



MALLORCA
PLA i LLEVANT
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

PLA I LLEVANT MALLORCA

Memoria any 2025

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 2025	8
2.2.	Litres de vi elaborats collita 2025.	8
2.3.	Avaluació de la collita 2025.	8
2.4.	Dades comercialització.	11
2.5.	Comparativa comercialització 2025 respecte 2024.	12
2.6.	Composició CRDO Pla i Llevant.	123
2.7.	Activitats del Consell Regulador	14
2.8.	Promocions realitzades	14
2.9.	Col.laboracions.	16
2.10.	Xarxes socials.	17
3.	ACTIVITATS DE CONTROL	17
3.1.	A les vinyes	17
3.2.	A les bodegues.	18
3.3.	Reunions del panell de Tast.	18

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

1.1. Descripció de la Zona

1.1.1. El Clima:

El clima és típicament mediterrani i es considera suau, amb una temperatura mitjana de **17°C** i una oscil·lació d'entre **8 i 10°C**.

La campanya d'aquest any ha estat **estable**, amb absència de malalties significatives a la vinya i una producció que s'ha mantingut en nivells correctes.

- **Condicions climàtiques:** L'estiu del 2025 varen esser un dels més càlids dels darrers anys. Es varen registrar alertes per pujades de temperatura, especialment el mes d'agost., el mes de setembre va tenir pluges intermitents. La vinya no va patir estres hídric.
- **Maduració del raïm:** Altes temperatures i clima sec (Estiu), afavoreix la pressió intensa del mosquit verd durant els mesos d'estiu a Mallorca, quan el clima càlid i sec afavoreix el desenvolupament ràpid de les seves generacions. La calor extrema accelera el seu cicle vital, permetent que les poblacions creixin ràpidament va afectar en determinades zones la correcta maduració dels raïms més sensibles.
- **Sanitat del raïm:** No s'han registrat problemes significatius de malalties fúngiques. Això ha permès obtenir un raïm **sa i en molt bon estat sanitari** a l'hora de la verema.
- **Graus alcohòlics:** Els graus alcohòlics han estat **lleugerament inferiors** a la mitjana dels darrers anys, a causa de les altes temperatures durant el període de maduració.
- **Producció:** En termes generals, la producció ha estat **estable**, amb un lleuger disminució de producció de vi, 2% respecte a la campanya anterior.

En conclusió, **s'espera una anyada de bona qualitat**, els **blancs i rosats** mantenen la seva frescor i el equilibri que els caracteritza, mentre que els negres joves han mostrat un bon equilibri amb aromes a fruita madura.

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'escac acumulació d'argila a l'horitzó B i en conseqüència la bona permeabilitat, la manca de matèria orgànica i d'escassa resistència mecànica a la penetració radicular són condicions favorables per al 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.

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 Vilafranca 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)	Varietats NEGRES	Superfície (has)
Chardonnay	55,80	Cabernet Sauvignon	81,12
Prensal Blanc	58,11	Merlot	89,22
Macabeu	10,95	Callet	60,39
Moscatell	12,40	Syrah	47,58
Parellada	1,07	Ull de llebre	22,46
Riesling	5,17	Manto Negro	27,51
Viognier	16,62	Pinot Noir	3,46
Giró Ros	40,13	Fogoneu	1,36
		Monastrell	4,69
		Gorgollasa	5,65
TOTAL blanques	200,25	TOTAL negres	343,44
	TOTAL	543,69	

1.3. Bodegues. Nombre de bodegues i ubicació.

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 Armero i Adrover.

Camada Real s/n. 07200 FELANITX.

Tel/Fax. 971827103. Mov

609861332

e-mail:

luisarmero@armeroiadrover.com

Web: www.armeroiadrover.com.

Vins Miquel Gelabert.

C/ Salas 50. 07500 MANACOR.

Tel/Fax 971821444 Mov. 659502662

e-mail vinsmg@vinsmiquelgelabert.com

web www.vinsmiquelgelabert.com

Vinyes i Bodegues Miquel Oliver.

C/ Font 26. 07520 PETRA.

Tel/Fax 971561117

e-mail miqueloliver@miqueloliver.com

web www.miqueloliver.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 Toni Gelabert.

Camí dels Horts de Llodrà, km 1.3

07500 MANACOR.

Mov 610789531 Fax 971552409

www.vinstonigelabert.com

info@vinstonigelabert.com

Vins Can Coletó.

