ELS NOSTRES VINATERS

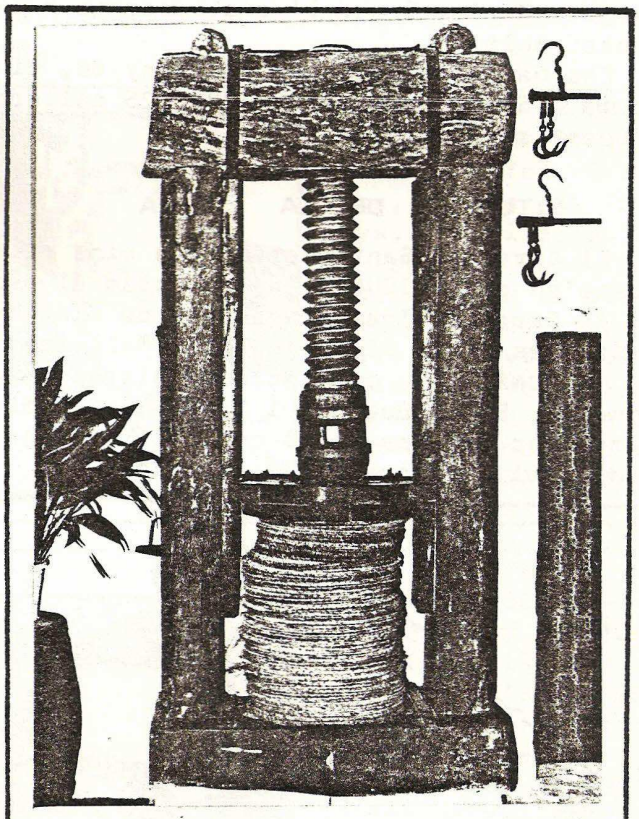
Iniciam una plana que mai hauria de mancar dins aquesta publicació; una plana que ha de fer referència al món del camp, de la feina i al món quotidia de Sta. Maria. Plana= que ens acosti als homes que treballant dia a dia fan poble i història, per sebre què fan i com ho fan, per co-- nèixer els seus maldecaps i les seves esperances.

Per això quan les botes estan a punt de ratjar el vi = novell i als umbrals dels cellers onetja la branca de pi= verd anunciant-nos que s'inicia la venda, volem retre homenatge a aquests homes que han fet que Santa Maria del Camí tengui una veu ben forta dins Mallorca: EL VI.

El vi des d'antic ha acompanyat a l'home en les penes i esperances. Sabem que al foner mallorquí li agradava molt,però encara no hi havia vinyes a Mallorca. Foren els romans qui introduïren el cultiu de la vinya i el vi a les illes Balears, a més hi ha escriptors romans que elogien els vins de la "Balearica Major",així que possiblement ja hi hagués vinya al == terme de Sta. Maria. Tradició que sens = dubte continuaren els moros. Emperò els documents certs ja provenen de la conquesta catalana del segle XIII, trobam a la "Història de Sta. Maria" de Josep Capó = que a Son Oliver hi ha les restes del Celler Reial, i a més a partir de 1.300 hi ha referències de pagaments de delmes del vi.

Sense deslligar mai el vi i la vinya de la història de Sta. Maria arribam al segle XIX, que fou molt esplendoros econòmicament. Segons un cens agricola de l'any 1860, al poble hi havia 642 ha (hectàries)era el cultiu més estès seguit de l'olivera i el conreu de cereals, suposava un 16,53% de la terra conrada. A Ma-- llorca existien 15.543 ha. que suposava un 4,30 del total conrat, i Sta. Maria tenia un 4,13% de totes les vinyes. Com veiem el cultiu de la vinya era molt important.

