

ELS NOMS DE LES VARIETATS DE RAÏM A LES ILLES BALEARS

RECULL DE MENCIONS PUBLICADES ENTRE EL 1787 I EL 2017



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA, PESCA
I I MEDI NATURAL
B INSTITUT RECERCA
/ I FORMACIÓ AGROALIMENTÀRIA
I PESQUERA ILLES BALEARS

| Rosa Pascual Ordinas | Antoni Puig Palerm |

Coordinació

| Carme Garau Taberner | Joana Maria Luna Prohens |

ELS NOMS DE LES
VARIETATS DE RAÏM A
LES ILLES BALEARS



RECALL DE MENCIONS
PUBLICADES ENTRE EL
1787 I EL 2017



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA, PESCA
I I MEDI NATURAL
B INSTITUT RECERCA
/ I FORMACIÓ AGROALIMENTÀRIA
I PESQUERA ILLES BALEARS

Edició:

Institut de Recerca i Formació Agroalimentària
i Pesquera de les Illes Balears (IRFAP) de la
Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural.

Any: 2023

Autoria:

Rosa Pascual Ordinas

Antoni Puig Palerm

Coordinació:

Carme Garau Taberner

Joana Maria Luna Prohens

Fotografia:

Joan Toni Lladó Mas i IRFAP

Disseny i impressió: www.graficasterrasa.com

ISBN: 978-84-09-56835-2

Dipòsit legal: PM 1531-2023

ÍNDIX

1. PRÒLEG	7
2. EL LLARG CAMÍ DE LA RECUPERACIÓ DE VARIETATS DE VINYA.....	8
3. UN PASSEIG PER LA HISTÒRIA DE LA PRODUCCIÓ VITIVINÍCOLA A LES ILLES BALEARS	
3.1. Els orígens del consum i la producció de vi	10
3.2. De foners i de vi.....	11
3.3. L'herència romana.....	12
4. SOBRE L'ESTUDI QUE TENIU A LES MANS.....	14
5. REFERÈNCIES HISTÒRIQUES SOBRE LES VARIETATS DE RAÏM DE LES ILLES BALEARS.....	16
6. ÍNDIX ALFABÈTIC DE VARIETATS.....	114
7. BIBLIOGRAFIA.....	120
8. ANNEXOS	
Annex 1. Municipis de Mallorca amb les varietats de vinya que s'hi han documentat.....	122
Annex 2. Municipis de Menorca amb les varietats de vinya que s'hi han documentat	125
Annex 3. Municipis d'Eivissa i Formentera amb les varietats de vinya que s'hi han documentat.....	125



1. PRÒLEG

Una de les principals línies d'actuació de l'IRFAP és la recuperació, conservació i identificació de varietats locals cultivades a les Illes Balears, que en l'actualitat compten amb una diversitat vegetal genètica sense límits definits, i que són representatives de la nostra riquesa vegetal i formen part del nostre patrimoni cultural.

Per entendre la importància que té la conservació dels recursos fitogenètics vegetals, és suficient citar que només 9 de les 6.000 espècies cultivades representen el 66% del total de la producció de cultius. La pèrdua de biodiversitat, per tant, compromet la seguretat alimentària, i redueix els recursos genètics per a obtenir cultius més ben adaptats al canvi de comportament de les temperatures i del règim habitual de precipitacions, que afecten de manera significativa el desenvolupament dels cultius.

En el cas concret de la vinya, l'IRFAP conserva a la finca Sa Granja més de 40 varietats antigues, ara també mantingudes en condicions de bioseguretat, i treballa des de fa anys en la recerca de varietats ancestrals per a posar-les a disposició del sector viticultor per tal que aquest les pugui reintroduir al mercat, fomentant una estratègia comercial de diferenciació dels vins de les Illes Balears respecte els d'altres regions. Recuperar una varietat antiga de vinya i que se n'autoritzi el seu cultiu i la seva vinificació no és un procés tan àgil ni senzill com hom podria pensar. En primer lloc, es necessita acreditar l'antiguitat de la varietat a través de la seva vinculació històrica. Una vegada justificat el vincle històric de la varietat, es necessiten més de 10 anys d'estudis d'identificació varietal, d'estat sanitari i d'aptitud enològica, per a poder tancar tot el procés de tramitació i celebrar la fita.

L'estudi que teniu a les vostres mans pretén recollir les mencions dels noms de varietats locals de vinya de vinificació i de raïm de taula a les Illes Balears, des de l'any 1787. Els seus autors, Rosa Pascual i Antoni Puig, han consultat més de 178 volums de diferents arxius i biblioteques, a la cerca de publicacions i documents que els permetessin esbrinar els noms amb què els nostres avantpassats anomenaven les varietats de vinya, i també conèixer la distribució de les plantacions. Així, l'anàlisi ha permès recollir mencions de 123 varietats de raïm diferents arrelades al territori. De cadascuna d'elles, se n'indica el nom, altres denominacions sinònimes, referències bibliogràfiques, i les zones de cultiu.

Tot i que les primeres evidències del consum de vi a Mallorca, en forma de fragments d'àmfores de vi, les trobem al segle V a. de C., la seva producció a l'illa s'estima al segle I a. de C.; i segons indiquen els autors, sembla que des d'un principi ja eren molt apreciats, atenent a les paraules de l'historiador Plini el vell (23-79 a. de C.), que compara els vins balearics amb els millors d'Itàlia, en aquella època entre els més reputats pels romans.

Amb més de 2.000 anys d'història, la superfície vitícola a Mallorca i la producció de vi ha sofert anades i vingudes fins a recuperar-se per darrera vegada a partir dels anys 80, amb un sector que des de fa anys prima la qualitat respecte la quantitat, produeix cuidant el medi ambient, i es diferencia en el mercat, cada vegada més, amb vins elaborats a partir de varietats autòctones que defineixen la nostra història i territori.

Georgina Brunet i Ródenas

Directora gerent.
Institut de Recerca i Formació Agroalimentària
i Pesquera de les Illes Balears



2. EL LLARG CAMÍ DE LA RECUPERACIÓ DE VARIETATS DE VINYA

Quan l'any 1891, a Son Mesquida, a la vila mallorquina d'Algaida, es detectà per primera vegada la temuda plaga de la fil·loxera a les illes, el cultiu de la vinya ja no es trobava en el seu zenit. La crisi de preus generada per la sobreproducció ja havia fet minvar l'extensió del seu cultiu i la plaga només va accelerar un procés de decadència que ja havia començat a la dècada de 1870 (Pastor, 2016). La crisi de producció a França, precisament per la tragèdia de la fil·loxera, havia

generat a tot l'Estat espanyol, incloses les Balears, una demanda que va estimular una autèntica febre per produir la quantitat més gran possible de litres de vi. S'iniciava així a les illes una de les etapes econòmicament més dinàmiques de tota la seva història. Però aquest creixement no es basà en la qualitat, sinó en la quantitat. Van explotar terrenys poc adequats per a la vinya i van augmentar les hectàrees de vinyet, semblant-hi varietats foranes. Fos com fos, els preus

varen abaixar per mor de la sobreproducció, cosa que feu deficitari el cultiu de la vinya que, a més, veia com la demanda francesa s'esvaï per mor de la recuperació de les vinyes pròpies cap al tombant de segle.

Contràriament al que es pugui pensar, aquesta crisi no va significar una sentència per al sector primari de les illes sinó que, fruit d'aquestes transformacions i de les inversions en nous cultius, es van posar les bases de la transformació i renovació més important de la història agrària balear (Morro, 2017). En el cas de la vinya, aquesta recuperació significà l'aplicació de criteris científics per avaluar la situació del sector i així ser capaços de proposar-hi solucions. Fruit de l'actuació de diferents institucions (l'Estació Enològica de Felanitx, el Celler Cooperatiu de Manacor i el de Felanitx, el Servei Agronòmic de les Balears...) el cultiu de la vinya va experimentar una recuperació molt meritòria, aproximadament entre els anys 1900 i 1930. Malauradament per al cultiu de les varietats de vinya locals, res tornaria a ser com al segle anterior. El camp s'havia transformat amb criteris racionals de productivitat i les varietats locals ja no encaixaven en aquesta nova situació. Tot d'una arribaren anys difícils, primer amb la Guerra Civil Espanyola i, després, la Segona Guerra Mundial. La postguerra marcà una fase en què els terrenys es dedicaven a cultius necessaris per a la supervivència humana. En reviscolar l'economia, el turisme va començar a despuntar, cosa que va propiciar que gran part de la població dedicada al sector primari es desplaçés cap als nous sectors econòmics (Sansó Barceló, 2014, pàg. 83 i seg.) i canviàs per sempre els models de consum. El resultat per a la vinya a les Balears va ser un declivi gairebé total del cultiu, amb minva de la superfície dedicada a aquest conreu i la reducció de les varietats sembrades.

A partir dels anys 80 del segle XX, la recuperació tant de la producció com de l'àrea conrada ha generat un nou moment d'auge per al vi de les illes, especialment a Mallorca.

Per sort, dins aquest ressorgiment, que basa la riquesa en la qualitat dels vins i no en la quantitat com al segle XIX, és on la recuperació de varietats autòctones ha esdevingut una senya d'identitat. Aquestes varietats —les tristament perdudes i les recuperades— són un testimoni inestimable de la llarga tradició dels vins balears. Un autèntic tresor viu que arrela en més de 2500 anys d'història. Un fet que, a vegades, enlluernats pels grans noms de les comarques productores foranes, els illencs arribam a oblidar i ignoram que la producció de vi a les illes és molt més antiga que a la majoria de les regions productores de França o Espanya.

El paper de l'Institut de Recerca i Formació Agroalimentària i Pesquera de els Illes Balears (IRFAP) en aquesta recuperació de varietats ha estat clau: més enllà de recuperar, preservar i millorar el coneixement d'aquestes varietats, n'ha liderat el procés d'autorització, tot seguint els tràmits de la normativa comunitària i estatal. Un procés llarg i complex, motivat pel creixent interès del sector en l'elaboració de vins amb trets diferenciats, originals i vinculats a un origen.

I és que amb la proposta d'aquest estudi, l'IRFAP pretén també poder vincular cada varietat a una història i a una cultura vitícola que ha perdurat generació rere generació. Per això, aquesta tasca, sorgeix amb la idea d'apropar-nos a la història de cada varietat i, alhora, que sigui una eina de consulta àgil.

Així, l'estudi que teniu a les mans és un intent, des del vessant de recerca històrica, d'aportar dades a la ingent teranyina que és el món de les varietats locals de vinya i les seves denominacions. Un intent de posar testimonis concrets sobre l'antiguitat i localització precisa del cultiu de totes aquestes varietats. Abans d'abordar l'estudi de les mencions als diferents noms de les varietats locals, i per saber d'on venim, repassarem breument la història del cultiu de la vinya a les Illes Balears.



3. UN PASSEIG PER LA HISTÒRIA DE LA PRODUCCIÓ VITIVINÍCOLA A LES ILLES BALEARS

3.1. Els orígens del consum i la producció de vi

Quan els primers humans van aprendre a fer vi a la regió del Caucas, al voltant del 6000 abans de la nostra era (a.n.e.), l'arxipèlag de les Balears encara no estava poblat. Tres mil anys més tard, les primeres poblacions humanes estables s'instal·laren a Mallorca i Menorca i no fou fins més endavant que no van arribar a Eivissa i Formentera. Tanmateix, no tenim cap evidència que ens indiqui que aquests primers humans que s'establiren a les illes tenguessin els coneixements necessaris per a l'elaboració del vi. Així, sem-

bla segur que durant els primers estadis de l'ocupació humana (~2400-1800 a.n.e.) i durant tota l'Edat del Bronze (1800-1100 a.n.e.) a les illes no es va beure vi i, evidentment, tampoc no n'hi van elaborar. Això no vol dir que no hi hagués vinyes —segurament salvatges— i que els seus fruits no fossin consumits, tal com suggereixen les troballes de llavors de *Vitis* a certs jaciments prehistòrics de les Balears (Cova des Càrritx, ses Païsses, sa Punta des Patró...). No va ser fins a l'arribada dels primers fenicis a Eivissa, devers l'any 700 a.n.e., que no es va començar a importar (i tal vegada

produir) vi a les Pitiüses. Per contra, a Mallorca i Menorca, les Gimnèsies, no va ser fins anys després de l'arribada dels romans (el 123 a.n.e.) que no s'hi va començar a produir vi. Com veurem, però, el vi es troba íntimament lligat a totes les etapes de la història de les illes.

Tradicionalment, es considera que l'assentament fenici de sa Caleta, a Eivissa, és l'indret on es troben les proves arqueològiques més antigues de consum de vi a l'arxipèlag. En aquest antic poblat s'evidencia com un grup de fenicis, segurament provinents de les costes andaluses, s'establí a l'illa d'Eivissa, on van fundar un assentament des d'on comerciar. Aquesta era una pràctica habitual en aquell temps i així ho havien fet altres grups de fenicis a tants altres llocs de la Mediterrània occidental. El més interessant és que en aquell primer assentament els arqueòlegs ja hi van trobar fragments d'àmfores que contenien vi. Unes àmfores que anomenen Vuillemot R1 i que transportaven vi fet pels fenicis del sud de la península Ibèrica. Aquestes troballes representen el primer testimoni feaç de vi consumit a les illes.

