

La vinya i el vi a l'Arxiduc Lluís Salvador

1. Aquest autor és el darrer escriptor “enciclopèdic” d'aquesta època. La seva obra, com és prou conegut, es refereix al conjunt de les illes Balears i la part destinada a Menorca fou la darrera en ser publicada, el 1890¹, així que és fàcil d'advertir que, al marge de les anotacions disperses que pogué reunir amb anterioritat, la informació que la forní i la seva redacció tingueren lloc durant la dècada dels anys 1880. Per aquest motiu, ja ens pot donar notícies sobre alguns dels canvis que es suscitarien arran de l'aparició de la fil·loxera, si bé encara no es notaven tots els seus efectes.

L'Arxiduc ens ofereix una descripció de la vinya que contrasta amb la que ens ha ofert cinc anys abans Riudavets. En efecte, si en aquest podem entreveure una tímida recuperació, l'Arxiduc ens mostra una represa ben ferma, amb molts signes positius.

2. L'Arxiduc ens informa sobre la **història recent i les malalties de la vinya**:

“Des de 1846 ençà, les vinyes de Menorca són atacades per la *Graptodera ampelophaga* i la seva cuca; a partir de 1848-49 ho foren per l'*Oïdium Tuckeri* (cendrada) i des de 1885 per la *Pernospora* (mildiu). Aquesta darrera plaga, a causa de l'extensió que guanya any rere any, gairebé fa oblidar les dues plagues anteriors, sobretot l'oïdi, que mercès al sulfat aplicat estava minvant.

L'escarabat de la vinya (*Graptodera ampelophaga*) apareix a Menorca cada any en quantitats extraordinàries, la seva larva es menja i asseca les fulles dels ceps i no deixa que el raïm arribi a madurar. Alguns propietaris amb paciència i molta cura les cacen amb un gran embut de llauna que abans han untat amb petroli. [...] La larva es combat habitualment amb sofre; n'hi ha que esquitxen les fulles del cep amb aigua de calç, amb la qual cosa les larves joves moren de seguida.

L'Arxiduc coneix amb bastant precisió les tres malalties de la vinya que s'havien succeït a Menorca durant el segle XIX, algunes de les quals ja estaven controlades, l'escarabat de la vinya amb sofre i l'oïdium amb sulfat, mentre que encara no es sabia com combatre el mildiu, la darrera en aparèixer. En tot cas, aquesta descripció corrobora les afirmacions de Riudavets sobre la diferència entre la situació de la vinya a principis del segle XIX, en què la manca de malalties permetia obtenir uns rendiments relativament elevats i la de finals de segle, en què les malalties havien provocat un increment de les despeses de cultiu, una disminució dels rendiments, i un increment del preu del vi.

Així mateix, la pàg. 363 indica que “*El conreu de l'ametler va creixent a Menorca des de la plaga de les vinyes*”, per tant el fenomen que es va donar a Mallorca arran de la fil·loxera aquí s'hauria avançat en diverses dècades. Les observacions més detallades sobre la vinya i el vi es troben a les pàgines 378-387. L'Arxiduc comença indicant que “*El conreu de la vinya, que antigament estava bastant estès, s'ha reduït després d'haver-se escampat l'oïdium i només recentment ha tornat a créixer una mica*”.

¹ Arxiduc Lluís Salvador *Die Balearen in Wort und Bild gelchildert. Die Inseln Minorca* Leipzig ,F. A. Brodhaus, 1890. La traducció utilitzada ha estat *Les Balears descrites per la paraula i la imatge*. Vol VI. Grup Serra, 2003

3. L'Arxiduc situa els indrets on es conrea més la vinya:

“Sis són les vinyes més importants, sinó pel nombre de ceps, per la seva qualitat: Ses Coves Velles (42.000), Son Bell-lloc (40.000), Sta. Eulalieta (48.000), La Victòria (54.000), Alcaufar Vell (30.000) i Son Gall (15.000). L'eixarcolat es fa en part amb l'aixada i en part amb l'arada. A Son Bell-lloc es compta ja amb erxos moderns, lleugerament corbats cap a fora per no fer malbé els ceps, i tirats per animals. Al camí des Mercadal a Lluriac es veuen també alguns vinyets; a Alaior es cultives ceps per vi blanc, mentre que as Migjorn només se fa vi negre.”

