

BODEGA TRADICIONAL

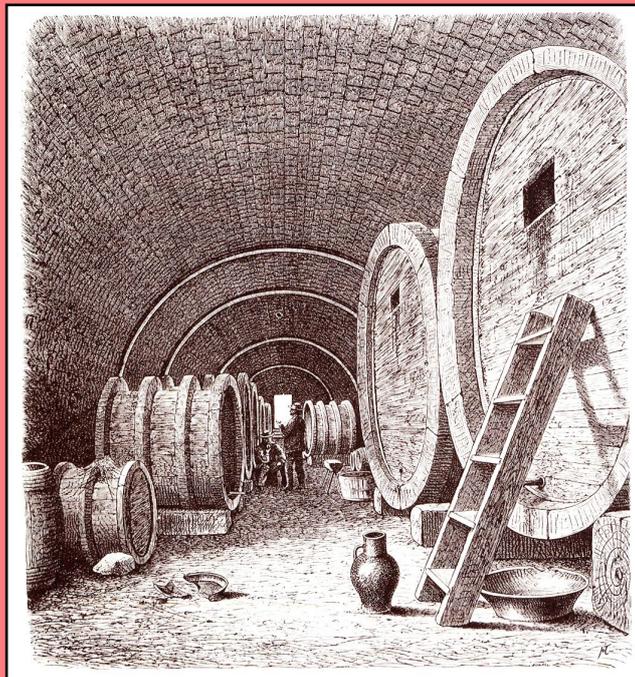
Definición

La bodega es el lugar donde se elaboraba y guardaba el vino.

Notas históricas (historia del vino)

Los romanos introdujeron la vid en Mallorca. En el siglo XIV ya se documentan las primeras bodegas, que pertenecían a la Iglesia y al rey. Encontramos referencias en Inca, Palma y Alcúdia. En esta época ya existían leyes que regulaban el cultivo y el comercio del vino.

En los siglos XV y XVI la elaboración del vino proporcionaba trabajo a las poblaciones de Inca, Alcúdia y Felanitx. Pero fue en el siglo XVII cuando se extendió el cultivo de la vid, gracias al impago del diezmo (si se cultivaba la vid) y el consumo habitual de vino y aguardiente que abrió el mercado tanto en Mallorca como en el exterior.