Malgrat tot, no hem d'oblidar que aquells primers fenicis de sa Caleta que consumien vi eren una minoria dins la població que habitava l'arxipèlag. Els mallorquins i menorquins de l'època, així com els pitiüsos no fenicis, vivien en contextos culturals molt diferents. Mentre que els seus nous veïns fenicis habitaven societats complexes amb, per exemple, diferents oficis, coneixien la moneda, les lleis i l'escriptura, les poblacions autòctones vivien en societats de pagesos i ramaders regides pels costums i els lligams familiars. Per a aquests darrers, els quals no sabem si consumien alguna beguda fermentada o no, el vi era probablement un dels productes exòtics més interessants que els fenicis els podien oferir. Les dades proporcionades per l'arqueologia apunten que van ser precisament aquests fenicis d'Eivissa els qui van proporcionar les primeres àmfores de vi —àmfores fetes a Eivissa— als indígenes de les Gimnèsies. Aquest fet

implica dos fets: que els eivissencs ja produïen vi, i que els mallorquins i menorquins en consumien. Estam parlant del segle V a.n.e. i el vi eivissenc no només es començava a exportar a les altres illes, sinó també a la costa oriental de la península Ibèrica.

D'aquesta manera, les primeres evidències de consum de vi a Mallorca i Menorca —en forma de fragments d'àmfores de vi— no les trobam fins al segle V a.n.e. (segurament entre els anys 450 i 400 a.n.e.), molt després de l'arribada de les primeres àmfores fenícies de vi a sa Caleta. No sabem quina és la raó d'aquest decalatge, però tot apunta que les relacions comercials entre les dues esferes varen ser molt restringides de bon començament. Això sí, tal com l'arqueologia ens indica, quan aquestes relacions comencen a ser més freqüents —al voltant de l'any 400 a.n.e.— el vi va ser un dels primers productes que es van comercialitzar. Però encara ens referim al consum, és a dir, d'una beguda que els habitants «prehistòrics» de les illes coneixien i apreciaven, però que no sabien com produir-la.

3.2. De foners i de vi

D'aquesta època tenim un interessant testimoni directe provinent d'un antic text grec que demostra com d'entusiastes del vi eren els habitants de Mallorca i Menorca. Ens referim a un dels episodis més populars de la història antiga balear, que parla d'uns guerrers ben coneguts a les illes: els foners. La informació que exposa aquest text procedeix, molt probablement, de l'historiador grec Timeu de Taormina (352 a.n.e. - c.256 a.n.e.) però l'escrit és un passatge de la Bibliotheca historica de Diodor de Sicília, que és una de les fonts d'informació més completes de què disposam per estudiar els tres darrers segles abans de la conquesta romana. El fragment que ens interessa ara diu així:

Ambdues illes [Mallorca i Menorca] tenen una bona terra productiva i un nombre d'habitants superior als trenta mil. Dels produc-

tes de la terra per a l'alimentació no produeixen gens de vi. Per això també són tots ells en desmesura enclins al vi, pel fet que a casa seva escasseja. (...) Per això, d'acord amb aquesta opinió, a les campanyes bèl·liques amb els cartaginesos, que realitzaren temps enrere, no duïen la soldada a les seves pàtries, sinó que, comprant-se dones i vi, la malgastaven tota en això. (D.S., 5, 17. (Traducció: Blanes i Blanes et al., 1990, pàg. 32- 33, text 36).

Justament les primeres referències als foners de què disposem (del 406 a.n.e.) coincideixen amb el període en què començam a tenir testimonis de l'arribada de vi a les Gimnèsies, precisament les dues illes d'on eren originaris els foners. Per això, no és agosarat pensar que els dos fets poden estar relacionats. Per una banda, tenim els fenicis que produïen vi a les Pitiüses i, per l'altra, unes poblacions autòctones a Mallorca i Menorca que, a més de ser amants d'aquesta beguda, eren bons foners. Quan, per les necessitats de la guerra, Cartago, una ciutat de fundació fenícia de la qual Eivissa era aliada, va haver de menester mercenaris, l'intercanvi de vi per homes sembla el més lògic per explicar les restes més antigues d'àmfores de vi trobades a les Gimnèsies. Tot i això, no hem d'oblidar una altra informació específica del mateix passatge de Diodor de Sicília, que ens diu que a les Gimnèsies no es produïa gens de vi. Una informació que hem de creure fins a la data d'aparició de l'obra d'aquest autor, segurament devers l'any 30 a.n.e. Això contrasta, i molt, amb una altra menció sobre la producció de vi d'un segle després. Perquè, si bé Diodor menciona que no s'hi produeix vi, l'historiador romà Plini el vell (23–79 n.e.) esmenta els vins de les Balears [per les Gimnèsies] entre els més apreciats del seu temps (el segle I n.e.).

De les províncies hispàniques els vins Lacetans són famosos per la seva abundància, els Tarraconins i Lauronenses per la seva exquisidesa i, d'entre els de les illes, els baleàrics són comparables als millors d'Itàlia. Plin. Hist. Nat. 14, 71. (Traducció: (Blanes i Blanes et al., 1990, pàg. 40. Text 52).

Aquest autor, un dels més respectats del seu temps, ens presenta la primera referència directa i explícita de pro-

ducció de vi a les Gimnèsies (Mallorca i Menorca). Així, la producció a Eivissa hauria començat al segle V a.n.e., mentre que a Mallorca i Menorca s'hauria iniciat al segle I de la nostra era i ho hauria fet amb molt bon peu, ja que els vins itàlics als quals Plini compara en qualitat els vins «balears» es trobaven entre els més reputats pels romans. Malauradament, tot i que el mateix Plini és un dels autors llatins que més va parlar de les varietats cultivades a la seva època, en el cas de les illes no fa esment ni a les vinyes ni a les varietats cultivades a les Balears. Tampoc l'estudi arqueològic d'aquestes primeres produccions de vi va gaire més enllà perquè «només» s'han documentat algunes races de vinya antigues, les restes de centres de producció d'àmfores de vi (Eivissa) i de les d'alguna instal·lació de producció de vi (Mallorca). Per tant, les possibilitats de conèixer quines varen ser les varietats de vinya emprades per a la primera vinificació a les illes semblen avui remotes. No obstant això, els estudis recents en carpologia (llavors) i palinologia (pol·len) són esperançadors, tant per les traces de la producció antiga com de la medieval i moderna. Perquè la producció de vi a les illes pareix que no s'ha aturat des de llavors.

3.3. L'herència romana

Just del final de la dominació romana tenim un altre testimoni escrit sobre la vinya i el seu cultiu a Menorca. Es tracta d'un fragment de la carta del bisbe Server, en la qual relata com una jueva fugí de la persecució dels cristians i s'amaga a una vinya on hi ha una cova. El text es pot datar de començament del segle V, només unes dècades abans de la conquesta vàndala i el final de la dominació romana. Diu així:

Artemísia, filla de Litori, que regí no fa gaire aquesta província i, segons sembla, ara és "comes", sorpresa per la conversió del seu marit Meleci, havent deixat la casa del seu espòs, amb una amiga, dida seva, i algunes esclaves, sense atendre la seva feblesa femenina, es fugà a una cova que, encara que es trobi a una vinya, no obstant això, està situada a un indret relativament apartat. Hi

havia allà una premsa petita i nova i un cup acabat de fer, que semblava ser d'alguna manera figura del poble creient. Seu. Min., ep. 24, 2-3. (Traducció: Amengual Batle, 2018, pàg. 133).

Aquest fragment ens posa una fita en la continuïtat del cultiu de vinya i de la producció de vi just al final de la dominació romana a les illes. De la mateixa manera, les restes arqueològiques de Son Peretó (Mallorca) apunten a la mateixa direcció pel període Bizantí (535-902). Allà, les anàlisis de restes biològiques de l'interior d'un dipòsit d'obra descobert pels arqueòlegs van resultar concloents, perquè apuntaven que el dipòsit s'havia fet servir, entre altres coses, per contenir-hi vi. Aquest fet tenia lloc només unes dècades abans del final del món clàssic a les illes. La conquesta musulmana que incorporà les illes a al-Àndalus, el 902, suposà un trencament radical amb aquella tradició grecoromana en la qual el vi era un dels productes bàsics.

Ara bé, ens interessa remarcar que una de les diferències més importants entre el món de tradició grecoromana i el món andalusí era la prohibició alcorànica de consumir vi. No obstant això, tot indica que les vinyes, no només pel consum del seu fruit fresc o en panses, eren cultivades i que el vi, tot i ser explícitament prohibit, era consumit. A més, aquest consum, sembla que gaudia de bona reputació. Un poema sobre la ciutat de Palma escrit pel poeta Ibn Al-Labbâna de Dénia al segle XI ens demostra com n'era de preuat:

És una ciutat a la qual la coloma ha prestat el seu collaret
a la qual el paó ha vestit amb les seves plomes;
És com si les seves aigües fossin vi
i els patis de les seves cases, les copes.
(Traducció: Rubiera Mata, 2007).

Per tant, no és estrany que el cultiu de la vinya i la producció de vi continuassin durant tota la dominació andalusina i es mantinguessin fins a la conquesta cristina de 1229. D'aquest fet en tenim testimonis al Llibre del Repartiment. En aquest document de vâlua incalculable hi ha mencions a vinyes a

repartir entre els conqueridors que arribaren amb el Rei en Jaume, és a dir, vinyes existents en el moment de la conquesta feudal de les illes i que passaren, sense deixar de produir ni una sola anyada, a mans cristianes. Segurament, però, l'extensió de terra dedicada a la vinya augmentà amb l'arribada dels cristians, perquè el sistema econòmic que organitzava la producció en època feudal afavoria els cultius de mercat, els que podien donar beneficis al senyor, qui podia incidir en quines plantes s'hi cultivaven. D'aquell moment en endavant, la documentació escrita i els testimonis físics són, per sort, in comptables, evidenciant una continuïtat de la producció de vi que arriba fins als nostres dies. Aquesta documentació es fa encara més abundant i completa a partir del segle XVIII i és per això, que a partir d'aquesta centúria hem pogut seguir, fins i tot, les varietats de vinya plantades als diferents municipis de les Balears.

Com dèiem al començament, aquesta pretén ser la contribució d'aquest estudi a la recuperació del patrimoni natural i viu que representen les varietats de vinya local a les nostres illes.





4. SOBRE L'ESTUDI QUE TENIU A LES MANS

L'estudi que presentam neix d'un encàrrec de l'Institut de Recerca i Formació Agroalimentària i Pesquera de les Illes Balears (IRFAP) de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Medi Natural del Govern de les Illes Balears per dur a terme una recerca bibliogràfica destinada a augmentar el coneixement de les varietats tradicionals de raïm i les seves denominacions. Per això, hem recollit aquelles mencions, siguin llistats de varietats o descripcions més extenses, presents a les pu-

blicacions i documents que hem pogut localitzar a diferents arxius i biblioteques. Es tracta de conèixer els noms amb què els nostres avantpassats anomenaven les varietats de vinya que tenien plantades i de poder avançar en la distribució de cada varietat, és a dir, conèixer-ne els detalls filològics, però sobretot la distribució de les plantacions. Aquest interès rau en el fet que moltes d'aquestes varietats es troben «perdues» i que per a la seva recuperació és crucial identificar

quines àrees corresponen a les vinyes «històriques» d'una determinada varietat.

Amb aquesta premissa hem visitat dos arxius (Manacor i Santa Maria del Camí), hem consultat els documents digitalitzats d'un altre (Deià) i sis biblioteques a l'illa de Mallorca (Biblioteca Bartomeu March, Biblioteca de Cultura Artesana, Biblioteca Lluís Alemany, Biblioteca Municipal de Manacor, Biblioteca Municipal d'Inca i Biblioteca Municipal de Santa Maria del Camí). A més, hem realitzat algunes cerques en altres fons digitalitzats de material publicat sobre les mateixes temàtiques, especialment agricultura, agronomia, cuina i viatges. Tota aquesta tasca resulta en 178 volums consultats, dels quals no tots han estat inclosos en la bibliografia final, perquè no tots contenen referències explícites a les varietats locals de raïm. En total hem recollit mencions a 123 varietats diferents de 58 publicacions.

És interessant remarcar que, en la documentació consultada anterior al darrer quart del segle XVIII, no hem trobat cap menció en què s'especifiqui la varietat cultivada. En aquests textos s'usa simplement el terme vinya i, com a tot comentari, indiquen la seva qualitat. De la mateixa manera, en publicacions més modernes no hem «buidat» totes les mencions existents en cada volum si no hi afegeixen més informació, ja que aquestes mencions podrien resultar reiteratives. En el mateix sentit, el Diccionari català-valencià-balear només apareix citat en casos excepcionals en què aporta dades que no es troben en altres fonts. A més, Favà (2001) qui sí que recollim de manera més sistemàtica, ja cita exhaustivament totes aquestes entrades al diccionari. Per aquest motiu hem cregut estèril afegir-hi sempre, i en tots els casos, l'aparició de cada nom al diccionari sense més afegitons.

El llistat de mencions és el cos principal del nostre treball. Per organitzar-hi els nostres resultats, hem ordenat

les mencions pel nom de la varietat de manera alfabètica, sense tenir en compte si es tracta de raïm de taula, de vinificació, blanc o negre. D'aquesta manera, hem hagut de triar amb molta cura quines denominacions encapçalen una entrada del llistat i quines hi apareixen com a sinònims o altres denominacions d'una varietat. Per ajudar a trobar tots els noms i els sinònims que hem recollit en aquest estudi, hem inclòs un índex alfabètic de noms de varietats al final del treball. El problema que hem intentat resoldre amb la incorporació de l'índex és la dificultat que representa l'elevat nombre de noms amb variacions ortogràfiques. D'aquesta manera, amb un cop d'ull el lector pot trobar qualsevol de les denominacions que hem inclòs en aquest document.

Tanmateix, un estudi de recerca com aquest mai no es pot donar per enllestit i el nostre tampoc, especialment per la temàtica abordada dels noms de les varietats de raïm que són gairebé inesgotables. Malgrat que les mencions més antigues i la documentació arxivística tendeixi a ser més vaga en les descripcions dels cultius, fet que ja hem observat i que limita molt la nostra recerca futura, no descartam que es pugui trobar més informació específica sobre les varietats locals de raïm cultivades a les illes. Esperem que altres investigadors, o nosaltres mateixos, puguin reprendre aquesta recerca apassionada de les denominacions de varietats de raïm arrelades a les nostres illes.