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

Tel: 971561544. Mov. 658879488

e-mail: mijaume@hotmail.com

Bodegas Vi Rei SLU. Crta.

Cabo Blanco KM 25.4Cala

Pí. Lluçmajor. 07620

info@bodegasvirei.com

www.bodegasvirei.com

Bodegas Bordoy.

Camí de Muntanya s/n (Camí de Sa Torre)

Tel: 971 255296

promocion@bodegasbordoy.com

www.bodegasbordoy.com

Cas Beato

Travessia Baltasar Cavas s/n

Capdepera

Butxet Viticultors SAT

C/ Bisbe Alberti 10. Muro

Mov: 630039150

e-mail: info@butxet.com

Es Fangar Vins

Camí de Son Prohens S/N

07209 Son Prohens

Tel: 971 58 19 38

e-mail: sales.cellar@es-fangar.com

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 trenc 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 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.

Elaborem 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 escurpolsa, 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 (almesc, 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 madurs; són saborosos i amb cos.

Respecte dels 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 bota.

2. COLLITES I VINIFICACIÓ

2.1. Dades verema 2025

	Inscrits	Actius a DO
Viticultors	88	48
Nº bodegues	12	12

Superfície vinya	Inscrits	Actius a DO
Raïm Blanc	200,3205 Ha	124.68 Ha
Raïm Negre	338.0407 Ha	239.17 Ha
Total	538.3612 Ha	363.85 Ha

Producció raïm	Total	Destí DO
Raïm Blanc	659.352 tones	602.492 tones
Raïm Negre	956.298 tones	955.105 tones
Total	1615.650 tones	1557.597 tones

2.2. Litres de vi elaborats collita 2025.

	Pla i Llevant	Altres vins	Total
Blanc	4053.09 hl	36.50 hl	4089.59 hl
Rosat	2281.84 hl	0 hl	2281.84 hl
Negre	3696.30 hl	7 .00h	3703.30 hl

2.3. Avaluació de la collita 2025.

Climatologia

L'any 2025 ha presentat una evolució climatològica més equilibrada en comparació amb l'any anterior, amb un règim de pluges més regular durant l'hivern i inicis de primavera, fet que ha afavorit una bona disponibilitat hídrica al sòl des de les primeres fases del cicle vegetatiu.

Les precipitacions de primavera, millor distribuïdes que el 2024, han permès un desenvolupament vegetatiu més homogeni de la vinya, sense els retards observats l'any anterior. Durant l'estiu, les temperatures s'han mantingut dins de valors moderats, amb alguns episodis de calor puntuals però sense excessos prolongats, cosa que ha afavorit una maduració progressiva i equilibrada del raïm.

En conjunt, les condicions climàtiques han contribuït a mantenir un bon estat sanitari de la vinya, amb una incidència molt baixa de malalties fúngiques, gràcies també a una bona ventilació i a la presència de nits relativament fresques durant la fase de maduració. Més present ha estat el mosquit verd, però l'estat sanitari general de la recollida ha estat molt satisfactori

Respecte de les produccions per varietat

- **Disminució total de la producció:**
 - 2024: 3.139.574 kg
 - 2024: 1.557.597kg
 - **Diferència: ↓ 51.581.977 kg (-50,38 %)**

Comparació per tipus de raïm

Raïm blanc:

Variedad	2025 (kg)	2024 (kg)	Diferencia (kg)	Variación (%)
Chardonnay	150594	131027	19567	14,9
Giró Ros	72722	44655	28067	62,9
Macabeu	27010	45830	-18820	-41,1
Moscatel	67711	61311	6400	10,4
Parellada	0	2620	-2620	-100
Prensal Blanc	240746	287036	-46290	-16,1
Riesling	10278	9667	611	6,3
Viognier	33431	32107	1324	4,1
TOTAL BLANC	602492	614253	-11761	-1,9

Raïm negre:

Variedad	2025 (kg)	2024 (kg)	Diferencia (kg)	Variación (%)
Cabernet Sauvignon	183826	204777	20.951	11,40%
Callet	140731	124326	-16.405	-11,7 %
Fogoneu	2159	2175	16	0,70%
Gorgollassa	4010	1707	-2.303	-57,4 %
Manto Negro	74491	69127	-5.364	-7,2 %
Merlot	323837	361932	38.095	11,80%
Monastrell	2801	1974	-827	-29,5 %
Pinot Noir	4625	4468	-157	-3,4 %
Syrah	172786	116058	-56.728	-32,8 %
Ull de llebre	45839	68990	23.151	50,50%
TOTAL NEGRE	955105	955534	429	0,04%

Respecte de la producció de vins

La Denominació d'Origen Pla i Llevant ha registrat durant la darrera campanya una lleugera reducció en la producció total de vi. Segons les dades de la denominació a Mallorca, el volum elaborat ha passat de 10.256,08 hectolitres l'any 2024 a 10.031,23 hectolitres el 2025, fet que representa una davallada del 2,2 %.