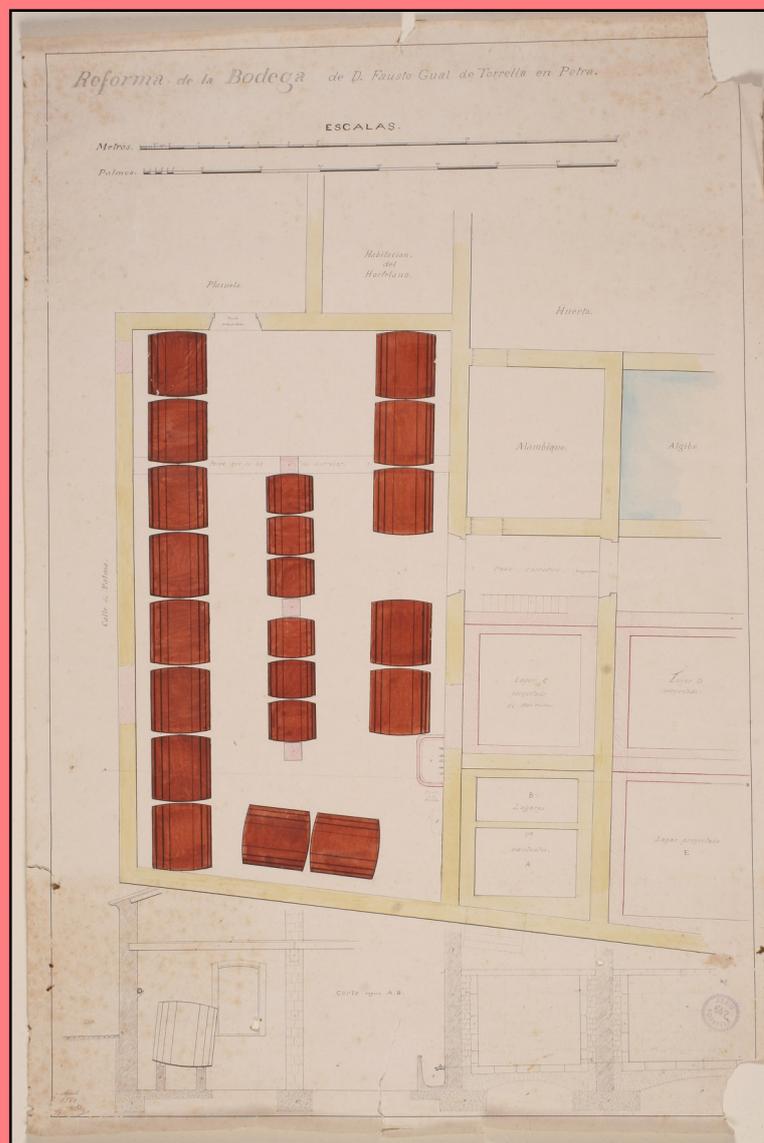


Bodega de Can Ferrer (Santa Margalida). Grabado de la obra del Archiduque Luis Salvador de Austria *Las Baleares por la palabra y el grabado* (1869).

A finales del siglo XVIII y principios del XIX acaeció una crisis a causa de la exclusividad del cultivo de la vid, así como algunos episodios bélicos e impuestos que agravaban la producción del vino. En pleno siglo XIX el cultivo de la vid y la producción de vino se recuperaron a pesar de algunas plagas, como el coquillo (1834) o el oídio (1851). La aparición de la filoxera en Francia, en el año 1863, favoreció más esta recuperación por la fuerte demanda de vino desde el país afectado. El *Tratado comercial* con Francia (1879) abrió un período al alza para la vid y el vino en Mallorca. Esta situación supuso que se arrasaran otros cultivos (como los almendros) para cultivar vid, llegando a las 30.000 ha de explotación.

BODEGA TRADICIONAL

La filoxera apareció en Mallorca en el año 1891 y se extendió en los sucesivos años por toda la isla. La extensión de la plaga coincidió con la recuperación de Francia y el final del *Tratado de comercio*, hecho que implicó una regresión del sector vitivinícola insular. Entre 1891-1900, el sector viene marcado por la devastación de la filoxera y la reconstitución de las vides con pies americanos. En 1903 sólo habían 3.305 ha de vid cultivada, ubicadas en las zonas vitícolas por excelencia.



Plano de una bodega en Petra perteneciente a la familia Gual de Torrella.
Arxiu del Regne de Mallorca, Torrella 862.

El siglo XX se inicia con una recuperación lenta. En 1913 aparece la Estación Enológica de Felanitx para estudiar las vides y la producción, y en 1919 se constituye la cooperativa de Felanitx, *es Sindicat*, que aportó maquinaria para un nuevo sistema de hacer vino, especialmente rosado. El turismo se convirtió en cliente consumidor del vino gracias al *boom* turístico de los años sesenta del siglo XX.