5. REFERÈNCIES HISTÒRIQUES SOBRE LES VARIETATS DE RAÏM DE LES ILLES BALEARS

Aigomel

Referències bibliogràfiques:

Satorras, 1878, pàg. 19: *Varietades superiores ó finas. [...] Aigomel, blanca, y rinde mucho fruto. [...] Se destinan á vinos generosos ó licorosos.*

Zones de cultiu:

No s'han trobat referències de la seva zona de cultiu.

Alacantí

Altres denominacions:

Alicantí, alacant.

Referències bibliogràfiques:

Forteza, 1944, annex I: *Producción vitícola de Mallorca. Principales variedades cultivadas. Alicantí. Término: Sansellas.*

Favà Agud, 2001, pàg. 37: *Alicantí m. [...] À. DIAL.: alacantí (Mall.) [DCVB, s. raïm].*

DESCR.: *alacantí «varietat de cep de raïm blanc, de gra gros, tendre i cruixent» [DCVB], «raïm de grans negres i atapeïts» [DCVB, s. raïm].⁷²*

Calafat, 2017, pàg. 21: *Alacantí m. Varietat de raïm blanc de gra gros, tendre i cruixent.*

Morro, 2017a, pàg. 22: *El 1907 les millors vinyes de l'illa tornaven a estar en el Raiguer, afavorides per les condicions dels sòls de la zona. L'antiga varietat dominant, la gorgollassa, va ser substituïda per les varietats manto negro, batista, parrell, alacant, garnatxa i d'altres.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Raiguer i Sencelles.

Albafior

Altres denominacions:

Alba flor, alba-flor.

Referències bibliogràfiques:

Cortada, 1845, pàg. 51: *El agua no es lo que la isla puede encajear con mas fundamento, el vino que por lo general se vende para pasto, es espeso, porque le echan mucho yeso, y tiene un sabor poco agradable, por cuyo motivo se hace uso del de Mahon que es ligero, claro, limpio y de sabor bastante grato. A pesar de esto, hay aquí [Mallorca] vinos muy buenos, y merecen mentarse al Albafior, el Giró, el Mollar y el Pampol rosat, de mucha fuerza los cuatro pero dignos de figurar en la bodega de cualquier mojon, aunque como se deja entender en calidad de vinos clásicos.*

Weyler, 1855, pàg. 82: *Se conocen mas de treinta y cinco variedades de uvas, cultivadas unas mas que otras; pero si bien todas son a proposito para la mesa, para la elaboracion del vino se reservan tan solo, diez ó doce de ellas. Los vinos que gozan de mayor reputación son la malvasía ó alba-flor, el giró, el pampol rodat, el moscatel, el montona, los que se consideran como generosos por poco añejos que sean.*

Commissariat d'Espagne, 1873, pàg. 104: 299. (4397.) *Cotoner (Fernando de); Bañalbufar, province des Baléares. Vin Alba-flor. [...] Vin Giró. Prix: 1 peseta la bouteille. Vin Manuel. Prix: 2 pesetas la bouteille. Vin Pampol Rodat. Prix: 1 peseta la bouteille. Vin Muscat. Prix: 1 ½ peseta la bouteille.*

JDF, 1873, pàg. 23: *20_COTONER (FERNANDO); Bañalbufar (Balears). 56 Vino Albaflor. - 57 Vino Molla. - 58 Vino moscatel. - 59 Vino Manuel. 60 Vino Pampolrodar. - 61 Vino Giró. - 62 Vino tinto comun; precio en la isla, 1 peseta la botella del tinto comun y 2 pesetas y 50 céntimos la de cada una de los demás que presenta este expositor.*

Barceló, 1959, pàg. 2: *En el siglo XIV fueron frecuentes los pedidos de vino que hacía la corte de Aragón a la isla de Mallorca, siendo los más apreciados la malvasia y el albafior de Banyalbufar y el vino que fabricaban las monjas de Santa Clara de Palma.*

Barceló, 1959, pàg. 9: [Els vins de Banyalbufar] *Los reyes de Aragón tenían especial interés en que la malvasia y el vino blanco de Banyalbufar surtiese su mesa y concretamente la Reina María de Aragón gustaba de beber vino llamado «albaflor», al decir de don Lorenzo Riber: «la sangre pálida de las vides que maduran en la baronia de Banyalbufar y que aun parece que guarda gusto de piedra sílice, sabor de fuego y sal marina».*



Sansó Barceló, 2014, pàg. 92: *Vins de notable qualitat, entre els quals destacava la malvasia, coneguda com a alba flor, que des de Banyalbufar s'exportava arreu d'Europa.*

Pastor, 2016, pàg. 48: *Posteriorment, aquest bord americà era empeltat de la varietat desitjada (fogoneu, gorgollassa, escursac, manto negro, batista, callet, moll o prensal blanc, giró ros, sabater...) i, en el cas de la zona de Banyalbufar, d'albaflor, malvasia, moscatell... La varietat predominant en el conjunt de l'illa era el fogoneu.*

Zones de cultiu:

Mallorca i Banyalbufar.

 **Alicambuixer**

Altres denominacions:

Alicambúixer.

Referències bibliogràfiques:

Favà Agud, 2001, pàg. 34 i 35: *Alicant o alicante m. À. DIAL.: alacant | alicambuixer (Petra) [DCVBs, s. raïm].*

DESCR.: [...] alicambuixer «raïm llarguer, de grans negres i poc espessos; no és bo per a menjar i dóna molta negror al vi» [DCVB, s. raïm].

Calafat, 2017, pàg. 22: *Alicambúixer m. Varietat de raïm negre, llarguer, de grans no molt espessos, que dóna molt bon color al vi i no és bo per a menjar.*

Zones de cultiu:

Mallorca i Petra.

 **Al·leluia**

Altres denominacions:

Aleluia, aleluya, al-leluya, lalulier, laluyé.

Referències bibliogràfiques:

Carretero, 1875, pàg. 29: *Varietades negras. Aleluya.*

AAM, 1877, pàg. 51: *El valent negre y el aleluya producen vinos de poca graduación, á lo más 10° ó 11° y de poco color. Pero en cambio esas dos clases dan mucha uva en tierras de poca calidad.*

Satorras, 1878, pàg. 20: *Varietades bastas. [...] Aleluyas, negra, es la que tiene más desarrollo herbáceo; en sus primeros años fructifica poco y dá vinos de mala calidad.*

JCA, 1891, pàg. 48: *Inca: aleluya.*

Satorras, 1892, pàg. 8: *Varietades bastas. [...] Aleluyas.-Varietad negra; es la cepa mas grande y de mas desarrollo herbáceo, en sus primeros años frenética poco; adulta dá mucho producto pero el vino es de mala calidad.*

Satorras, 1892, pàg. 8 i 9: *Los que producen mas cantidad de fruto son el Fogoneu, Quigat [afegit posteriorment] (cuyo cultivo abraza las cuatro quintas partes de las cepas cultivadas), Aleluya y Sabater; las tres son de color negro.*

Ballester, 1911, pàg. 184: *En la segunda zona (Manacor), figuraba como variedad preponderante el Fogonén, en proporción aproximada de un 90 por 100, cultivando también las Aleluya y Quiqat, y en mucha menor proporción las Batista, Giró, Valent blanco y negro, Calop y alguna otra.*

Forteza, 1944, annex I: *Producción vitícola de Mallorca. Principales variedades cultivadas. Al-leluya. Término: Llubí, [...] San Juan.*

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparación del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las más importantes las siguientes: [...] Aleluies [...]. Todas las demás clases mencionadas [Aleluies] son negras.*

Favà Agud, 2001, pàg. 38: *Al-leluia f. [...] À. DIAL.: aleluia (Manacor, Mancor, Binissalem) [DCVB]; (Petra) [DCVB, s. raïm]; (Mall.) [Sureda, 167]; 73 (Montuïri) [ALDC]. | al-leluia (Mall.) [TrL, s. raïm]. | al-leluia blanca, al-leluia negra (Marratxí) [TrL]. | lalulier (Felanitx) [TrL, s. raïm].*

DESCR.: *aleluia. «casta de raïm negre, de gra gros i apinyat, de gust bastant passador per fer-ne vi» [DCVB]; «raïm, no és bo per a menjar i fa un vi ordinari i de poc grau» [DCVB, s. raïm]; aleluier «classe de raïm» [TrL, s. raïm]; al-leluia blanca, al-leluia negra «classe de raïm» [TrL].*

Sansó Barceló, 2014, pàg. 133: *Pel que fa referència a la zona del Pla i Llevant de l'illa, [...]. El 10% restant es repartia entre l'al-leluia i el quiqat -molt productius però d'escassa qualitat- i,*

també, l'escursac, valent (blanc i negre) i calop.

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Negres: Aleluya.*

Calafat, 2017, pàg. 21: *Aleluia m. Varietat de raïm blanc perfil-loxera, de gra gros i apinyat, que no és bo per a menjar ni per a elaborar vi, perquè resulta ordinari i de poca graduació.*

Morro, 2017a, pàg. 19: *Les varietats comunes eren el fogoneu, el valent negre, les al-leluies, el lópez, l'ull de llebre, les argamusses i el sabater.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Llevant, Pla, Binissalem, Felanitx, Inca, Llubí, Manacor, Mancor, Marratxí, Montuïri, Petra i Sant Joan.

Argamussa

Altres denominacions:

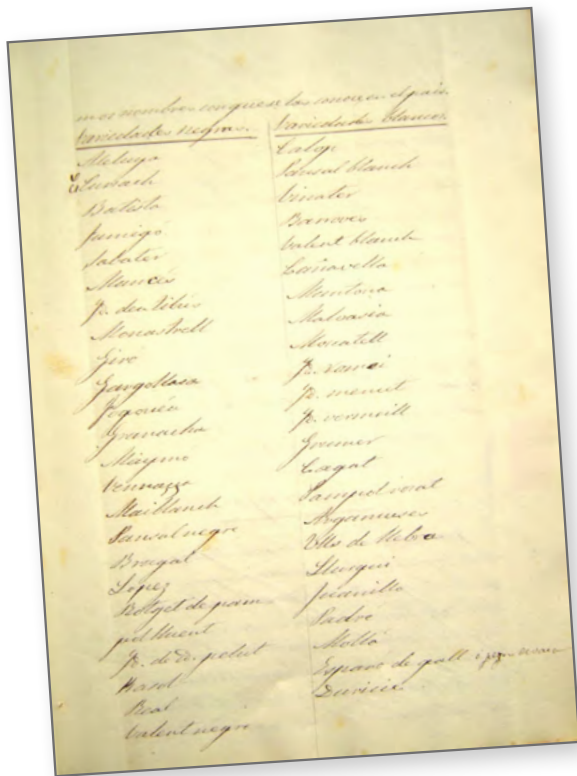
Agramusa, agramussa, agremusa, argamusa.

Referències bibliogràfiques:

Satorras, 1878, pàg. 20: *Varietades bastas. [...] Argamusas, blanca, es uva de mala calidad, aunque de buen aspecto, comunica al vino un sabor desagradable y dá mucho producto.*

Satorras, 1892, pàg. 8: *Varietades bastas. [...] Argamusas.- Uva blanca de mala calidad aunque de buen aspecto; comunica al vino un sabor desagradable y dá mucho producto.*

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada*



a la preparació del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las más importantes las siguientes: [...] Agremuses. Los llamados [...], Agramuses, [...], son de grano blanco.

Grimalt, 1997, pàg. 36: Argamussa. La llegenda explica que, aquest cep, sempre se'l situava al costat de les parets, perquè com que el

seu raïm esmussa, els dragons no se'l mengen. Varietat blanca no gaire vigorosa, que s'utilitza principalment com a raïm de taula.

Favà Agud, 2001, pàg. 43: Argamussa [...] À. DIAL.: agramussa (Mall.) [DCVB, s. raïm]. | Argamussa (Felanitx) [DCVB]. DESCR.: agramussa «raïm negre, de grans mitjancers, no gaire bo per a menjar, un poc millor per a fer-ne vi» [DCVB s. raïm]. | argamussa «raïm» [DAg]; «casta de raïm» [DCVB].

Font Poquet, 2005, pàg. 193: Les varietats autòctones de raïm de Mallorca, destinat a la vinificació són [...] Argamussa.

De Rada i Soler Summers, 2006, pàg. 50: Una de les varietats blanques autòctones de l'illa més curioses és l'anomenada Ar-

gamussa, que es feia créixer en parets i emparrats. Encara que es feia servir per a la vinificació, en donar vins de baixa graduació, també tenia una important comercialització com a raïm de taula. El seu conreu es trobava sobretot a les comarques del centre i el llevant de l'illa.

Escalona et al., 2016, pàg. 21: Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Blanques: Argamusa. Escalona et al., 2016, pàg. 52: Argamussa. Varietat poc apreciada, present a Felanitx i Manacor, coincident amb la del banc de germoplasma d'El Encín. Citada a Die Balearen i al Diccionari català-valencià-balear. S'empeltava al final de la fila, prop del camí, amb la creença que si algú volia agafar-ne un raïm, l'escollís per la mida.

Calafat, 2017, pàg. 24: Argamussa m. Varietat de raïm blanc perfil·loxa de grans mitjancers, no gaire bo per a menjar.

Morro, 2017a, pàg. 19: Les varietats comunes eren el fogoneu, el valent negre, les al·leluies, el lópez, l'ull de llebre, les argamusses i el sabater.

Zones de cultiu:

Mallorca, Llevant, Pla, Felanitx i Manacor.

Babarrès

Altres denominacions:

Barbarossa, barba-rossa, babanès, barbarrès, barrovés, baberès, bavarrès.

Referències bibliogràfiques:

Carretero, 1875, pàg. 29: Variedades blancas. Barrovés.

