




MALLORCA
PLA i LLEVANT
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

PLA I LLEVANT MALLORCA

Memoria any 2016

INDEX DE LA MEMÒRIA

1.	LA D.O.P PLA I LLEVANT DE MALLORCA	3
1.1.	Descripció de la Zona	3
1.1.1.	El Clima:	3
1.1.2.	Els terrenys:	3
1.1.3.	Els Municipis:	4
1.2.	Varietats autoritzades	4
1.3.	Bodegues. Nombre de bodegues i ubicació.	5
1.4.	Característiques dels vins	6
1.4.1.	Els Blancs	7
1.4.2.	Els Rosats	7
1.4.3.	Els Negres	7
2.	COLLITES I VINIFICACIÓ	8
2.1.	Campanya 2016	8
2.2.	Litres de vi elaborats collita 2016.	8
2.3.	Composició	8
2.4.	Activitats del Consell Regulador	9
2.5.	Promocions realitzades	9
3.	ACTIVITATS DE CONTROL	10
3.1.	A les vinyes	10
3.2.	A les bodegues	10
3.3.	Reunions del panell de Tast.	11

 <p>MALLORCA PLA i LLEVANT DENOMINACIÓ D'ORIGEN</p>	<p align="center">Denominació D'Origen Pla i Llevant Mallorca.</p>	<p>C/ Marià Aguiló 3 07200 FELANITX ILLES BALEARS</p>
--	---	---

1. LA D.O.P PLA I LLEVANT DE MALLORCA

1.1. Descripció de la Zona

1.1.1. El Clima:

El clima es típic de la Mediterrània i està considerat com a suau, amb una temperatura mitja de 17º C. I una oscil·lació entre 8 i 10º C.

La Pluviometria durant la verema ha estat escassa, tenint pluges una setmana abans de començar verema lo que va afavorir la correcta maduració del raïm fins a l'octubre. En general va ser una campanya seca, la qual va provocar menys càrrega de raïm al cep i més concentrat.

*Conclusió:

- Durant la maduració dels raïms blancs i rosats no han hagut problemes sanitaris degut al clima sec. La maduració dels negres ha estat molt bona, tenint diferències tèrmiques entre el dia i la nit afavorint una maduració d'alta qualitat. El raïm ha entrat molt concentrat amb graus alcohòlics correctes, superiors a l'any anterior.
- La producció per raïm ha estat afectada per la sequera dels mesos previs a la maduració i durant maduració. Les previsions eren d'una gran collita en quilos a veremar, però finalment la manca d'aigua ha donat raïms amb menys càrrega.

La mitja d'hores de sol és de 2.800 hores/any.

1.1.2. Els terrenys:

La vinya té una gran capacitat d'adaptació a nombrosos tipus de terrenys. Tret de casos extrems la vinya proporciona bons vins en terres de diferents característiques de composició, profunditat i estructura.

En el nostre cas, els materials – calisses-argiloses - del substrats geològics (margues miocèniques, principalment) han donat lloc a sòls calissos sobre materials no consolidats.

El pH varia entre 7 i 8 i el calci es l'element més abundant.

L'elevat nivell de calissa al perfil, l'escassa acumulació d'argila a l'horitzó B i en conseqüència la bona permeabilitat, la mancança de matèria orgànica i d'escassa resistència mecànica a la penetració radicular són condicions favorables per el conreu de la vinya amb produccions de qualitat.

Hi podrà haver petites variacions, microclimes reduïts, lleugers predominis, però en definitiva els nostres sòls són majoritàriament calissos, amb petites variacions, suficients, sense cap dubte per a modificar un vi d'un altre.

