

Els vins d'Eivissa i Formentera comencen a consolidar-se



JOAN ANTONI PIERA

Eivissa i Formentera, unes illes on el turisme sembla un monocultiu inevitable i amb vocació d'eternitat, lluiten per mantenir els productes del seu camp. I no sempre amb mals resultats. Una prova eloqüent de les possibilitats que té l'agricultura a les Pitiuses són els vins de taula que des de fa uns anys comencen a produir un nombre creixent de cellers.

L'any 1993 l'únic vi que es feia a Eivissa era el vi pagès, que encara avui es produeix a les cases de camp, però Joan Bonet, un viticultor de la localitat de Sant Mateu, va fer una arriscada passa endavant quan aquell any va crear el celler Sa Cova. Es tractava de posar a la venda un vi de taula, de certa qualitat, situat al mateix nivell que moltes altres

Cinc cellers produeixen 2.000 hectòlitres anuals mentre les administracions augmenten el suport institucional que presten al sector.

empreses ja sorgides a Mallorca i a l'entorn més proper. Abans, el 1990, havia començat a produir el seu primer vi a partir d'una varietat de monestrell, però només tenia com a finalitat l'autoconsum i el comerç a molt petita escala. Tres anys després, Sa Cova ja era present a tots els establiments i restaurants de l'illa d'Eivissa. El camp de Sant Mateu era el lloc més lògic per a veure el neixement d'una experiència així, perquè és segurament una de les zones amb

més vinyes d'Eivissa, sempre d'acord amb la modèstia de les xifres que cal esperar d'una illa de dimensions tan reduïdes.

Va ser també a Sant Mateu que, gairebé al mateix temps, va néixer Can Maymó, resultat de la iniciativa d'Antoni Costa, que aviat va posar també en circulació les seues ampolles de vi negre, blanc i rosat. És una empresa modesta, en què gairebé tot el procés es fa de manera artesanal.



JUAN ANTONI RIERA

A l'esquerra, Joan Bonet, de Sa Cova. A la dreta, Felip Bonet i Xavi Escandell, de Tanys Mediterranis.

Però el principal productor va sorgir amb Can Rich, un celler que el 2006 ha venut gairebé 900 hectòlitres de vi i que lidera el sector pitiús. La seua etiqueta representant una embarcació fenícia és present pràcticament en tots els restaurants d'Eivissa i sembla que de moment té vitalitat assegurada, gràcies a la creixent acceptació popular. A les seues 17 hectàrees de vinyes predominen el monastrell i la malvasia, varietats a les quals s'afegeixen la chardonnay, merlot, cabernet-sauvignon i altres. "L'agricultura ecològica és la nostra bandera a la feina que feim a les vinyes", afirmen des de Can Rich.

El darrer celler aparegut a Eivissa ha estat Vins de Tanys Mediterranis, que també és el que ha obtingut fins ara major projecció comercial fora d'Eivissa. L'any 2002 el seu vi Es Diví va ser la gran sorpresa de la Fira Internacional del Vi de Miami (EUA), la qual cosa li va obrir les portes del mercat nord-americà. Els seus responsables tenen clar que és necessari exportar fora de les illes si es vol obtenir rendibilitat.

I Formentera també. Formentera, malgrat el seu escàs territori (72 quilòmetres quadrats) i l'encara més reduïda plantació de vinyes, no ha quedat enre-re. La qualitat dels seus sols ha propiciat l'aparició, des de fa quinze anys, de diversos intents per a crear vins formenters. Avui hi ha dues etiquetes consolidades a l'illa: Terramoll i Cap de Barbaria SL. La primera d'elles va aconseguir

col·locar el seu vi rosat (mescla de merlot i de cabernet sauvignon) de 2005 entre els primers llocs de la prestigiosa Guia Penín, que li va donar 85 punts de 100. Això passava quan el producte de Terramoll tenia només dos anys de vida, però les perspectives són molt favorables per al futur. La filosofia d'aquest celler té a més un vessant de gran consciència ecològica: "Les úniques inversions empresarials que s'han fet fins ara en aquesta illa han estat a molt curt termini. Es tracta de sostreure territori a l'especulació urbanística i dedicar-lo a activitat vitivinícola", afirma Xavier Álvarez, l'encarregat del celler.

Cap de Barbaria SL, més modesta, ha produït l'any 2006 un total de 86 hectòlitres, principalment de vi negre, i també confia a fer-se un espai en el mercat local aprofitant l'afluència turística que experimenten les Pitiüses en els mesos d'estiu. Les petites dimensions de les plantacions limiten la producció, però al mateix temps, "la qualitat de la terra on neixen les vinyes és la millor garantia de qualitat", asseguren els productors.

En total, Eivissa i Formentera han produït el darrer any un total de 2.000 hectòlitres de vi negre, rosat i blanc, producció que representa un important augment respecte als anys anteriors. Les 50 hectàrees que tenen els quatre productors d'Eivissa i els dos de Formentera són encara una superfície escassa, però suficient perquè els cellers pitiüsos s'hagin marcat un nou objectiu: aconseguir la denominació d'origen.

Fa prop de cinc anys va néixer la denominació geogràfica Vins de la Terra d'Eivissa, que va servir perquè els vins que es fan a l'illa obtenguessin per primera vegada reconeixement públic i oficial. Aquesta denominació englobava les marques esmentades i les varietats negres de monastrell, ull de llebre, merlot, cabernet sauvignon i sirà, així com les varietats blanques de macabeu, chardonnay, moscatell, parellada i malvasia.

Però ara el següent pas en el creixement natural en matèria de qualitat i quantitat és aconseguir la denominació d'origen. Aquest repte arriba en un moment molt favorable, gràcies a una collita especialment bona del darrer any. La Conselleria d'Agricultura del Consell Insular preveu que aquesta denominació sigui una realitat l'any que ara comença i es fan intenses gestions per aconseguir-ho. La Conselleria opina que la denominació d'origen representaria el suport definitiu que necessiten els vins d'Eivissa i Formentera per a sortir fora de les illes i competir en igualtat de condicions amb altres productes.

L'evolució que segueix el vi demostra que un territori petit, fragmentat, a més, en dues illes, també pot generar productes vitivinícoles de qualitat. El repte ara és incrementar la quantitat i potenciar la distribució dins i, especialment, fora de les illes.

Joan Lluís Ferrer