Més endavant afirma:

“Però les millors vinyes, tot i que en nombroses parcel·les, són les de Sant Lluís, Sant Climent i Llucmaçanes. Devora Torre Saura i Son Vell, prop de Ciutadella, hi ha també trossos de vinya ben formosos. El municipi d'Alaior és el que posseeix major nombre de vinyes i produeix més vi negre; però el de Maó té cinc vegades més viticultors. [...] A més d'aquestes vinyes grans, n'hi ha de més petites, sobretot prop de Maó, però també en els municipis de Ciutadella i Alaior, moltes de les quals serveixen gairebé més d'entreteniment que per a la pròpia producció vinícola, tot i que, si les posassin totes juntes, formarien un vinyar molt extens.”

A la segona part, que constitueix un deliciós “llibre de viatges” de l'illa, ens dóna nombrosíssimes referències de la vinya, concretament setanta-una, i d'una amplitud molt superior a la que dóna de molts altres conreus. Si bé aquestes citacions són d'un valor desigual (d'emparrats aïllats a grans vinyes) i, per tant, no serveixen com una estadística de la distribució de la vinya a l'illa, sí que ens seran útils, com una primera aproximació de la distribució territorial d'aquest conreu.

Així, la major part de les indicacions (dinou, el 26,8% del total) es refereixen al terme de Ciutadella, seguit de prop d'Alaior, tant al nord com al sud de la població, amb divuit (25,4%); també abunden les de Maó, amb dotze (16,9%), sense comptar les quatre de Sant Lluís i les dues des Castell. As Mercadal n'hi ha deu, de les quals dues són as Migjorn i les vuit restants a Ferreries. A l'annex 2 es pot trobar el detall d'aquestes citacions.

4. Annex 2. La vinya vista per l'Arxiduc

Pàg.	Camí o indret	Lloc	Citació de vinya	Terme
452	Illa den Colom		un hort amb parra	Maó
83	A Ponent de Maó		un cinturó de vinyes	Maó
94	Camí de Binisaïda		un tros de vinya	es Castell
96	Camí de Sant Lluís		casetes de vinya	Maó
96	Camí de Sant Lluís		vinyes de ceps baixos	Maó
	Els voltants de Sant			
98	Lluís		sembrats de vinya	Sant Lluís
101	s'Ullastrar		algunes vinyes	Sant Lluís
		Binissafúller d'en		
102		Moisi	vinyes	Sant Lluís
103		Forma Vell	vinya a la part baixa	Maó
103		Formet Nou	ceps a la marjada de baix	Maó
104		s'Argussam	la vall amb una joliva vinya	Maó
105	camí de Sant Climent		cases de vinya	Maó
105	camí de Lluçmaçanes	Cudia Cremada	vinyes de ceps molt robustos	Maó
111		Musuptà Amagat	vinyes	Maó
114	Rafal Colom	Font de Sant Simó	un pendís sembrat de vinya	Maó
	Camí de Sant		els pendissos estan dividits	
116	Climent	Camí del Diable	en marjades i sembrats de vinya	Maó
		Hort de Pere		
119	Barranc Calan Porter	Cremat	ceps molt revenguts	Alaior
135	Camí de Torralba	Son Albert	petites vinyes	Alaior
140		Sant Llorenç	una petita vinya	Alaior
	Vall de ses			
140	Canessies		moltes vinyes	Alaior
141	Vall de s'Almudaina		plena de vinyes	Alaior
141	Es Plans		plena de vinyes	Alaior
			al tarongerar hi ha quatre grups de	
141	Santa Ponça		columnes amb ceps	Alaior
			Baix s'ha dividit el pendís en	
141	Santa Ponça		marjades i s'hi ha sembrat vinya	Alaior
164		Vall de Son Benet	petites vinyes de raïms blancs	Alaior
164		Deià Vell	una mica de vinya	Alaior
			costers amb marjades sembrades de	
161	El Canal		vinya	es Migjorn
			A les vinyes del canal, s'hi fa	
161	El Canal		un vi negre bastant bo	es Migjorn
	Carretera es Migjorn-	horts de sa Creu i	sembrats d'arbres fruiters, vinya	
172	Ferrerries	Sa Rovellada	i hortalisses	Ferrerries
	Carretera des	abans del pot de	La torrentera està ocupada a la dreta	
175	Mercadal-Ferrerries	Son Granot	per vinyes i horts	Ferrerries

