

## **Un secret a veus: El vi de Menorca durant el segle XX**

### **1. Introducció: els mites del vi de Menorca**

La memòria històrica o popular és, com tots els records, propensa als errors i malentesos. Actualment tothom accepta que, a Menorca, la vinya fou un conreu molt important, durant el segle XVIII i bona part del XIX i es feia bon vi, cosa que anys enrere ningú es pensava. Tanmateix, encara és comú afirmar que la fil·loxera va acabar amb el seu conreu, la qual cosa no és correcta. També s'afirma que, per aquest motiu, després de la guerra a Menorca no es feia vi. De fet, se'n feia poc, però, com veurem el conreu no es va abandonar mai.

En aquesta conferència vull intentar desfer aquests falsos mites sobre la vinya i el vi de Menorca. Són afirmacions nascudes recentment, que en el seu moment ningú hauria gosat defensar, ja que, els menorquins sempre han sabut el que tenien entre mans, però que les noves generacions les van distorsionar.

### **2. Les malalties de la vinya de la segona meitat del segle XIX**

Un dels motius pels quals la fil·loxera no va causar grans estralls en la vinya insular és que aquesta ja havia estat flagel·lada per dues malalties anteriors: l'oïdi i el míldiu. A un certificat emès per l'Ajuntament de Maó el 5 de febrer del 1858 es fa constar que l'oïdi va comparèixer el 1852 i els anys següents la seva incidència va ser tan forta que va anul·lar la collita quasi del tot.

El 1875, el mallorquí Estelrich indica que *“Fuera de desear que nuestros hermanos los agricultores de Menorca e Ibiza pensaran seriamente en renovar sus viñedos que bajo el azote del Oidium desaparecieron casi por completo”*.

De fet, segons els meus estudis, abans de l'arribada de l'oïdi o cendrada, l'extensió de vinya de Menorca era molt similar al màxim que s'havia arribat la dècada del 1760: 1.290 ha. i el 1862 ja havia minvat a 650 ha, de les quals només en quedaven 360 ha el 1883. Per tant, si haguéssim de culpabilitzar a qualche malaltia el daltabaix de la vinya menorquina, aquesta hauria de ser, sens dubte, l'oïdi.

A partir del 1858 els viticultors van començar a combatre l'oïdi amb l'aplicació de sofre. Aquest any es publiquen a la premsa descripcions del mètode d'ensoframent de les vinyes. El 1859 el *Diario de Menorca* destaca l'èxit del tractament indicant que *“los favorables resultados han convencido hasta los más incrédulos”*.

Amb aquesta teràpia, la planta es recuperava i, feta amb la suficient antelació, com saben els viticultors, la vinya pot donar una collita normal. Aquesta pràctica, per tant, va permetre d'estabilitzar el mal i, al cap d'uns anys apuntalar una tímida recuperació del vinyet. Tanmateix el cost dels nous tractaments va desanimar la majoria de pagesos. En el període anterior a l'arribada de l'oïdi la collita normal de vi era de 2.100.000 litres, que van disminuir a 260.000 l entre 1862-71 i van remuntar fins els 380.000 l el 1875.

L'Arxiduc Lluís Salvador, que escriu cap al 1890 (pàg. 378), indica 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*” i abans (pàg. 363) ha dit que “*El conreu de l’ametler va creixent a Menorca des de la plaga de les vinyes*”.

Però llavors va fer acte de presència una altra malaltia, el míldiu, de la qual l'Arxiduc ens diu:

“les vinyes de Menorca des de 1885 són atacades per la *Pernospora* (míldiu). 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.”

El diari *El Bien Público* informava el juny del 1891 que el míldiu havia aparegut a algunes vinyes d’Alaior i l’octubre s’assenyalava que les setmanes posteriors a la florescència la vinya va estar seriosament amenaçada per la malaltia, que va es poder vèncer gràcies als tractament i atencions dels vinyòvols i s’obtidria una collita més que regular. La malaltia no era exclusiva de Menorca; el juliol informava que la collita de raïm de Felanitx presentava bones perspectives, ja que el míldiu no s’havia manifestat amb la força dels anys anteriors.<sup>1</sup>

El setembre del 1895 *El Bien Público* explicava que la verema estava en el seu apogeu, però la collita de vi seria escassa, molt menor de la mitjana, per les pluges i el míldiu. Així i tot la qualitat era bona per les favorables condicions de maduració del raïm. A finals de març del 1897 el mateix diari rememorava la gran invasió de míldiu que havien patit les vinyes l’any anterior, fins anul·lar quasi completament la collita. Per aquest motiu recordava la necessitat d’aplicar els tractaments preventius escaients.<sup>2</sup>

Malgrat aquests ensurts, la malaltia va ser aturada gràcies a les aplicacions de sulfat de coure (coneguda a l’illa com pedra blava). Com que la seva arribada coincidí amb una època de prosperitat vitícola, els vinyets van ser recuperats i no es va produir cap retrocés vitícola com el que havia causat la cendrada.

En aquesta època augmenta l’aplicació de productes anticriptogàmics per combatre les malalties de la vinya. El primer any que surten anuncis a la premsa és el 1882, de forma modesta i a partir del 1884 amb més reiteració. Amb l’ensurt de la declaració de la fil·loxera a Mallorca el 1891 els anuncis van repuntar, però no tenen continuïtat fins el 1896 (any de forta incidència de la malaltia) i seguiran amb una tendència creixent fins el 1901.

Malgrat tot, la vinya encara era un conreu notable. L'Arxiduc ens indica quins són els principals vinyets de Menorca:

“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)”

---

<sup>1</sup> *El Bien Público* 26/06/1891; 07/10/1891; 23/07/1891.

<sup>2</sup> *El Bien Público* 25/09/1895; 24/03/1897.

Més endavant afirma:

“Però les millors vinyes, tot i que en nombroses parcel·les, són les de Sant Lluís, Sant Climent i Lluçmaçanes. 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.”

### 3. La fil·loxera

A Espanya la fil·loxera va ser una plaga cruel, perquè, com que primer va afectar França, va estimular les exportacions a aquell país i provocà l’increment dels preus i una etapa de prosperitat sense precedents, que portà a molts a ampliar els seus vinyets, de manera que l’extensió plantada va assolir un màxim històric a la majoria de les regions. Aquest procés va ser molt marcat a Mallorca, especialment a la zona de Felanitx, que exportava els vins al port de Sète (al costat de Marsella), a través de Portocolom. La malaltia va tenir un fort impacte popular. La *Revista de Menorca* es referia el 1906 a la tuberculosi, llavors un greu problema sanitari, com “la fil·loxera de la humanitat”.

Menorca també va participar d’aquesta eufòria. Les extraccions de vins que entre el 1863-1872 assoliren una mitjana de 6.780 litres anuals, van desaparèixer des del 1873, però es reprengueren el 1885, primer de forma modesta, però quan la fil·loxera arriba a Mallorca amb més força, ja que entre el 1892 i el 1900 es van exportar una mitjana de 9.046 litres.

Taula 1. Sortides de vins de Menorca per cabotatge

Períodes	Venda mitjana (l)	Anys amb venda	% anys amb venda
1857-1862	1.600	1	20 %
1863-1872	6.780	7	70 %
1873-1884	0	0	—
1885-1891	2.243	2	29 %
1892-1900	9.046	8	89 %

Font: Estadística de Comerç de cabotatge. Direcció General de Duanes.

