



**MALLORCA**  
**PLA i LLEVANT**  
**DENOMINACIÓ D'ORIGEN**

**PLA I LLEVANT MALLORCA**

---

Memoria any 2019

## INDEX DE LA MEMÒRIA

<b>1.</b>	<b>LA D.O.P PLA I LLEVANT DE MALLORCA .....</b>	<b>3</b>
<b>1.1.</b>	<b>Descripció de la Zona .....</b>	<b>3</b>
1.1.1.	El Clima: .....	3
1.1.2.	Els terrenys: .....	3
1.1.3.	Els Municipis: .....	4
<b>1.2.</b>	<b>Varietats autoritzades.....</b>	<b>4</b>
<b>1.3.</b>	<b>Bodegues. Nombre de bodegues i ubicació. ....</b>	<b>5</b>
<b>1.4.</b>	<b>Característiques dels vins.....</b>	<b>6</b>
1.4.1.	Els Blancs .....	7
1.4.2.	Els Rosats .....	7
1.4.3.	Els Negres .....	7
<b>2.</b>	<b>COLLITES I VINIFICACIÓ .....</b>	<b>8</b>
<b>2.1.</b>	<b>Campanya 2019 .....</b>	<b>8</b>
<b>2.2.</b>	<b>Litres de vi elaborats collita 2019. ....</b>	<b>8</b>
<b>2.3.</b>	<b>Composició.....</b>	<b>8</b>
<b>2.4.</b>	<b>Activitats del Consell Regulador .....</b>	<b>9</b>
<b>2.5.</b>	<b>Promocions realitzades.....</b>	<b>9</b>
<b>3.</b>	<b>ACTIVITATS DE CONTROL.....</b>	<b>10</b>
<b>3.1.</b>	<b>A les vinyes.....</b>	<b>10</b>
<b>3.2.</b>	<b>A les bodegues.....</b>	<b>10</b>
<b>3.3.</b>	<b>Reunions del panell de Tast. ....</b>	<b>10</b>

 <p><b>MALLORCA PLA i LLEVANT</b> DENOMINACIÓ D'ORIGEN</p>	<p><b>Denominació D'Origen Pla i Llevant Mallorca.</b></p>	<p>C/ Canonge Barceló 2 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.

En general va ser una campanya per una baixa producció de raïm, amb pluges moderades i maduracions correctes.

\*Conclusió:

- En general la maduració tant de raïm blanc com negre ha estat marcada per l'estabilitat de les temperatures, sent més suaus respecte a anys anteriors. Va ser una maduració escalonada, permetent al celler organitzar correctament la recepció del raïm.
- La verema va ser inusualment més llarga, començant els primers dies d'agost i acabant a mitjans octubre. En general la producció de raïm va caure un 20% , relacionant aquesta baixada a l'autoregulació pròpia de les vinyes. La incorporació de noves plantacions en producció va fer que en números globals de la DO el percentatge no hagi baixat tant respecte l'anyada anterior.
- Els graus alcohòlics han estat suaus, molt equilibrats amb el clima que es va mantenir durant la maduració.
- La mitja d'hores de sol és de 2.800 hores/any. La temperatura va ser inferior a la mitjana respecte a aquesta època de l'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><b>MALLORCA PLA i LLEVANT</b> DENOMINACIÓ D'ORIGEN</p>	<p><b>Denominació D'Origen Pla i Llevant Mallorca.</b></p>	<p>C/ Canonge Barceló 2 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, Santanyí, 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	50
Macabeu	12
Moscatell	12
Parellada	3
Riesling	2
Viognier	11
Giró blanc	26
<b>TOTAL blanques</b>	<b>172</b>

Varietats NEGRES	Superfície (has)
Cabernet Sauvignon	84
Merlot	91
Callet	52
Syrah	43
Ull de llebre	25
Manto Negro	23
Pinot Noir	1
Fogoneu	1
Monastrell	1
Gorgollasa	2
<b>TOTAL negres</b>	<b>323</b>

	<b>Denominació D'Origen Pla i Llevant Mallorca.</b>	C/ Canonge Barceló 2 07200 FELANITX ILLES BALEARS
--	---	---

TOTAL	<b>495</b>
-------	------------

### 1.3. Bodegues. Nombre de bodegues i ubicació.

Actualment hi ha inscrites a la DO Pla i Llevant 14 bodegues.