 <p>MALLORCA PLA i LLEVANT DENOMINACIÓ D'ORIGEN</p>	<p>Denominació D'Origen Pla i Llevant Mallorca.</p>	<p>C/ Marià Aguiló 3 07200 FELANITX ILLES BALEARS</p>
--	--	---

1.1.3. Els Municipis:

La Denominació d'origen Pla i Llevant de Mallorca compren els següents municipis: Algaida, Ariany, Artà, Campos, Capdepera, Felanitx, Lluçmajor, Manacor, Maria de la Salut, Montuïri, Muro, Petra, Porreres, Sant Joan, Sant Llorenç des Cardassar, Santa Margalida, Sineu i Villafranca de Bonany.

1.2. Varietats autoritzades.

La relació de les varietats autoritzades, així com de la superfície que hi ha inscrites a la Denominació d'Origen, és la següent:

Varietats BLANQUES	Superfície (has)
Chardonnay	56
Premsal Blanc	47
Macabeu	14
Moscatell	11
Parellada	4
Riesling	1
Viognier	9
Giró blanc	21
TOTAL blanques	163

Varietats NEGRES	Superfície (has)
Cabernet Sauvignon	97
Merlot	75
Callet	67
Syrah	40
Ull de llebre	27
Manto Negro	38
Pinot Noir	2
Fogoneu	2
Monastrell	1
Gorgollasa	2
TOTAL negres	351

	Denominació D'Origen Pla i Llevant Mallorca.	C/ Marià Aguiló 3 07200 FELANITX ILLES BALEARS
---	---	--

--	--

TOTAL	514
-------	-----

1.3. Bodegues. Nombre de bodegues i ubicació.

Actualment hi ha inscrits a la DO Pla i Llevant 13 bodegues.

Relació de Cellers:

- Vinyes i Bodegues PERE SEDA.

C/ Cid Campeador 22. 07500 Manacor.
Tel 971500219 Fax 971 844934
web www.pereseda.com
e-mail: pereseda@pereseda.com

- Vins Miquel Gelabert.

C/ Salas 50. 07500 MANACOR.
Tel/Fax 971821444 Mov. 659502662
e-mail
vinsmg@vinsmiquelgelabert.com
web www.vinsmiquelgelabert.com

- Vins Toni Gelabert.

Camí dels Horts de Llodrà, km 1.3
07500 MANACOR.
Mov 610789531 Fax 971552409
Bodega: Camí dels Horts de Llodra km
1,3. 07500 MANACOR.
www.vinstonigelabert.com
info@vinstonigelabert.com

- Can Majoral

Carrer Campanar s/n 07210 ALGAIDA
Tel/Fax 971 665867. Mov. 610201299
e-mail: bodega@canmajoral.com
web: www.canmajoral.com

- Vins Armero i Adrover.

Camada Real s/n. 07200 FELANITX.
Tel/Fax. 971827103. Mov 609861332
e-mail:
luisarmero@armeroiadrover.com
Web: www.armeroiadrover.com.

- Vinyes i Bodegues Miquel Oliver.

C/ Font 26. 07520 PETRA.
Tel/Fax 971561117
e-mail miqueloliver@miqueloliver.com
web www.miqueloliver.com

- Bodegas Vi Rei SLU.


Crta. Cabo Blanco KM 25.4
Cala Pí. Lluçmajor

- Vins Can Coleto.

Direcció: Camí de Son Reixac (Finca Ses
Ferritges). 07520 PETRA.
Tel: 971561544. mov. 658879488
e-mail: mijaume@hotmail.com

Bodegas Bordoy.

C/ Pérez Galdós 29 Palma de Mallorca
07006 Tel: 971 273034
promocion@bodegasbordoy.com

 <p>MALLORCA PLA i LLEVANT DENOMINACIÓ D'ORIGEN</p>	<p>Denominació D'Origen Pla i Llevant Mallorca.</p>	<p>C/ Marià Aguiló 3 07200 FELANITX ILLES BALEARS</p>
--	--	---

- Butxet Viticultors SAT.