Els preus del vi van pujar un 52 % els anys 1880-81 respecte el 1878-79, i, tot i que després es van moderar, fins el 1895-96 no van davallar fins els valors anteriors. La puja del vi va coincidir, a més a un període de baixa cotització del blat, cosa que va fer que l’augment es notés més. Açò coincideix amb el que va passar a tota Espanya: aquests anys França es començava a recuperar, les exportacions es van reduir força i els preus van caure. Només tornarien a pujar quan la plaga arribés a l’illa.

Taula 2. Preus mitjans del vi i el blat a Maó

Anys	Vi	Blat
1878-1879	86,97	126,36
1880-1881	132,11	110,54
1882-1883	115,60	122,93

1884-1885	125,23	
1886-1887	105,96	
1888-1889	101,15	
1891-1892	100,00	100,00
1893-1894	105,50	
1895-1896	87,16	
1900-1901	91,74	
1906-1907	100,92	

---

Font: *El Bien Público* (1878-1907).

---

La fil·loxera es va manifestar a Menorca el mes de juliol del 1899. La seva arribada a Espanya data del 1878 i a Mallorca fou declarada el 1891. La tardana presència de la malaltia va permetre que l'illa es beneficiés de l'avenç del coneixement científic i del convenciment de la major part dels viticultors sobre la conveniència de repoblar amb ceps americans.

El 13 de juliol de 1899, el diari *El Bien Público* anunciava la presència de la malaltia. El dia 18, un altre diari, *El Liberal*, explicava que s'havia localitzat l'insecte, mitjançant el microscopi, a la finca "S'Artiga" del terme d'Alaior, al camí den Kane.<sup>3</sup> El 27 de juliol, el governador civil va declarar oficialment l'aparició de la fil·loxera a Alaior i Ferreries. El 4 d'agost es va acordar la inspecció de les vinyes de tots els termes i la reconstrucció de les vinyes amb peus americans.<sup>4</sup> L'arrabassament de la vinya afectada, i la de les tres situades dins de la distància de protecció de vint metres es va realitzar el 24 d'agost. De les inspeccions d'altres termes sabem que la fil·loxera no era present as Mercadal.<sup>5</sup>

La progressió de la fil·loxera sembla que fou lenta i poc traumàtica. És significatiu que cap autor coetani ni cap font oficial li atribuís mai la decadència de la vinya. El diari *El Vigia de Ciudadela* comenta el mes de gener del 1900 que els vapors correus de la setmana anterior havien dut sarments i portaempelts de vinyes americanes que projecten plantar alguns propietaris en vistes dels estralls que causa la fil·loxera a les vinyes.<sup>6</sup>

El mes de maig del 1909 la Revista de Menorca explica que quan la fil·loxera va envair les vinyes menorquines destruint, entre d'altres, l'extensa vinya que tenia Joan de Febrer i de Vidal a Son Belloc (segons l'Arxiduc tenia 40.000 peus), va ser el primer que va estudiar amb gran zel la replantació amb ceps americans; va emprendre viatges a les principals comarques vitícoles de la península, on va investigar les varietats americanes i els sistemes d'empelt que s'adaptaven millor a Menorca. Així va aconseguir que en pocs anys la seva vinya tornés a fructificar. Per tant, a ell es devia referir el Delegat del Govern el

---

<sup>3</sup> *El Bien Público*, 13/07/1899. *El Liberal*, 18/07/1899.

<sup>4</sup> AHM, U-872-15. Exp. 3; Arxiu Municipal de Ciutadella, 1899; Arxiu Municipal des Mercadal, Correspondència, 1899; Arxiu Municipal de Ferreries, Correspondència, 1899.

<sup>5</sup> Arxiu Municipal des Mercadal, Correspondència, 1899.

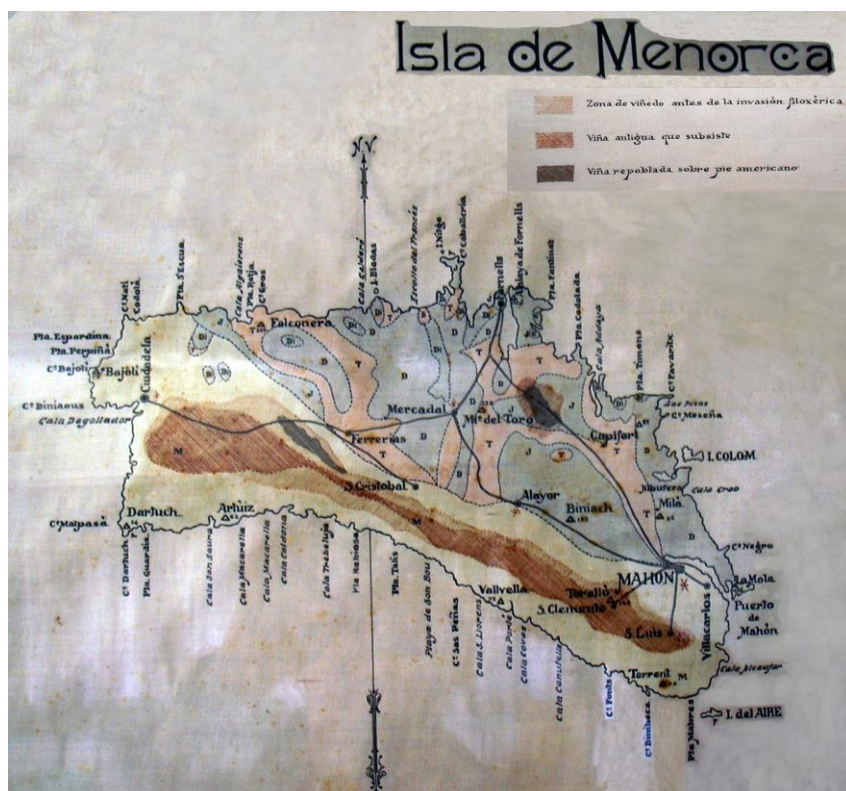
<sup>6</sup> Ferrer (1992: 53) també es troba al Mas-Palou amb una gran parquedat sobre els efectes de la malaltia. *El Vigia de Ciudadela* 24/01/1900

1899 quan parlava de la vinya de Ferreries afectada i potser també eren seus els empelts arribats el 1900.

El setembre del 1906, l'Ajuntament de Maó comunicava que la plaga encara no havia arribat al terme. Tanmateix, ja s'estava repoblant vinya, ja que el setembre del 1905 es va elaborar una relació dels propietaris de Maó que tenien ceps americans. Eren més de setze, amb un total de 1.150 ceps, que ocupaven 1.800 m<sup>2</sup>. Com a referència, l'any següent s'indicava que la vinya ocupava un total de 80 ha.<sup>7</sup>

El 1909, el Servei Agronòmic de les Balears estimava que, a Menorca, sobre una extensió inicial de 321 ha, la fil·loxera n'havia destruït 87, 41 estaven envaïdes i restaven lliures 193 ha. S'havien reconstruït 32 ha amb vinyes americanes, cinc en llocs on abans ja hi havia ceps i 27 en noves plantacions. Aquesta informació deu correspondre al Mapa Geològic Vitícola de la Regió Agronòmica de Balears.<sup>8</sup>

*Mapa Geològic Vitícola de la Regió Agronòmica de Balears (detall).*



Font: CAIB. Conselleria d'Agricultura i Pesca de la CAIB. Seu carrer Eusebi Estada.