Poc després, devers l'any 1872, la = fil.loxera havia destruït les vinyes de França, aquest país, gran consumidor de vins, es va veure obligat a importar-los. Les vinyes mallorquines renovades amb == sarments nous i escollits es trobaven en ple rendiment, aquest fet unit a les baixes tarifes aranzelàries i al bon preu = pagat, va fer augmentar la plantació de vinyes i la producció de vins. A Sta. = Maria es conegué una època de prosperitat. L'any 1890 existien a Mallorca 30.000 ha. de vinya, quasi bé el doble, podem suposar que Sta. Maria en devia tenir unes 1.200. El port de Palma i Porto Colom= (Felanitx) iniciaren unes comunicacions continues amb els ports francesos de = Seté i Marsella, el 1890 s'exportaren= 75.000.000 litres de vi. Sta. Maria i



SA PREMSA DES TORRENT FALS.-

Mallorca devien parèixer una vanova de pàmpol.

Però, devers l'any 1891, França ja= s'havia recuperat i produïa abastament per al seu consum, així que pujà molt= les tarifes aranzelàries i el vi mallorquí es quedà sense demanda. A més a més la fil.loxera atacà les vinyes esvaint= en poc temps totes les plantacions.

S Santa Maria quedà arruïnada i plena de misèria. Així veim que l'any 1899 a Mallorca sols queden 14.328 Ha., i al 1904 baixà a 4.500 Ha., cosa similar degué succeir a la nostra vila. Sols a poc a poc = en sortírem de la crisi, augmentant l'ametlerar, que serà el primer producte de l'illa. Devers l'any 1930 ens recuperarem totalment de la crisi, agreujada a finals del segle XIX per la pèrdua del mercat de l'Havana i les Antilles.

Emperò la vinya i el vi encara seran== una de les principals activitats de la Vila; la festa diària durant la verema de = voltar pel poble cantant cançons populars i de picat ens ho recorda, a més el darrer dia cada tall engalanava el carro i feia trui i sarau per llarg. El fet d'introduïr els tractors, i que en lloc de dones vagin els al.lots a vermar ha romput= aquesta benvolguda tradició, ara fa uns = 20 anys.

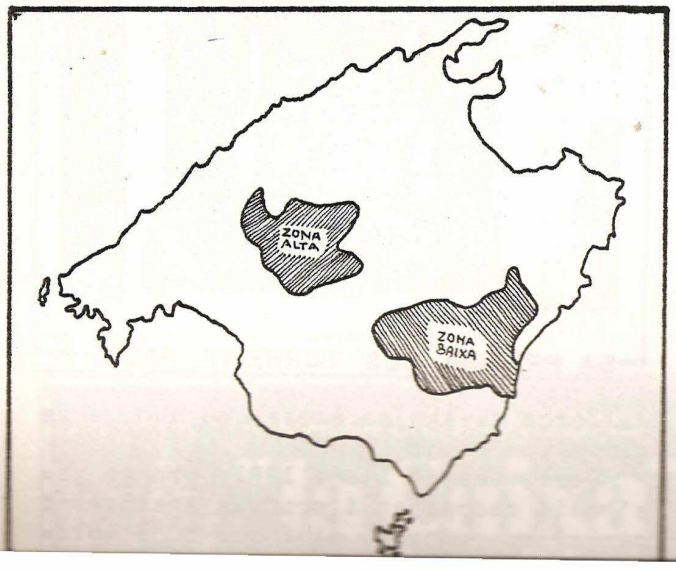
L'any 1980, hi ha 238 Ha. de vinya a = Santa Maria (8,9 % del total), l'ametlerar un 38,7 % del conreu. Mallorca té --- 3.555 Ha. de vinya, que suposen un 1,3 % del total de la terra, de les que la nostra vila en té un 6,7 %. Com veim la disminució és major a nivell de Mallorca que de Sta. Maria, i que l' ametlerar ha augmentat molt.

Ens han dit que abans de l'any 60, hi havia a Santa Maria entre 20 i 25 cellers, enguany sols n'hi ha 12.