185	Barranc d'Algendar	Canal d'Algendar	amb joliues vinyes	Ferrerries
187		Son Bell-lloc	Gran vinya que té 4.000 ceps	Ferrerries
202	Carretera Ferreries-Ciutadella	davant Son Bell-lloquet	la gran vinya ja esmentada s'estén des dels peus dels alts dels Bells-llocs fins a la carretera	Ferrerries
192	Barranc d'Algendar	Pas den Reüll	ceps de soca revenguda que repton per les roques	Ferrerries
195	Barranc d'Algendar	Hort d'Algendar	parres enormes envolten les roques cobertes d'heura	Ferrerries
196	Barranc d'Algendar	Hort de Son Fonoll	velles parres enfiladisses	Ferrerries
205	Carretera Ferreries-Ciutadella	La Victòria	vinyes extenses	Ciutadella
205	Carretera Ferreries-Ciutadella	Ses Tavernes	abunden els arbres fruiters i la vinya	Ciutadella
206	Carretera Ferreries-Ciutadella	Son Camps abans de Santa Catalina	Part davall la terrassa hi ha una vinya	Ciutadella
252	Camí de Santandria	Son Catlar	caseta de vinya	Ciutadella
258		Son Vell	vinyes un jardí amb dos emparrats, [...]	Ciutadella
259		Son Saura	una vinya sembrada fa poc un passeig amb dues parres i a l'altra banda una vinya	Ciutadella
262			a alguns sectors abandonats de les pedreres s'hi ha sembrat vinya,	Ciutadella
273	camí Vell de Maó	pedres des Hostals	figueres i fruiters	Ciutadella
279		Hort d'en Vigo	una vinya ben xamosa	Ciutadella
279		Hort de n'Esquella	una hermosa vinya	Ciutadella
281	camí d'Algaiarens	Son Bernardí	una xamosa vinya	Ciutadella
282	camí d'Algaiarens	Son Fedelic	petits trossos de vinya	Ciutadella
282	camí d'Algaiarens	abans del camí de Corniola	els trossos de vinya segueixen	Ciutadella
282	camí d'Algaiarens		vinya de Corniola	Ciutadella
283	camí d'Algaiarens		vinya de Corniola	Ciutadella
284	Carretera Ferreries-Ciutadella	ses Arenes	petita vinya	Ciutadella
284	camí d'Algaiarens	ses Costes	una vinya	Ciutadella
285	camí d'Algaiarens	Algaiarens	una petita vinya	Ciutadella
285	camí d'Algaiarens	sa Font Santa	una vinya tancada de paret emblanquinada	Ciutadella
302		s'Alairó	una xamosa vinya petita trossos de vinya tancats amb	es Mercadal
310		Binialmaia	parets de mitjans	es Mercadal
316		Sta. Teresa	una tanca amb una petita vinya En el buc de la vall hi ha alguns	es Mercadal
318		Bella Mirada	trossos de vinya	es Mercadal
334		Sta. Eulalieta	una esponerosa vinya el camí era famós per les seves vinyes, de les quals encara han	es Mercadal
336	Camí de sa Cucanya		quedat alguns trossos a l dreta la gran vinya de 42.000 ceps	es Mercadal
337		Ses Coves Velles	que es poden llaurar	es Mercadal
351		s'hort des Lleó abans del camí del Puig Menor	Un tros de vinya vinyes tancades de parets amb	es Mercadal
125	Camí den Kane	després del camí de Sant Miquel	l'esquena emblanquinada	Alaior
126	Camí den Kane	abans d'arribar al camí de sa Cucanya	vinyes algunes vinyes a cada banda	Alaior
145	Camí den Kane		de la carretera	Alaior