Tot i que és aproximatiu, es pot comprovar que la zona repoblada és reduïda i ocupa dues àrees marginals: una al sud-oest de Ferreries (Son Bell-lloc) i l'altra al nord-est des Mercadal, propera a la zona d'Alaior, on havia estat detectada la fil·loxera. La vinya no fil·loxerada que subsisteix està inclosa dins del perímetre de la vinya existent abans de la plaga i és poc menor que aquesta.

<sup>7</sup>. Arxiu Municipal de Maó, 1905 i 1906.

<sup>8</sup>. Ballester (1909: 15-16) i Conselleria d'Agricultura i Pesca de la CAIB. Sala de reunions de la seu del carrer Eusebi Estada.

La recuperació va ser lenta. A Mallorca, encara el 1901 durant la verema s'anotava que la collita era molt escassa a causa del mal que havia fet la fil·loxera (present des d'una dècada abans). El setembre del 1904 s'informava que a Felanitx la collita era extremadament curta, perquè encara eren molt comptades les noves plantacions americanes que fructifiquessin amb abundància. De fet, la confluència d'unes grans inversions inicials, un canvi en el sistema de conreu radical (de peus lliures a l'empelt sistemàtic amb peus americans) i uns preus del vi baixos van fer que a tota Espanya el ritme de recuperació de la vinya fos molt lent i s'allargués fins a la Guerra Civil.

A la premsa menorquina es van publicar anuncis de vinyes americanes de forma pràcticament continuada des del 1900 fins el 1913. Abans només havien aparegut de manera aïllada el 1891 (coincidint amb arribada de la malaltia a Mallorca) i els anys 1896-97. Encara el gener del 1909 s'anunciava que havien arribat vinyes americanes i garrofers que es venien a preus econòmics a l'estanc del port de Maó. Aquest mateix any, Pere Mir explicava a la *Revista de Menorca* que estaven «vencidos, por medio de la plantación de cepas americanas, los peligros de la filoxera».<sup>9</sup>

El magatzem de Luis Gimier i Darder al Carrer Infanta de Maó era el representant de *La Vitícola Catalana*, que oferia vinyes americanes. Els anuncis en la premsa començaren el 1904, van augmentar molt l'any següent i es van mantenir amb un volum important fins el 1913, que devia ser el període màxim de repoblació, almenys a la part de Llevant de l'illa.

Gràcies als diaris, podem saber com va ser la verema dels anys de la fil·loxera. A mitjans setembre del 1902 *El Vigía de Ciudadela* assenyalava que la collita de raïms que al principi es presentava bastant satisfactòria, al final seria poc abundant perquè s'estaven podrint els raïms, per mor de les pluges caigudes recentment. L'agost de l'any següent *El Liberal* denunciava que el preu del vi havia pujat cinc cèntims, en previsió d'una collita escassa.<sup>10</sup>

En canvi, el 1905 s'anunciava que la seva abundància havia fet caure el preu al qual els vinaters pagaven el raïm a 6 ptes. quintar (40 kg), quan l'any anterior s'havia pagat a 10. El 1906 segueix la tònica i s'indica que el raïm és abundant i de bona qualitat; a Maó es paga a 5 ptes. el quintar i a Alaior a 6 ptes. El 1907 la collita també va ser bona i el preu oscil·lava entre 5 i 6 ptes. quintar. El 1908 la collita de raïm va ser molt abundant i de qualitat superior, com la del blat, que havia estat excepcional. Finalment, el 1909 la collita va ser "extraordinària", des de feia molts anys que no es veia cap d'igual, el que feia preveure una caiguda dels preus del vi. En plena verema, l'abundància va ser tal que escassejaven les bótes. A més, el vi era de qualitat superior, perquè feia temps que no plovia.<sup>11</sup>

---

<sup>9</sup> *El Bien Público*, 16/01/1909. Mir (1909: 300-315).

<sup>10</sup> *El Vigía de Ciudadela* 17/09/1902. *El Liberal* 01/08/1903.

<sup>11</sup> *El Liberal* 29/09/1905. *El Bien Público*, 16/10/1906. *El Eco de Ciudadela* 27/09/1907. *El Bien Público* 05 i 24/09/1908, 12/07/1909, 06/10/1909.

## El vi durant la fil·loxera

En els anuncis de vi, es detecta fàcilment el període d'auge del mercat vinícola, entre el 1884 i el 1888, que a Menorca es perllonga una dècada més, fins al 1898, per patir a continuació, i coincidint amb la declaració de la fil·loxera a l'illa, una greu crisi, del 1899 al 1903, de la qual es va recuperar gradualment, per tornar, entre 1909 i 1913, a un nombre similar d'anuncis al del quinquenni inicial, si bé la seva composició es va modificar. Durant aquests anys el vi de Menorca suposava quasi la meitat dels anuncis de vins.

Taula 3. Anuncis d'*El Bien Público* sobre el vi (1874-1913). Nombre de dies de publicació

Anys	Menorca	Foraster	Mallorca	Català	Suma
1874-1878	29	79	16	27	151
1879-1883	38	47	37	47	169
1884-1888	129	36	100	20	285
1889-1893	107	67	25	30	229
1894-1898	246	74	3	27	350
1899-1903	15	16	0	0	31
1904-1908	38	13	0	9	60
1909-1913	21	4	0	0	25
<b>Total</b>	<b>623</b>	<b>336</b>	<b>181</b>	<b>160</b>	<b>1.300</b>
Percentatge	47,9%	25,8%	13,9%	12,3%	100%

Font: Elaboració pròpia a partir dels anuncis publicats a *El Bien Público*. 1874-1913

Un estudi més atent dels anuncis de vins de Menorca ens permet de descobrir una gran diversitat de situacions. Així, Antoni Blanc és el responsable de 242 dies d'inserció, corresponents a 7 anuncis. Va començar el 1887-88 oferint vi negre de Lluçmaçanes (3 anuncis durant 38 dies), però va destacar a partir del 1892 com a venedor de vi blanc (aprofitant el ganxo comercial del seu llinatge), del qual en féu quatre anuncis, que va inserir 204 dies.

Els primers dos anys (1892-93 i 1893-94) va treure "*Manzanilla de Mahón: Vino generoso especial 4 años elaboración*". L'any següent "*Vino blanco del país entreseco*" i el 1894-95 "*Vino blanco seco*". Eren vins que es venien a preus elevats: la manzanilla inicialment valia 2,25 ptes/botella, i s'apujà successivament a 3 ptes. i 4 ptes/botella. Els vins blancs tenien la cotització habitual, més alta que els negres. El 1894 es venia a 6 ptes. per quarter (sis litres), mentre que els negres es venien a 3.

Si fem abstracció d'aquest vinater, el nombre de dies d'inserció és de 381, i que cada anunci es publica una mitjana de 6,6 dies (un valor similar a la resta de vins). El nombre d'anuncis per anunciant en aquest cas seria d'1,38, relativament baix. Així, deixant de banda l'agressiva actuació d'Antoni Blanc, cada anunciant de vins de Menorca poques vegades repetia anunci, i aquest es perllongava al llarg d'una setmana.

Pel que fa a les classes de vi, la majoria eren vi negre de taula, excepte els quatre d'Antoni Blanc i anuncis de vins negres i blancs (dos de Sant Lluís i un del vi de Santa Eularieta). Quant als vins negres, se solien especificar el tipus:



- vi nou o de la darrera collita,
- vi vell, “añejo” o de dos anys,
- superior, “superior calidad” o “clase suprema” (els vins de segona i tercera qualitat, eren forasters).
- vi legítim o “puro” o “sin mezcla”
- una vegada s’indica “un tercio del país y dos tercios catalán”.