COMPARATIVA HI 2025 vs HI2024			
	HI 2024	HI 2025	DIF (%)
BLANC	4.302,57	4.053,09	-5,79
NEGRE	5.953,51	5.978,14	0,41

Conclusió

En conjunt, les dades mostren una producció global molt similar a la de l'any anterior, amb una lleugera baixada del volum total però amb un creixement destacat del vi rosat, que continua guanyant pes dins l'elaboració de la Denominació d'Origen Pla i Llevant.

2.4. Dades de comercialització

COMERCIALITZACIÓ SEGONS EL TIPUS DE VI		
	HL	%
Blanc	3499.51	41.74
Rosat	1642.08	19.59
Negre	3200.74	38.18
Escumós	40.87	0.49
TOTAL	8383.20	100

COMERCIALITZACIÓ SEGONS CRIANÇA		
	HL	%
Jove	7149.40	85,3
Criança	1139.10	13.6
Reserva	61.82	0.7
Gran reserva	32.88	0.4
TOTAL	8383.20	100

COMERCIALITZACIÓ SEGONS DESTÍ		
	HL	%
Illes Balears	7981.51	95.2
Resta d'Espanya	10.59	0.1
Mercat exterior	391.10	4.7
TOTAL	8383.20	100

PAÏSOS D'EXPORTACIÓ		
	HL	%
Alemania	288.53 HI	73.8
Dinamarca	14.57 HI	3.7
Holanda	33.33 HI	8.5
Suecia	9.13 HI	2.3
Rep.Txeca	3.40 HI	0.9
Suïsa	32.07 HI	8.2

EUA	9.17 Hl	2.3
Puerto Rico	0.90 Hl	0.2
TOTAL	391.10 Hl	100

2.5. Comparativa comercialització 2025 respecte 2024

Entre 2025 i 2024 es detecta una lleugera reducció del volum total comercialitzat, passant de 9.340,06 hl (2024) a 8.383,20 hl (2025), el que representa una disminució aproximada del -10,2%. Tot i aquesta davallada en volum, la facturació es manté en valors elevats (5,74 M€ → 5,24 M€), amb un lleuger increment del preu mitjà per litre (de 7,92 €/l a 8,31 €/l), indicant una clara tendència cap a major valor afegit del producte.

➤ Comparativa per tipus de vi

	VI BLANC	VI NEGRE	VI ROSAT	ESCUMÓS
2024	3.727,07 hl	3.656,83 hl	1.865,65 hl	90,51 hl
2025	3.499,51 hl	3.200,74 hl	1.642,08 hl	40,87 hl
%	-6.1%	-12.5%	-12%	-54.8%

- El vi blanc es consolida com el tipus més estable, amb una baixada moderada.
- Els negres i rosats mostren una caiguda més marcada, especialment el negre.
- Els escumosos tenen un pes molt reduït i una forta variabilitat, probablement per factors puntuals de producció o mercat.

➤ Comparativa per mercat de destí

	Illes Balears	Resta d'Espanya	Unió Europea	Altres països
2024	8.820,54 hl	26,21hl	447,77 hl	45,54 hl
2025	7.981,51 hl	10,59hl	336,12 hl	54,98 hl
%	-9.5%	-59.6%	-24,9%	+20,7%

- El mercat local (Illes Balears) continua sent clarament dominant (>90%).
- Es detecta una forta caiguda del mercat nacional.
- La UE també baixa, però manté cert pes.
- Destaca un lleuger creixement en mercats internacionals fora UE, indicant oportunitats d'exportació.

Conclusió general:

L'any 2025 es caracteritza per:

- Menys volum global, però
- Major valor per litre
- Dependència clara del mercat local
- Reequilibri entre bodegues
- Oportunitat clara en exportació internacional

En conjunt, el sector evoluciona cap a un model menys quantitatiu i més qualitatiu, amb enfocament en valor afegit i diferenciació.

2.6. Composició CRDO Pla i Llevant

A novembre de 2024 es va constituir el Consell Regulador , nomenant a 4 representants del sector vitivinícola i 4 representants del sector vinícola, 4 vocals para cada sector u 4 vocals suplents.