SITUACIÓ DE LA VINYA

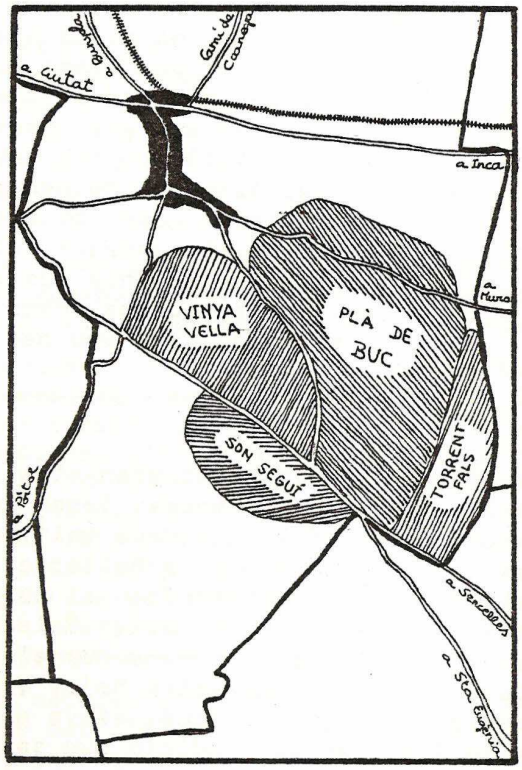
El terme de Santa Maria està dins el = que s'en diu RAIGUER, ja que estam al peu de la Serra de Tramuntana. Hem de distinguir dues zones vinícoles dins Mallorca:

- ZONA ALTA, que inclou Binissalem, = Consell, Santa Eugènia i Santa Maria del= Camí. Poc extensa, però on la terra dóna una excel.lent graduació als vins.



- ZONA BAIXA, que inclou Manacor, Porreres, Llucmajor i Felanitx (que en té= més del 60 %). Les vinyes son més productives però de manco graduació, és una zona molt extensa.

Tambe hi ha vinya a Montuiri, Sant Joan Villafranca, etc... quasi per tot el plà, però són de poca importància.



zones de vinya a Sta Maria

La situació de les vinyes dins el terme, la podem reduir a quatre grups:

- Pla de Buc, que abarca del camí de = Molinets fins al Torrent Fals, inclou el= Bassol i les vinyes del camí de Muro.
- El Torrent Fals, que abarca la síquia d'en Sastre i arriba fins a la Camada del Terme.
- Sa Vinya Vella, que inclou Ca'n Far, i que és el triangle format pel camí de = Molinets i la carretera de Sencelles.
- Son Seguí, que inclou Son Crespí i = les vinyes que de la carretera de Sencelles estan cap a Santa Eugènia.

Hi ha altres vinyes a altres indrets, però el 90 % és concentra en aquestes zones, i a més a més estan molt disperses.

EVOLUCIÓ ECONÒMICA

En el quadre veurem l'evolució del = preu: del rém, del vi i dels jornals, des de l'any 1955 a l'any 1980, així observarem el gran canvi que ha succeït sols en= vint i cinc anys.

Cal dir que les xifres son aproximades i en cas de contradicció de dades n'hem =

S'ha de puntualitzar que no és fins l'any 1970 que el Qg. de rém es paga segons el grau. Els preus de l'any 75 i 80 són aproximadament del rém que fa 12 graus. El preu oscil.la amb el grau, així enguany el rém que feia 10 º es pagava a 9 Ptas, i augmentava 2,5 Ptas cada mig grau, i el de 12º era a 19 Ptas/kg.(segons Pep Perico, Binissalem). Els jornals s'han pagat a 1.200 Ptas les dones i al.lots, i 2.400 Ptas els homes, el preu del litre de vi serà de 45 Ptas.

Com a anècdota, abans de l'any 30 el litre de vi costava 30 cèntims i un home guanyava un jornal de 3 a 4 Ptas. En temps de la guerra el vi pujà a 50 cèntims i se'n va xerrar un bon grapat de dies, dient que era molt car.