D’altra banda, en vint-i-tres ocasions s’indica el lloc de producció, en la majoria de vins de fora de Maó; és lògic pensar que en cas contrari se sobreentenia que el vi era d’aquesta població. Així hi ha deu referències al vi d’Alaior, set de Llucmaçanes, cinc de Sant Lluís, una de Ferreries i una altra de Maó.

En algunes ocasions es van publicitar els vins d’un productor determinat. Són:

- Vi de Ferreries, de la possessió “Son Telm” (1886)
- Vi de Lucasaldent-Alaior (1887)
- Vi del Baró de Benimuslem, tres anuncis, un del 1888, un altre al final d’aquest any i inici del següent i un altre del 1892
- Vi de la vinya de Santa Eularieta: dos anuncis del 1893
- Vi de Pedro Montañez (1895)
- “El acreditado vino tinto del señor Femenias” (1906)
- “El acreditado vino de Rafalet” (1906)
- Vi negre del país d’ “Antonio Anglada y compañía” (1908)
- Productes de Ses Coves, (Llucatz, a la carretera de Fornells) dos anuncis de l’any 1910, entre els quals s’esmentava, el vi.



Anunci de vi de Menorca. Font: *El Bien Público*, 10/04/1908

La publicació d’aquests anuncis és relativament tardana, i coincideix amb l’expansió del nombre total d’anuncis de vi de Menorca. Es concentren en tres períodes: 1886-1888, 1893-1895 i 1906-1910, que deuen correspondre a collites de més qualitat.

En l’etapa posterior a l’arribada de la fil·loxera a Menorca, trobam els següents anuncis i notícies de vi corrent:

- El 1903 s’anunciava que per les festes de Sant Llorenç es trobaria vi del país a 0,40 pts/litre al soterrani de dalt del coll des Comé.
- El 1905, també per les festes d’Alaior a la fonda de Francesc Mercadal se servien menjars amb l’excel·lent vi del país



- El mateix any, per les festes de Sant Lluís s’oferia vi negre del país al local de can Becu
- L’abril del 1906 s’anunciaven vins del país, blanc i negre a la botiga de Joan Pons Juanico, de Maó
- El mes de juny es venia vi de raïm de Menorca (vinater particular), “fet amb esment, curiositat i neteja”, al camí des Castell
- El desembre del 1907 Cristòfol Suau tenia vi del país a 0,45 pts/l
- El juny del 1908, a la inauguració del Cercle Republicà d’Alaior es va servir vi del país
- El 1910 a l’Exposició Balear realitzada a Palma, van rebre premis el vi, el formatge i la mantega
- Entre l’abril i el juliol del 1911 a una botiga de Ciutadella es venia vi del país, “collita d’un vinyet que no té malaltia”, a 0,50 pts/l

A finals de setembre d’aquest any s’informava que a Ciutadella havia començat l’elaboració del vi amb el raïm que duïen els carros. Tanmateix, ja l’any anterior s’havia rebut una important partida de raïm de Mallorca per fer vi, una pràctica que tornam a trobar el 1913, fets que donen testimoni de la curtesa de la verema a Menorca i de la recuperació de la vinya mallorquina.

#### 4. El míldiu, de nou

El cicle de bonança que acabam de veure va acabar el 1911. Li van succeir uns anys de silenci. El 1913 la premsa informava de l’extensió que havia tingut el míldiu a França i Suïssa i la seva aparició a Catalunya. El 1915 la plaga va tenir una forta incidència a les Balears. El mes de juny es parlava dels efectes d’una malaltia terrible, especialment en les vinyes del centre de Menorca. Uns dies més tard es comentava que potser tenia a veure amb el brot de míldiu que patia la comarca de Felanitx, que va reduir la seva collita en un 95%. Es van remetre fulles de vinya a Palma, on fou diagnosticat un fort atac de míldiu. Les autoritats van publicar bans als diaris recomanant la realització de tractaments. El 1916 les perspectives eren dolentes, perquè persistia la climatologia de fortes pluges i humitat, semblant a l’any anterior.<sup>12</sup>

Tenim una idea bastant completa dels efectes d’aquesta i altres malalties gràcies a una sèrie d’estadístiques d’aquests anys. El míldiu i l’oïdi ja van fer acte de presència a Ferreries el 1914, sense fer gran mal. Els anys 1915 i 1916 la collita va ser molt dolenta per causa del míldiu. Després que el 1917 donés una mica de treva, el 1918 va tornar a afectar al centre de l’illa (Alaior i Ferreries), on es va complicar amb oïdi, mentre que a Ciutadella i Sant Lluís la collita era regular. Hi va haver una nova plaga de míldiu i oïdi els anys 1921-1922 i 1926-1927, però de menor intensitat.

Taula 4. Malalties de la vinya als termes municipals de Menorca

Anys	Malalties	Terme	Observacions
1914	Míldiu, Blac rot, oïdi	Ferreries	
1915	Míldiu	Alaior	En tot el terme

<sup>12</sup> *La Voz de Menorca* 10/06/1913, 20/06/1913, 17/07/1913, 22/06/1915, 26/06/1915. *El Bien Público* 17/08/1915. Arxiu municipal d’Alaior, 1915

1916	Míldiu	Alaior	
1917	Míldiu i oïdi	Ferrerries i Alaior	Ferrerries: Míldiu, blac rot i oïdi. Poca intensitat
1918	Míldiu i oïdi	Ferrerries i Alaior	Ferrerries: Molt oïdi; Sant Lluís: només oïdi
1919	Míldiu i oïdi		
1920	Míldiu i oïdi	Ferrerries i Maó	Ferrerries: Molt oïdi; Maó: Poca intensitat
1921	Míldiu	Alaior i Maó	
1922	Oïdi	Ferrerries	Bastant intensitat
1923			
1924	Oïdi	Ferrerries	
1925	Oïdi	Ferrerries	Bastant intensitat
1926	Míldiu	Alaior	Gran intensitat

Font: Estadística vitivinícola Arx. Mun. Maó, Sant Lluís, es Castell, Alaior, Ferreries, Ciutadella

A principis de juliol del 1921 la premsa de Ciutadella apuntava que la collita seria escassa per mor de les malalties patides per la vinya i els continus vents que bufaven. A Felanitx i altres comarques també va ser un any molt dolent, la qual cosa va provocar que els vinaters acaparessin el vi de la collita de l'any anterior. A principis d'agost *El Iris* comentava que les vinyes, atacades de fil-loxera, míldiu i oïdi, en breu desapareixerien. La poca collita de raïm era d'aquells que havien distribuït, moltes vegades i a temps, sofre i sulfat.<sup>13</sup>

Taula 5. Qualificació de les collites de Menorca

Anys	Ciutadella	Ferrerries	Alaior	Maó	Sant Lluís
1914	Regular	Regular			
1915			Nul·la		
1916	Molt dolenta	Molt dolenta	Nul·la		
1917	Regular	Regular			
1918	Regular	Dolenta	Molt dolenta		Regular/Bona
1919		Regular	Dolenta	Regular	Bona
1920	Regular	Regular	Bona	Regular	
1921			Dolenta	Dolenta	
1922	Regular	Dolenta	Regular		Regular
1923		Regular	Bona		Bona
1924	Bona	Regular	Bona		Molt bona
1925		Bona	Bona		
1926	Dolenta		Dolenta		
1927			Dolenta		
1928			Regular		

Font: Est. Vitivinícola Arx. mun. Maó, S. Lluís, es Castell, Alaior, Ferreries, Ciutadella

Per aturar les plagues eren necessaris tractaments químics. Les autoritats es van esforçar en difondre'ls. El centre tècnic de Balears es trobava a l'Estació Enològica de Felanitx. El 1916 es va posar a la venda un opuscle del seu director sobre el tractament del míldiu i l'oïdi i dos anys més tard va venir a Menorca a donar una conferència sobre el combat d'aquestes malalties. Durant la Primera Mundial el sofre escassejava, ja que s'utilitzava per fabricar explosius. Per aquest motiu explicà la utilització de polisulfurs com a substitutiu.<sup>14</sup>

<sup>13</sup> *El Bien Público* 02/07/1921. *El Iris* 08/07/1921, 04/08/1921.

