



MALLORCA
PLA i LLEVANT
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

PLA I LLEVANT MALLORCA

Memoria any 2022

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 2022	8
2.2.	Litres de vi elaborats collita 2022.	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>Denominació D'Origen Pla i Llevant Mallorca.</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.

Ha estat una campanya estable, sense malalties a la vinya i amb una estabilització de la producció significativa.

*Conclusió:

- Climatològicament l'any va estar marcat per la manca de pluges i una temperatura anormalment elevada des de el mes de maig fins final de verema, trobant molt poca variació entre el dia i el vespre, amb nits tropicals.
- Les temperatures varen ser marcadament elevades des de el mes de maig, arribant a tenir problemes de maduració, sobretot als raïms foranes, els quals varen tancar els estomes i no varen acabar la maduració de forma completa.
No va ser un any marcat per les malalties degut a l'ambient sec de l'estiu, per aquest motiu les produccions varen ser molt correctes i sanes i es raïms varen entrar amb un estat sanitari perfecte.
- Els graus alcohòlics resultants han estat més baixos de lo normal, degut a aquesta temperatura acusada durant tota la etapa de maduració principalment. Es preveu una bona anyada respecte a blancs, rosats i negres joves.
- En general la producció de raïm ha estat estable, augmentant un 10% respecte la campanya anterior.


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 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.

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

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)
Chardonnay	49
Premsal Blanc	55
Macabeu	9
Moscatell	11
Parellada	2
Riesling	2
Viognier	12
Giró blanc	32
TOTAL blanques	172

Varietats NEGRES	Superfície (has)
Cabernet Sauvignon	83
Merlot	87
Callet	54
Syrah	45
Ull de llebre	24
Manto Negro	26
Pinot Noir	2
Fogoneu	1
Monastrell	1
Gorgollasa	2

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

TOTAL negres	325
--------------	-----

TOTAL	497
-------	-----

1.3. Bodegues. Nombre de bodegues i ubicació.

Actualment hi ha inscrites 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 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

- 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

- Bodegas Vi Rei SLU.

Crta. Cabo Blanco KM 25.4

Cala Pí. Lluçmajor. 07620

info@bodegasvirei.com

www.bodegasvirei.com

- Can Majoral

Carrer Campanar s/n 07210 ALGAIDA

Tel/Fax 971 665867. Mov. 610201299

e-mail: bodega@canmajoral.com

web: www.canmajoral.com

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

- Vins Can Coletó.

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

Tel: 971561544. mov. 658879488

e-mail: mijaume@hotmail.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

- Es Fangar Vins

Camí de Son Prohens S/N

07209 Son Prohens

Tel: 971 58 19 38

sales.cellar@es-fangar.com

www.es-fangar.com

- Butxet Viticultors SAT

C/ Bisbe Alberti 10 Muro

Mòbil. 630 039150

e-mail: info@butxet.com

-Celler es Gallicant de Campos

Polígono 15 parcela 409 07639 Campos

Mòbil: 651 855 151 / 971 16 00 57

e-mail: gamesnadal@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 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

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

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 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 bota.

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

2. COLLITES I VINIFICACIÓ

2.1. Campanya 2022

DADES VEREMA 2022 DOP PLA I LLEVANT				
Vicultors			INSCRITS	Actives a DO
			77	56
Nº de bodegues			13	
Superfície de vinya			Ha INSCRITES	Ha 2022
	Blanca	172 ha	137,53 ha	
	Negre	325 ha	252,08 ha	
			497 ha	389,61 ha
Producció de raïm	Blanc			800.420 Kg
	Negre			1.219.540 kg
				2.019.960 kg

2.2. Litres de vi elaborats collita 2022.

	Pla i Llevant	Vi de la terra de Mallorca	Altres Vins
Negre	5.483,21 hl		
Rosat	2.863,28 hl		
Blanc	5.318,60 hl		6,50 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 2020 es va anomenar als nous membres del Consell Regulador una vegada realitzada les oportunes eleccions.