EVOLUCIÓ DELS PREUS (pts)

any	preu litre vi	preu quilògram rém	jornal dona	jornal home
1955	3,25	1,30	25	50
1960	5,50	2	50	120
1965	7	3,5	150	300
1970	10	4	250	500
1975	10	6	500	1.000
1980	45	15	1.000	2.000

Podem veure que de l'any 55 al 80, el preu del rém ha augmentat un 1.154 %, el litre de vi un 1.384 %, mentres que els jornals han augmentat un 4.000 %, així veim que el rém i el vi sols han evolucionat una quarta part respecte als jornals. Clarament és veu que amb el jornal d'un home l'any 55 compravem 15 litres de vi, i el 80 en compram 44, se'ns mostra una gran desproporció entre els preus dels productes i els jornals molt grossa.

El jornal ha augmentat un 100 % cada 5 anys, mentrestant el preu del rém mai augmentà més d'un 100 %, sols de l'any 75 al 80 arriba a un 250 %. L' augment cada 5 anys del litre de vi no arriba al 100 %, (fins i tot de l'any 68 al 70, no arriba a un 50 %), sols serà del 75 al 80 que augmentarà un 237 %. Emperà aquest canvi es farà en dos anys, així l'any 77 el vi anava a 23 Ptas i el 79 ja anà a 40, es degut a que el 77 i el 78 hi va haver molt poc vi a tota Espanya, per aixó l'any 78 va fer la gran pujada.

El consum de vi ha disminuït molt, segons la Federació Nacional de Vinaters cada any el consum minva en un 15 %, i segons els vinaters ha minvat un 30 % en aquest vint i cinc anys. Això es pot explicar degut a l'introducció de begudes refrescants i cerveses, i sobre tot per la propaganda a la TVE: si ens aturam a pensar no se fa propaganda de vi.

L' augment desproporcionat dels preus dels productes front als jornals ha afectat a tot el camp, tambe és molt important l'augment dels adobs, de la maquinària, dels productes químics i dels imposts. Tot això sumat a la crisi econòmica mundial i al despreocupament de l'administració pel problema agrícola mallorquí -sols veuen els turisme- han causat l'actual desgavell del camp.

Ens trobam amb una situació greu, i a més a més sense joves, és a dir, sense futur.

Vist això, ara és necessari conèixer els vineters i el que pensen. Actualment n'hi ha 12, dos dels quals han començat enguany, però hem considerat que era just incloure'ls.

QUI SÓN ELS VINATERS?

Aquí farem una fitxa de cada un: nom, la seva tradició i on tenen situades les vinyes.

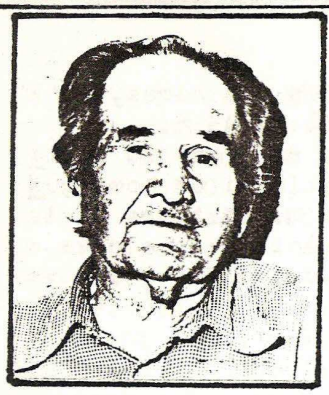
SEBASTIÀ PASTOR BATLE -CA'N VINAGRE-.

Comença a fer vi son pare, ara fa uns 45 anys. El celler està al Paborde Jaume. Les vinyes estan al plade Buc i a sa vinya vella, les vinyes són velles i joves. El rém és manto negre i prensal blanc, tot ho fan vi. El vi és negre i rosat.

TOMÀS VICH PARETS -CA SA CONSELLERA-

La tradició ve d'antic, l'inicià el seu repadrí, i fa uns 18 anys que el fa a on habita. El celler està al carrer Joan Vich. Té les vinyes al pla de Buc, i són una mescla de velles i joves. El rém es manto negre i un poc de callet, tot és per vi. El vi és negre.