341	Son Gall	la ben cuidada vinya a l'esquerra del camí hi ha una vinya, [...], i no gaire lluny una vinya amb parets que tenen emblanquinades la part de dalt i els contraforts	Alaior
342	Camí de Sant Llorenç	abans del baixest de ses Artigues	Alaior
342	es Camp Siquiat	Altres temps hi havia aquí vinyes, ara només n'hi ha uns pocs trossos	Alaior
343	La Vall de Binixems	alguns trossos de vinya	Alaior
345	Sant Llorenç de Binixems	darrere hi ha una sínia amb un trosset de vinya	Alaior

Font: Arxiduc Lluís Salvador *Les Balears descrites per la paraula i la imatge*. Vol VII. Menorca. Part especial. Grup Serra, 2003

5. L'autor ens dona, a les pàgines 353-357 de la primera part, la superfície conreada dels diferents conreus de l'illa, segons el registre cadastral, i que s'ha resumit a la taula següent.

Extensions cultivada de Menorca en hectàries per tipus de cultiu (1890)						
Termes	Regadiu	Secà	B. alt	B. baix	Prats i erms	Total
Maó-es Castell	162,0	10.022,0	177	1.670	2.713	14.744,0
Alaior	72,5	7.766,9	290	1.558	281	9.968,5
es Mercadal	9,5	8.612,0	357	5.603	669	15.250,5
Ferrerries	13,2	2.212,0	133	1.645	2.036	6.039,2
Ciutadella	50,0	11.473,0	649	1.635	1.694	15.501,0
Menorca	307,2	40.085,9	1.606	12.111	7.393	61.503,1

Font: Elaboració pròpia a partir de Arxiduc Lluís Salvador, 1890

Pel que fa a la superfície plantada de vinya, l'autor ens proporciona el detall de les terres conreades, que s'ha reproduït a la taula següent.

Extensions de vinya de Menorca en hectàrees, per classes terra (1890)						
Termes	1 ^a	2 ^a	3 ^a	Total	% Total	% Cultivable
Maó-es Castell	10	16	20	46	17,4%	0,5%
Alaior	18	50	95	163	61,7%	2,1%
es Mercadal		5		5	1,9%	0,1%
Ferrerries	2	6	8	16	6,1%	0,7%
Ciutadella	2	12	20	34	12,9%	0,3%
Menorca	32	89	143	264	100,0%	0,7%
% Cultivable	1,5%	1,4%	1,1%	0,7%		

Font: Elaboració pròpia a partir de Arxiduc Lluís Salvador, 1890

L'extensió conreada era de 264 hectàrees, les quals només suposaven el 0,7% del total de terres cultivades, i es concentraven fonamentalment a Alaior (61,7% del total), on suposaven el 2,1% del total de les terres cultivables. Maó i Ciutadella devien tenir una quantitat similar, el 17,4% i el 12,9%, respectivament, mentre que a Ferrerries i, especialment, a Mercadal, l'extensió de vinya seria molt reduïda. En relació a la qualitat del terreny, un poc més de la meitat (54,2%) eren terres de 3^a classe, (1,1% de la superfície total d'aquestes), mentre que les de segona suposaven el 33,7% (1,4% de les terres de 2^a) i les de primera el 12,1% restant (1,5% d'aquestes). No hi havia vinyes en terres de 4^a classe.