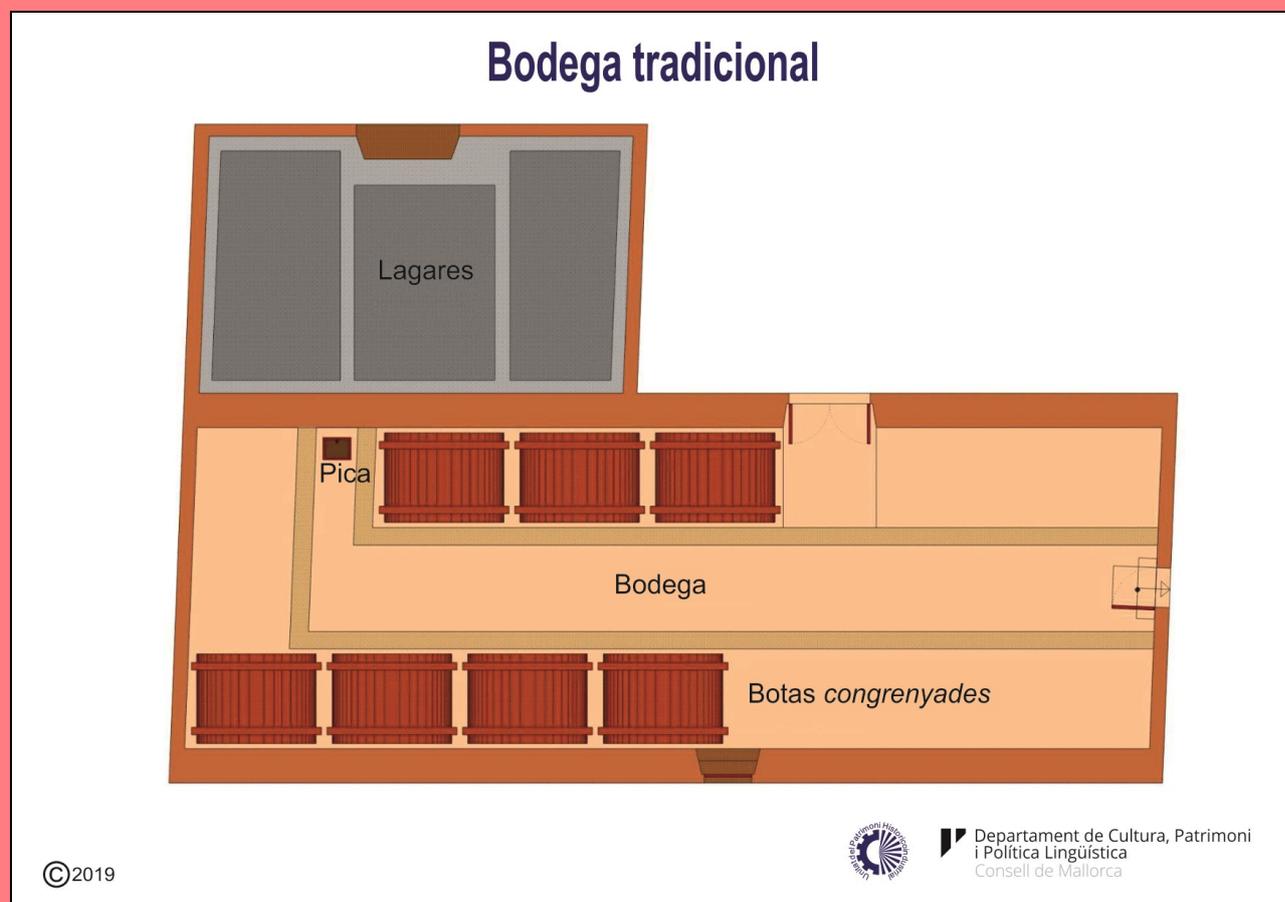
BODEGA TRADICIONAL

A finales de los ochenta y principios de los noventa se comenzó a modernizar el sector, apostando por el embotellamiento y por la selección de variedades, así como por la elaboración de un vino de calidad. En 1990 apareció la DO Binissalem y en el 2000, la DO Pla i Llevant.

El edificio y la maquinaria (elaboración del vino)

La bodega se dividía en dos dependencias: una donde se ubicaban los lagares de piedra (*cups*), sobre los que se colocaba el entablado de vigas y tablones; y la bodega propiamente dicha, con las grandes botas *congrenyades* y la prensa.

Los lagares podían estar en el exterior, bajo un porche cerrado, o en el interior del edificio. Era habitual encontrar los lagares en un nivel superior. En cambio, la bodega, con sus características cubiertas de bóveda de cañón o arista rebajados, y sostenidos por pilares, columnas o machos, se situaba en un nivel inferior para preservar el vino de cambios bruscos de temperatura. Bajo el lagar, en la parte adosada a la bodega, se encontraba la pila donde se abría un grifo para vaciarlo (*aixeta*) y llenar las jarras que se vertían en las botas *congrenyades*.



BODEGA TRADICIONAL

Los lagares (*cups*)

Los lagares son depósitos forrados en piedra caliza y cuyas dimensiones varían según la producción que se realizaba en cada casa o bodega. Nos encontramos algunos de hasta 40.000 litros de capacidad. Estos lagares se limpiaban y desinfectaban con sosa cáustica.

Sobre el lagar se extiende un entramado de madera formada por vigas, que van sujetas en oberturas alargadas y estrechas. Sobre estas vigas se alineaban una serie de tablones.



Lagar en Santa Maria del Camí

La uva se depositaba sobre estos tablones y se comenzaba a pisar. Los hombres que realizaban dicha labor se agarraban a unas cuerdas fijadas en las vigas del tejado que había sobre el lagar y chafaban la uva con los pies. Al lado había un barreño para lavarse los pies. El mosto caía dentro, filtrándose a través de las fisuras que había en los tablones. Arriba quedaba la pasta (la pulpa) y el rampojo (el piñón y el hollejo).