A gener del 2025 el Conseller d'Agricultura, Pesca i Medi natural va nomenar al President i Vicepresident

La composició del l'any 2025 ha estat la següent:

President:	Francisca Armero Adrover		
Vicepresident:	Miguel Gelabert Fullana		
Secretari	Cristòfol Reus Amengual		
Sector vitícola:			
Bartomeu Nadal Nicolau	Vocal titular	Maria Más Adrover	Vocal suplent
Guillermo Valls de Padrines	Vocal titular	Damià Rius Vallespir	Vocal suplent
Jaume Forteza Nadal	Vocal titular	Joaquín Monserrat Adrover	Vocal suplent
Simón Oliver Adrover	Vocal titular	Antonio Caldentey Vaquer	Vocal suplent
Sector vinícola:			
Pere Seda, SL	Secretari i	Bodegas vi Rei	Vocal suplent
Cristòfol Reus Amengual	Vocal titular	Miguel Pascual Bibiloni	
Bodegas Bordoy SLU	Vocal titular	Armero Adrover viticultores	Vocal suplent
M ^a Carmen Sender		Luis Armero	
Vi. i Bodegues M.Oliver	Vocal titular	Can Majoral SAT	Vocal suplent
Pilar Oliver Vich		Andreu Oliver Tril	
Miguel Gelabert Fullana	Vicepresident i	Antonio Gelabert Fullana	Vocal suplent
	Vocal titular		
Miquel Gelabert	Vocal tecnic	Pere Crespi	Vocal tecnic

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

2.7. 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 3 reunions al llarg de l'any 2025, els dies 27/01/2025, 21/02/2025, 12/05/2025.

A més d'aquestes reunions, el Comitè de Parts (l'òrgan independent i imparcial, que actua com a mecanisme per salvaguardar la imparcialitat) ha dut a terme una reunió el dia 4 de juny. Varen assistir: Patricia Suárez (representant dels Consumidors), Jaume Forteza (representant dels Viticultors), Andreu Oliver (representant dels Cellers) i Ana Avedillo (representant del Consell Regulador). Es varen presentar els resultats de les auditories de vinyes i bodegues, els informes del panell de tast, certificacions de les bodegues, resultats de l'auditoria externa d'ENAC, actualització del sistema de certificació.

2.8. Promocions realitzades

Tast de vi:

Durant tot l'any s'han dut a terme diferents jornades de tast.

- El 28 de maig es va celebrar el I Concurs de Tast de vi per parelles a Felanitx, per fomentar la cultura del vi d'una manera lúdica, participativa i formativa. Va comptar amb 11 parelles, que varen tastar a cegues 11 vins.
- El 11 de juliol, La Do Pla i Llevant va participar a III Jornada de Tast Professional, organitzada pels Consells Reguladors Sobrassada de Mallorca i DO Binissalem, també va participar la DO Oli de Mallorca.
- "Vi i Pastissos "a la Fira Dolça d'Esporles- 4 d'octubre , maridatge de pastisseria i vins de Pla i Llevant. Varen fer 4 maridatges: pastís de llimona amb un escumós, pastís de fruita fresca sobre cruixent , amb un vi jove elaborat amb giró ros, el tercer va pastís de fruits secs amb un vi de giró ros de cria parcial en botes de roure amb tapes d'acacia, i el darrer coca de quarto amb merenga i cobertura de xocolata negra amb un vi elaborat amb pinot Noir. Varen assistir uns 30 persones.
- "Novembre enològic (Manacor)". Es varen fer diferents tallers, a l'IES de Manacor. El primer "tasts i vinificacions de vins blancs, rosats i negres", el segon els dies 19 i 20 de novembre "elaborem el nostre propi vi", el tercer el "vins DOP Pla i Llevant amb pastissos" 27 de novembre.
- "Sons del vi " Els dies 29-8-25 i 12-9-25, Dos concerts un a Felanitx i altre a Palma, on es va combinar la música amb el vi. El de palma ha estat emmarcat dins el programa

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

d'activitats de la Diada de Mallorca

-

Ferias:

3-5/02/2025: Participació a la fira Barcelona Wine Week 2025.

10-12/02/2025: Participacio a la fira Wine Paris

16-18/03/2024: Participació a la fira PROWEIN Dusseldorf.