#### Relació de Cellers:

**- Vinyes i Bodegues PERE SEDA.**

C/ Cid Campeador 22. 07500 Manacor.

Tel 971500219 Fax 971 844934

web [www.pereseda.com](http://www.pereseda.com)

e-mail: [pereseda@pereseda.com](mailto:pereseda@pereseda.com)

**- Vins Miquel Gelabert.**

C/ Salas 50. 07500 MANACOR.

Tel/Fax 971821444 Mov. 659502662

e-mail

[vinsmg@vinsmiquelgelabert.com](mailto:vinsmg@vinsmiquelgelabert.com)

web [www.vinsmiquelgelabert.com](http://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](http://www.vinstonigelabert.com)

[info@vinstonigelabert.com](mailto:info@vinstonigelabert.com)

**- Can Majoral**

Carrer Campanar s/n 07210 ALGAIDA

Tel/Fax 971 665867. Mov. 610201299

e-mail: [bodega@canmajoral.com](mailto:bodega@canmajoral.com)

web: [www.canmajoral.com](http://www.canmajoral.com)

**- Vins Armero i Adrover.**

Camada Real s/n. 07200 FELANITX.

Tel/Fax. 971827103. Mov 609861332

e-mail:

[luisarmero@armeroiadrover.com](mailto:luisarmero@armeroiadrover.com)

Web: [www.armeroiadrover.com](http://www.armeroiadrover.com).

**- Vinyes i Bodegues Miquel Oliver.**

C/ Font 26. 07520 PETRA.

Tel/Fax 971561117

e-mail [miqueloliver@miqueloliver.com](mailto:miqueloliver@miqueloliver.com)

web [www.miqueloliver.com](http://www.miqueloliver.com)

**- Bodegas Vi Rei SLU.**

Crta. Cabo Blanco KM 25.4

Cala Pí. Lluçmajor. 07620

[info@bodegasvirei.com](mailto:info@bodegasvirei.com)

[www.bodegasvirei.com](http://www.bodegasvirei.com)

**- Vins Can Coletó.**

Direcció: Camí de Son Reixac (Finca Ses Ferritges). 07520 PETRA.

Tel: 971561544. mov. 658879488

e-mail: [mijaume@hotmail.com](mailto:mijaume@hotmail.com)

 <p><b>MALLORCA PLA i LLEVANT</b> DENOMINACIÓ D'ORIGEN</p>	<p><b>Denominació D'Origen Pla i Llevant Mallorca.</b></p>	<p>C/ Canonge Barceló 2 07200 FELANITX ILLES BALEARS</p>
--	--	--

**Bodegas Bordoy.**

Camí de Muntanya s/n (Camí de Sa Torre) Tel: 971 255296

[promocion@bodegasbordoy.com](mailto:promocion@bodegasbordoy.com)

[www.bodegasbordoy.com](http://www.bodegasbordoy.com)

**- Butxet Viticultors SAT.**

Llorenç Perelló

C/ Bisbe Alberti 10 Muro

Mòbil. 630 039150

e-mail: [info@butxet.com](mailto:info@butxet.com)

**- Vidauba S.C.L**

Sa Volta 2 Crta. Felanitx – Santanyi Km

0507200 Felanitx

699096295

[vidauba@vidauba.com](mailto:vidauba@vidauba.com)

**- Cas Beato**

Travessia Baltasar Cavas s/n

Capdepera

**- Finca Es Fangar SA**

Camí de Son Prohens S/N

07209 Son Prohens

[www.es-fangar.com](http://www.es-fangar.com)

**-Celler es Gallicant de Campos**

Polígon 15 parcela 409 07639 Campos

Mòbil: 651 855 151 / 971 16 00 57

e-mail: [gamesnadal@gmail.com](mailto:gamesnadal@gmail.com)

[masitjaribiza@gmail.com](mailto:masitjaribiza@gmail.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

 <p><b>MALLORCA PLA i LLEVANT</b> DENOMINACIÓ D'ORIGEN</p>	<p><b>Denominació D'Origen Pla i Llevant Mallorca.</b></p>	<p>C/ Canonge Barceló 2 07200 FELANITX ILLES BALEARS</p>
--	--	--

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 encletxes, 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 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 i giró ros donen 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.