JCA, 1891, pàg. 48: *Menorca: babarrès.*

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Baberrés blanc B [...]. Racimo muy dulce, vino blanco//Baberrés negro N. Maó (Llucmaçanes). Racimo muy dulce, vino blanco//Barbarossa N. Maó (Alcafar Vell). Racimo dulce, vino tinto.*

Favà Agud, 2001, pàg. 46: *Barba-rossa o babarrès m. DOC.: [...]. (Men., 1869) «Babarrès» [VHos, 62]. | [...] | (Men., 1897) «baberrès» [Die B, II, 342].*

À. DIAL.: [...] *barba-rossa (Men.) [DAg]; [...]; ba(r)barrès (Sant Lluís) [FAVÀ]¹⁰² | bavarrès (Maó). [ALDC]¹⁰³ | Cf. babanès (Men.) [DCVB]¹⁰⁴.*

DESCR.: [...] *barba-rossa «raïm» [DAg]; «grans llongs i vermells, de budronis [=raïms] grossos, sols per menjar» [ALDC]. babarrès «rem [=raïm]» [VHos, 62]; «cep de raïms molt apinyats. Gra groguenc i petit, molt dolç per a menjar. També val per a fer vi amb grau» [FAVÀ].*

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Blanques: Barroves.*

Zones de cultiu:

Menorca, Maó i Sant Lluís.

Barrovell

Referències bibliogràfiques:

Calafat, 2017, pàg. 30: *Barrovell m. Varietat de raïm perfil·loxera.*

Zones de cultiu:

Mallorca.

Batista

Altres denominacions:

Batista mallorquina.

Referències bibliogràfiques:

AAM, 1877, pàg. 51: *El batista vale mucho, produce mucho en terrenos pedregosos; y su graduación en ellos asciende á 13° y 14°. Beaumé.*

Satorras, 1878, pàg. 19: *Varietades superiores ó finas. [...] se destinan á vinos de pasto. [...] Batista, variedad negra, de bastante rendimiento y mucho aroma.*

JCA, 1891, pàg. 48: *Palma, Inca, Manacor: batista.*

Satorras, 1892, pàg. 5: *Varietades superiores ó finas. [...] vinos de pasto, solas ó mezcladas [...]. Batista.- Variedad negra, sarmientos duros, hojas lustrosas y lampiñas uvas claras y grandes. Es cepa de bastante rendimiento y muy extendida.- 14°50.*

Satorras, 1892, pàg. 9: *Las variedades que se consideran mejores por la calidad de los vinos son el Escursach, Batista, Giró, Pansal y Malvasia.*

EAB, 1893, pàg. 38 [núm. 1]: *En la parcela segunda [Sóller] se han injertado sobre cada pié americano las variedades mallorquinas [...] Batista.*

Cerdá, 1910, pàg. 111: *Principals variedats de parres mallorquines. [...] També se poden conseguir bons vins, ab los batis, giron, botates y prensal negre.*

Ballester, 1911, pàg. 184: *En la segunda zona (Manacor), figuraba como variedad preponderante el Fogonén, en proporción*

jas lustrosas y lampiñas, venas muy profundas, cá-
lidos rojizos, uvas idem claras y suaves, sumamen-
te aromáticas y que rivalizan en riqueza alcohólica
con la anterior. -15'50

Rampol rodak. - Variedad blanca; la uva adquiere
mucho grosor y desarrollo y da muchos sarmientos,
raíces grandes de bodega muy delgado que se puede
facilmente; quiere terrenos húmedos y sitios altos;
vino de mucho fruto.

Estas ocho variedades se destinan
a vinos generosos; todas las siguientes a vinos de
fruto, solas o mezcladas entre sí o con las anterior-
es.

Batista. - Variedad negra, sarmientos curvos, hojas lu-
strosas y lampiñas uvas claras y grandes. La cepa de
bastante rendimiento y muy espesita. -14'50

Cursach. - Variedad negra, muy fácil de reconocer
por tener los entrenudos de los sarmientos sumamen-
te cortos; proporciona un vino de fruto de fuerza y
buena coloración. -14'

Sarracha. Se cultiva en pequeña escala; procede de
Cataluña y tiene los sarmientos cortos y gruesos,
hojas de color verde-amarillento y lisas; uvas grues-
as y apinadas; produce buen vino de fruto. -15'50

(-) **Guavilla.** - Variedad blanca y muy fuerte destina-

aproximada de un 90 por 100, cultivando también las Alaluya
y Quiqat, y en mucha menor proporción las Batista, Giró, Val-
ent blanco y negro, Calop y alguna otra.

Forteza, 1944, annex I: Producción vitícola de Mallorca. Princi-
pales variedades cultivadas. Batista. Término: Alcudia [...] Artá

[...] La Puebla [...] Lluchmajor [...] María [...] Montuiri [...] Muro
[...] Sta. Margarita.

Forteza, 1944, annex II: Datos de composición de los mostos
del Campo experimental de Felanitx (9 Septiembre 1930). Ba-
tista. Lectura densímetro: 1032; Temperatura: 26; Densidad a
15º: 1'0943; Grado Baumé corresp: 12'4; Acidéz total Sulfca:
3'3; Acidéz Tártrica: 5'0.

Augsburg, 1959, pàg. 167: En Mallorca, se clasifican las uvas en
dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada
al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la pre-
paración del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una
infinidad de clases, de las cuales son las más importantes las
siguientes: [...] Batistes. [...] Para vinos tintos: Cursac, Granatxa,
Batista y Gorgollassa.

Grimalt, 1997, pàg. 34 i 35: Batista. Aquest cep dóna rendi-
ments baixos. Els seus sarments són forts, les fulles són gros-
ses i de color clar, el gra de raïm és gros i de pell prima i en
molts casos s'utilitza com a raïm de taula.

Favà Agud, 2001, pàg. 49: Batista m. DOC.: [...] (Mall., 1892)
«del most / de moscatells y batistes, / pansals, granatxes, gi-
rons» [ap. DCVB, s. pansal].

À. DIAL.: bastista (Mall.) [Cerdà, 111]; (Cassà de la Selva,
Llucmajor, Artesa de Segre, Marratxí) [TrL]; (Petra) [DCVB, s.
raïm]; [...] (Sineu, Llucmajor) [ALDC]; (Consell, Porreres, Colò-
nia de Sant Pere d'Artà, Sant Agustí des Vedrà) [FAVÀ].

DESCR.: batista «raïms negres apreciats per al vi» [Die B, I,
257]116; «raïm de gra negre i dolç. Dura molt de temps i es pot
penjar» [TrL.]; «raïm gros i ben dolç, encara que no tant com
el calop» [DCVB]; «raïm bo per a menjar i fer-ne vi» [DCVB, s.
raïm]; «cepa de rendimiento más bien escaso, dando en cam-
bio mostos muy aceptables y de graduación» [Marcilla, 117];
«cep primerenc i de producció irregular, amb raïms grossos i

esparsos. Gra negra, grosset i rodó, de cua trencadissa. Val per al vi (i per al xampany), però no fa gaire grau; és millor per a menjar» [FAVÀ].

Font Poquet, 2005, pàg. 94: *Raïm blanc i raïm negre són les denominacions més generals del raïm segons el color dels grans. Hi ha moltes altres designacions específiques de cada varietat de raïm. Entre les principals castes de raïm de taula a Mallorca: dels blancs, calop, Jerusalem, Magdalena, Malvasia i picapoll; negre, el batista i el balança. El pansa o panser, tot i que ingerit, sol esdevenir panses.*

Font Poquet, 2005, pàg. 193: *Les varietats autòctones de raïm de Mallorca, destinat a la vinificació són el [...] Batista.*

De Rada i Soler Summers, 2006, pàg. 49: *També els rendiments baixos de la Batista condemnaren aquesta varietat autòctona a quedar quasi oblidada, amb una producció anual més casual que altra cosa. És una varietat que es diferencia de moltes altres pels seus sarments robusts. Les seves fulles són amples i de tonalitats verd clar.*

Martorell i Mas, 2006, pàg. 10: *Les varietats utilitzades a Montuiri, en les vinyes velles o tradicionals són les autòctones, manto negro i callet, majoritàriament i en menor escala les que s'empeltaven antigament per compensar les mancances de les dues varietats principals, que són: [...] Batista.*

Martorell i Mas, 2006, pàg. 12: *Batista. Varietat prefil·loxèrica, també citada per l'Arxiduc Lluís Salvador, similar al manto negro, de floració més primerenca, té certa facilitat al corriment de flor, raïms de mitjos a grans, grans esfèrics, grossos, bona intensitat de color.*

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en*

la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Negres: Batista.

Escalona et al., 2016, pàg. 54: *Batista (fr. canari). Planta provinent del banc de germoplasma d'El Encín, on està identificada com a sinonímia de la varietat canari. Però aquesta és diferent de la batista trobada en les darreres prospeccions fetes a les zones de Felanitx, Porreres, Montuiri i Algaida. Les caracteritzacions ampelogràfica i molecular així ho demostren.*

Escalona et al., 2016, pàg. 56: *Batista mallorquina. Trobada a la zona que va de Montuiri a Felanitx. Antigament es feia servir com a raïm de taula. De possible confusió entre els mateixos conreadors, atès que l'han identificat com a fogoneu, manto negro i callet segons l'època.*

Pastor, 2016, pàg. 48: *Posteriorment, aquest bord americà era empeltat de la varietat desitjada (fogoneu, gorgollassa, escursac, manto negro, batista, callet, moll o prensal blanc, giró ros, sabater...).*

Calafat, 2017, pàg. 30: *Batista m. Varietat de raïm negre prefil·loxera, de grans grossos, bo per menjar i per a fer vi.*

Morro, 2017a, pàg. 22: *El 1907 les millors vinyes de l'illa tornaven a estar en el Raiguer, afavorides per les condicions dels sòls de la zona. L'antiga varietat dominant, la gorgollassa, va ser substituïda per les varietats manto negro, batista, parrell, alacant, garnatxa i d'altres.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Raiguer, Alcúdia, Algaida, Artà, Consell, Felanitx, Inca, Lluçmajor, Manacor, Marratxí, Maria de la Salut, Montuiri, Muro, Palma, Petra, Porreres, sa Pobla, Santa Margalida, Sineu, Sóller i Sant Josep de sa Talaia.

Batzoles

Referències bibliogràfiques:

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifcan las uvas en dos grandes grupos: raim de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raim de vi, la destinada a la preparaci3n del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las m3s importantes las siguientes: [...] Batzoles. [...] Todas las dem3s clases mencionadas [Batzoles] son negras.*

Zones de cultiu:

Mallorca.

Blanqueta

Altres denominacions:

Blanquet.

Referències bibliogràfiques:

Favà Agud, 2001, pàg. 53: *Blanquet m. o blanqueta f. [...] À. DIAL.: [...] blanqueta (Eiv.) [RIBAS, s. raim]; (J3c, [...], Eiv.) [ALDC]; (Parestortes, Santa Agn3s de Corona, Montserrat d'Alcal3) [FAVÀ].¹²⁷*

DESCR.: [...] *blanqueta* «Raisin. Vin» [MARCÉ, 106]; «racimo claro, de hollejo tierno y jugo muy dulce. Mezclada su uva con otras hace buen vino» [JAVAl, 28]; «C3page de grains ova-les-allong3s; grains croquants, saveur sucr3e; peau 3paisse; madurit3 tardive. Il donne un vin fin» [RENDU, I, 3v]; «variedad de uvas blancas» [ABELA, 315]; «Cep de raïms mitjans per a vinificar i per a penjar. Gra blanc, ovalat i petit; de gust dolç. Fa un bon vi blanc, amb grau alcoh3lic. Cep primerenc i molt productiu. Raïms petits i apinyats. Gra blanc, rod3 i menut, de

pell forta. De gust poc dolç, no 3s gaire bo per a menjar. S'usa per a fer vi, malgrat la falta de grau» [FAVÀ].

ETIM.: *Diminutiu de blanc, perquè es refereix a una varietat de grans petits i, sobretot, blancs. Lògicament, un ampel3nim cromàtic tan generalista com blanqueta ha de provenir de zones on el conreu tradicional ha estat de varietats negres i, en la pràctica, sols coneixen una varietat tan clara.*

Favà Agud, 2001, pàg. 368: *Valent m. [...] SIN.: A Santa Agn3s de Corona m'expliquen que la blanqueta eivissenca era antigament anomenada valent. Aix3, en tot cas, nom3s pot valer per a la subvarietat del valent blanc.¹²¹⁵*

Zones de cultiu:

Eivissa (illa) i Sant Antoni de Portmany.

Bragat

Referències bibliogràfiques:

Carretero, 1875, pàg. 29: *Varietades negras. Bragat.*

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Negres: Bragat.*

Zones de cultiu:

No s'han trobat referències de la seva zona de cultiu.

Bobal

Altres denominacions:

Boal, boval.

