



LA MALVASIA SUPERARÁ LA

TORMENTA

Colaboradores de la
Cooperativa Malvasia
vendimiando.

La vendimia ha empezado este fin de semana en Banyalbufar. Y en el pueblo los cuatro socios de la Cooperativa Malvasia y sus muchos colaboradores convierten este duro trabajo en toda una fiesta. “Hemos organizado grupos de trabajo pequeños, todo el mundo llevará su mascarilla y cumpliremos con las medidas de seguridad, pero hay algo que sigue igual que siempre porque cada año los vecinos nos ayudan y lo hacen a cambio de unas risas, un bocadillo y algunos tragos de vino”, explica el presidente de la cooperativa, **Pau Bujosa**.

Jaume Aulí e **Isabel Albertí** han formado una de esas cuadrillas para vendimiar la malvasía con sus hijos, sobrinos y amigos. Están orgullosos de ser parte de la recuperación del paisaje vinícola de Banyalbufar que retratan los libros del **Arxiduc Lluís Salvador** d’Àustria o los relatos de los primeros viajeros que visitaron la isla. “Participamos cada año de la vendimia y los jóvenes también quieren sumarse, este año han venido a recoger uvas hasta de Esporles”, explica Jaume Aulí refiriéndose a sus hijos y sobrinos; y a los amigos de estos. Juntos dedican el fin de semana a vendimiar las *marjades* y participan de la fiesta en la que se convierte cada año la *verema*. “Nos animamos cuando nuestros hijos eran pequeños y desde entonces no hemos faltado a esta cita, nos gusta recoger

LA ÚLTIMA PLANTA DE
ESTA VARIEDAD QUE
QUEDABA EN
BANYALBUFAR EN 1980
HA PASADO POR
LABORATORIOS
INTERNACIONALES
ANTES DE VOLVER A
CRECER EN LOS MARGES
PARA PRODUCIR VINO

uvas, que nos den buena comida para merendar y beber en un vaso de malvasía”, apostilla Isabel Albertí.

Aún así, este año la tarea de recoger las uvas de las *marjades* de Banyalbufar es anímicamente más dura que en otras vendimias pasadas. Normalmente la producción anual de la cooperativa alcanza entre 5.000 y 6.000 litros. Pero este año la tormenta y el *cap de fibló* que azotaron la costa de Tramuntana hace dos semanas echaron a perder la producción de muchas de las *marjades* donde crece la malvasía. Y con menos uvas disponibles de esta variedad única de Banyalbufar, la cooperativa calcula que este año podrán elaborar unos 2.000 litros de vino. “Pero tendremos que ver lo que llega a la bodega para poder hablar de números y previsiones más exactas”, asume el responsable de la cooperativa, Pau Bujosa.

“Hace unos diez días vendimiamos las uvas que el granizo había dañado, lo hemos vinificado pero aún no sabemos para que servirá, como las uvas no habían madurado bien puede que sea ácido pero aún así puede servir para elaborar nuestro vino emblema, que es el Cornet, para hacer otros vinos o incluso como base para nuestro primer vermú”, añade en tono optimista el presidente de la Cooperativa Malvasia de Banyalbufar. Y es que esta va-

EL REPORTAJE

PARTICIPAMOS A ODE LA VENDIMIA Y LOS VENES TAMBI N QUIEREN SUMARSE, ESTE A O HAN VENIDO A RECOGER UVAS HASTA DE ESPORLES

riedad de vid ha pasado por horas mucho más bajas y estuvo al borde de la desaparición hace cuarenta años.

“Tuvimos que aprenderlo todo, sabíamos que se había cultivado mucha malvasía en Banyalbufar pero ni siquiera nuestros padres la habían trabajado, tuvimos que ir a hablar con los mayores, **Pau Vich** nos enseñó a *empeltar*; muchos otros nos mostraron el camino de las buenas prácticas con las vides y poco a poco todo el mundo se volcó”, recuerda el actual presidente de la Cooperativa Malvasía, Pau Bujosa. “Estuvimos 4 años haciendo pruebas en distintas *marjades* hasta que escogimos las que considerábamos tenían las mejores condiciones”, explica Toni Mora, socio fundador de la cooperativa e impulsor activo de la recuperación. “Nuestra voluntad era que la variedad recuperada pudiera utilizarse para hacer vino y perdurar así en el tiempo”, añade.