La disminució respecte a les xifres que dona Riudavets per 1835 és molt marcada. En termes absoluts, la superfície conreada s'hauria reduït en 960,5 hectàrees (el 78,4%). La caiguda seria especialment forta a Maó (604 hectàrees, el 92,9% sobre els valors de 1835), Ciutadella (159,4 hectàrees, una reducció del 82,4%) i as Mercadal (23,3 hectàrees, el 82,3%), mentre que l'únic terme on s'hauria incrementat seria Ferreries (6,1 ha, el 62%).

6. L'Arxiduc també ens dona, en les mateixes pàgines, **el benefici net imposable** per hectàrea que s'atribueix als terrenys vitícoles, que s'ha inclòs a la següent taula. Com es pot comprovar, les terres de vinya des Mercadal i Ciutadella eren les que proporcionaven uns majors rendiments (es tracta dels dos termes menys intensius en vinya), mentre que les de Ferreries són les menys productives, la qual cosa potser podria indicar que es tractava de vinyes joves.

Rendiment de la vinya de Menorca en ptes, per classes de terra						
Termes	1 ^a	2 ^a	3 ^a	Total	%. Total	
Maó-es Castell	153	104	36,0	85,1	92,7%	
Alaior	220	122	46,5	88,8	96,8%	
Es Mercadal		147		147,0	160,2%	
Ferreries	120	90	30,0	63,8	69,5%	
Ciutadella	220	162	85,0	120,1	130,9%	
Menorca	192,8	123,4	49,5	91,8	100,0%	
% Total	210%	134%	54%	100%		

Font: Elaboració pròpia a partir de Arxiduc Lluís Salvador, 1890.

Com a punt de referència, podem utilitzar el benefici net imposable dels cereals, que l'Arxiduc també ens proporciona. Amb totes les precaucions que s'han de prendre quan es manegen dades d'origen fiscal, el rendiment de la vinya era 4,64 vegades major que el dels cereals. Part d'aquesta diferència es deu a la inexistència de terres de vinya de 4^a classe, ja que si es descompta el rendiment d'aquestes, el rendiment del cereal puja a 29 ptes, i el de la vinya resulta ser 3,17 vegades superior.

Rendiment dels cereals de Menorca en ptes, per classes de terra						
Termes	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	Total	%. Total
Maó-es Castell	64,0	48,0	22,0	11,0	24,6	124,4%
Alaior	66,5	50,0	24,3	7,2	21,2	107,1%
Es Mercadal	30,5	21,5	13,3	5,8	14,2	71,6%
Ferreries	56,9	49,3	22,5	10,6	20,6	104,1%
Ciutadella	68,0	47,0	23,0	11,0	18,8	94,9%
Menorca	52,2	38,0	21,3	9,5	19,8	100,0%
% Total	264%	192%	108%			

Font: Elaboració pròpia a partir de Arxiduc Lluís Salvador, 1890.

De fet, la diferència és màxima a les terres de 1^a qualitat (3,7 vegades superior) i disminueix en empitjorar la qualitat del terreny (3,25 vegades superior en les de 2^a i 2,3 en les de 3^a), amb la qual cosa es dedueix que els rendiments de la vinya queien més ràpidament que els dels cereals en destinar-se a terres de pitjor qualitat, és a dir que les més rendibles eren les millors, tot i que s'ha de fer notar que l'extensió de vinya en aquestes era molt reduïda. És curiós que Maó i Alaior, els termes amb els majors rendiments del cereal, tinguin uns

rendiments de vinya molt baixos, mentre que es Mercadal, amb els menors rendiments del cereal, tengui els majors rendiments de la vinya.

D'altra banda, a la pàgina 331 l'Arxiduc ens proporciona el valor aproximat de la terra a Menorca. Pel que fa a la vinya, després d'apuntar que hom calcula 9.000 ceps per quartera de sembradura, separats un de l'altre per una distància d'uns 0,90 metres², indica el següent:

- a) "Vinyes molt bones en terreny de primera classe: 4.500 ptes/quartera
- b) Vinyes d'escàs rendiment en terra bona: 3.500 ptes/quartera
- c) Les condicions de sòl, dels ceps i l'edat que aquests tinguin poden fer que el valor baixi de 3.000, 2.500, 2.000, 1500 i fins a 1.000".