Referències bibliogràfiques:

Simonet, 1917b, pàg. 6 [núm. 2]: [Santa Maria del Camí] *Resistencia de diversas variedades mallorquinas al mildew. [...] Bobal. Resistencia, poco atacado.*

Boletín Viti-Vinicola EEF, 1920: *Boletín viti-vinicola de la estación enológica de Felanitx. Datos experimentales de afinidad-fructificación de variedades cultivadas en Mallorca sobre diferentes porta-injertos. Bobal.*

Forteza, 1944, annex I: *Producción vitícola de Mallorca. Principales variedades cultivadas. Bobal. Término: Sansellas.*

Favà Agud, 2001, pàg. 58: *Boval m. [...] À. DIAL.: boal (Mall.) [ROSES, 33]; (Montuiri) [ALDC]; (Consell) [FAVÀ].¹⁴⁸ | boval [...] (Ribera d'Ebre, Val., Alacant, Mall.) [DCVB] | giró boval (Eiv.) [RIBAS, s. raïm].*

DESCR.: *boal «cep de raïms per a fer vi. Gra negre, rodó i mitjancer, de pell forta» [FAVÀ] | [...] | boval «raïm negre de gra rodó i dolç que dona un vi molt fluix» [DAg]; «grans negres, molt grossos, esfèrics i llargaruts. Tarda a madurar» [TrL]; «classe de raïm de grans negres, grossos i sucoses, que fa el vi fluix» [DCVB]; «raïms atapeïts, no gaire bo per a menjar, però sí per a fer-ne vi» [DCVB, s. raïm]; «varietat de raïm negre» [GCat, 25];¹⁵¹ «cep de raïms grans i apinyats. Gra negre molt gros i rodó, amb la pell forta. S'usava per a fer vi, al qual donava un color encara que no gaire grau» [FAVÀ].*

De Rada i Soler Summers, 2006, pàg. 48: *Durant el funcionament de l'Estació Enològica de Felanitx les varietats que es manejaven eren [...] la Bobal.*

Escalona et al., 2016, pàg. 104: *Vinater negre (boal, és bobal). Actualment no trobada. Les accessions presents a la col·lecció provenen del banc de germoplasma d'El Encín. Present a les*

vinyes de Mallorca des del final del segle XIX fins a la segona meitat del segle XX.

Calafat, 2017, pàg. 31: *Boal m. Varietat de raïm perfil·loxera.*

Morro, 2017b, pàg. 209: *Bartomeu Simonet el 1917 esmentava com a varietats amb les quals estava experimentant a Son Llaüt els raïms mandó, sabater, boval, callet, sinsó, fogoneu, manto negro, quigat i valent negre.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Consell, Felanitx, Montuiri, Santa Maria del Camí i Sencelles.

Botata

Referències bibliogràfiques:

Cerdá, 1910, pàg. 111: *Principals variedats de parres mallorquines. [...] També se poden conseguir bons vins, ab los batis-tes, girons, botates y prensal negre.*

Zones de cultiu:

Mallorca.

Botget

Referències bibliogràfiques:

Calafat, 2017, pàg. 35: *Botget m. Varietat de raïm perfil·loxera.*

Zones de cultiu:

Mallorca.

ii

Datos de composición de los mostos del Campo experimental de Felanitx 9 Septiembre 1930

	Lectura densímetro	Temperatura	Densidad a 15°	Grado Baumé correspond.	Acidez total	
					Sulfúrica	Tátrica
Fogoneu . . .	1060	23	1'0631	8'5	4'4	6'7
Callet . . .	1079	23	1'0821	10'9	3'3	5'0
Sabaté . . .	1073	23	1'0761	10'2	4'2	6'4
Sinsó . . .	1055	23	1'0581	7'9	4'7	7'2
Batista . . .	1032	26	1'0943	12'4	3'8	5'0
Manto negro	1108	26'5	1'1105	14'3	3'5	5'4
Gargollasa . .	1085	26	1'0873	11'5	3'9	6'0
Montona . . .	1067	26'5	1'0695	9'3	4'0	6'1
Simoll . . .	1079	23'5	1'0807	10'8	4'2	6'4
Xarel·lo . . .	1096	24	1'0978	12'9	3'4	5'2
Giró . . .	1127	23'5	1'1287	16'5	3'8	5'8
Valent blanc.	3073	24'5	1'0803	10'8	2'7	4'1
Vinaté . . .	1118	24'5	1'1133	15'4	3'7	5'7
Quigat . . .	1068	24	1'0698	9'4	4'2	6'4
Mandó . . .	1083	26	1'0853	11'3	3'6	5'5
Champany . .	1036	24'5	1'0879	12'9	2'3	3'5
Pensal·blanc	1033	24	1'0348	12'5	2'7	4'1
Parellada . .	1075	23	1'0766	10'3	2'6	4'0

Cadernal

Altres denominacions:

Cadernal.

Referències bibliogràfiques:

Favà Agud, 2001, pàg. 75: *Cardenal m. À. DIAL.: cadernal (Porreres) [FAVÀ].*
DESCR.: cadernal «cep de raïms de taula esclarrissats i primerencs. Gra vermell, gros i de gust dolç. Fa un vi de poc grau» [FAVÀ].

205. Igual que els de l'ALDC, els meus informants de Porreres també consideren el seu cadernal un raïm d'introducció moderna.

Calafat, 2017, pàg. 38: *Cadernal m. Varietat de raïm negre post-fil·loxera, de balança i amb els grans i els raïms grossos. És primerenc, per Santa Margalida ja se'n pot menjar, però no és bo per a fer vi.*

Zones de cultiu:

Mallorca i Porreres.

Calderer

Referències bibliogràfiques:

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Esturell o calderer N. Maó. Dulce, vino muy oscuro y fuerte.*

Favà Agud, 2001, pàg. 67: *Calderer m. À. DIAL.: calderer (es Migjorn Gran) [ALDC]. | estorell calderer (Mall.) [DAg, s. cruixó].*

DESCR.: calderer «raïm negre» [ALDC]. | Estorell calderer «mena de raïm cruixó» [DAg, s. cruixó].

Zones de cultiu:

Mallorca, es Migjorn Gran i Maó.

Callet

Altres denominacions:

Gallet.

Referències bibliogràfiques:

Satorras, 1892, pàg. 7: *Varietades entrefinas. [...] Callet.- Variedad negra, que proporciona muy buenos rendimientos y de calidad; muy aceptable.*

Cerdà, 1910, pàg. 111: *Principals varietats de parres mallorquines. [...] El gallet, fagonèu y rehim cagat solen espletar molt, condició que los fá convenientes pe'l comers, pero els seus vins se deven vendre pronte per quant tant sols solen fer de set a deu graus y tornen vinagre.*

Simonet, 1917b, pàg. 6 [núm. 2]: [Santa Maria del Camí] *Resistencia de diversas variedades mallorquinas al mildew. [...] Callet. Resistencia, bastante atacado.*

Boletín Viti-Vinicola EEF, 1920: *Boletín viti-vinicola de la estación enológica de Felanitx. Datos experimentales de afinidad-fructificación de variedades cultivadas en Mallorca sobre diferentes porta-injertos. Callet.*

Forteza, 1944, annex I: *Producción vitícola de Mallorca. Principales variedades cultivadas. Callet. Término: Alaró [...] Artá [...] Binisalem [...] Felanitx [...] La Puebla [...] Manacor [...] Montuiri [...] Muro [...] Petra [...] Pollensa [...] Porreras [...] San Lorenzo*

[...] Sansellas [...] Sta. Eugenia [...] Sta. María [...] Santañy.

Forteza, 1944, annex II: *Datos de composición de los mostos del Campo experimental de Felanitx (9 Septiembre 1930)*. Callet. *Lectura densímetro: 1079; Temperatura: 23; Densidad a 15º: 1'0821; Grado Baumé corresp: 10'9; Acidéz total Sulfca.: 3'3; Acidéz Tártrica: 5'0.*

Calafat Vich, 1997, pàg. 348: *El 1944 [...] les principals varietats conrades són callet, mando i manto negre.*

Calafat Vich, 1997, pàg. 349: *Les varietats més conreades [a Santa Maria als anys 70 i 80 del segle XX] són el manto negre majoritàriament, seguit de premsal blanc, callet i calop.*

Grimalt, 1997, pàg. 22: *Callet. Conreu i vinificació de varietats locals (Callet, Manto Negro, Premsal Blanc, etc.). Aquests estudis es realitzaren als camps de cultiu situats a Consell, Colònia d'Artà i Felanitx.*

Grimalt, 1997, pàg. 32: *Es creu que és originari de Felanitx, on ha tingut molta importància en la composició dels seus vins. El cep és molt productiu i, en molts de casos, se n'ha de regular la producció; els sarments són llargs, amb fulles mitjanes i gra de volum gros.*

Favà Agud, 2001, pàg. 68: *Callet m. À. DIAL.: callet (Mall.) [DCVB]; (Son Cervera, Felanitx) [ALDC]; (Consell, Porreres, Colònia de Sant Pere d'Artà) [FAVÀ]. | gallet (Mall.) [CERDÀ, 111]; (Sant Llorenç des Cardassar) [FAVÀ].¹⁷⁴*

DESCR.: *callet «classe de raïm negre, semblant al fogoneu, però amb els grans molt atapeïts» [DCVB]; «raïm rodó, dur, de gust regular per a menjar i millor per a vi» [DCVB, s. raïm]; «racimos grandes y compactos, grano grueso, ovalado, de color rojizo. Variedad muy fructifera» [MARCILLA, 117]; «varietat de raïm, de gra rogenc, pròpia de Mallorca» [DIEC]; «cep de raïms grossos i apinyats. Gra negre, mitjà i rodó, de pell forta. Gustós*

i cruixent a l'hora de menjar-la, i bo per a fer vi amb grau» [FAVÀ]. | gallet «variedats de parres convenients pe'l comers» [CERDÀ, 111].

Rallo Garcia, 2003, pàg. 42: *Varietats de raïm per a vinificació. Negres. Varietats recomanades: Callet.*

Font Poquet, 2005, pàg. 193 i 194: *Les varietats autòctones de raïm de Mallorca, destinat a la vinificació són el [...] Callet.*

De Rada i Soler Summers, 2006, pàg. 13: *En canvi, al Pla i a la zona de Llevant les principals varietats negres que es conreen són el Fogoneu, el Callet, la Gorgollassa, el Girós, el Manto Negre, el Moscatell i el Macabeu, entre altres, que en la seva majoria es mantenen en major o menor producció.*

De Rada i Soler Summers, 2006, pàg. 49: *Es pot dir sense por d'equivocar-se que la varietat autòctona negra Callet, després d'haver quasi desaparegut i d'haver estat marginada per a elaborar vins sense categoria, s'ha convertit, gràcies a una sèrie de vitivinicultors, especialment de la zona de Felanitx, en un raïm molt apreciat. Fa uns deu anys, alguns enòlegs i vinicultors van reparar en aquesta varietat, vigorosa, de fulles grans, per a millorar altres vins, amb resultats excel·lents.*

Martorell i Mas, 2006, pàg. 10: *Les varietats utilitzades a Montuiri, en les vinyes velles o tradicionals són les autòctones, manto negro i callet, majoritàriament [...].*

Martorell i Mas, 2006, pàg. 11: *Callet. De rusticitat similar al manto negro, de fulla més rugosa, de forma orbicular amb absència de pèls a l'envés sense pigmentació antociànica a la sumitat, de raïms grossos, atapeïts, de grans grossos, irregular en la coloració, més intensa en call vermell i més clara en el blanquer, es fa més necessari l'aclariment de raïm que en el manto negro.*

4º Plantio.

Hechos todos que en esta provincia en el año de 1717 se cogieron, todos en la forma de uvas, y la cantidad de plantados en la rotacion en el siguiente modo.

Partidos judiciales	Segno.	
	Total.	Centianas.
Palma	4.000	
Susa	7.000	
Manacor	10.000	
Murcia	800	
Aliza	900	
	<u>22.000</u>	

Distancia que guardan entre sí las copas y en un metro por línea

Partidos judiciales	Distancia de las copas Metros.	Numero de copas por hectárea.
Palma	1'60	6.250.
Susa	1'60	6.250.
Manacor	2'20 con 8/10	4.000.
Murcia	1'00	10.000.
Aliza	1'40	7.142.

Vera et al., 2006, pàg. 17: L'elaboració dels vins protegits amb la denominació d'origen Binissalem es realitza amb les varietats següents: Negres: manto negro, callet, ull de llebre, monestrell, cavernet sauvignon, sirah i merlot.

Pons Comas, 2015, pàg. 268: Producció de raïm a Binissalem. Callet.

Escalona et al., 2016, pàg. 58: Callet. Autoritzada. Varietat autòctona inclosa a la llista de varietats autoritzades a les Balears. Conreada a Mallorca, majoritària en la denominació d'origen protegida Pla i Llevant.

Pastor, 2016, pàg. 48: Posteriorment, aquest bord americà era empeltat de la varietat desitjada (fogoneu, gorgollassa, escursac, manto negro, batista, callet, moll o prensal blanc, giró ros, sabater...).

Calafat, 2017, pàg. 39: Callet m. Varietat de raïm negre, autòctona de Mallorca, bastant productiva amb raïms molt atapeïts però no molt grossos. És una varietat molt aromàtica i amb ella es poden aconseguir vins de mitjana graduació alcohòlica. Apreciada per marcar els vins amb una tipicitat característica. És una de les varietats de la Denominació d'Origen Binissa-

lem de Mallorca i de la Denominació d'Origen Pla i Llevant de Mallorca.

Morro, 2017a, pàg. 19: Les varietats [...] entre fines eren la gorgollassa, el valent blanc, el calop, el pansal blanc, el pansal negre i el callet.

Morro, 2017b, pàg. 209: Bartomeu Simonet el 1917 esmentava com a varietats amb les quals estava experimentant a Son Llaüt els raïms mandó, sabater, boval, callet, sinsó, fogoneu, mantonegro, quigat i valent negre.

Zones de cultiu:

Mallorca, Llevant, Pla, Alaró, Artà, Binissalem, Consell, Felanitx, Manacor, Montuïri, Muro, Petra, Pollença, Porreres, sa Pobla, Sant Llorenç de Cardassar, Santa Eugènia, Santa Maria del Camí, Santanyí, Sencelles i Son Servera.

Calop

Altres denominacions:

Callop, palop.

Referències bibliogràfiques:

AAM, 1877, pàg. 50: *ESPECIES DE VIDUEÑO*. Creo que Mallorca poco interés tiene, por ahora, en estudiar ó importar nuevas variedades. El país que posee la montona, y el pámpol rosat, la gargollassa, el batista, la granatxa, el valent negre y el blanch, el aleluya, el sabater y el fogoneu; el giro pansal, la planta, el calop y el moscatell romá poco puede envidiar, poco tiene que desear.