* * *

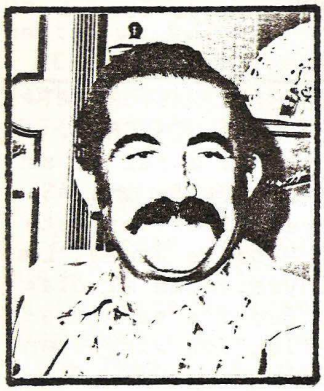


RAFEL CANYELLES RAMIS
-CA'N DEVERTIT-
La tradició la comença ell, ara fa uns 30 anys. Les vinyes les té al pla de Buc i són tirant a velles. El rém és manto negre i tot el fa vi. El vi és negre. El celler està al carrer llarg.

JOSEP CANYELLES VALERO -ES TORRENT FALS-
La tradició l'inicià el seu padri, però el cup és de l'antiguetat de la possessió. Les vinyes estan al torrent fals i són una mescla de velles i joves. El rém es manto negre i prensal Blanc. El vi es negre i rosat.

JOAN VICH PARETS
-CA SA CONSELLERA-
La tradició la comença el seu repadri, fa al vi al celler on ho feia son pare, fa uns 20 anys qui s'hi dedica. El celler està a la Vileta. Les vinyes estan al pla de Buc i són tirant a velles. El rém és manto negre i callet, tot ho fan vi. El vi és negre.

JOAN BATLE BUSQUETS
-CA'N JULIÀ-
La tradició l'inicià son pare ara fa uns 70 anys. Les vinyes estan situades al pla de Buc i al torrent fals, son velles i joves. El rém es manto negre i en menor proporcio fogoneu i mando, tot ho fa vi. El vi és negre, el celler està al paborde Jaume



BARTOMEU RUBI CABOT de VINS RUBI
-CA'N MARRANXA-
La tradició ve del padrí, fins l'any 70 eren autoproductors. Any que inicien la reforma i traslladaren el celler al carrer Bmeu. Simonet, canviant la seva activitat a comerciant i distribuidor de vi. Vins Rubí fa vi negre i compra rém -generalment manto negre- a una bona partida de Santamaniers Tambe venen vi blanc.

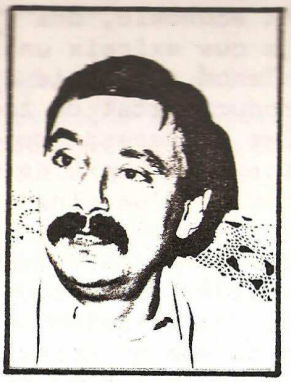
BARTOMEU CANYELLES FIOL
-CA'N SOBERANO-
La tradició ve d'antic, té un testament del padrí del seu padrí de 1845 que ja enxerra, sens dubte és el celler més antic. El celler el té al camí de Molinets. Les vinyes estan al pla de Buc, son Llaüt i a sa vinya vella, són una mescla de velles i joves. El rém és manto negre i en menor proporció batista i callet, venen el rém quan el cup és ple. El vi és negre, dins bóta congrenyada.

JOAN VICH MESQUIDA
-CA'N GARRETA-
La tradició l'inicià el seu padri i té el celler devora l'estació. Les vinyes estan al pla de Buc i són velles. El rém es manto negre i un poc de callet, el fa tot vi dins botes congrenyades. El vi és negre.

JORDI FIOL NICOLAU
-ES CABAS- C/ Llarg
La tradició la comença ell, ara fa una vintena d'anys. Les vinyes les té a la vinya vella i al torrent fals, són joves. El rém és manto negre, tot ho fa vi. El vi és negre, El celler està al carrer llarg.

JAUME CALAFAT NADAL
-PUNTIRO-

Ha començat enguany, emperò ja fa una sèrie d'anys que en fa per ell. Té les vinyes al pla de Buc i a sa vinya vella, són joves. El rém és manto negre, tot ho fa vi. El vi és negre. Té el celler a la Plaça Nova.



ANTONI MESQUIDA DAVIU
-CA'N CERDO-

Es el primer any que en fa, però fa una sèrie d'anys que en fa per ell. El vinyet està a Ca'n Cerdó i a Son Llaüt, són joves. El rém és manto negre i tot ho fa vi. El vi és negre. El celler està a Ca'n Cerdó.