Com a punt de referència es pot donar el valor de la terra de secà, que era de:

- 1^a classe: 1.750 ptes/quartera
- 2^a classe: 1.250 ptes/quartera
- 3^a classe: 750 ptes/quartera

Per tant, el valor màxim de la terra de vinya era 2,57 vegades superior que el dels cereals, per la qual cosa sembla que, en relació als rendiments que proporcionaven, la terra de vinya estava un poc desvaloritzada.

7. Canviant de tema, a les pàgines 568-572 inclou **l'estadística dels principals articles importats i exportats** pel port de Maó entre 1883 i 1887. Gràcies a aquesta, podem conèixer el moviment exterior del vi i l'aiguardent i la seva importància en relació al total dels articles comercials.

Importacions i exportacions amb la Península (1883-1887)				
Gèneres	Importacions		Exportacions	
	Quilograms	Ptes.	Quilograms	Ptes.
Vi	1.781.601	880.942		
Aiguardent	391.127	292.551	127.302	102.831
Suma de tots els gèneres	29.188.228	27.108.161	11.152.362	32.362.126

Font: Elaboració pròpia a partir de Arxiduc Lluís Salvador, 1890.

Com es pot comprovar a la taula anterior, en aquesta època l'illa era importadora neta de vi amb Espanya, ja les exportacions de vi eren del tot inexistent, mentre que s'importaven algunes quantitats de vi. El valor d'aquesta importació equival a un 3,2% del valor total importat, essent un bé relativament barat, ja que, en pes, suposa un 6,1%.

També s'importaven algunes petites quantitats de vi de l'estranger, però el valor d'aquestes (6.023 ptes) només suposa el 0,68% del total importat de vi. Quant als licors, malgrat l'illa també fos importadora neta, la situació s'ha de matisar més, ja que respecte a Espanya, les exportacions suposen un 35,15% del valor de les importacions i respecte a l'estranger, no s'importava res, mentre que existia alguna exportació, si bé les quantitats són reduïdes (representen només el 5,6% del total de licors exportats).

Importacions i exportacions amb l'estranger (1883-1887)		
	Importacions	Exportacions

² Aquest valor és diferent dels prop de 8.000 peus per quartera que proporciona Riudavets per Maó.

Gèneres	Hectolitres	Ptes.	Hectolitres	Ptes.
Europa i Àfrica				
Vi corrent	12,6	419		
Vi fi	18,0	2.016		
Aiguardent			124,6	2.122
Subtotal Europa i Àfrica		2.081.225		90.295
Amèrica				
Vi corrent	68,0	2.244		
Vi fi	12,0	1.344		
Licor d'anís			61,6	4.007
Subtotal Amèrica		1.244.029		313.034
TOTAL TOTS GÈNERES		3.325.254		403.329

Font: Elaboració pròpia a partir de Arxiduc Lluís Salvador, 1890.

La gran incògnita respecte de les exportacions, de vi i licors és de si es tractava de producció pròpia de l'illa o de reexportacions, però, almenys en el cas del licor d'anís ens podem decantar respecte de la primera opció, perquè Menorca comptava amb producció pròpia d'anís estomacal.

8. Descriu el sistema de **plantació**:

“Per plantar vinyes, al nord pedregós de Ciutadella no es lleven les pedres, sinó que simplement hi planten els ceps enmig. Tant allà com a maó s'acostuma a sembrar faves dins les vinyes, perquè sembla ser més profitós per als ceps, tal vegada només és simplement com a conseqüència de l'adob que el conreu de les faves requereix. Normalment els ceps es deixen baixos.”