Accions promocionals:

- Presentació dels vins DO pla i llevant al Valparaiso, esdeveniment obert al públic on estan presents totes les bodegues de la DO, i donar a conèixer els seus vins i tenir l'oportunitat de conèixer el productor i aprendre les tècniques de vinificació i compartir les seves experiències amb altres aficionats del vi. Aquest esdeveniment es va publicitar a diferents medis de comunicació (ràdio, premsa escrita, xarxes socials...) per aconseguir el màxim d'assistència al públic interessat,
- S'ha signat un acord amb el Diari de mallorca, per publicar una entrevista amb cada una de les bodegues inscrites i amb la nova Presidenta de la DO. Les entrevistes es varen difondre a traves de la premsa digital i escrita. Les publicacions es varen fer des de juny fins a final d'any.
- Campanya de col·laboració amb agroturismes Finca Rotana , com a finalitat que els turistes que s'allotgen als apartaments i habitacions d'aquest agroturisme puguin descobrir i adquirir vins de la D Pla i Llevant, fomentant així el consum de productes locals i proximitat compromís amb producte local
- Brindis per commemorar el Dia Internacional de la Dona, es va dur a terme dia 4 de març a les vinyes del celler Miquel Oliver de Petra, es va oferir vi genèric per poder dur a terme la sessió de fotos i pel refrigeri.
- Inici de verema 2025. Com ja és habitual, anualment la Denominació d'Origen Pla i Llevant fa la festa de l'inici de la verema per donar el sus a un període molt important per als cellers i els viticultor. Enguany, aquesta celebració s'ha celebrat a les vinyes i celler d'un dels nostres bodeguers, Vins Toni Gelabert, situat al poble de Manacor. Com ja és tradició, l'esdeveniment ha comptat amb la figura del veremador d'honor, un persona amb vincles amb la terra, la cultura i el territori. Enguany el nostre reconeixement va recaure en Toni Gomila, actor i creador manacorí, referent de l'escena balear, profundament arrelat a la comarca i gran coneixedor del món del vi.
- Tradicional tast "Per Sant Martí, enceta el vi", el 3 de novembre la DO va organitzar una trobada on reuneix sommeliers, professionals dels sector i bodeguers de la DO Pla i Llevant, on tasten en primícia els vins de la nova anyada directament dels dipòsits, abans que s'embotellin.

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

- Campanya de ràdio per Nadal: Amb l'objectiu d'arribar a un públic més ampli durant les festes de Nadal, una època marcada per les reunions i els àpats en família i amb amics, s'han emès anuncis a diferents cadenes de ràdio. Aquesta acció ha servit per reforçar la presència dels vins de la DOP Pla i Llevant i promocionar-ne el consum durant aquestes dates especials.

2.9. Col·laboracions

- 21 de febrer a la Nit d'Oli, esdeveniment anual en el qual la DO col·labora cada any, aportant botelles de vi.
- 11-15 de febrer, amb la Llibreria Quars Llibres de palma, al festival de novel·la negra "Febrer Negre"
- Abril amb DO Estepa, es va posar en contacta amb nosaltres per fer un sorteig conjunt amb la finalitat de donar a conèixer les dues denominacions. Vàrem guanyar 300 seguidors a les xarxes socials
- 30 de maig, al IX congrés europeu 'associació de mexicans., que es va celebrar a Palma
- Amb al Cicle Versud-Funadació Mallorca Literària, com es habitual des de fa mols d'anys. Els dies 16 de maig Jardins de l'Oratori de Sant Blai, Campos, el 17 maig Casa Blai Bonet, Santanyí, 31 de maig al Pati de la Casa Blai Bonet, Santanyí, i el 6 de juny també a la Casa Blai Bonet, Santanyí.
- 6 de juny Premis Alzina que organitza l'entitat GOB, Grup d'Ornitologia i Defensa de Mallorca.
- 21 de juny 34 edició del Torneig de Golf Diario de Mallorca, al club de golf de Son Servera
- Foro Talento, organitzat per A3 Media Ràdio en Balears
- 28 de juny, IV fira Empinavi, al poble de Pina
- 1 d'Agost, "mallorquines de verano" sopar al hotel GPRO Valparaiso, on se concentren a diferents personalitats influents de la societat mallorquina
- Amb el Consell Regulador Sobrassada de Mallorca, a la Assemblea Anual, que va tenir lloc en Octubre.
- 25 d'octubre a Petrafest, una fira de vins , organitzada per l'ajuntament de Petra
- Premis Essentially Mallorca, organitzada per l'associació Essentially Mallorca, i va tenir lloc a l'hotel Valparaiso
- 31 d'octubre amb "la fiesta de otoño de mallorca Zeitung", festa dedicada als subscriptors del medi.
- 31 de desembre, a la gala de cap d'any que s'emet dia 31 de desembre per Cana