Llorenç Perelló
C/ Bisbe Alberti 10 Muro
Mòbil. 630 039150
e-mail: info@butxet.com

- Vidauba S.C.L

Sa Volta 2 Crta. Felanitx – Santanyi Km
0507200 Felanitx
699096295
vidauba@vidauba.com

- Cas Beato

Avda. des Cap Vermell
Capdepera

- Finca Es Fangar SA

Camí de Son Prohens S/N
07209 Son Prohens
www.es-fangar.com

1.4. Característiques dels vins.


La Comarca del Pla i Llevant obre les seves portes a la façana de la Mediterrània i sucumbeix de bon grau a la poderosa influència de la llum, les flaires i els mites d'aquesta mar antiga.

No és doncs estrany que les vinyes portin a la saba la identitat Mediterrània. A trec d'alba els sarments s'espolsen la peresa estirant-se cap a un cel tan blau, mirall de la mar i viceversa que desafia la mirada dels animals i el homes, i al llarg de les hores, els dies i les estacions, aquesta mar, tan propera, celebra un maridatge amb els elements al que cap presència del regna mineral, animal, ni vegetal pot defugir.

Així, la flor que s'obre en primavera premonitòria del fruit prenyat d'essències que ens regalarà la tardor, neix, creix, es fa fecunda i completa el misteri de la maduresa dels singlons, respirant aires de la Mediterrània.

La feina tenaç de l'home treballant la terra amb duresa, la vinya amb mans delicades i els raïms amb saviesa, ajuda a la naturalesa a tancar el cicle que es completa amb la fermentació del most que esdevé vi, un vi que suggereix en cada un dels nostres sentits la presència del mar. Així uns vins blancs i suaus ens recorden aquelles matinades de la nostra Mediterrània quan la mar en captiva per la seva quietud i transparència. Uns vins negres que gaudeixen de força i que ens recorden aquelles envestides de les ones de la Mediterrània contra les roques de la costa, igual que la mar penetra per les enclotxes, el nostres vins, siguin blancs, rosats o negres, penetren els sentits del que té la sort d'abocar-los dins una copa, mirar el seu color, olorar el seus aromes marins, paladejar una harmonia de sabor i al final gaudir del plaer de degustar allò que consumit amb mesura és aliment pel cos i alegria per l'esperit.

Elaboram el most seguint la tradició que ens ensenyaren els nostres avantpassats, però aprofitem els recursos que ens proporciona la més moderna tecnologia i que ens permeten obtenir vins de la millor qualitat. Sabem que un bon most requereix de la

 <p data-bbox="220 212 486 300">MALLORCA PLA i LLEVANT DENOMINACIÓ D'ORIGEN</p>	<p data-bbox="550 156 1101 235">Denominació D'Origen Pla i Llevant Mallorca.</p>	<p data-bbox="1165 145 1404 246">C/ Marià Aguiló 3 07200 FELANITX ILLES BALEARS</p>
---	---	---

pressió exacta, sense avarícia, de la neteja escrupolosa, de la selecció dels raïms més sans.

Les característiques generals dels vins emparats per la D.O. Pla i Llevant són:

1.4.1. Els Blancs

La varietat premsal dóna lloc a vins que expressen de manera singular el caràcter de la terra de la zona. Són vins més aviat pàl·lids amb lleugers matisos verdosos. Flaires intenses, una mica fruitoses, amb fons d'herbes mediterrànies; boca saborosa. Frescos. Acidesa agradable.

Les peculiaritats de les varietats foranes plantades a les nostres terres ens ofereixen un ampli ventall de sensacions: Chardonnay i Muscat, donen vins altament expressius en nas i falaguers en boca. Frescos. Viva acidesa. Lleugers i llargs al mateix temps. Amb fons marcats per la seva varietat (almesca, flors, fruites)


1.4.2. Els Rosats

La nitidesa sensorial que desprenen les nostres varietats patenten els nostres vins rosats. Vins de color "frambuesa" intens. Flaires de fruita roja, afinat fons de terreta, boca saborosa, notes cítriques, bona acidesa.