Abela, 1885, pàg. 316: *Calop blanco de Barcelona*. En esta provincia cultivan asimismo otras dos variedades de Calop; una que denominan Calop negro y otra Calop mallorquí.

JCA, 1891, pàg. 48: *Palma, Inca, Menorca, Eivissa: calop.*

Ballester, 1911, pàg. 183 i 184: *La distribución y preponderancia de variedades en cada una de las zonas era muy diversa, pudiendo estimarse que en la primera (Benisalem), la Gargollasa ocupaba de un 75 á 80 por 100 de la extensión total de su viñedo, el Fogonén figuraba en proporción del 15 al 20 por 100, correspondiendo pequeñas extensiones á las Moscateles, Malvasía y Calop. En la segunda zona (Manacor), [...] en mucha menor proporción las Batista, Giró, Valent blanco y negro, Calop y alguna otra. [...] En Menorca era preferida la variedad llamada Planta, en proporción de un 50 por 100 aproximadamente, ocupando la otra mitad de la extensión total los llamados Carignan, Montona, Calop, Giró y algunas otras, cultivándose, por último, en la cuarta zona (Ibiza), el Giró, Moscatel rosado, Calop y otras en menor escala.*

Forteza, 1944, pàg. 32: *La uva de mesa se ha cultivado hasta ahora en Mallorca casi exclusivamente en parrales, siendo la variedad más extendida y de presentación y sabor excelentes la Calop, aunque empiezan a cultivarse otras variedades.*

Forteza, 1944, annex I: *Producción vitícola de Mallorca. Principales variedades cultivadas. Calop. Alaró [...] Binisalem [...] Muro [...] San Lorenzo.*

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparación del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las más importantes las siguientes: [...] Calop. [...] Calops, Moscatells y Sabaters lo corriente es que sean blancas, pero hay una variedad negra. [...] Las uvas de mesa más apreciadas son la Calop, Juanillo, Girons, Panta y Gorg. [...] En Binisalem se consideran como las uvas mejores el Calop y la Gorgollasa.*

Ballester, 1973, pàg. 22: *Otras variedades que se conservan también largo tiempo en esta última forma son el “calop”, de gruesa película, y el “pansal”, más apreciado y mejor tratado en Mallorca.*

Jaume Miralles, 1973, pàg. 118: *En las primeras décadas del siglo, las mejores uvas de mesa que se conocían en Palma era «el calop» de Binisalem que se conservaba hasta Navidad sumergiendo el sarmiento en el agua de las botellas.*

DCVB, 1988, pàg. 301, [Tom VI]: 4. *GIRÓ m. Varietat de raïm de grans relativament petits, rossencs i molt dolços (or., occ., bal); cast. hebén. Verema de girons, doc. a. 1614 (arx. convent de Felanitx). «Tant m'és pansa com calop, | tant uiada com giró; | tant m'és si dius sí com no, | tanmateix m'agrades poc» (cançó pop. Mall.).*

Calafat Vich, 1997, pàg. 349: *Les varietats més conreades [a Santa Maria als anys 70 i 80 del segle XX] són el manto negro, majoritàriament seguit de premsal blanc, callet i calop.*

Calafat Vich, 1997, pàg. 349: *El que està en total retrocés -si no en vies de clara extinció- [a Santa Maria als anys 70 i 80 del segle XX] és el conreu de raïm de taula, per menjar, destinat a la venda: el mític calop santamarier i altres varietats blanques, negres o vermelles.*

Ferrer, 1999, pàg. 264: *En Bunyola se señala la preferencia del insecto por la variedad callop (sic).*

Favà Agud, 2001, pàg. 69: *Calop tomàtiga m. À. DIAL.: calop tomàtiga (Mall., Men.) [DCVB, s. calop].¹⁸² DESCR.: calop tomàtiga «raïm vermell, de grans grossos i espessos» [DCVB, s. raïm].*

Favà Agud, 2001, pàg. 69: *Calop moscatell o calop aiguarden-ter m.* DOC.: (Mall., 1858) «calop moscatell, calop moscatell nègre» [DAm].

À. DIAL.: calop aiguarden-ter (Manacor) [DCVB, s. raïm]. | calop moscatell (Mall.) [CERDÀ, 111]; (Bal.) [TrL]; (Colònia de Sant Pere d'Artà) [FAVÀ]. | Cf. calop de malvasia (Manacor) [DCVB, s. raïm].¹⁷⁹

DESCR.: calop aiguarden-ter «raïm: té un poc de gust d'aiguarden-ter» [DCVB, s. raïm]. | calop moscatell «uva blanca, gorda y parecida al moscatell en el sabor. El racimo es largo y ralo. Se da el mismo nombre á la vid y al veduño que la produce» [DAm]; «raïm de grans grossos, clars, i de gust semblant al de l'aiguarden-ter» [DCVB]; «raïm blanc groguenc, molt dolç» [DCVB, s. raïm]; «cep de raïms blancs; excel·lents per a menjar, malgrat un fort sabor de mesc. També fan un vi molt bo» [FAVÀ]. | calop moscatell negre «uva negra. Palomina» [DAm]. | Cf. calop de malvasia «raïm dolç» [DCVB, s. raïm].

Favà Agud, 2001, pàg. 85 i 86: *Cirereta f.* À. DIAL.: [...] Cf. palop cirer (Santa Agnès de Corona). [FAVÀ].²³⁶

DESCR.: [...] palop cirer «parra de raïms de taula molt grossos. Gra rosat i llargarut» [FAVÀ].

Favà Agud, 2001, pàg. 204: *Mollar o mollí m.* DOC.: [...] (Mall., 1897) [...].

À. DIAL.: [...] Cf. calop mollàs (Men.) [DAg].⁶⁴⁷ Cf. palop mollar (Santa Agnès de Corona) [FAVÀ].⁶⁴⁸

DESCR.: [...] palop mollar «parra de raïms blancs. Gra de pell fina molt bo per a menjar, però massa eixut per a fer vi» [FAVÀ].

Favà Agud, 2001, pàg. 245 i 246: *Palop o calop m.* DOC.: [...] (Mall., 1858) «calop, calop vermêy» [DAm]. | (Men., 1869) «calop» [VHos, 62]. | (Binissalem, 1897) «calop» [Die B., I, 257].

À. DIAL.: calop (Maó, Pollença, Sóller, Alaró, Sineu, Son Cervera, Montuïri, Felanitx) [ALDC];⁷⁶³ (Sant Lluís) [FAVÀ]. | [...] | palop (Eiv.) [PzCab, 149]; [...]; (Blancafort, Maestrat, Val. Eiv.) [DCVB]; (val., eiv.,

alg.) [DECat, VI, 209]; [...]; (Sant Mateu d'Albarca) [TMan, 103].

DESCR.: calop «uva blanca y gorda, especie de jaen. Su hollejo no es tan grueso ni tan duro como el de este. Se da el mismo nombre á la vid y al veduño que la produce» [DAm]; «Lairen: especie de uva que se conserva mucho» [DFer]; «casta de raïms. Cp palop» [DAg]; «raïm de gra blanc i llarg» [TrL]; «classe de raïm gros i molt saborós, apreciat com el millor. Cast. jaén. Hi ha diferents varietats de calop, que donen origen a diverses denominacions: calop blanc, calop vermell, calop negre, segons el matís de coloració del gra» [DCVB]; «n'hi ha de blanc i de vermell, té el gra gros, llarguer, dolç, exquisit per a menjar, i es guarda bé durant mesos» [DCVB, s. raïm]; «classe de raïm gris» [DECat, II, 441]; «cep tardà de raïms grossos, tant blancs com negres. Gra gros i llargarut, de pell forta. Val per a menjar i per a pansificar» [FAVÀ]. | palop «uva blanca de hollejo fuerte y jugo dulce [...]. Esta uva es de las mejores para guardar; también es buena para vino» [JAVa, 27-28]; «variedad de la uva» [DESC]; «Uva blanca dura de hollejo, grata al paladar, de poco mosto» [NIEVA, 64]; «bellissima uva da tavola, che serve anche per fare l'uva appassita» [SCet, 47]; «cep que dóna un raïm de color blanc i de gra gros i dolç. Raïm d'aquest cep. Cp. calop» [DAg]; «raïm blanc, molt sucós i fort de pellofa» [TrL]; «raïm per menjar» [TMan, 103]; «raïm blanc, de pell dura; bo per menjar» [ALDC]; «cep de raïms llargs i esparsos. Gra blanc, mitjà i rodó. N'hi ha també una varietat negra més grossa i llargaruda, de pell forta i cruixent. És bo per a menjar, però també per a fer vi» [FAVÀ].

Font Poquet, 2005, pàg. 193: *Les varietats autòctones de raïm de Mallorca, destinat a la vinificació són el [...]. Calop.*

Sansó Barceló, 2014, pàg. 133: *La gorgollassa era la varietat majoritària a la zona de Binissalem amb un percentatge que oscil·lava entre el 75% i 80%. [...] Completaven la producció petites quantitats de moscatell, malvasia i calop (per consum a la taula).*

Sansó Barceló, 2014, pàg. 133: *Pel que fa referència a la zona del Pla i Llevant de l'illa, [...]. El 10% restant es repartia entre l'al·leluia i el quigat -molt productius però d'escassa qualitat- i, també, l'escursac, valent (blanc i negre) i calop.*

Morro, 2017a, pàg. 19: *Les varietats [...] entrefines eren la gorgollassa, el valent blanc, el calop, el pansal blanc, el pansal negre i el callet.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Llevant, Pla, Alaró, Artà, Binissalem, Bunyola, Consell, Felanitx, Inca, Manacor, Montuïri, Muro, Palma, Pollença, Porreres, Sant Llorenç des Cardassar, Santa Maria del Camí, Santanyí, Sineu, Sóller, Son Servera, Menorca, Maó, Sant Lluís, Eivissa (illa) i Sant Antoni de Portmany.

Calop blanc

Altres denominacions:

Palop blanc.

Sinonímies:

Beba blanca, jaumes, mateu, valenci blanco.

Referències bibliogràfiques:

Satorras, 1878, pàg. 19: *Varietades entrefinas. [...] Calop, blanca y de gran rendimiento, destinada á la mesa.*

Satorras, 1892, pàg. 7: *Varietades entrefinas. [...] Calop.- Variedad blanca y de gran rendimiento, uvas apiñadas medianas, un poco oblongas, algo doradas y muy duras; es uva excelente para mesa y para embarque.- 13^o.*

Satorras, 1892, pàg. 9: *Para la mesa las mas apreciadas son el Calop, Pansal blanca, Moscatel y Juanillo.*

Cerdá, 1910, pàg. 111: *Principals variedats de parres mallorquines. Ses variedats de parres conegudes a Europa son moltíssimes. Ses mes conegudes a aquesta Illa son; [...] calop blanc.*

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparaci3n del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las más importantes las siguientes: [...] Calop. [...] Calops, Moscatells y Sabaters lo corriente es que sean blancas, pero hay una variedad negra. [...] Las uvas de mesa más apreciadas son la Calop, Juanillo, Girons, Panta y Gorg. [...] En Binissalem se consideran como las uvas mejores el Calop y la Gorgollassa.*

Vinos tiulos de parlo.

Nombre	Superficie	Producci3n	Precio por	Uvas	Uvas	Uvas
Marcas	de cultivo	de cultivo	de cultivo	de cultivo	de cultivo	de cultivo
Paganu	4° 10'	418196	5° 0'	Blanca	Blanca	Blanca
Gorgollasa	12° 10'	129225	15° 0'	Blanca	Blanca	Blanca

Vinos generosos tiulos.

Nombre	Superficie	Producci3n	Precio por	Uvas	Uvas	Uvas
Marcas	de cultivo	de cultivo	de cultivo	de cultivo	de cultivo	de cultivo
El Calop	6° 18'	55	155	Blanca	Blanca	Blanca
Alabaria	"	50	"	"	"	"
La Reina	"	100	"	"	"	"

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Calop o imperial B. Maó. Piel gruosa, pulpa compacta, dulce// Calop mollàs B. Maó (Llucmaçanes). Piel gruosa, pulpa blanda.*

Grimalt, 1997, pàg. 35 i 36: *Calop. Presenta les variants de Negre i Blanc. El Calop Negre és menys vigorós que el Calop Blanc. En ambdós casos, dona un raïm espès, de gra gros. S'utilitza principalment per a consum com a raïm de taula. Si es vinifica, se n'obtenen vins lleugers.*

Favà Agud, 2001, pàg. 245: *Palop o calop m. [...] À. DIAL.: [...] calop blanc (Mall.) [CERDÀ, 111]; (Bal.) [TrL]; (Llucmajor, Santanyí) [ALDC]; (Consell, Porreres, Colònia de Sant Pere d'Artà) [FAVÀ] [...] palop blanc, palop negre (Sant Josep de sa Talaia, Eiv.) [ALDC]; (Santa Agnès de Corona) [FAVÀ].*

DESCR.: [...] *calop blanc «variedat de parra» [CERDÀ, 111]; «cep de raïms blancs. Gra mitjà i llargarut. Ben bo per a guardar, val també per a fe vi» [FAVÀ]. | [...] | palop blanc «parra de raïms grossos, llargs i esparsos. Gra blanc, gros i allargat, de pell forta. Raïm de taula de llarga conservació, bo però amb molt de pinyol» [FAVÀ].*

763. *Mentre que a Felanitx i Santanyí diferencien el calop blanc del calop vermell [ALDC], a Llucmajor només posen l'epítet a la subvarietat vermella, sobreentenen la blanca com a principal.*

Font Poquet, 2005, pàg. 94: *Raïm blanc i raïm negre són les denominacions més generals del raïm segons el color dels grans. Hi ha moltes altres designacions específiques de cada varietat de raïm. Entre les principals castes de raïm de taula a Mallorca: dels blancs, calop, Jerusalem, Magdalena, Malvasia i picapoll; negre, el batista i el balança. El pansa o panser, tot i que ingerit, sol esdevenir panses.*

Martorell i Mas, 2006, pàg. 10: *Les varietats utilitzades a Montuiri [...]. Sempre, a quasi totes les vinyes hi havia una petita*

part de raïm de taula, com les varietats: calop, (blanc, vermell o negre).