RECUPERACIÓN EN LABORATORIO

El 1980 solo quedaba una sola parra de Malvasía en Banyalbufar. Procedía de los antiguos viñedos de Can Picó, la última finca que produjo vino en el municipio y que había eliminado todas las vides de sus plantaciones en 1962. Esta última planta de Malvasía que quedaba en el pueblo era difícil de reproducir. Se injertaron algunas de sus ramas en otras cepas pero muy pocas brotaban. En 1982, con el apoyo del Govern, se replantaron las primeras plantas en distintas fincas del pueblo. Con muchas dificultades, **Antoni Font**, uno de los impulsores de esta recuperación, produjo vino por primera vez en 1986.

Aunque la alegría por probar el vino que producían aquellas plantas fue enorme, lo cierto es que muchas plantas morían. Se constató que varios virus infectaban las nuevas parras. Y por eso en 1994 el ayuntamiento de Banyalbufar envió dos plantas al laboratorio Agromillora Catalana para sanarlas y librarlas de los virus. Al año siguiente otras plantas se enviaron al laboratorio italiano de la Vivai Cooperativi Rauscedo y tras varios años en tratamiento, en junio de 1998, finalmente se pudieron replantar las primeras cepas de malvasía autóctona libres de virus.

El consistorio, entre 1995 y 1999, impulsó la planta-

Algunos propietarios se encargan ellos mismos de sus plantaciones y de la cosecha y venden sus uvas a la cooperativa.



La apuesta por la calidad es esencial.

ción de nuevas plantas sanas y organizó jornadas para dar a conocer esta vid entre los vecinos. Para despejar todas las dudas sobre la virosis que sufría antes la malvasía, un grupo de banyalbufarins y el departamento de Biología de la UIB, tras realizar pruebas y estudios de seguimiento durante más de 3 años, consiguieron certificar que las plantas estaban perfectamente sanas. Así la malvasía de Banyalbufar se convirtió en la primera variedad de todo el Estado español que dispone de un certificado de planta totalmente libre de virus.

UNA COOPERATIVA CON UN PUEBLO DETRÁS

La Cooperativa Malvasía de Banyalbufar consiguió convertir los esfuerzos que tanta gente había hecho para recuperar esta variedad autóctona en un proyecto que dignifica la calidad del vino, del campo y del paisaje. “Nuestra idea es poder recuperar nuestro entorno rural, evitar que caigan los *marges*, volver a cultivar la tierra y poder sacar de ella un vino de calidad”, explica Pau Bujosa, el actual presidente de la cooperativa.

Como la tierra cultivable es un bien escaso en los escarpados acantilados de Banyalbufar y las duras pendientes que terminan en el mar, “una docena de propietarios han cedido sus tierras a la cooperativa, nosotros nos encargamos de la siembra, el cuidado y la cosecha de la viña y a cambio, reciben cajas de vino”, concreta Bujosa. Así, en Banyalbufar no es raro encontrar *marjades* con viñedos en los alrededores de una casa o chalé habitado, o *marges* con plantas jóvenes donde no se sembraba viña desde hacía lustros. Otros propietarios se encargan ellos mismos de sus plantaciones y de la cosecha y venden sus uvas a la cooperativa. Cuando la cooperativa empezó su andadura en 2001, sus cuatro socios cultivaron 7 *marjades* con cepas de malvasía. Más adelante “conseguimos ayudas para convertir una antigua granja de cerdos en nuestra bodega y poco a poco hemos ampliado nuestras plantaciones a 56 *marjades*”, concreta Pau Bujosa.

La demanda del vino elaborado con uvas de malvasía de Banyalbufar, el denominado ‘Cornet’, dobla la capacidad de producción de la cooperativa. “Nos gustaría ampliar nuestras *marjades* pero somos los que somos y lleva mucho trabajo habilitar la tierra para el cultivo, y más aún mantenerlo y cuidarlo todo; somos pequeños y queremos seguirlo siendo”, apostilla el presidente de la cooperativa vitivinícola.

Y es que lo que han demostrado Banyalbufar y su cooperativa es que en terrenos donde escasea la tierra cultivable, la apuesta por la calidad es esencial. Para la elaboración de la malvasía de la cooperativa no se utilizan levaduras industriales, ni aditivos, ni prácticas agresivas de corrección. El vino es natural y fuertemente arraigado a su tierra, en consonancia con la voluntad de todos los que cada año ayudan a producirlo. 

Voluntarios posan con las uvas de las *marjades*.