Con posterioridad se separaba la pasta del rampojo, proceso que se hacía con las manos o la ayuda de una horca. La pasta se lanzaba dentro del lagar, con el mosto, retirando uno de los tablones (proceso de maceración).

Después el rampojo se pasaba por una criba (colador hecho con madera y con reja de metal –con agujeros de 2 x 2 cm.-). Se separaba así del resto del hollejo de la uva. Este rampojo se podía prensar para obtener un vino de muy baja calidad denominado *rapeta*, y que se guardaba en una bota pequeña de castaño, o bien se tiraba o se usaba como alcohol de quemar.

De esta manera, la uva que pasaba al lagar (mosto y pasta) hervía. El lagar se tapaba bien (en ocasiones incluso se cubrían los huecos de los tablones con yeso) y se dejaba un tubo para la salida del gas carbónico. Fermentaba durante 7 u 8 días.

BODEGA TRADICIONAL

La fermentación consiste en un proceso para el cual algunas levaduras que contiene el medio de manera natural se alimentan de la parte azucarada y provocan la transformación del mosto en vino. Eso hace que los azúcares que contiene el mosto se transformen en alcohol y gas carbónico. Antaño no se controlaban las temperaturas de la fermentación y el vino podía perder calidad. Esta fermentación se denomina alcohólica o tumultuosa.

La bodega

Pasado el tiempo de la fermentación, llegaba el proceso de la destilación. Un hombre se metía en la pila, que tiene un metro de profundidad, abría el grifo situado en la parte baja del lagar –el líquido queda abajo y la pasta encima– y se llenaban las jarras que se transvasaban a las botas.



Vista de la bodega de Son Ramon (Llubí)



Vista de la bodega de Can Sabater (Binissalem). Restaurada por el Consell de Mallorca en el 2005

BODEGA TRADICIONAL

En la bodega encontramos las botas *congrenyades*, hechas en madera de encina y acebuche, y con una capacidad de 1.500-4.000 litros. Estas botas se disponían a lo largo de las paredes y descansaban sobre piezas de *marès* o de madera para darles un poco de pendiente y evitar que rodaran.



Bota congregada en una bodega de Binissalem.

Para trasvasar el vino, se hacía una cadena humana entre la pila y la bota, y se iban pasando las jarras. Para depositar el vino en la bota *congregada* el hombre que estaba encima de la misma usaba un embudo que colocaba dentro del orificio que tiene la bota en la parte superior.

De este modo se vaciaba el lagar, se extraía el mosto y quedaba la pasta – también conocida como pulpa– en el interior. A continuación, un hombre se metía en el lagar y cargaba espuelas con esta pasta y mediante una polea las sacaba al exterior. Esta pasta se destinaba a la prensa y se denominaba vino prensado.

El mosto experimentaba, en las botas, una segunda fermentación, la llamada maloláctica. Una vez reposado, el vino se transvasaba de una bota a otra con jarras de 16 litros.

Las botas *congregadas*, como cualquier depósito de líquido, se limpiaban, ya que se formaba una costra llamada arrope. Se entraba en la bota por una abertura llamada *cadireta*, y se limpiaba con agua y cal; este proceso se repetía dos veces al año, cuando la bota quedaba vacía y antes de llenarla de vino. El sistema de cerrado era importante cuando no había vino, por eso se quemaba una barra de azufre, para que no entrara el aire y se cerraba herméticamente. La *cadireta* se fijaba con estopa y barro.

BODEGA TRADICIONAL

Las prensas

Un utensilio característico de la bodega es la prensa. Se utilizaba para prensar la pasta que se obtenía del lagar (pulpa) y extraer el jugo que contenía.

Se podía hacer con una prensa de capachos. Tradicionalmente, la prensa era de madera o hierro, con una o dos espigas y una viga transversal. Estas dos espigas se hacen rodar y prensan los capachos y el jugo cae directamente en una tina de madera. Lo que queda en los capachos se utilizaba para alimentar a los animales, abonar, etc. Estas prensas, denominadas verticales o de husillo, se movían con la fuerza humana mediante palancas o ruedas. Son más recientes que las antiguas prensas de viga, utilizadas también en el prensado de vino, pero más típicas del prensado de aceituna. También había las denominadas prensas de tornillo.



Prensa de capachos en una bodega de Porreres

Otros utensilios

En la elaboración tradicional de vino encontramos otros utensilios o herramientas.