Jasso i Torrens, 2015, pàg. 228: *Una parra calop-blanc amb tres grans madurs com a castanyes, que feien menjera.*

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Blanques: Calop.*

Escalona et al., 2016, pàg. 108: *Calop blanc. Varietat d'àmplia difusió, trobada a tota l'illa de Mallorca i també a la de Menorca. Antigament, era la parra de raïm blanc que hi havia a totes les cases de camp.*

Calafat, 2017, pàg. 39: *Calop m. Varietat de raïm perfil·loxera, amb sarments i fulles grosses i de gra gros del qual en surt vi de poca graduació. Actualment n'hi ha poc i es fa servir com a raïm de balança. N'hi ha de tres tipus: calop negre, calop vermell i calop blanc.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Artà, Binissalem, Consell, Felanitx, Llucmajor, Montuiri, Porreres, Santanyí, Menorca, Maó Eivissa (vila), Sant Antoni de Portmany i Sant Josep de sa Talaia.

Calop negre

Altres denominacions:

Palop negre.

Sinonímies:

Beba negra, valenci tinto.

Referències bibliogràfiques:

Cerdà, 1910, pàg. 111: *Principals varietats de parres mallorquines. Ses varietats de parres conegudes a Europa son moltíssimes. Ses mes conegudes a aquesta Illa son; [...] calop blanc, vermell i negre.*

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparación del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las más importantes las siguientes: [...] Calop. [...]. Calops, Moscatells y Sabaters lo corriente es que sean blancas, pero hay una variedad negra. [...] En Binissalem se consideran como las uvas mejores el Calop y la Gorgollassa.*

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Calop negre N. Maó (Cudia Cremada). Piel gruesa, pulpa dura, vino tinto.*

Grimalt, 1997, pàg. 35 i 36: *Presenta les variants de Negre i Blanc. El Calop Negre és menys vigorós que el Calop Blanc. En ambdós casos, dona un raïm espès, de gra gros. S'utilitza principalment per a consum com a raïm de taula. Si es vinifica, se n'obtenen vins lleugers.*

Favà Agud, 2001, pàg. 245 i 246: *Palop o calop m. [...] À. DIAL.: [...] calop negre (Mall.) [CERDÀ, 111];⁷⁶⁴ (Men.) [DAG]. | [...] [palop blanc, palop negre (Sant Josep de sa Talaia, Eiv.) [ALDC]; (Santa Agnès de Corona) [FAVÀ].*

DESCR.: [...] *palop negre «parra de raïms llargs i esparsos. Gra vermellós, gros i arrodonit, de pell forta i cua seca. Té poc grau i és massa eixut per a fer vi. Molt millor per a menjar o per a guardar, malgrat l'excés de pinyol» [FAVÀ].*

764. *A les localitats mallorquines de la Colònia de Sant Pere i de Sant Llorenç des Cardassar també em parlen d'un calop negre, però el consideren un raïm d'introducció recent, amb els*

grans més grossos que l'antic ca-/palop vermei (forma amb iodització generalitzada a Mallorca i a Eivissa).

Favà Agud, 2001, pàg. 365: *Valencí o balancí m. [...] balancí negre (Mall.) [TrL, s. raïm].*

Martorell i Mas, 2006, pàg. 10: *Les varietats utilitzades a Montuiri [...]. Sempre, a quasi totes les vinyes hi havia una petita part de raïm de taula, com les varietats: calop, (blanc, vermell o negre).*

Escalona et al., 2016, pàg. 110: *Calop negre. D'àmplia difusió, era la varietat principal de Binissalem a la primera meitat del segle XX. Aquesta varietat de cultivar negre també es feia servir com a raïm de vinificació. És la varietat negra més estesa a totes les cases de camp de Mallorca.*

Calafat, 2017, pàg. 39: *Calop m. Varietat de raïm perfil·loxera, amb sarments i fulles grosses i de gra gros del qual en surt vi de poca graduació. Actualment n'hi ha poc i es fa servir com a raïm de balança. N'hi ha de tres tipus: calop negre, calop vermell i calop blanc.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Artà, Binissalem, Montuiri, Menorca, Maó, Eivissa (vila), Sant Antoni de Portmany i Sant Josep de sa Talaia.

Calop vermell

Sinonímies:

Beba roja.

Referències bibliogràfiques:

Cerdà, 1910, pàg. 111: *Principals varietats de parres mallorquines. Ses varietats de parres conegudes a Europa son mol-*

tíssimes. Ses mes conegudes a aquesta Illa son; [...] calop blanc, vermell i negre.

Favà Agud, 2001, pàg. 245: *Palop o calop m. DOC.: [...] (Mall., 1858) «calop, calop vermêy» [DAm]. [...] calop vermell (Mall.) [CERDÀ, 111]; (Bal.) [TrL]; (Llucmajor, Felanitx, Santanyí) [ALDC]; (Consell, Porreres, Sant Llorenç des Cardassar) [FAVÀ]. [...] palop vermell (Sant Agustí des Vedrà) [FAVÀ].*

DESCR.: [...] calop vermell «especie de calòp, però de color bermejo» [DAm]; «cep de raïms clars. Gra mitjà i llargarut. Ben bo per a guardar, val també per a fer vi» [FAVÀ].

763. Mentre que a Felanitx i Santanyí diferencien el calop blanc del calop vermell [ALDC], a Llucmajor només posen l'epítet a la subvarietat vermella, sobreentenenent la blanca com a principal.

Martorell i Mas, 2006, pàg. 10: *Les varietats utilitzades a Montuiri [...]. Sempre, a quasi totes les vinyes hi havia una petita part de raïm de taula, com les varietats: calop, (blanc, vermell o negre).*

Escalona et al., 2016, pàg. 112: *Calop vermell. Es considera una de les varietats de taula més antigues de Mallorca, està reparada per tota l'illa de Mallorca.*

Calafat, 2017, pàg. 39: *Calop m. Varietat de raïm perfil·loxera, amb sarments i fulles grosses i de gra gros del qual en surt vi de poca graduació. Actualment n'hi ha poc i es fa servir com a raïm de balança. N'hi ha de tres tipus: calop negre, calop vermell i calop blanc.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Consell, Felanitx, Llucmajor, Montuiri, Porreres, Sant Llorenç des Cardassar, Santanyí i Sant Josep de sa Talaia.

Canyavella

Altres denominacions:

Cañavella, canavella.

Referències bibliogràfiques:

Carretero, 1875, pàg. 29: *Varietades blancas. Cañavella.*

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Blanques: Canavella.*

Zones de cultiu:

No s'han trobat referències de la seva zona de cultiu.

Carinyana

Altres denominacions:

Caranyana, caranyena, carinyena, carignan, cariñena, corignan, corinyana, crinyana.

Referències bibliogràfiques:

JCA, 1891, pàg. 37: *Nombre vulgar. Tempranillo. Nombre botánico. Cupani. [...] Corignan, en las Baleares.*

JCA, 1891, pàg. 48: *Menorca: corignan.*

Satorras, 1892, pàg. 6: *Varietades superiores ó finas. [...] Vinos de pasto, solas ó mezclas [...] Carignan.- Cepa francesa procedente del Rosellón y Languedoc.*

Ballester, 1911, pàg. 184: *En Menorca era preferida la variedad llamada Planta, en proporción de un 50 por 100 aproximadamente, ocupando la otra mitad de la extensión total los llamados Carignan, Montona, Calop, Giró y algunas otras.*

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Crinyana* o *corinyana*, font, vinatera N. Maó. Bueno, mucho fruto, vino tinto// *Crinyana mollassa* N. Maó (Llucmaçanes). Bueno, mucho fruto, pulpa blanda.

Favà Agud, 2001, pàg. 76: *Carinyana* o *carinyena* o *caranyena* o *caranyana* f. DOC.: [...] (Men., 1897) «crinyana» [Die B., II, 342].

À. DIAL.: [...] *carinyana* (Tossa de Mar, Maó) [ALDC]; (Cotlliure, Santa Coloma de Farners, Sant Lluís) [FAVÀ]. | [...] | *carinyena* (Cat. occidental, Maó, l'Espluga de Francolí) [TrL]; | [...] | *corinyana* (Men) [DAg].²⁰⁹

DESCR.: [...] *carinyana* «raisins noirs. Grains ronds, assez gros, sucrés, juteux, peau fine; grape rosse; le péduncle est fort et ligneux. Cep gros, très-productif» [ROUFFIA, 129]; «classe de raïm» [TrL]; «classe de cepatge [sic] que dona vins de fort grau alcohòlic, de color vermell» [GUITER, 100]; «cep de raïms negres. Gra llarg i mitjancer, de pell fina i cua forta. Fa bon vi» [FAVÀ]. | [...] | *carinyena* «dóna en alguns punts moltíssim y bó. Rahím gros, apretat. Fruyt mitjà, quasi rodó, negre, dols» [ROIG, 36-37]; «cep que produeix raïms de molt gra i poca rapa, de color negre i pell fina, i es destina a fer vi comú» [DAg]; «Raïm negre, molt productiu. Per a menjar com a fruita no val res. Va bé per a donar color negre a la mistela. Varietat de cep» [TrL]; «casta de ceps que procedeix de Cariñena» [DCVB]; «Gra rodó. De pell gruixada i consistent. Maduració tardana. Produeix un vi negre, astringent, amb gran cos, color i de bona graduació alcohòlica» [GCat, 23]; «varietat de vinya conreada al Principat de Catalunya, principalment al Priorat i a Aragó» [DIEC]; «cep de raïms apinyats i mitjancers, de maduració primerenca. Gra negre que fa un vi negre, de gust aspre» [FAVÀ]. | [...] | *corinyana* «mena de raïm» [DAg]. | *crinyana* «raisin dont le grain est noir, sucré, quoie très-arrondi, rude au goût» [CAVOLEAU, 263]; «plant de grappe allongée, très-garnie de grains arrondis, très-serrés, noir-bleuâ-tres. Il à peau assez épaisse, d'une maturité tardive» [RENDU, I, 2r]; «cep de raïms per a vinificar.



N'hi ha de negres i de blancs, els quals fan millor vi. Gra mitjà i rodó, de pell forta» [FAVÀ].

Calafat, 2017, pàg. 42 i 43: *Carignan m. Varietat de raïm prefilloxera*. [...] *Carinyena m. Carignan*.

Zones de cultiu:

Mallorca, Menorca, Maó i Sant Lluís.

Cartoixà

Referències bibliogràfiques:

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Cartoixà* N. Maó. Dulce, piel delgada, vino tinto.

Favà Agud, 2001, pàg. 82: À. DIAL: *Cartoixà* (Camp de Tarragona, Men.) [DAg]; (Cabra de Camp, [...], Maó) [TrL]. DESCR: *cartoixà* «se cultiva en gran escala per a ví y dona molt fruyt. Rahím gros, apretat. Fruyt rodó, blanch daurat, igual y dols» [Roig, 34]; «mena de raïm» [DAg]; «varietat de cep I Raïm blanc, o clar, de gra petit, molt dolç que fa el vi de molts graus / Vi» [TrL]; «variedad blanca. Sus racimos son compactos y de tamaño medio, con bayas jugosas de piel dorada» [Enc., IV, 20]; «Hi ha dos tipus: el blanc i el vermell. Cep vigorós. Raïm de mida mitjana, no gaire compacte. Gra de mida gran. Vi consistent, una mica àcid» [GCat, 20].

ETIM.: Segons la definició del DCVB (s. cartoixà): «Mena de raïm procedent de la cartoixa de Scala-Dei».

Zones de cultiu:

Menorca, Maó.

Corp

Referències bibliogràfiques:

Ferrer, 1999, pàg. 264: *En las de Son Servera se observa que son preferidas por el insecto las variedades de moscatel, escursach o corps, jirones y granachas de gorta. En Montuiri se especifica más: las vides jóvenes á las viejas, las más bajas á las altas, las que no están en lugar arcilloso o blanquer, a las que lo están, los moscateles, girons, escurscah á langres, á las vinales, plantas, válenos negres y abengars.*

Zones de cultiu:

Son Servera.

Cruixó

Referències bibliogràfiques:

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Cruixó o mai blanc N. Maó. Muy apreciado para comer en fresco.*

Favà Agud, 2001, pàg. 67: *Calderer m. À. DIAL.: [...] estorell calderer (Mall.) [DAg, s. cruxó].*

DESCR.: *estorell calderer «mena de raïm cruixó» [DAg, s. cruxó].*

Favà Agud, 2001, pàg. 88: *Colló de gall o botó de gall o ous de gall m. [...] À. DIAL.: [...] Cf. cruixó de senyal de gall (Mall.)*

[DAg].

DESCR.: «mena de raïm» [DAg].

Favà Agud, 2001, pàg. 95: *Cruixent m. [...] À. DIAL.: [...] cruixó (Mall.) [DAg].²⁷²*

DESCR.: *cruixó «mena de raïm» [DAg]; «mena de raïm. v. cruixent» [TrL].*

272. *Obra que també situa a Mallorca un curiós cruixó d'en vermell.*

Favà Agud, 2001, pàg. 110: *Esperó de gall m. o pota de gall f. [...] À. DIAL.: [...] Cf. cruixó d'esperó de gall (Mall.) [DAg].*

DESCR.: «mena de raïm» [DAg].