<sup>14</sup> *La Voz de Menorca* 18/04/1916, 17/06/1918.

A la premsa, a més dels anuncis sobre la venda d'anticriptogàmics, també es publicaven explicacions sobre els tractaments, com el que, amb el títol “¿Com i quant s'ha de sulfaltar?”, trobam el 1921 al Butlletí de la Federació de sindicats catòlics. El 1930 *La Voz de Menorca* incloïa l'article “El míldium de sa vinya” sobre el mateix tema, en el qual explicava que les vinyes de zones seques i alteroses, com Sant Lluís, eren més sanes i necessitaven menys aplicacions que els barrancs i les terres grasses, com als plans de Sant Joan.<sup>15</sup>

A partir de la dècada del 1920, va haver anys bons, com el 1922, quan *La Voz de Menorca* explicava que diversos vinyaters del terme des Castell es dedicaven a les feines de la verema. El 1924 *El Iris* anotava que la collita era abundantíssima. Tanmateix, en general, la visió que donen els periodistes és d'una activitat en decadència. Així el 1924 *El Bien Público* anota que:

“No es la vendimia de Menorca bulliciosa y jaranera. Faltan viñas que el oidium y el mildiu las mutilaron gravemente y poco se ha hecho para su repoblación y falla sobre todo en esas faenas la cooperación femenina. Buenas cosechas han dado las viñas y mejor fuera sin la inoportuna granizada de ha pocos días”.<sup>16</sup>

El 1925 el mateix diari comentava a mitjan setembre que:

“La vendimia es operación callada y quieta en Menorca. La algazara de la juventud en otras regiones nos es a nosotros desconocida. Nuestros vinyòvols dejan caer los racimos lentamente en las portadoras. La escasez de viñedos hace que las labores sean absorbidas por los viejos”.<sup>17</sup>

En un reportatge del 1930 un vinyater d'Alaior explicava que el míldiu havia aparegut feia quaranta anys i que “cada vegada que plou dins l'estiu mos lleva el raïm de la taula i una partida de bótes de vi”. Si no plovia no hi havia malaltia o quasi no afectava. Després de dos o tres anys de tranquil·litat, aquell any tornava a ser present. D'altra banda, és significatiu que el vi d'Alaior, que a finals del segle XIX figurava en nombrosos anuncis, al segle XX quasi s'havia eclipsat.<sup>18</sup>

En aquest mateix sentit el 1932 Hernández Sanz anota que:

“El cultiu de la vinya va prendre gran increment en època de la primera dominació anglesa pero passant els anys les malalties, i sobre tot la filoxera i el *mildiu*, en mataren moltes.

Deixant apart aquells terrenys que varen esser repoblats de cèps americans i están dedicats exclusivament a la producció de reim, moltes petites propietats que porten aquell nom no son altre cosa que horts d'esbarjo on per lo regular no tenen de vinya mes que unas quantes parres [...] En les veritables vinyes no manquen, construïdes dins les parets qui les tanquen, els *vermadors* per depositar-hi la cullita i una rústega cabanya per resguard del *vinyovol*.”<sup>19</sup>

Açò no vol dir, però, que s'hagués deixat de fer i vendre vi de Menorca. Durant aquests anys encara es publicaven anuncis i notícies sobre el vi del país:

---

<sup>15</sup> *Boletín de la Federación de Sindicatos Católicos* 08/10/1921. *La Voz de Menorca* 03/09/1930.

<sup>16</sup> *La Voz de Menorca* 23/09/1922. *El Iris* 26/09/1924. *El Bien Público* 18/09/1924.

<sup>17</sup> *El Bien Público* 16/09/1925.

<sup>18</sup> *La Voz de Menorca* 03/09/1930.

<sup>19</sup> Hernández Sanz, F. “Agricultura, ganadería, avicultura, industrias agrícolas”, *RM*, 1932, pàg. 63-95

- El febrer del 1923 es venia vi de la terra, “excel·lent per a convalescents i gents de bon paladar” al Cercle Catòlic de Ciutadella
- El mes d’agost es xerrava de la taverna que havia a un soterrani, on cada dia acudien treballadors per beure “el típic got de vi del país”
- El mes de març del 1926 *El Iris* anunciava vi del país de la vinya de Son Planes de Ciutadella, que es venia al major i menor al magatzem del carrer estret
- El mes de desembre una botiga de Ciutadella oferia vins per les festes. El del país es venia a 60 cts/litre, el mallorquí a 45, el català i alacantí a 55 i una altra vi pur d’Alaior a 55 cts.
- El mes de maig del 1928 s’informava de la celebració a Sant Lluís de la festa de Sant Isidre, per a la qual van convidar a músics i cantants de Ciutadella, als quals s’oferí un bon berenar de xocolati, ensaïmades, sobrassada i vi del país

L’efecte combinat de la fil·loxera, el míldiu i oïdi va causar una nova reculada de la viticultura illenca. L’extensió conreada de vinya va minvar el 64% i a les envistes de la Guerra Civil només ocupava 87 ha. La producció de vi disminuï el 48% i era de 148.700 litres. L’increment de rendiments va ser general a tota Espanya, perquè les noves vinyes, en tenir un cost de manteniment superior, es cuidaven més per obtenir un resultat econòmic superior.

Taula 6. Extensions de vinya i producció de vi a Menorca (1892-36)

Municipis	Extensions de vinya (ha)			Producció de vi (l)		
	1892-1906	1913-26	1927-36	1892-1906	1913-26	1927-36
Maó	54,68	15,97	25,00	64.580	19.000,0	34.202,5
S. Lluís	25,32	11,40	15,22	51.096	18.436,4	27.061,1
Es Castell	17,91	5,00	3,50	19.037	6.105,0	4.700,9
Alaior	81,25	20,00	20,00	98.010	36.857,7	40.543,5
Es Mercadal	14,72	4,39	4,39	13.353	6.763,5	6.763,5
Ferrerries	4,82	4,67	2,00	4.371	7.184,0	3.078,8
Ciutadella	41,35	16,58	16,58	37.500	30.841,0	32.383,1
<b>SUMA</b>	<b>240,06</b>	<b>78,02</b>	<b>86,69</b>	<b>287.948</b>	<b>125.187,6</b>	<b>148.733,4</b>

Font: Elaboració pròpia.

