

Malvasia, un mite que perviu

Molts anys després que la fil·loxera obligués els pagesos de la serra de Tramuntana a arrabassar les vinyes, la malvasia continua essent un mite que es recorda com el vi més bo que s'ha fet mai a Mallorca.

Diverses experiències intenten recuperar actualment aquesta vinya amb l'objectiu de diversificar els recursos econòmics d'alguns municipis.

A la serra de Tramuntana, i especialment en determinades poblacions —com Banyalbufar, Valldemossa, Estallencs i Andratx—, parlar de Malvasia és evocar un passat vitivinícola ple de misticisme. A Banyalbufar, per exemple, les possessions de sa Baronia, Can Pico, es Verger i Can Gelabert van ser durant el segle XIX clar exponent de la principal font de riquesa del municipi: el cultiu de la vinya, concretament la malvasia, que proporcionava uns vins amb una força alcohòlica de 16 a 18 graus i que es venien a dues pessetes el litre. La majoria d'aquests vins es consumien a Banyalbufar, Palma i a l'interior de Mallorca, però també s'exportaven petites quantitats a Barcelona, Madrid, Anglaterra i Cuba.

“La malvasia a Mallorca és mítica”, assenyala Pere Jover, president de l'Associació Tramuntana Viva i veí d'Estallencs; “la gent vella es recorda de la malvasia, que ha tingut fama de ser el vi més bo que s'ha fet a Mallorca. Un vi exquisit, d'alta qualitat, un vi blanc que tenia molt grau alcohòlic i que envellia, però que no va sobreviure a la fil·loxera.” La plaga, que va aparèixer a França el 1865, arribaria més tard a Mallorca sembrant la misèria. La malvasia només va sobreviure en aquelles possessions que no depenien econòmicament de la vinya, com és el cas de les terres del marquès de la Sénia a Banyalbufar, o també en altres productors petits però de manera residual, fins que es va anar extingint durant el segle XX. La majoria de pagesos de la serra de Tramuntana es van veure obligats a arrabassar les vinyes i a sembrar en el seu lloc tomàtiga de ramellet.

Però el mite de la malvasia es resisteix a desaparèixer i diversos col·lectius destinen actualment esforços a recuperar-la i reintroduir-la en la serra de Tramuntana. Un d'aquests col·lectius és l'Associació

Tramuntana Viva, que agrupa vint socis i que fa cinc anys que treballa en la recuperació d'aquesta varietat de raïm. El primer problema amb què es van trobar és que la planta de malvasia que encara subsistia era una planta malalta, plena de virus. Davant això, Tramuntana Viva optà per recuperar la planta a través d'un programa d'investigació dut a terme per la Universitat de les Illes Balears i cofinançat pel Govern Balear, a fi d'aconseguir una planta amb segell sanitari, certificada, que donés garanties al pagès. Un procés que està a punt de donar fruits.

L'associació també ha buscat restes de la planta en altres indrets. “Vam fer una anàlisi genètica en una finca experimental del Ministeri d'Agricultura”, explica Jover, “i ens van dir que la nostra planta era genèticament igual a la de Sitges, la de Lanzarote i també a la malvasia de Sardenya, que se sembla al sud de l'Algüer.” A l'espera d'obtenir una planta pròpia certificada sanitàriament, alguns membres de l'associació han començat a sembrar malvasia provinent de Sardenya.

El pes de la tradició. Però, per què la malvasia? Per tradició, respon Pere Jover, “però no volem ser esclaus de la tradició. Si el projecte no és econòmicament viable no és un projecte”. Per a Tramuntana Viva, la malvasia és un dels pocs cultius que pot donar una certa rendibilitat a finques petites, terrasses de 200 i 300 metres, de difícil accés, típiques de muntanya que són les que predominen a municipis com Banyalbufar i Estallencs, on es localitzen els principals esforços de reintroducció d'aquesta vinya. Ofereix, a més, una sortida econòmica per a les zones més empobrides de la serra de Tramuntana que han quedat al marge del turisme i de l'especulació immobiliària que ha depredat Mallorca, que tampoc disposen de prou terreny per fer cultius exten-



sius i pateixen un progressiu envelliment de la seva població. Zones que també veuen com el seu paisatge es va degradant, ja que les marjades de les finques, de pedra seca, són molt cares de mantenir.