1.4.3. Els Negres

L'estil que caracteritza l'adaptació mediterrània de les varietats franceses que elaborem a la nostra zona, donen lloc a vins que desprenen agradables tocs balsàmics en nas; en boca ofereixen tanins suaus i madur; són saborosos i amb cos.

Respecte del raïms autòctons, els vins resultants es caracteritzen per un nas únic. Fins tocs de terreta units amb un interessant caràcter varietal, donen lloc a vins rodons i de interessant bouquet, després d'una lleugera estada a la bóta.

	Denominació D'Origen Pla i Llevant Mallorca.	C/ Marià Aguiló 3 07200 FELANITX ILLES BALEARS
--	---	--

2. COLLITES I VINIFICACIÓ

2.1. Campanya 2016

DADES VEREMA 2016 DOP PLA I LLEVANT			
Viticultors	INSCRITS		Actives a DO
	72		50
Nº de bodegues	13		
Superfície de vinya	Ha INSCRITES		Ha 2016
	Blanca	163 ha	125,79 ha
	Negre	351 ha	236,29 ha
		514 ha	362,08 ha
Producció de raïm	Blanc	928.581 Kg	
	Negre	1.506.339 Kg	
		2.434.920 Kg	

2.2. Litres de vi elaborats collita 2016.

	Pla i Llevant	Vi de la terra de Mallorca	Altres Vins
Negre	7.073,58 hl	7,00 hl	18,92 hl
Rosat	3.208,01		
Blanc	6.150,87		14,70 hl

2.3. Composició

El Consell Regulador està compost per quatre vocals del sector vitícola i quatre vocals del sector vinícola. A més hi ha dos vocals tècnics anomenats per la Conselleria d'Agricultura i Pesca. Al novembre de 2016 es va anomenar als nous membres del Consell Regulador una vegada realitzada les oportunes eleccions.

President: D. Antoni Bennàssar Roig


Vicepresident: D Miquel Gelabert

Secretari Sr. Tofol Reus

Vocals

Sr. Andreu Oliver Trill

Sra. Pilar Oliver

 <p>MALLORCA PLA i LLEVANT DENOMINACIÓ D'ORIGEN</p>	<p>Denominació D'Origen Pla i Llevant Mallorca.</p>	<p>C/ Marià Aguiló 3 07200 FELANITX ILLES BALEARS</p>
---	--	---

Bartomeu Nadal Nicolau	Viticultor
Antonio Caldentey Vaquer	Viticultor
Simon Oliver Adrover	Viticultor
Guillem Valls de Padrines	Viticultor

Vocals suplents

Joan Oliver Solà	Viticultor
Jaume Nicolau Julià	Viticultor
Gabriel Nicolau Barceló	Viticultor
Joaquín Monserrat Adrover	Viticultor
Antoni Gelabert Fullana	Elaborador
Llorenç Perelló	Elaborador
Miquel Jaume Horrach	Elaborador
Miquel Binimelis Rigo	Elaborador

2.4. Activitats del Consell Regulador

Les reunions del Consell Regulador es celebren a la seva seu, situada en el Carrer Mariano Aguiló 3, 07200 Felanitx.

S'han convocat 5 reunions al llarg de l'any 2016, els dies 11/02/2016, 27/04/2016, 23/06/2016, 07/09/2016 i 27/10/2016.

2.5. Promocions realitzades

25-27/01/2016. Assistència amb estand al congrés MADRID FUSIÓN 2016 a Madrid.

Febrer 2016. Xerrada sobre les funcions de la DOP Pla i Llevant al illes Juniper Serra a Palma.

18/02/2016. Presentació i degustació dels vins dels cellers del Pla i Llevant a Palma, a l'hotel Valparaíso.


04-05-06-07/04/15. Assistència amb estand a la fira Madrid Gourmet 2016.

19/04/2016. Programa de ràdio especial DO's de Balears al programa Balears en la COPE.