## 5. La vinya de la postguerra

Abans de la Guerra Civil, la vinya encara tenia un paper modest a l’agricultura insular. En general, no es tractava d’un conreu comercial, ja que la provisió de vi de l’illa es realitzava bàsicament amb vins importats (sobretot catalans i mallorquins), sinó que es tractava d’un conreu destinat a l’autoconsum, situació no gaire diferent de l’existent a Eivissa i Formentera.

En canvi, vint-i-cinc anys després de la Guerra, el nombre d’agricultors que tenien una vinya i elaboraven vi era tan exigü que la idea més comuna era que es tractava d’un conreu extingit. Així ho indica el 1945 la Memòria Comercial de la Cambra de Comerç de Menorca: “*En cuanto atañe a viñedos, han desaparecido en su totalidad los que antaño cubrían importantes extensiones*

de terreno. La producción de uva de este año ha sido nula<sup>20</sup>. Afirmació que era una simplificació, perquè les dades oficials demostren que la producció d'aquell any, no era inexistent, però que demostra la idea general existent a l'illa.

El contrast amb el cas eivissenc, on la suma de petites extensions de vinya pujava el 1962 a més de cent hectàrees, quasi totes destinades a la vinificació, és evident, i no s'explica completament per la diferent estructura agrària de les dues illes. En efecte, si bé és cert que les Pitiüses són illes de minifundi, mentre que Menorca domina el latifundi, el Llevant menorquí, especialment els termes de Sant Lluís, es Castell i sud de Maó, així com la perifèria dels nuclis urbans d'Alaior i Ciutadella, compten amb un nombre elevat de petites propietats.

En tractar-se d'un conreu minoritari, és difícil confeccionar una estadística de la vinya a partir del 1939. Les dades existents formen un conjunt dispers, fragmentari, i en ocasions contradictori, però que ens permet de fer-nos una idea aproximada dels canvis operats, tal i com veiem a la taula següent. Com a punt de referència hem inclòs els valors anteriors a la Guerra Civil.

Taula 7. Evolució de la superfície de vinya a Menorca (1930-1988)								
Terme		1927-36	1940-45	1946-55	1956-61	1962-69	1970-73	1974-88
Maó	Total	30,50	7,00	7,00	6,69	6,69	5,59	4,49
	Vi		4,00	4,00	3,82	3,82	3,19	2,57
	Taula		3,00	3,00	2,87	2,87	2,40	1,92
Sant Lluís	Total	18,56	16,00	16,00	12,00	6,30	5,25	
Es Castell	Total	3,50	3,00	3,00	3,00	3,00	15,00	
	Vi		3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	
	Taula						12,00	
Alaior	Total	20,00	2,43	0,50	0,10	1,00	1,00	1,00
	Vi		1,43	0,50	0,10			
	Taula		1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Mercadal	Total	6,39	1,00					
Ciutadella	Total	16,58	5,22	5,22	5,22			
<b>Menorca</b>	<b>Total</b>	<b>95,54</b>	<b>34,65</b>	<b>31,72</b>	<b>27,01</b>	<b>16,99</b>	<b>26,84</b>	<b>5,49</b>
	<b>Vi</b>		<b>30,65</b>	<b>28,72</b>	<b>24,14</b>	<b>13,12</b>	<b>11,44</b>	<b>2,57</b>
	<b>Taula</b>		<b>4,00</b>	<b>4,00</b>	<b>3,87</b>	<b>3,87</b>	<b>15,40</b>	<b>2,92</b>

Font: Elaboració pròpia.

Malgrat els valors de 1940-45 segur que són inferiors a la realitat, el cert és que la vinya va minvar molt amb motiu de la contesa. Els anys 1946-55, en què les dades ofereixen unes garanties superiors, la vinya suposava únicament una tercera part de l'existent abans de 1936. La disminució fou intensa arreu i el conreu només es va mantenir vigent a San Lluís, Maó i Ciutadella, si bé en aquest darrer terme s'esvaniria els anys següents.

A partir de 1955 continua la regressió de la vinya, que ara tenim millor documentat i els anys seixanta i primers setanta la seva superfície s'havia reduït a la meitat en relació als inicis dels anys quaranta. Al cens agrari de 1962 figuren a l'illa 11 hectàrees de vinya (destinades totes a vinificació), xifra que

<sup>20</sup> *Memoria Comercial, 1945*. Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación, 1946.

pel que sembla estava un poc per davall de la realitat. Els anys setanta, llevat d'alguns intents de plantar ceps per consum, com as Castell, van veure la pràctica desaparició del conreu: només quedaven quatre hectàrees a Maó. Excepte en un cas, es tractava de superfícies molt petites.

Per aprofundir en les dades anteriors, es poden analitzar alguns termes municipals, la qual cosa també ens permet cobrir les mancances de les fonts oficials. Així, segons Antoni Serra, descendent de la vinya de Son Bell-lloc, a les tanques del Pla Verd de **Ferrerries**, terme que en l'estadística no figura, s'hi va fer vi fins els anys 50, quan ho van retre.<sup>21</sup>

A **Alaior** estan disponibles les declaracions de collites i existències de vins, el resum de les quals és a la taula 8. La producció de vi de la primera postguerra havia minvat molt, ja que el 1927 en aquest terme havia 20 hectàrees de vinya, que devien produir uns 36.850 litres, que el 1945 s'havia encongit a menys d'una dècima part (2.870 l), que corresponien a set vinyaters.

Taula 8. Producció de vi d'Alaior (1945-74)			
Anys	Litres	Núm. Productors	Prod. Mitjana
1945	2.870,00	7	410,00
1946-47	1.162,50	3	387,50
1948-55	720,86	2	360,43
1956-57	200,00	1	200,00
1969-74	0,00	0	0

Font: Declaració de collites i existències de vi. AM Alaior.

Els anys següents va caure ràpidament el nombre d'elaboradors i la collita. Entre 1948 i 1955 es van mantenir dos productors, que només feien uns 360 litres de vi perhom, però els anys 1956-57 només quedà un darrer vinyater que feia una quantitat encara menor.

Segons diversos testimonis, la darrera vinya va ser la de Son Gall, que en els anys bons havia tingut un equip de vinyòvols i un celler equipat. El seu vi, negre i de bona qualitat, amb etiquetes amb el nom de la finca i l'escut de la família Seguí, es venia a les tavernes d'Alaior fins la dècada del 1950.

D'altra banda, el propietari de la vinya de s'Artiga Vella, Antoni Petrus explica el 2014 que va veure el seu avi fer vi. Hi havia diverses vinyes, la caseta del vinyòvol i dos vermadors, que era el lloc on s'hi posaven els paners i els poals plens de raïm, i quan era ple es feia un viatge de carro. Estava fet de tal manera que el raïm tingués ombra i el sol no li pigàs directe. Al casat tenien un celler amb cabuda per cinc bótes, de les quals una solia estar buida i servia per trascolar el vi. Un altre paratge notable eren els plans d'Alaior on, segons un informant, devers la dècada del 1920 tot eren vinyes.<sup>22</sup>

A **Ciutadella** la vinya també es va esfumar. De fet, les 5,22 ha indicades més amunt corresponen a Algaiarens, coneguda com la vinya de la Vall, de la qual

<sup>21</sup> *Diario Menorca* 26/03/2012.

<sup>22</sup> Revista Útil, abril 2014. Sobre els plans d'Alaior, la dona de Francisco Borrás en relació al seu avi.



tenim la descripció que va fer el 1982 un pagès que hi treballà a Antoni Bonet, que creiem que és aplicable al que succeí a Alaior i altres bandes:

“quan ell la va començar a conèixer, eren dues [vinyes]; l'una feia molts d'anys que estava plantada, però l'altra era una vinya jove ja que, segons havia sentit contar, l'havien plantada devers l'any 1915”.