QUÉ PENSEN ELS VINATERS?

Després de tot el que hem vist, ja podem entendre els problemes i il.lusions dels nostres vinaters. Que entre tots fan aproximadament 300.000 litres de vi sobre unes 95 Ha., i el grau mitg es de 12'5 . Per això els hi férem les següents preguntes:

* On té les vinyes? Són joves o velles? Quin rém empra? i Quin vi fa?

La situació de les vinyes és a la major part al pla de Buc, al torrent fals i en menor part a sa vinya vella i son Llaüt.

La major part del vinyet és jove, o mes clat amb vell, vell tot sol quasi no n'hi ha.

Respecte al rém, el més utilitzat és el manto negre, seguit en molta diferència pel callet i el prensal blanc. S'ha de dir que el manto negre és el que dona més grau.

L'immensa majoria sols fa vi negre, n'hi ha un parell que tambe en fan de rosat.

* Ha mantengut, augmentat o disminuït el cultiu?

La majoria ha mantengut l'extensió, en segon lloc hi ha hagut una certa disminució, i és pot parlar d'un nul augment. Hem de tenir en compte que hi ha casos de plantació de vinya que s'anul.len amb les velles arrabassades. La tendència a nivell de Sta. Maria és de disminuïr.

*¿L'evolució tècnica (tractors, adobs, productes químics, etc) ha suposat una millorança del vi?

La majoria pensa que no ha influit, així tot el vi d'abans era millor en quanta graduació, però la qualitat i el bon bevent no ha variat molt. Tambe n'hi ha que diven que no ha variat, i d'altres que no contesten. Tots estan d'acord que ha suposat un gran augment de la productivitat. N'hi ha que diven que el vi és més fi i suau i no tan gratallós al paladar.

* ¿Com ha evolucionat la rendabilitat?

La majoria pensa en una clara disminució. i uns altres en que no ha variat molt Tots estan d'acord que suposa molta feina pel benefici que es treu, dient que si no feien el vi ferien osques.

* ¿Quina ha estat l'influència del vi de fora?

Tots estan d'acord en que minva els preus si no en duguessen el d'aquí aniria més car. Emperò el vi de Mallorca nó es suficient pel consum, i a més a més l'administració fixa uns límits de preus i no s'ha arribat mai al superior.

N'hi ha que pensen que no ha afectat i d'altres que té manco qualitat però més grau. Bastants diven que és un vi diferent i que no és pot fer una comparació, a més a més ens duen el més xerec, i el bo ho embotellen com vi de marca. Tambe n'hi ha que diven que suposa una gran rendabilitat als grans comerciants i que per això en duen tant. D'altres no contesten per desconeixença o per no saber-ho bé.

* ¿El celler que ha montat Pep Perico a Binissalem que ha suposat?

Tots estan d'acord en que ha fet bé als pagesos de Sta. Maria, si no fos per ell el rém s'hauria de tirar. Això sí, paga bé si el rém és sà i de bona qualitat. Tambe diven que no ha influit en fer tancar cellers de la vila, afirmen que els que han tancat és que ho han anat deixant o els seus fills no ho han continuat. A nivell comarcal n'hi ha que pensen que amb una política de control de preus es va fer seu el mercat, arraconant els petits comerciants.

Veuen bé que faci un vi de qualitat de la zona alta de Mallorca, competent a nivell estatal.

* ¿Es favorable a l'idea de fer una cooperativa? ¿Quines ventatges i inconvenients hi troba?

Estan d'acord en veure-ho amb ulls favorables, gairebé com una necessitat que podria consolidar-se.

Les avantatges que hi veuen són:

- Un rendiment econòmic millor a llarg plaç.
- Una millorança de la situació: un vi de qualitat i un prestigi per la zona vitivinícola.

N'hi ha que no n'hi veuen cap.