Una de éstas es la **estrujadora**, máquina que limpia la uva, chafa el grano y decanta el rampojo. Este ingenio contaba con dos rodillos que giraban a diferente velocidad.

Otro mecanismo se encuentra en el transvase de las botas. El uso de una bomba, rodada a mano, llamada **bomba** de pistón con dos mangueras, facilitaba el trabajo. Una manguera absorbe el mosto del grifo de la pila y la otra lo vierte dentro de la bota.

También se encontraban **botas** y **media-botas** de diversa capacidad para almacenar el vino, con cercos de madera o hierro: los *quartins*, los *quartons* y *quarterons*, y los *borratxel·los* (medio *quarteró*).

BODEGA TRADICIONAL

Referencias bibliogràfiques

ALOMAR I SERRA, Gabriel. «El cultiu de la vinya a Llubí a finals del segle XIX». *Jornades d'Estudis Locals a Porreres*. Binissalem: Mancomunitat Pla de Mallorca, 1999. p. 27-30.

ANDREU, Jaume. *Arquitectura tradicional de les Balears*. Pollença: Ed. El Gall, 2008.

AULET I SASTRE, Guillem. «El comerç del vi a la segona meitat del segle XIX a Felanitx». *Lluc*, núm. 582, setembre 1969. p. 25- 28.

BARCELÓ I RAMIS, Guillem; La difusió del conreu de la vinya en el terme de Llubí a finals del segle XVI i inicis del XVII. *Jornades d'Estudis Locals a Porreres*. Binissalem: Mancomunitat Pla de Mallorca, 1999. p. 17-26.

BARCELÓ CRESPI, Maria. «El celler de la casa de Bartomeu Albertí (1462)». *II Jornades d'Estudis Locals (1995)*. Inca: Ajuntament d'Inca, 1996. p. 197-208.

BARCELÓ PONS, Bartomeu. «Los vinos de Banyalbufar». *BCOCIN* núm. 623 (1959).

CALAFAT I VICH, Bernat. «Aproximació a l'evolució de la vinya i els vins a la vila de Santa Maria del Camí (segles XIII-XX)». *IV Jornades d'Estudis Locals*. Santa Maria: Ajuntament de Santa Maria del Camí, 1998. p. 341-354.

FORTEZA, Bartolomé. *Apuntaciones de viticultura y enología; recopilación de artículos publicados en el Boletín de la Estación Enológica de Felanitx 1917-1919*. Palma: Imprenta Francisco Soler Prats, 1933.

ESTELRICH, Pedro. «La invasión filoxérica en Mallorca- Historia del descubrimiento de la filoxera en Mallorca- La cuestión filoxérica con aplicación a nuestra isla- Notas sobre las evoluciones de la filoxera». *El Agricultor Balear*. 1892, vol. I, núm. 5, p. 65-80.

FORTEZA, Bartolomé. *Vitivinicultura mallorquina*. Palma: 1944.

GILLI, Pedro J. *La reconstitución de los viñedos de Mallorca con la vid americana*. Palma: Imprenta J. Tous, 1903.

GRIMALT, Francesc. *El vi a Mallorca*. Palma: Edicions Documenta Balear, 1997.

LLUÍS SALVADOR, Arxiduc. *Les Balears descrites per la paraula i la imatge* (vol. III). Palma: Govern de les Illes Balears, 1999-2003. 1a Ed. 1880; p. 250-275.

MANERA, Carles. «Viticultors a Mallorca. L'avenç de la vinya al segle XVIII» *Estudis d'història agrària*, núm. 9, 1983, p. 41-71.

OLIVER MORAGUES, Manuel. «Vitivinicultura balear: extremos de su historia». (*Colecc. Vinaria, estudios de eneología balear*). Palma: Imprenta Politécnica, 2000.

SERRANO, Aina i ALBERT, David. *El vi a Mallorca: del passat al present*. Palma: Departament de Medi Ambient, Consell de Mallorca, 2006. Revisió digital 2013.

XAMENA FIOL, Pere. *Es Sindicat (Ressenya històrica del Celler Felanitx Societat Cooperativa Limitada 1919-1981)*, Felanitx: Caixa de Pensions "La Caixa", 1981.

©Unidad del Patrimonio histórico industrial. Dirección insular de Patrimonio. Prohibido reproducir total o parcialmente este contenido.