Part del raïm es venia per al consum, per a la qual cosa cada matí es carregaven en un carro paners plens. Però l'aprofitament principal devia de ser l'elaboració de vi; també es duia el raïm a Ciutadella, al celler situat al soterrani de ca n'Esquella, el propietari, on “feien aquell vi de la nostra terra tan saborós i que, si un en bevia un poc, era bo de fer encalçar papallones”.

El més revelador és la descripció final:

“Quan va esclatar la guerra civil, aquesta vinya, com moltes altres coses, va ser molt malmesa i abandonada, però en acabar encara la van tornar a remuntar una mica, si bé la vinya vella ja no la varen poder aixecar i va ser abandonada totalment; però de la nova, encara en van fer vi fins l'any 1949 o un poc [més] d'allà; en què es va deixar de fer vi. Llavors, a poc a poc, un tros ara i un altre suara, es va abandonar, i l'any 1960 ja no en quedava ni un cep, d'allò que altre temps havia estat una gran vinya”.<sup>23</sup>

En canvi, a la zona de **Maó** el panorama és bastant diferent. Les dues relacions de vinyes existents, dels anys 1949-51 i 1985, indiquen un conreu molt minifundista, com a Alaior, però amb una notable capacitat de resistència. Així la superfície total censada el 1985 és fins i tot superior que el 1949-51, cosa que fa pensar que el cens de després de la guerra no era complet, tot i que també pocs dels viticultors del 1985 devien elaborar vi. La dimensió mitjana es va reduir a la meitat.

Taula 9. Superfície plantada de vinya a Maó (1949-85)

Anys	Àrees	Cultivadors	Ext. Mitjana
1949-51	405	18	22,50
1985	449	44	10,21
Coincidències			
1949-51	205	8	25,63
1985	174	8	21,69

Font: Elaboració pròpia.

Hi ha vuit parcel·les que figuren en els dos censos, i en aquestes la variació de l'extensió mitjana és mínima. Així i tot aquests valors estan distorsionats per un únic propietari que va incrementar la seva vinya de 20 àrees el 1951 a 131 el 1985. Si el descomptam, l'extensió mitjana dels set restants passà de 26,4 a 6,04 àrees.

A Maó, podem distingir dues zones productores: Lluçmaçanes i Sant Climent. Francisco Olives, de **Lluçmaçanes**, explica la història de la seva família:

“Miguel Pons Carreras, en torno a 1890 elaboraba vino para venderlo después en garrafas. Entonces, las gentes acudían a la central de ventas de lo que hoy es Vinos Lluçmaçanes. Con la incorporación de la siguiente generación, y

<sup>23</sup> Bonet, A. “La vinya de La Vall” dins *Menorca pagesa*. CIM, 1988, pàg. 119-122. Article originalment publicat al *Diario Menorca*, el 24/10/1982

concretamente de Juan Pons Pons, se inició la venta ambulante por todo el Levante insular: Maó, Es Castell, Sant Lluís, y Sant Climent. [...]

Los avatares de la Historia, léase Guerra Civil, y las desgracias naturales, en forma de la enfermedad de la uva llamada Mildiu, dieron al traste con la plantación de los viñedos de la empresa familiar, que hasta entonces los poseía en la zona que hay al lado de la carretera de Sant Lluís y también en Lluçmeçanes.”

Després de la Guerra inicià el negoci actual, important vins catalans<sup>24</sup>.

Com es veu, en aquest cas, la Guerra Civil també fou el detonant perquè s'abandonassin les vinyes. En una entrevista personal, Pons ha concretat que els danys que ocasionà la guerra foren destruccions per causa dels bombardeigs i la plaga del míldiu que es va estendre per les vinyes; el mal segur que es va agreujar perquè es van deixar de fer tractaments amb sulfat de coure.

També comptam amb la informació de Francisco Borrás, propietari de la vinya de Malbúger Vell, a l'entrada de Lluçmaçanes. Conserva el llibre de comptes de la vinya, que va començar la seva tia Antònia l'any 1940, així com altres documents (factures, notes i papers solts). El primer any es van fer una important quantitat de feines agrícoles, segurament per recuperar la vinya després de la Guerra Civil. El 1947 Francisco Borrás va passar a fer-se càrrec de la seva gestió. L'estància també tenia vaques; el 1982, quinze.

Es contractaven jornalers per fer les feines de la vinya i ajudar a fer el vi. Els anys setanta, i segurament abans, es tractava d'operaris del constructor de Sant Lluís Antoni Seguí Mercadal, que ja figura en els comptes del 1967. En les factures del 1976 el treballador era Miquel Carreras, expert en el maneig dels ceps.

La producció va anar creixent. Primer els ceps donaven uns 200 l de vi i van arribar a fer més de 1.000 l, fins que els anys setanta i vuitanta van tornar als 200-300 l. També es feia vinagre (premsant el capell del vi) i al començament es venia una porció del raïm pel consum. El vi s'elaborava al celler que hi ha a les cases del lloc. La verema es feia el setembre o l'octubre, època en què es reparaven les bótes. S'emprava una premsa, encara existent, per prémer el raïm. Alguns anys es recull la despesa de fer un dinar per la verema.

El vi, que era negre, es venia a particulars, no a botigues i una part se la quedava el propietari. La venda es feia del mes de gener o febrer fins el setembre, el període variava d'un any a l'altre. Almanco al final, era un vi un poc aspre. Al celler, Borrás no només feia el seu vi, sinó que arreplegava el raïm d'altres vinyaters de Lluçmaçanes, normalment entre dos i quatre. El rendiment era d'un litre de vi per dos de raïm, que és un mica baix, perquè normalment és de 0,60-0,65 litres per quilo de raïm.

La vinya no era un gran negoci, molts anys no es guanyaven doblers. Les anotacions acaben l'any 1979 amb una pèrdua, corresponent a la collita de

---

<sup>24</sup> “Un negocio del vino con profundas raíces”. *Ultima Hora*, 17 de juliol de 2006

l'any anterior. Tanmateix els anys següents i fins el 1987 hi ha uns fulls solts on es veu que se seguia fent vi, per a la qual cosa s'ajuntava el raïm de la vinya amb dos o tres vinyòvols més (Guillermo, Julián i Marcelo, pagesos de Lluçmaçanes). Un treball del 1982 indica que abans la vinya ocupava una tanca sencera i llavors només les parets que voltaven l'hort. Segurament Borrás va deixar de menar directament la vinya. La producció d'aquests anys varia entre 190 a 250 kg, però amb els altres vinyaters s'ajuntaven entre 660 i 1.100 kg de raïm per obtenir la meitat de vi.

