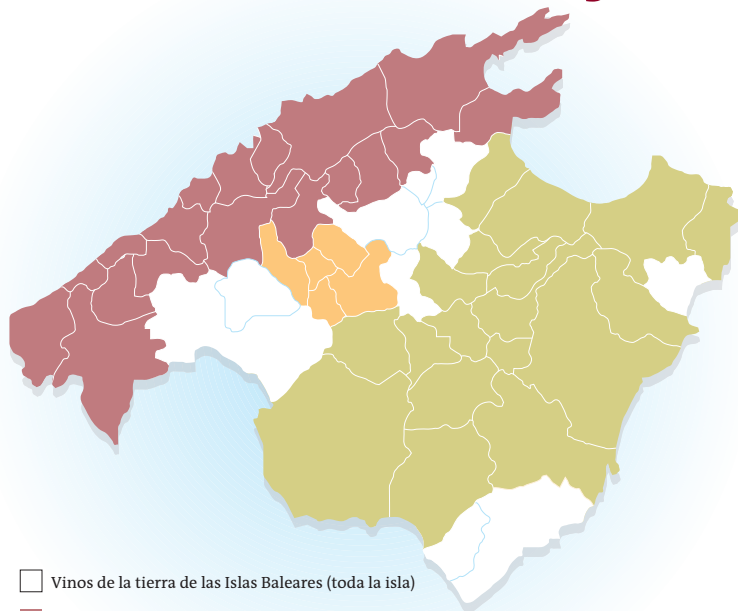


# Mallorca y sus vinos



- Vinos de la tierra de las Islas Baleares (toda la isla)
- Vinos de la tierra Serra de Tramuntana-Costa Nord
- D.O. Binissalem-Mallorca
- D.O. Pla i Llevant Mallorca

**Ana Arazuri y Viki Benavides**  
(vikivini@lexnova.es)

Mallorca, además de su gran atractivo turístico, nos ofrece, a los amantes de los vinos, una singular oferta vitivinícola. Es la isla de mayor superficie del archipiélago balear, con un clima benigno y privilegiado para el cultivo de la vid. Los suelos son de naturaleza variable (pardo, pardo-calizos...) con un problema, su elevado precio: la hectárea de viña cuesta más en Mallorca que en cualquier otra zona vinícola.

## Denominaciones de Origen

En estas islas podemos encontrar una serie de vinos tradicionales bajo el nombre de **Vinos de la tierra**. En Mallorca existen los "vinos de la tierra Serra de Tramuntana-Costa Nord" y los "vinos de la tierra de las Islas Baleares", con algunos caldos interesantes.

Otros, de inferior categoría, son los **Vinos de Mesa** de las islas Baleares. Los principales vinos se encuentran acogidos

a dos **Denominaciones de Origen**. En la D.O. "Pla i Llevant Mallorca" se elaboran vinos blancos, rosados, tintos y espumosos. La principal y primera que se calificó fue la D.O. "Binissalem-Mallorca". Situada en el centro de la isla, goza de un clima suave y está protegida de los vientos por la Sierra de Tramontana.

## Variedades y vinos

El gran número de variedades autóctonas que existen en la isla, cultivadas con paciencia, bajas producciones y bien elaboradas, dan lugar a vinos con personalidad, peculiares, diferentes a los del resto del mundo.

En las variedades tintas, la más abundante es la autóctona *manto negro* que es la base para la elaboración de la mayoría de los vinos tintos, siendo obligatorio en alguna D.O. que intervenga en un 50%. Un buen complemento para esta variedad es la también autóctona *Callet*. Están autorizadas las foráneas

*monastrell*, *tempranillo*, la *syrah*, e, incluso, la bordelesa *cabernet sauvignon*, de utilización limitada.

En los vinos blancos y espumosos destaca la autóctona *moll* o *prensat blanc* que da origen a vinos afrutados, de bonito color, con cierta estructura y que llenan el paladar de agradables sensaciones. Están autorizadas las foráneas *macabeo*, *parellada* y la *chardonnay*, famosa uva de origen borgoñón.

Bodegas con ganas de trabajar bien, enólogos especializados, un buen cultivo de la vid y unas originales variedades, dan lugar a unos vinos peculiares, sabrosos, capaces de satisfacer a los mejores aficionados. Merece la pena disfrutar de los maravillosos paisajes de esta isla descubriendo simultáneamente su gran riqueza vitivinícola. ■

## AN/2 2003

**Marca:** AN/2 2003

**Bodega:** AN NEGRA VITICULTORS, S.L. (Felanitx - Mallorca).

**D.O.:** «vino de la tierra de las Islas Baleares».

**Variedades:** 57% callet, 13% syrah, cabernet sauvignon, merlot y garnacha.

**Crianza:** 10 meses.

**Grado:** 13,5% vol.

**Precio aproximado:** 12 €.

**Cata:** rojo cereza de capa media. Es un vino con una nariz peculiar con frutillas rojas y notas florales sobre un fondo suavemente especiado. Sabroso, fresco, con un agradable paso de boca. Fino, aromático y equilibrado.

Ánima negra es una bodega que ha revolucionado el panorama vitivinícola de las islas Baleares. Ha apostado, con gran acierto, por recuperar y utilizar para sus vinos las variedades autóctonas. Cuentan en la actualidad con varias hectáreas de viñedo propio, barricas de roble francés y americano, técnicos especializados en viticultura y enología y mucha ilusión por elaborar buenos caldos.



«El vino trueca en oro el plomo de la vida.»

Omar Khayyam