Més endavant ens informa de què:

“el raïm madura de final de juliol fins al novembre; hom calcula el rendiment d'un cep en 0'0375 pessetes. En la venda el preu més alt és de 0,25 pessetes els 400 grams, el més baix de 0,05 pessetes; en gros el valor mitjà és de 7,50 pessetes els 41,6 quilograms.”

D'altra banda, dóna el nom de les **varietats de ceps** que es conreen a l'illa, amb un total 50, de les quals 19 són blanques (38%) i les 31 restants negres (62%). Del total de varietats, 20 són utilitzades per fer vi negre (40%), 7 per vi blanc (12%), 3 per vins generosos, 14 s'aprofiten exclusivament per consum com fruita (28%) i de les sis restants no n'indica quin és l'ús que se'n fa. Les varietats de conreu general són:

Blanc: babarrès blanc, calop o imperial, de senyal de gall, planta blanca, moret trobat

Negre: cartoixà, crinyana, d'en valent, d'en vermell, esturell, giró, lloira, maduixer

Consum: cruixó, de Jerussalem, grassera, montona blanca, vernaça, planta blanca, moscatell.

A continuació ens informa que:

“la verema es fa en dues tongades: la primera es fa amb tot el raïm que madura més prest i subministra també el vi més bo, cosa que acostuma a succeir en les millors varietats, com planta blanca, estorell, baberrer, giró, etc. La segona verema se dedica a les crinyana, calop, lloira, etc; i es deixen els raïms que encara no estan completament madurs, que es tallen més tard pel consum. El vi d'aquesta segona verema no cau tant bé ni és tan fort com el de

la primera. [...] El vi procedent de cada verema va a diverses bótes com a vi negre de primera i segona qualitat. Nogensmenys hi ha gent que mescla els dos tipus de vi sense cap mania.”

D'aquesta manera es pot constatar què els sistemes per millorar la qualitat del vi ja s'estaven començant a utilitzar a Menorca. Prossegueix amb una descripció sobre la forma d'elaboració del vi, al final de la qual indica els tipus de vins que es fan a l'illa:

“A més del vi negre se'n fan altres tres classes: el blanc dolç (o cuit), el blanc sec (cru, sec cru) i el blanc verge. [...] el blanc dolç i sec es fan només als pobles i concretament a Sant Lluís i Lluçmaçanes; el blanc verge és elaborat a menys llocs, gairebé només per algunes persones que el destinen a consum propi. [...] “D'igual manera es fa vi de determinades classes de raïm, per exemple de baberrer tot sol, d'esturell, de les dues classes esmentades juntes, amb predomini de la primera, d'esturell negre i lora junts, de lora i giró junts, de planta blanca i Carinyena, etc; però tot això només ho fan uns pocs propietaris i mai per vendre”.

Com es veu a Menorca principalment s'elaborava vi corrent, però alguns propietaris ja començaven a apreciar la importància de les diferents varietats de raïm i, fins i tot, dels vins varietals, tot i que encara no tenien mercat.

Les varietats més esmentades són planta blanca, calop, estorell, baberrès, giró (garnatxa), lora i crinyana (carinyena).

El vi és emprat a Menorca per preparar alcohol, arrop i carabassat; per acompanyar la carn rostida o bullida i per amanir les manduixes i móres amb sucre. En aquests casos sempre s'empra vi blanc, sec o dolç. Els farmacèutics preparen vi de donzell [vermut], per a la qual cosa s'utilitzen vins bons de l'illa. Antigament era costum prendre en l'hivern una beguda anomenada Sengri, que a més servia com a sudorífer. Per a la seva preparació s'utilitza vi negre bo, aigua, sucre al gust, un tros de pell de taronja seca i una petita quantitat de nou moscada. Actualment, aquesta beguda es prepara rares vegades [es troba al diccionari català-valencià-balear].

Les panses seques actualment es preparen en petites quantitats. Antigament moltes famílies pageses en tenien. Per aquest fi s'empra sobretot la planta blanca, no la moscatell, perquè és rara. As Migjorn és on més ha perdurat aquest costum.