L'altra zona productora era **Sant Climent**. Antoni Pons Tudurí el 1977 explicava que només quedaven cinc o sis particulars del poble, que produïen vi per casa, afegint que era l'únic lloc de l'illa on se'n feia, ja que a Lluçmaçanes i Sant Lluís, s'havia deixat de fer (cosa que no és certa). Encara perdurava as molí de mitjan lloc, d'Alaior i el lloc de Toronet de Maó. Abans s'elaborava en gran quantitat, però vint anys enrere havia començat a disminuir la fabricació i des de feia uns set anys cada vegada eren menys i ja només quedaven "quatre pagesos vells" (ell tenia 67 anys) que s'hi dediquessin i s'estava perdent la tradició. Atribuïa el retrocés de la vinya a la fil-loxera, "sa taca" (míldiu), i sa cendra (l'oïdi). La seva vinya alguns anys havia arribat a produir 6.000 litres i el 1976 en va fer 1.400, que venia a 35 pts/litre, però el 1977 les pluges tardanes i "aquest temps tant raro que hem tingut" li havia fet perdre més de tres tones de raïm i a mitjans agost pronosticava que només n'obtidria cent litres. Antoni feia vi amb el seu raïm i el que li duïen pagesos d'altres bandes, de Maó i Alaior i en total pensava fer 1.000 litres. Amb un quintar (40 kg) de raïm si l'any era bo sortien de 28 a 30 litres de vi.<sup>25</sup>

Feia vi negre d'uns 9<sup>o</sup>-10<sup>o</sup>. El most fermentava un mínim de 18 dies, després el líquid reposava en les bótes durant dos mesos, amb el tap fluix, perquè continués la fermentació. Després es trascolava i passava a una altra bóta i cap a Nadal es podia començar a beure. Pel que fa al vi blanc dolç, primer bullia el suc, fins a reduir-lo de quatre parts una. Després de fermentar, es trascolava, es deixava reposar vint dies i, deixant passar cinc dies més, ja es podia beure.

El 1980 la premsa va recollir un reportatge sobre un altre viticultor: Josep Cardona Pons, de seixanta-un anys, nascut a Sant Lluís, però resident a Sant Climent. Tenia la vinya a uns terrenys de la seva propietat a Rafalet. Havia après l'ofici de son pare Antoni Cardona. Explicava el procés d'elaboració del vi i del moscatell, amb fotografies de les vinyes i el celler.<sup>26</sup>

Tres anys més tard, Joan C. de Nicolàs publicava una entrevista al vinater santclimenter Antoni Seguí, tot afegint que encara produïen vi uns quants vinyòvols d'Alaior, Sant Lluís, es Castell, Lluçmaçanes, Sant Climent i, tal vegada, es Migjorn i Ciutadella, pel consum propi i dels amics. Antoni Seguí feia uns anys havia convertit el roquissar de les antigues vinyes de Binicassi, en terres de Cogollonet, en una vinya, de poc més de tres mil metres quadrats, amb un verger d'arbres i dos-cents seixanta ceps que vorejaven totes les parets de pedra. Els seus ceps no eren els ceps americans que es van sembrar

---

<sup>25</sup> *Diario Menorca* 20/08/1977.

<sup>26</sup> *Diario Menorca* 22/11/1980.

després de la plaga de la fil·loxera, sinó els que sempre havia hagut a Menorca, de les varietats planta blanca, calop blanc i vermell, moscatell i els raïms negres cartoixans, crinyana i llores, amb els quals feia uns dos mil litres de vi. En l'article s'expliquen les feines de la vinya i l'elaboració del vi. Obtenia un vi rosat, per mor de la mescla de les diferents varietats de raïm, que era la manera de fer vi a la banda de Maó de feia cent anys, diferent del vi de Talis, des Migjorn, el de Son Gall d'Alaior o el vi blanc d'Alaior, famosos a Menorca, no feia encara massa anys.<sup>27</sup>

Finalment a **Sant Lluís** sembla que la situació estava a mig camí entre la d'Alaior i Ciutadella i la de Maó: l'extensió de vinya inicialment era més important (16 hectàrees) i va anar retrocedint, però a un ritme més lent que a Alaior. De fet, malgrat les estadístiques indiquen que la vinya es va eclipsar completament, alguns testimonis indiquen que realment va restar uns pocs de viticultors que elaboraven petites quantitats de vi per autoconsum. Un d'aquests era el de Bernat Seguí, nascut el 1934, qui el 2004 explicava:

“També a Menorca es va patir aquesta desgràcia [la fil·loxera] i van desaparèixer moltes vinyes. A molts llocs i horts, però del terme de Sant Lluís es replantaren vinyes i es continuà fent molt bon vi. [...] Sempre he conegut de prop el que eren les vinyes i el fer vi.”<sup>28</sup>

L'any 1952 va treballar en una vinya i després a altres explotacions del terme, però quan es va casar, devers 1960, va deixar el camp per fer de mestre de cases, i al mateix temps cultivava la vinya i els horts d'Antoni Sintes. A la postguerra, a Sant Lluís encara hi havia vinya per tot arreu i els vinaters més coneguts eren en Joan de Son Blanc, en Situs des Barranc, en Vicent Sucre i els de ca n'Ivernís. Les varietats de raïm eren la planta i, especialment la llores, de gra petit i sucós; el calop, de gra gros i fort, era més a propòsit per menjar que per fer vi. Les vinyes eren tractades amb sulfat de coure i sofre i la verema es feia per Sant Miquel (29 de setembre).

Un altre referència al vi de Sant Lluís el dona n'Antònia Olives, de Biniparell Vell, que havia nascut el 1905. Son pare li contava que l'avi del seu avi sempre havia vist la vinya vella, la qual cosa feia que produís un vi de gran qualitat. Explica el procés d'elaboració del vi i és la única que esmenta que el raïm es trepitges amb els peus. Son pare també li deia que el raïm podrit no feia el vi dolent, sinó el raïm verd. Així mateix refereix l'elaboració de la mistela: es cola dues vegades el most i després se li afegeix un litre d'alcohol bo i el resultat es posa en una garrafa de quinze litres. Allà el vi bullia trenta dies i el producte final es tornava a trascolar.<sup>29</sup>

Però la vinya no es va abandonar tot d'una. El Diari Menorca explicava el 1963 que la collita de raïm havia estat molt abundant i un grup de vinyaters de Sant Lluís s'havien associat per fer el vi en un celler de la població.

Segurament els darrers viticultors combinaven la producció de raïm per consum i per vi. Així s'explicaria el comentari que fa el diari sobre la collita del 1965, un

---

<sup>27</sup> *Diario Menorca* 11/10/1983.

<sup>28</sup> “Les vinyes i el vi en el terme de Sant Lluís”. *Revista S'Auba*, núm. 175, 2004

<sup>29</sup> *Diario Menorca* 27/08/1993.

altre any excepcional en què molts voldrien transformar l'excedent en vi, però quasi no quedaven cellers per vinificar.

De tot això es desprèn que l'abandonament de la vinya fou un procés molt gradual i, de fet, mai es va deixar del tot de fer vi. A finals del segle XX va començar el procés de recuperació. El 1995 Vicenç Carreres, de Sant Lluís, va elaborar devers 2.000 litres de vi de tipus tradicional a partir de quasi 4.000 kg de raïm al celler que havia construït a s'Ullastrar, amb l'ajuda de Llorenç Mascaró i Aldo Seguí. El maig del 2000 el Departament d'Agricultura del Consell Insular va organitzar un curs de formació sobre viticultura i vinicultura. La participació va ser elevada (unes trenta persones) i, a més es realitzà un tast de vins de Menorca, al qual van aportar vi uns deu productors, la majoria d'ells *amateurs* que mantenien o havien recuperat recentment les seves vinyes.<sup>30</sup>

En conclusió, malgrat la creença popular, a Menorca mai s'ha deixat de fer vi. Així mateix, la cultura del vi va estar ben viva a l'illa fins a la Guerra Civil.

---

<sup>30</sup> MÉNDEZ (2010), pàg. 237.