tiempos modernos:

Al saber cuánto superficie se va a plantar, se hace una forma rectangular del campo y medimos el ancho y el largo para calcular el área en hectáreas.

Al número de plantas de uva que se plantan en una hectárea se llama *la densidad de plantación*. Normalmente una densidad media adecuada para plantaciones de vid en España es de 3000 cepas por hectárea. La maquinaria de labranza es la que nos va a limitar los anchos de calle, pudiendo variar éstos entre 1.5 metros hasta 4 metros para dejar pasar un tractor.

Una vez definido el ancho entre hilera y hilera, debemos calcular la distancia de cepa a cepa, para llegar a la densidad de 3.000 cepas por Hectárea (10,000 m²).

El siglo XVIII: Para entender bien la diferencia unos 200 años atrás, en las zonas de Alayor bajo estudio, del libro de estadísticas *El Casanelo* del año 1805 de las 108 grandes plantaciones de uva registradas tomamos como una muestra 3000 cepas plantadas en un área de unos 260 almuds* (Ver explicación a continuación.) Sin haber podido averiguar en ningún documento la extensión de dicha área.

Podemos solo conjutar que en el siglo XVIII en esta área muestra, la distancia entre planta y planta hubiera podido ser de la siguiente manera: entre cepa y cepa, tipo *Cordón Bilateral*, tal vez 2 metros, y entre hileras, otros 2 metros para así pasar el

campesino entre medio con un burro y tinas para recoger los racimos. Pero no existe información segura que así sea.



Cordón bilateral

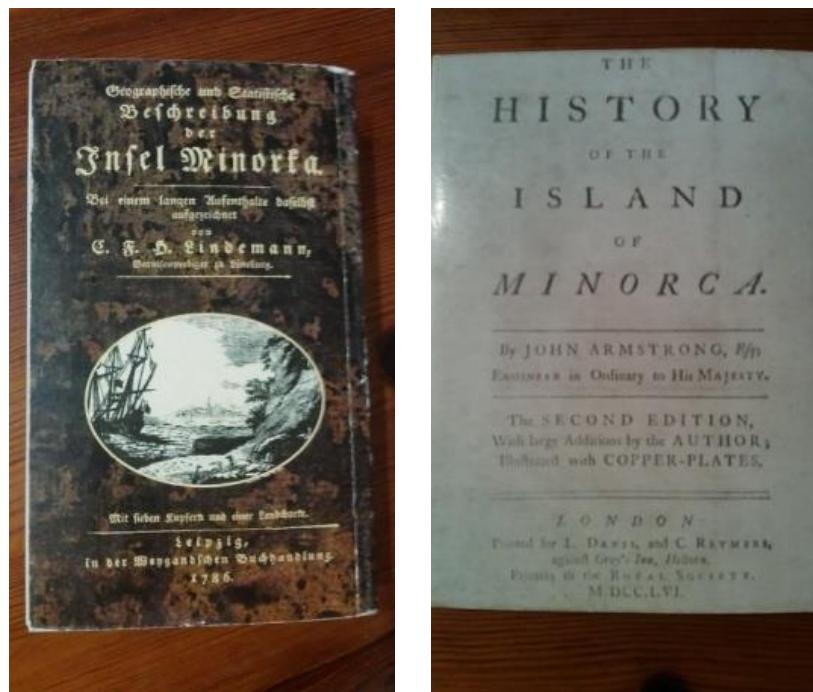
Evidentemente es imprescindible saber la cabida en kilos del almud escogido para aplicar a un área. En primer lugar, esta extensa investigación ha revelado que la medida en superficie denominada *un almud* solo se utilizaba en Baleares y Canarias. Además, aparentemente las medidas de Mallorca y Menorca eran diferentes. Hay una disparidad de información publicada sobre el tema, con muchas variantes en las opiniones de los investigadores sobre el valor del área cubierta por el contenido de un almud* al sembrarlo a voleo. Dicha área luego sirvió para contar la extensión de una parcela en múltiples de almuds, pero deducimos que tenía que haber sido aplicada a ojo y no propiamente medida. Por desgracia, no se puede ofrecer nada fehaciente sobre el valor del área de un almud, y tampoco el volumen del almud utilizado como base del cálculo. De modo que, no se puede convertir las dimensiones de las áreas en m².