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

4TV, es va convidar als assistents a una copa de vi genèric (negre i blanc)

-

2.10. Xarxes socials.

Mantenim una presència activa i dinàmica, compromesos a donar suport i promoure de manera contínua les nostres bodegues associades. La nostra estratègia es centra en la interacció constant amb la nostra audiència, oferint contingut variat i atractiu que ressalti la qualitat i l'encant dels nostres vins. A través de publicacions regulars, stories i reels, mostrem el dia a dia a les nostres bodegues, compartint moments autèntics i emocionants que reflecteixen la passió i el treball dur darrere de cada ampolla. A més, aprofitam aquestes plataformes per anunciar esdeveniments exclusius, tastets, llançaments de nous productes i qualsevol altra activitat rellevant que pugui interessar als nostres seguidors. La nostra meta és mantenir-nos sempre actius i creatius a les xarxes socials, construint una comunitat sòlida i compromesa amb el món del vi i la cultura vitivinícola.

En el nostre lloc web www.doplailevant.com, podràs trobar una àmplia gamma d'articles relacionats amb el món del vi, des de ressenyes de tast fins a informació detallada sobre els nostres cellers i els vins que produeixen. A més, mantenim una secció actualitzada amb totes les notícies i esdeveniments relacionats amb la Denominació d'Origen Pla i Llevant, informant sobre les últimes novetats, activitats i participacions en esdeveniments vinícoles locals i internacionals. No dubtis a visitar-nos regularment per estar al corrent de tot el que succeeix al món del vi a la nostra regió.

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.

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

3.2. A les bodegues

Durant l'any 2025, s'han dut a terme un total de 151 auditories (12 auditories de verema, 21 auditories de vinya, 96 controls de vinya, 12 auditories d'aforament i 12 + 1 auditories de manteniment) per assegurar que la qualitat del raïm és adequada per a l'elaboració de vins amb dret a la DOP Pla i Llevant. Aquestes auditories han supervisat aspectes com els rendiments de producció, la qualitat del raïm i els paràmetres analítics físics i químics. També s'ha realitzat un control exhaustiu parcel·la a parcel·la per verificar les entrades de raïm de tots els viticultors inscrits.

A més, s'han dut a terme 12 auditories completes, en què s'ha revisat tot el procés productiu, des de l'aforament inicial fins a la verificació de les dades de producció, garantint així el compliment estricte de la normativa. Aquestes actuacions són fonamentals per mantenir la confiança i la garantia de qualitat que la DOP Pla i Llevant ofereix als consumidors.

Complementàriament, s'ha realitzat 1 auditoria de manteniment extra, supervisada per ENAC, amb l'objectiu de reforçar la supervisió i assegurar la traçabilitat i la correcta aplicació dels estàndards de qualitat de la denominació i per tant per mantenir la certificació.

3.3. Reunions del panell de Tast.

Durant l'exercici s'ha mantingut i consolidat el funcionament del panell de tast amb 17 tastadors oficials. S'han dut a terme sessions periòdiques d'avaluació sensorial amb l'objectiu de garantir la uniformitat de criteris, la fiabilitat dels resultats i el compliment dels estàndards de qualitat exigits per la Denominació d'Origen.

Durant l'exercici s'ha mantingut i consolidat el funcionament del panell de tast amb 17 tastadors oficials. S'han dut a terme sessions periòdiques d'avaluació sensorial amb l'objectiu de garantir la uniformitat de criteris, la fiabilitat dels resultats i el compliment dels estàndards de qualitat exigits per la Denominació d'Origen.

Durant l'any 2025, s'han organitzat un total de 7 sessions de formació dirigides a nous tastadors, amb l'objectiu de garantir la continuïtat i la renovació de l'equip de tast del Consell Regulador. Cada sessió ha comptat amb tastadors a través de una selecció basada en criteris de coneixement previ i aptituds bàsiques per a la tasca de tast. Aquestes sessions s'han dissenyat per proporcionar una formació teòrica i pràctica exhaustiva, cobrint aspectes essencials com les característiques organolèptiques dels vins de la DO, la metodologia de tast, i l'aplicació dels criteris establerts per a la qualificació i certificació dels vins.