22/04/2016. Firma del manifest "Wine in Moderation" juntament amb la DO Binissalem coorganitzat amb FIVIN.

05/2016. Festa del Callet a Felanitx. Curs de tast de 3 dies de diferents vins dels cellers de la DOP Pla i Llevant. Taula rodona sobre la varietat Callet. Degustació de vins a càrrec dels cellers de la DOP Pla i Llevant.

05/2016. Organització de 3 masterclass de maridatge vi DOP Pla i Llevant – Sobrassada de Mallorca i Formatge de Maó a 3 restaurants de la cadena espanyola Iberica a Regne Unit. 2 a Londres i 1 a Manchester.

 <p>MALLORCA PLA i LLEVANT DENOMINACIÓ D'ORIGEN</p>	<p>Denominació D'Origen Pla i Llevant Mallorca.</p>	<p>C/ Marià Aguiló 3 07200 FELANITX ILLES BALEARS</p>
---	--	---

04/06/2016. Presentació i degustació de vins del Pla i Llevant a Manacor.

07/2016. Promoció a la revista Air Nostrum durant tot el mes de juliol.

29/07/2016. Festa del Vi d'estiu 2016 a Portocolom. Degustació de vins blancs i rosats de la DOP Pla i Llevant al Port de Felanitx.

11/08/2016. Festa de l'inici de verema 2016 al celler Miquel Gelabert a Manacor. Veremadora oficial: Usun Yoon- actriu.

20/08/2016. Conferència sobre la DOP Pla i Llevant a la Universitat Catalana d'estiu.

01/12/2016. Còctel de Nadal a l'hotel GPRO Valparaíso.

Febrer/ Juliol / Octubre 2016. Anuncis publicitaris a la revista Manjaria del Diari de Mallorca.

Col·laboracions amb la donació de producte i díptics de promoció a la Fira del Llonguet 2016, sopar de Mallorquines de Verano a l'Hotel GPRO Valparaíso i a la fira del Saló Nàutic del port de Palma.

3. ACTIVITATS DE CONTROL

Tal com mana el Reglament es realitzaren el següents controls:

3.1. A les vinyes

Durant tota la campanya es varen realitzar visites periòdiques a les vinyes inscrites a la D.O.P per tal de fer un seguiment de l'estat sanitari de la vinya, així com un control de la càrrega del raïms als ceps, per tal de que no superar els límits de producció establerts dins el Reglament de la Denominació d'Origen.

3.2. A les bodegues

Es realitzen controls durant tot l'any per tal de comprovar que el volum de vi no sigui superior al màxim que poden obtenir, segons la declaració d'entrada de raïm.

Durant la verema es visiten les bodegues amb major freqüència, per tal de comprovar que es va emplenant la declaració d'entrada de raïm, on s'ha d'identificar cada partida amb el nom del viticultor i la parcel·la de procedència. També es comprova que el raïm està en condicions de maduresa i sanitat adequades per fer un vi de qualitat.

Altres visites a les bodegues es realitzen per fer-ne un aforament per conèixer el volum de vi en existència, separat per collites i per tipus (blanc, rosat i negre). Es comprova que no s'hagi superat el rendiment màxim del 70%.

També es realitzen recollida de mostres controls per fer comprovacions analítiques, sensorials i de mencions al etiquetat.

 <p>MALLORCA PLA i LLEVANT DENOMINACIÓ D'ORIGEN</p>	<p>Denominació D'Origen Pla i Llevant Mallorca.</p>	<p>C/ Marià Aguiló 3 07200 FELANITX ILLES BALEARS</p>
---	--	---

3.3. Reunions del panell de Tast.

El panell de tast s'ha reunit 8 vegades i s'han tastat 61 mostres de vi.

Les reunions del comitè de tast s'han realitzat al local situat al carrer cubà, nº2. En aquest local es disposa de cabines individuals normalitzades per la realització d'anàlisis sensorials.