Para el factor de una densidad de plantación adecuada de las cepas, también deberíamos tener en cuenta otros factores que nos pueden condicionar la plantación de vides como: fertilidad y estructura del suelo y el sistema de riego.

El Siglo XVIII

Existe información en dos libros que podemos usar para orientarnos sobre el tema de la vid y cómo se presentaba también anteriormente en el siglo XVIII.

En su extenso libro de 1782, “*L’illa de Menorca*” (“*Beschreibung der Insel Minorca*”), C.F.H. Lindemann, el capellán alemán en el castillo de San Felipe, cita la uva “Giró”, (él dice “Geraud”) que por esta investigación hemos podido verificar que el Giró proviene de Mallorca. También cita el cultivo de uva Moscatel. Escribe que las cepas se sembraban en línea y sin apoyo (es decir sin tutores como en el caso de parras). “En febrero se poden muy cortas de manera que no superan los 2 pies de la tierra” (unos 21 cms). Esta es una información muy relevante porque de sus palabras, interpretamos que la vid crecía en la forma de *Cordón Bilateral* como se ha ilustrado en la foto antes. Según Lindemann, él presenció como en primavera sacaban gran cantidad de sarmientos, para que en agosto se pudiera ya comer la uva, y para fines de septiembre, hacer la vendimia. La uva era negra o blanca. Sus descripciones son detalladas y confiamos que sean precisas y fehacientes.

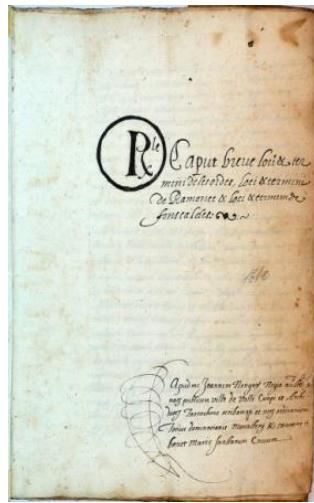


Por el otro lado, el Ingeniero militar inglés Armstrong en 1742 es más explayado en su información. En su libro “*The History of the Island of Minorca*” él simplemente describe la uva como “rolliza y jugosa”. Nos ofrece datos sobre las varias clases de uva pero sin darlos nombres de las variedades: “uvas grandes redondas rojas y blancas; uvas largas rojas y blancas; uvas pequeñas redondas de ambos colores. También una uva pequeña negra de granos esparcidos y una uva de blanco moscatel.” Escribe hay “muchas otras” pero sin aclarar más información. Finalmente, dice que “todas estas son indiferentemente mezcladas juntas para hacer el vino”. Sin embargo, se contradice a sí mismo cuando explica que el vino *tinto* de Menorca no es del mismo aspecto y gusto en toda la isla. Esta contradicción pone en tela de juicio la información ofrecida por él. El opinó que “el vino de Alayor tiene ciertamente el mejor gusto, y en parte se parece mucho al excelente de Borgoña, y es del mismo color. Pero le falta mucho la fuerza del otro y por lo tanto no se puede enviar fuera de la isla.”

Su estadística sobre la producción en barriles en toda la isla daba anualmente unos 18000 barriles de 245 litros (es decir: 4,410,000 litros de vino). Según esta estadística, el 80% fue consumido por los soldados ingleses, y quedaban 2000 barriles para el clero y 1000 para los lugareños. No sabemos a ciencia cierta si sus cálculos son de todo fiables por parecer cifras algo elevadas, pero los ofrecemos como prueba al menos de la gran industria vitivinícola que se sabía existía en Menorca en aquellos tiempos.