President: D. Antoni Bennàssar Roig
Vicepresident: D Miquel Gelabert Fullana
Secretari Sr. Tòfol Reus Amengual
Vocals
Sr. Miquel Jaume Horrach
Sra. Pilar Oliver Vich

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

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

Vocals suplents

Amador Crespí Calafat	Viticultor
Jaume Nicolau Julià	Viticultor
Maria Mas Adrover	Viticultor
Joaquín Monserrat Adrover	Viticultor
Antoni Gelabert Fullana	Elaborador
Nadal Galmés Taberner	Elaborador
Miquel Pascual Bibiloni	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 2022, els dies 19/01/2022, 25/03/2022, 31/05/2022, 26/07/2022 i 19/10/2022.

2.5. Promocions realitzades

Febrer 2022: Curs de poda amb Roc Gramona.

09/02/2022: Participació a la fira Horeca amb presència a l'estand de la Conselleria d'agricultura, pesca i alimentació.

28/02/2022: Presentació anyada 2021 vins Pla i Llevant al GPRO Valparaiso.

14/03/2022: Participació a la fira Taste of Spain a Suïssa.

21/03/2022: Esdeveniment Verema Mallorca. Tast dirigit de la DOP Pla i Llevant.

04-06/04/2022: Participació a la fira Barcelona Wine Week 2022.

10-12/05/2022. Participació a la fira Fenavin 2022 a Ciudad Real.

15-17/05/2022: Participació a la fira Prowein 2022 a Düsseldorf.

04/06/2022: Presentació vins de la DOP Pla i Llevant a Manacor.

Juny 2022: Anunci al diari Ultima Hora promocionant enoturisme a la DOP Pla i Llevant.

05/08/2022: Col·laboració amb Mallorquines de verano 2022 – GPRO Valparaiso.

11/08/2022: Festa de inici verema DOP Pla i Llevant 2022.

01/10/2022: Tast/ maridatge vi i pastisseria a la Fira Dolça d'Esporles.

22/10/2022: Fira del vi de la DOP Pla i Llevant a Petra.

22/10/2022: Brindis Movimiento vino DO a Palma als jardins de la Fundació Sa Nostra.

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

08 i 11/11/2022: Tast a cegues nova anyada amb sumilleres de la ABS – Sant Martí.

14/11/2022: Tast dirigit a l'esdeveniment Verema Barcelona.

Novembre – desembre 2022: Patrocini programa “Fred i Calent” a IB3 Tv. A cada programa es marida un plat elaborat pel xef Miquel Calent i un vi d'un celler de la DOP.

Juliol/desembre 2022: Inserció a la revista “Vinos y Restaurantes”.

Desembre 2022: Edició Nadalena de la campanya de diferents segells de qualitat de les Illes Balears “Segells de qualitat, consum local”.

Durant 2022 s'ha realitzat al restaurant Can March a Manacor maridatges de vins de cellers de la DOP Pla i Llevant amb menú del restaurant. Cada mes ha participat una bodega de la DO. Les dates exactes dels maridatges han estat els dies 17/06; 30/07; 30/09, 28/10 i 18/11/2022.

Durant 2022 s'ha realitzat la creació del manual d'identitat visual de la DOP Pla i Llevant, amb l'objectiu de professionalitzar la imatge promocional de l'entitat.

Durant 2022 s'ha col·laborat amb diverses entitats com el Museu de Mallorca, la IGP sobrassada de Mallorca, la DO Formatge de Mao, la DO Oli de Mallorca, el consell de mallorca i el casal Can Balaguer a Palma, aportant vi pels seus esdeveniments.

També s'han realitzat una sèrie de cursos de tast a diversos municipis:

25-26/04/2022 – a Lloret curs d'inici al tast de la DOP Pla i Llevant.

27-28/04/2022 – a la Misericòrdia a Palma, curs d'inici al tast de la DOP Pla i Llevant.

09-10/06/2022 – a Sóller curs d'inici al tast de la DOP Pla i Llevant.

17-18/10/2022 – a Felanitx curs d'inici al tast de la DOP Pla i Llevant.

24-25/10/2022 – a Palma, curs de tast de varietats internacionals.

Novembre 2022: quatre cursos de tast al llarg del mes de novembre al municipi de Manacor (inici al tast, tast de varietats internacionals, crea el teu propi vi, reconèixer els vins mallorquins).

21/12/2022 – IES Felanitx – tast de varietats locals de la DOP Pla i Llevant.

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.

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

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 9 vegades i s'han tastat 65 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.