Els inconvenients assenyalats són:

- Un fort inconvenient econòmic, una dificultat de montar-la, ja que exigeix un gran capital (milions), També que seria difícil mantenir-la, la productivitat de tota la zona no cobriria les despeses; administrador, enòleg, tècnics, una xerxa de distribució, etc. En paraules d'un vinater "S'ho menjaria tot".

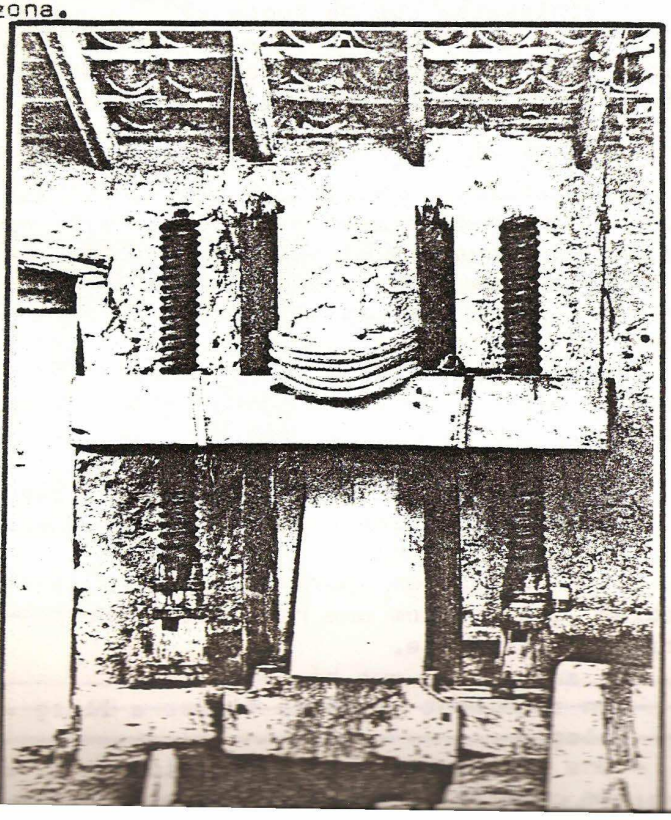
- Un inconvenient referit al caràcter santamarier, que com tot pagès no és cooperativista, a més la manca d'unió patent en el parell d'intens de montar-la ho acrediten. També han parlat de la manca d'un enteniment com a causa de que no anás bé. És important dir que no hi ha pagesos joves, en ells hi hauria el ferment d'un cooperativisme.

N'hi ha que pensen que no resol el problema greu del camp, o que en veuen d'ella un futur negre. N'hi ha que diven que el rém és insuficient per montar-la, però no per mantenir-la.

El fet d'haver-hi un enòleg i tècnics es possibilitaria un bon vi a partir d'un bon rém, i evitaria riscs.

✱ Suposant que funcionàs una cooperativa: ¿Creu que es podria fer un vi de qualitat i de competència a nivell estatal?