La obligación tributaria en Alayor en desde el siglo XVI al XVIII **LA IMPORTANCIA ECONÓMICA DEL VINO**

Las normas tributarias de aquel entonces eran las mismas que hoy.
En un documento denominado *El Capbreu*,



Capbreu

A partir de mediados del siglo XVI hay apuntados propiedades, terrenos, tancas, huertos y viñas; nada quedó exento de un impuesto. Con el pasar del tiempo los muchos cambios en el sistema dejan a uno confuso. A partir de finales del siglo XVII, después del Capbreu existía en Alayor el *Llibre de Manifests* en el que fue obligación apuntar cada cinco años los bienes poseídos para luego tributar al Ayuntamiento, *previamente avisado por un pregonero*.



Pregonero

Este libro fue sustituido por una *Estimació dels Bens de los Individuos habitants en la vila de Alayor y son Terme, feta en virtu de orde del Exm. Sr. Dn Carlos Stuart de primer Matx de 1799*, luego reemplazado por otro *Cuaderno de Manifiestos*, pero con cierta irregularidad en cuanto a los períodos para inscribirse.

En 1805, a Don Manuel Casanelo, Secretario de la Junta Principal de Provincia, se le ordenó recopilar una estadística de esta isla conocida como *La Estadística de Casanelo*. En el ayuntamiento de Alayor, en los archivos históricos se puede encontrar este libro en el que se apuntaba la riqueza territorial y los propietarios del término de Alayor. Es curioso que también se alista el equivalente de los Autónomos de hoy: desde alfareros, médicos, boticarios, carpinteros, horneros, molineros, zapateros, tejedores, sastres, herreros, albañiles, hasta una multitud de cereros y un número importante de fabricantes de vino. *En la zona de Alayor el vino continuó siendo la actividad más pujante de aquellos tiempos*.

Para toda la zona en Alayor, el Casanelo nos da la siguiente estadística:

Productores de uva:	825
Nº predios productivos en tanto el Casanelo como el Llibre de Manifests:	40
Nº de fabricantes de vino:	167
Nº de viñas en el conjunto Binatzau y Camp Siquiat:	122 (nuestra zona bajo estudio)
Binatzau:	74
Camp Siquiat:	48

Posteriormente, en el año 1824, los del pueblo se registraban en la *Contribución de Frutos Civiles*. Pero, a partir del año 1847, implantaron aún otro control distinto - el *Padrón de Riqueza Inmueble* en el que también eran imponibles: trigo (trigo Xeixa) cebada, avena, legumbres y hortalizas, queso, lana, uvas y cáñamo. Además, hay una estadística del número de ganado apuntado e imponible en Alayor (cerdos, vacuno, ovejas, mulas, asnos y caballos) y 118 colmenas.

Dando color a nuestro esbozo informativo intentemos imaginar cómo vivían los alayorenses tres siglos atrás; su vestimenta, las idas y venidas de sus casas y cómo, de sus industrias y oficios, habría nacido en aquellos tiempos el talante trabajador y Emprendedor pasado de generación en generación y característico en la actualidad.

El Geómetro Miguel Sorá 1860 – 1862

Bajo contratación, este cartógrafo hizo un importante estudio de toda la zona de Alayor, parcela por parcela, y lo recopiló en un mapa enrollado. El mapa se colocó dentro de un mueble con dos manivelas que lo movían de un lado a otro para examinar terrenos apuntados y dibujados en minucioso detalle. Existe un mueble en el ayuntamiento de Alayor, el cual mostramos a continuación.



Hemos escogido del mapa el siguiente sector 4º el cual se refiere a la zona del Camp Siquiat, (una de nuestras dos zonas bajo estudio) mostrando las parcelas detalladas y topográficamente medidas.



1860 Camp Siquiat: Número de viñas en 1860 el Camp Siquiat: 25

(En este sector, en estas fechas, el registro demuestra que el terreno dedicado anteriormente a la producción de vid ya había bajado dramáticamente por que los propietarios explotaban las parcelas más bien con:

cultivos (75), encinares (5) a frutales (2).