	<b>Denominació D'Origen Pla i Llevant Mallorca.</b>	C/ Canonge Barceló 2 07200 FELANITX ILLES BALEARS
--	---	---

## 2. COLLITES I VINIFICACIÓ

### 2.1. Campanya 2019

DADES VEREMA 2019 DOP PLA I LLEVANT				
Vicultors			INSCRITS	Actives a DO
			81	59
Nº de bodegues			14	
Superfície de vinya			Ha INSCRITES	Ha 2019
	Blanca	172 ha	140,89 ha	
	Negre	323 ha	250,87 ha	
	<b>495 ha</b>		<b>391,76 ha</b>	
Producció de raïm	Blanc			796.344Kg
	Negre			1.390.816 kg
			2.187.160 kg	

### 2.2. Litres de vi elaborats collita 2019.

	Pla i Llevant	Vi de la terra de Mallorca	Altres Vins
Negre	6.734,33 hl		45 hl
Rosat	2.574,73hl		
Blanc	5.252,11 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



	<b>Denominació D'Origen Pla i Llevant Mallorca.</b>	C/ Canonge Barceló 2 07200 FELANITX ILLES BALEARS
--	---	---

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 Canonge Barceló 12, 07200 Felanitx.

S'han convocat 5 reunions al llarg de l'any 2019, els dies 15/01/2019, 12/03/2019, 03/07/2019, 09/10/2019 i 09/12/2019.

#### 2.5. Promocions realitzades

28-30/01/2019: Assistència al Congrés Madrid Fusión 2019.

28/02/2019: Presentació vins de la DOP Pla i Llevant a Palma – Hotel GPRO Valparaíso.

17-19/03/2019: Assistència a fira Prowein 2019 a Dusseldorf.

28-30/03/2019: Visita membres Conferència Espanyola de Consells Reguladors Vitivinícoles. Programa de 3 dies organitzat per la DOP Pla i Llevant.

08-11/04/2019: Assistència a la Fira Madrid Gourmet 2019.

02-13/05/2019: Festa del Callet a Felanitx. Setmana d'actes (Curs de tast de 3 dies, Curs de tast de varietats autòctones).

11/05/2019: Celebració Dia Movimiento Vino DO.

01/06/2019: Presentació de vins de la DOP Pla i Llevant a Manacor.

13/07/2019: III Edició Vi d'estiu Portocolom 2019.

08/08/2019: Inici de Verema 2019 amb el veremador oficial Imanol Arias.

26/08 al 01/09/2019: Col·laboració a l'Acadèmia Rafa Nadal durant el torneig Rafa Nadal Open.

22/11/2019: Festa del 20 aniversari de la DOP Pla i Llevant a l'Auditori de Porreres. Entrega de reconeixements a periodistes gastronòmics que han acompanyat a la DO Pla i Llevant al llarg d'aquests 20 anys.

 <p><b>MALLORCA PLA i LLEVANT</b> DENOMINACIÓ D'ORIGEN</p>	<p><b>Denominació D'Origen Pla i Llevant Mallorca.</b></p>	<p>C/ Canonge Barceló 2 07200 FELANITX ILLES BALEARS</p>
--	--	--

28/11/2019: Còctel Nadal a l'Hotel Valparaíso. Brindis Nadalenc.

14/12/2019: Tast de vi al parc de la Feixina "Un vi de Mallorca per Nadal".

Abril 2019 col·laboració amb la Revista Terra de vins.

Juny 2019 Col·laboració amb especial Diari Última Hora.

Juny 2019 Col·laboració amb Revista Vinos y Restaurantes.

Cursos de tast a diferents municipis impartits per sumillers i enòlegs de la DO a Santa Margalida, Manacor, Felanitx, Pollença, Inca i Palma.

Col·laboracions amb la donació de producte i díptics de promoció al brindis de nadal de l'Ajuntament de Palma, sopar de Mallorquines de Verano a l'Hotel GPRO Valparaíso i al Campionat de Sumiller de les Illes Balears, així com a fires turístiques com la World Travel Market a Londres o la ITB a Berlín.

### **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.

#### **3.3. Reunions del panell de Tast.**

El panell de tast s'ha reunit 8 vegades i s'han tastat 51 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.