“Si aconseguim que aquesta vinya a més de ser rendible ens ajudi a recuperar paisatge estem fent un bé per a tothom. Tenim cura de les marjades, que ara estan plenes de brutor. I estem començant a activar de nou l'economia de la comarca, tot i que aquest no pugui ser el seu únic motor econòmic”, explica Pere Jover. L'Associació Tramuntana Viva disposa actualment de dues hectàrees plantades amb vinya malvasia. Segons Toni Darder, secretari de l'associació i propietari de mitja hectàrea al terme de Banyalbufar, queden dos o tres anys de reconversió: “Fins el 2005 no estarem tots produint al cent per cent. En aquests moments, quasi tothom fa un vi jove perquè les plantes són joves i tampoc tenen aptituds per fer un envelliment. És un procés incipient. Hi ha un celler petit, Can Pico, que té una producció petita de malvasia i la ven a tendes especialitzades. I després n'hi ha tres o quatre més que fan la venda directa.” Però això no dona per viure i els propietaris dels conreus de malvasia no s'hi poden dedicar en exclusiva. “N'hi ha que són autònoms i fan jornals a diferents finques”, assenyala Darder, “jo tenc un despatx professional a Palma i m'hi dedico els caps de setmana i quan puc.”

Segons mana la tradició, la malvasia donava nom a un vi envellit, amb molt grau, gens de sucre residual i que s'assemblava més aviat a un xerès. “Hi ha gent que vol recuperar exactament la malvasia que recorden els seus padrins –assenyala Pere Jover–, però al meu parer aquest vi antic no tindria una sortida comercial en el món actual, perquè seria un vi bastant pedestre, que era bo en el seu moment. I ara es fan vins molt bons, amb tecnologies que s'han d'aprofitar. S'ha de saber combinar bé la tradició, però aplicada al mercat actual.”

Enamorats del vi. Qui també ha treballat molt per impulsar el cultiu de malvasia és Antoni Mora, primer com a alcalde de Banyalbufar i ara com un dels cinc socis de la Cooperativa de la Malvasia de Banyalbufar, creada fa un any. Mora coneix perfectament els esforços que ha fet el consistori d'aquest municipi des que es va posar en mans d'Agromillora Catalana, una empresa de Sant Sadurní d'Anoia sòcia d'un prestigiós laboratori italià de biogenètica (Vivai Cooperativi Rauscedo), al qual es van enviar unes plantes de malvasia perquè se sotmeteren a un procés de sanejament i eliminaren els virus més importants.

Mora es defineix com un enamorat del vi i del seu municipi. De moment, la cooperativa conrea una extensió de 7.100 metres quadrats en sis parcel·les molt petites. Tenen 2.085 parres de malvasia sembrades, que han produït enguany uns 2.800 quilos de raïm, que els serviran per fer unes 1.200 ampolles de vi blanc, molt sec i aromàtic. També han començat a adaptar un petit celler i ja han inclòs en la plantilla una enòloga. De moment, per poder vinificar aquest any han hagut d'invertir 30.000 euros. L'objectiu és poder aconseguir un volum de producció que els permeti fer rendible la inversió, i per això estan duent a terme un procés de recuperació de finques, algunes totalment abandonades, per fer més malvasia. El repte el comparteixen amb l'Associació Tramuntana Viva: recuperar i dinamitzar l'economia del municipi, perquè segons Mora “aquí només hi ha bars, restaurants i hotels”.

A les petites terrasses de 200 i 300 metres la malvasia és dels pocs cultius que pot donar una certa rendibilitat. Dalt, un exemple a Banyalbufar. A sota, una de les parres d'aquesta vinya.