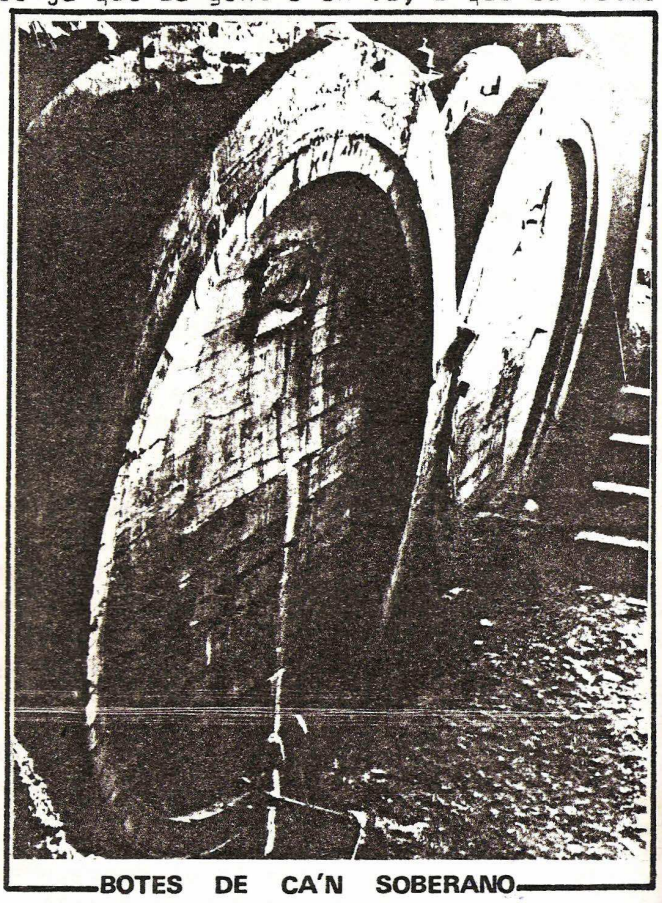
Tots estan d'acord en que es podria fer un vi qualitat, basabt-se en que la zona alta té una bona terra que produeix un vi d'alta graduació i bon bevent. Això sí, sempre que hi hagi una efectiva selecció dels réms i un control tècnic del vi. La denominació d'origen n'es per ells una possibilitat de prestigi viticultor per la zona.



✱ Resumint: ¿Quins són els problemes de la vinya i el vi? ¿Quines solucions hi veu?

La majoria senyala que la vinya és troba com tot el camp, molt minvat i mal tractat, i que el problema és vist des de l'administració central com a inexistent i per tant no intenta ajudar-lo.

També que existeix una falla d'estructures ja que la gent s'en va, i que el futur



BOTES DE CA'N SOBERANO

és negre ja que no hi ha joves pagesos. Senyalen una manca d'ajuda i de protecció davant els augments dels adobs, maquinària i jornals, es a dir, maca de subvencions.

N'hi ha que diven que el probleme és de risc del vi i la seva elaboració, també que ha disminuit molt el consum. D'altres apunten que no hi veuen cap problema.

En el que fa referència a les solucions, la majoria propugna una investigació i assessorament com en el de les finques de vinyet experimental de Consell i Porreres de L'Obra Agrària de "la caixa", per així aconseguir una millorança en la graduació i qualitat del vi. També la presèmcia d'un enòleg (tècnic del vi).

Apunten cap a una mena d'associacionisme, intentat fer tot el vi del poble. Intentant fer unes finques més racionals, no tant petites.

N'hi ha que propugnen un aument proporcional dels preus. D'altres no n'hi veuen. Un altra grup que veu en el Consell de Mallorca una major atenció i apropament al món del camp.

Un gran grup s'ha reès a la pregunta [illegible] intentat crear

CONCLUSIONS

De tot el que ens han dit podem concluir:

a) La vinya com tot el camp està en una situació greu i el vi també. Hi ha una forta manca d'ajuda per part de l'administració.

b) El seu futur és negre, l'edat mitja del pagès santamarier és d'uns 50 anys, no mancan joves plens d'idees i coratge.

c) Crear una finca experimental com la de Consell o la de Porreres amb el suport de qualque entitat, per millorar el rém i el vi. També la presència d'un enòleg per assessorament.

d) La cooperativa per esser una solució es necessiten una producció de 2 milions de litres anuals com a mínim. Posem que per cada Ha es produesqui uns 4.000 litres (uns 6.000 Kg.), per 238 Ha. que téel terme són uns 952.000 litres, com veim a nivell de poble és impossible. Incluint tota la zona alta, unes 644 ha, és produirien uns 2.576.000 litres, sols en aquest cas seria possible.

Hem d'afegir que la politica de l'Estat és reduir les vinyes, ja que per entrar al Mercat Comú: França i Italia demanen aquestes reduccións.

e) Malgrat tot no manquen les esperances en els vinaters, esperem que prest trobem una solució per fer de la zona alta una comarca de prestigi vitivinícola.

Bernat Calafat i Vich