Camp Siquiat: nº total de parcelas explotadas: 107

(de las que 25 son viñas)

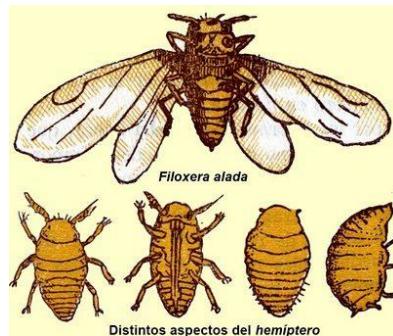
En este año 1860, podemos comparar el nº de viñas (25) con las de la estadística de Casanelo (48). Se había reducido a la mitad en 50 años.

1890 - El efecto castaстрófico del insecto La Filoxera sobre la industria del vino



La Filoxera es un insecto que arrasó las viñas europeas a mediados del siglo XIX. Esta plaga se llamó **Great French Wine Blight** y se extendió en 1863 desde Languedoc, en el sur este de Francia en la frontera con Catalunya, a toda Europa, hasta más o menos 1875.

Este bicho alado llegó de América en barco, seguramente a través de los continuos intercambios con Europa de cultivos que tuvieron lugar en esos años, escondido en la uva exportada a Europa.



La Filoxera se dedica a comer las raíces de la planta matándolas en poco tiempo. Sus mordiscos no tienen mayor importancia en América. Allí sus vides son resistentes a él porque son de una madera más dura. Pero las vides europeas tienen la madera más blanda. Por eso son atacadas fácilmente por el bicho.

EL OCASO DE LA INDUSTRIA VITIVINICOLA

La aparición de la Filoxera cambió por completo la viticultura mundial. Hay que entender lo que supuso para Europa ver como en 10 años sus viñedos quedaban arrasados y las zonas vitícolas completamente devastadas. Fue desolador para los viticultores y para la industria del vino. La pérdida de las parras en Mallorca impulsó el inicio del exitoso cultivo del almendro que irónicamente en la actualidad combate contra la *Xylella Fastidiosa* que ataca el almendro, el olivo, el acebuche y de nuevo, la vid. La gran riqueza generada por los viticultores de Menorca llegó a su fin en 1899, Menorca siendo el último sitio afectado.

LA ACTUALIDAD:

La cantidad de uva necesitada para hacer una botella de vino de 75 cl

El primer concepto a tener claro es que la uva tinta tiene mayor rendimiento respecto a la uva blanca. Seguidamente también hay que tener en cuenta el rendimiento del terreno, es decir, de la tierra dónde están plantadas las uvas. Por ejemplo, no es lo mismo el rendimiento que nos puede dar un viñedo de una zona con un clima benigno a nivel de mar, que otro con condiciones más extremas, a varios centenares de metros de altitud.

Pero por norma general, podemos decir que en el caso de la uva tinta, será necesario utilizar entre 1.2 – 1.3 kg para elaborar 1 litro de vino. Teniendo en cuenta que no todas las botella tienen la misma capacidad, pero aceptando que el formato estándar de una botella es de 75 cl, para obtener esta cantidad deberemos emplear aproximadamente 1 kg. de uva.

As pues, y por normal general, cuando visitéis una bodega, os hablen de kg de producción y queréis pasarlo a botellas, solo deberéis hacer esta sencilla relación:

$$1\text{kg de uva} = 1 \text{ botella de vino}$$

Afortunadamente, en la modernidad en nuestra isla ha resucitado la industria vitivinícola que viene acompañando la cultura gastronómica. La industria está apoyada por la ciencia y la certeza de hacer cultivos y viñedos perfectamente controlados.

Para finalizar este estudio, podemos decir que en Menorca actualmente nos encontramos en una situación de producir vinos de mucha calidad que se piden como parte de una buena mesa. Es un resultado merecido del esfuerzo de los productores que se han dedicado a pleno para consolidar una industria menorquina de bodegas muy seria y reconocida.

Unos vinos de Menorca muy conocidos:



Binifadet



Binitorr



Torralbenc



Sa Forana