Favà Agud, 2001, pàg. 112: *Estorell m. [...] À. DIAL.: estorell lluent (Mall.) [DAg, s. cruxó].*

DESCR.: *estorell lluent «mena de cruixó» [DAg, s. cruxó].*

Favà Agud, 2001, pàg. 112: *Estorell de pinyeta m. À. DIAL.: estorell de pinyeta (Mall.) [DAg, s. cruxó].*

DESCR.: *estorell de pinyeta «mena de cruixó» [DAg, s. cruxó].*

Favà Agud, 2001, pàg. 368: *Cf. cruixó d'en valent (Mall.) [DAg].*

DESCR.: *cruixó d'en valent «mena de raïm» [DAg, s. cruxó].*

Zones de cultiu:

Mallorca i Maó.

De balança

Altres denominacions:

Balança, de balansa, de balanza.

Referències bibliogràfiques:

Cerdá, 1910, pàg. 111: *Principals variedats de parres mallor-*

quines. Ses variedats de parres conegudes a Europa son moltíssimes. Ses mes conegudes a aquesta Illa son; [...] rehim de balansa.

Favà Agud, 2001, pàg. 299: *Raiim de balança m.* DOC.: (Mall, 1897) «*Rem de Balanza*» [Die B, I, 257].

À. DIAL.: raiim de balança (Andratx) [TrL]; (Felanitx) [ALDC].

DESCR.: raiim de balança «raiim destinat al mercat i per menjar vi» [Die B, I, 257]; «variedat de parra» [Cerdà, 111]; «també dit raiim de taula. S'aplica a les varietats de consum no vinificables» [Vins, 206]; «classe de raiim» [ALDC].

ETIM.: De tota manera, algunes descripcions generalistes del raiim de balança o de plaça fan pensar que aquests noms no designaven una classe concreta, sinó el conjunt de varietats per a fruita que es venien al mercat; tot i que devia ocórrer sovint que una única varietat tingués aquesta destinació, com sembla que passa a Felanitx (v. també l'etim. de raiim de taula).

Font Poquet, 2005, pàg. 94: *Raiim blanc i raiim negre són les denominacions més generals del raiim segons el color dels grans. Hi ha moltes altres designacions específiques de cada varietat de raiim. Entre les principals castes de raiim de taula a Mallorca: dels blancs, calop, Jerusalem, Magdalena, Malvasia i picapoll; negre, el batista i el balança. El pansa o panser, tot i que ingerit, sol esdevenir panses.*

Calafat, 2017, pàg. 29: *Balança m. Varietats de raiim que es produeixen per al consum com a fruita, per menjar. Raiim de balança, vinya de balança.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Andratx i Felanitx.

De grans de jueu

Referències bibliogràfiques:

Favà Agud, 2001, pàg. 302: *Raiim de grans de jueu m.* À. DIAL.: *de grans de jueu (Sencelles)* [DCVB, s. raiim].

DESCR.: *de grans de jueu «raiim de color vermell terrós»* [DCVB, s. raiim].

Zones de cultiu:

Sencelles.

De Jerusalem

Altres denominacions:

De Jérusalem, de Jerusalèm, Jerusalem.

Referències bibliogràfiques:

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *De Jerusalem N. Maó. Bueno, pepita roja, poco fruto.*

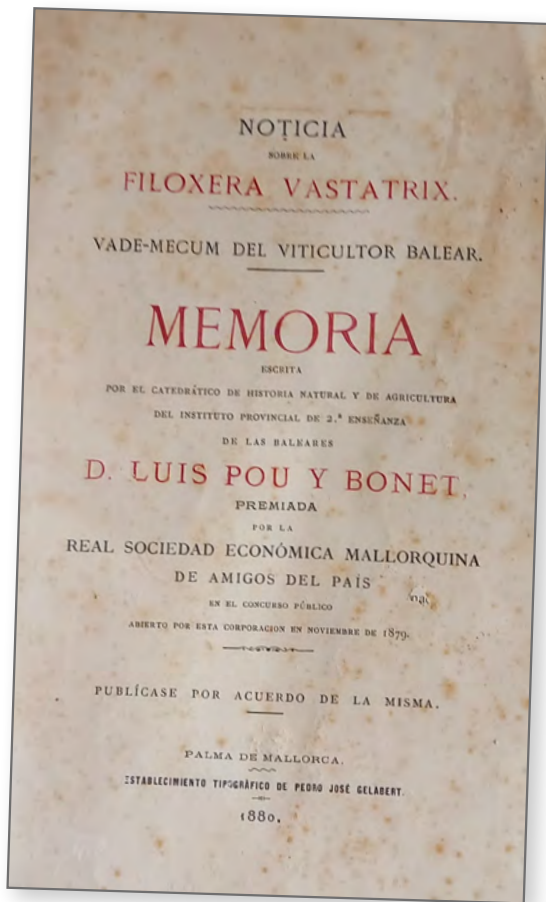
Favà Agud, 2001, pàg. 302 i 303: *Raiim de Jerusalem m.* DOC.: [...] (Men., 1869) «*De Jerusalèm*» [VHos, 62].

À. DIAL.: de Jerusalem (Mall.) [DCVB, s. raiim]. / Cf. *blanc de Jerusalem (Mall.)* [DAg, s. cruxó].

DESCR.: *blanc de Jerusalem «mena de raiim»* [DAg, s. cruxó]. / *de Jerusalem «rem»* [VHos, 62]; «raiim blanc, petit, de grans mitjancers, bo per a menjar i no tant per a fer vi» [DCVB, s. raiim]; «varietat de raiim negre» [ap. Bosch, 655].

969. *En francès, el muscat de Jérusalem s'anomenava també muscat d'Alexandrie* [ap. DncF, 255].

Font Poquet, 2005, pàg. 94: *Raiim blanc i raiim negre són les denominacions més generals del raiim segons el color dels grans. Hi ha moltes altres designacions específiques de cada*



varietat de raïm. Entre les principals castes de raïm de taula a Mallorca: dels blancs, calop, Jerusalem, Magdalena, Malvasia i picapoll; negre, el batista i el balança. El pansa o panser, tot i que ingerit, sol esdevenir panses.

Zones de cultiu:

Mallorca, Menorca i Maó.

D'en Petrus

Referències bibliogràfiques:

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *D'en Petrus o de s'encadenat N. Maó (Alcafar Vell). Muy bueno, racimo excelente para hacer vino tinto.*

Zones de cultiu:

Maó.

D'en vermell

Referències bibliogràfiques:

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *D'en vermell N. Maó. Poco racimo y poco dulce.*

Favà Agud, 2001, pàg. 95: *Cruixent. [...] Cruixó (Mall.) [DAg]. [...] 272. Obra que també situa a Mallorca un curiós cruixó d'en vermell.*

Zones de cultiu:

Mallorca i Maó.

Durície

Altres denominacions:

Duvicie.

Referències bibliogràfiques:

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Blanques: Duvicie.*

Calafat, 2017, pàg. 52: *Durície m. Varietat de raïm prefil·loxera.*

Zones de cultiu:

Mallorca.

Escursac

Altres denominacions:

Corçac, cursac, cursach, escorçac, escumac, escursach, escursah, escusach.

Referències bibliogràfiques:

Satorras, 1878, pàg. 19: *Varietades superiores ó finas. [...] Escursach, variedad negra, fácil de reconocer, por tener los entrenudos sumamente cortos, proporciona un vino de pasto de mucha fuerza y de buena coloración. [...] Se destinan á vinos generosos ó licorosos.*

JCA, 1891, pàg. 48: *Inca, Manacor: escursach.*

Satorras, 1892, pàg. 5: *Varietats superiors o fines. [...] vins de pastó, solas o mesclades [...]. Escursach.- Varietat negra, molt fàcil de reconèixer per tenir los entrenudos de los sarmientos sumamente cortos; proporciona un vino de pastó de fuerza y buena coloración.-14°.*

Satorras, 1892, pàg. 9: *Las variedades que se consideran mejores por la calidad de los vinos son el Escursach, Batista, Giró, Pansal y Malvasia.*

EAB, 1893, pàg. 38 [núm. I]: *En la parcela segunda [Sóller] se han injertado sobre cada pié americano las variedades mallorquinas [...] Escursach.*

Boletín Viti-Vinícola EEF, 1920: *Boletín viti-vinícola de la estación enológica de Felanitx. Datos experimentales de afinidad-fructificación de variedades cultivadas en Mallorca sobre diferentes porta-injertos. Escursach.*

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raim de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raim de vi, la destinada a la preparación del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las más importantes las siguientes: [...] Escursac. [...] Para vinos tintos: Cursac, Granatxa, Batista y Gorgollassa.*

Augsburg, 1959, pàg. 168: *Los viñedos de Banyalbufar y de s'Estaca de Valldemossa fueron los más castigados. En general, fueron las clases más apreciadas como uvas de mesa o para vino las preferidas por el Oidium, que se cebó principalmente en las variedades Malvasia, Mollar, Girons, Granatxes y Escumacs.*

Ferrer, 1999, pàg. 264: *En las de Son Servera se observa que son preferidas por el insecto las variedades de moscatel, escursach o corps, jirones y granachas de gorta. En Montuiri se especifica más: las vides jóvenes a las viejas, las más bajas a las altas, las que no están en lugar arcilloso o blanquer, a las que lo están, los moscateles, girons, escursach a langres, a las vinales, plantes, válenos negres y abengars.*

Favà Agud, 2001, pàg. 108 i 109: *Escorçac m. DOC.: [...] (Mall, 1897) «Cursach» [Die B, I, 257].*

À. DIAL.: *corçac (Colònia de Sant Pere d'Artà) [FAVÀ]. | Escursac (Mall.) [DAg].*

DESCR.: *corçac «raïms apreciats per al vi negre» [Die B, I, 257]; «cep de raïms apinyats i molt petits. Carrega molt, però fa un vi de poc grau alcohòlic. Gra negre, petit i rodó de pell forta» [FAVÀ]. | Escorçac «mena de cep o de vinya» [DAg]; «raïm no gaire gros, de gra mitjancer i no gaire atapeït, molt negre, no gaire bo per a menjar però boníssim per a fer vi de molt grau» [DCVB, s. raim].*

De Rada i Soler Summers, 2006, pàg. 48: *Durant el funcionament de l'Estació Enològica de Felanitx les varietats que es maneaven eren [...] l'Escusach.*

Sansó Barceló, 2014, pàg. 133: *Pel que fa referència a la zona del Pla i Llevant de l'illa, [...]. El 10% restant es repartia entre l'al·leluia i el quigat -molt productius però d'escassa qualitat- i, també, l'escursac, valent (blanc i negre) i calop.*

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Negres: Escursach.*

Escalona et al., 2016, pàg. 62: *Escursac. Autoritzada. Actualment no trobada en el marc de prospecció fet a Mallorca. Així doncs, les accessions presents a la col·lecció provenen del banc de germoplasma d'El Encín. Presenta un gran potencial*

aromàtic i una bona capa de color. Varietat minoritària autoritzada a les Balears l'any 2016.

Pastor, 2016, pàg. 48: *Posteriorment, aquest bord americà era empeltat de la varietat desitjada (fogoneu, gorgollassa, escursac, manto negro, batista, callet, moll o prensal blanc, giró ros, sabater...).*

Calafat, 2017, pàg. 56: *Escursac m. Varietat de raïm negre prefil-loxera, no gaire bo per menjar però sí per a fer vi amb molta graduació.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Llevant, Pla, Artà, Banyalbufar, Felanitx, Inca, Manacor, Montuiri, Sóller, Son Servera i Valldemossa.

Esperó de gall

Altres denominacions:

Esparó de gall.

Referències bibliogràfiques:

Carretero, 1875, pàg. 29: *Varietades blancas. Esparó de gall o pezon de vaca.*

Cerdà, 1910, pàg. 111: *Principals varietats de parres mallorquines. Ses varietats de parres conegudes a Europa son moltíssimes. Ses mes conegudes a aquesta Illa son; [...] esperó de gall, dues blanques y una negra.*

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparaci3n del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las más importantes*

las siguientes: [...] Esperons de gall [...]. De los Girons, Esperons de gall y Valents, las hay blancas y negras.

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *D'esperó de gall B. Maó (Font de'n Simó). Pocas cepas, produce poca, sólo algunos años, se extingue su conreo.*

Favà Agud, 2001, pàg. 109 i 110: *Esperó de gall m. o pota de gall f. DOC.: [...] (Mall., 1897) «Esperons de gall» [Die B., I, 257]. À. DIAL.: esperó de gall (Mall.) [CERDÀ, 111]; (Maó) [TrL]; (Mall.) [DCVB],³²⁶ (Creixell de Mar, Consell, Colònia de Sant Pere d'Artà) [FAVÀ]. [...] Cf. cruixó d'esperó de gall (Mall.) [DAg].*

DESCR.: esperó de gall «rem. Teta de vaca» [VHos, 62]; «dues varietats blanques y una negra» [Cerdà, 111]; «classe de cep» [DAg]; «raïm de gra llargarut i corbat» [TrL]; «varietat de raïm que fa els grans llarguers» [DCVB]; «raïm blanc, de grans grossos i molt llarguers, semblant al calop blanc però no tan bo» [DCVB, s. raïm]; «cep de raïms de taula grossos i esparsos. Gra gros, corbat i molt allargat. N'hi ha de blancs i de vermells. De carn sucosa i pell aspra. Poc productiu; madura tard i fa el vi d'escàs grau alcohòlic» [FAVÀ]. | Esperons de gall «raïms blancs i negres» [Die B., I, 257].

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Blanques: Esperó de gall o pez3n de vaca.*

Escalona et al., 2016, pàg. 64: *Esperó de gall. Autoritzada. Varietat citada al final del segle XIX, actualment no conreada a Mallorca. Les plantes presents a la col·lecci3n provenen del banc de germoplasma d'El Encín.*

Calafat, 2017, pàg. 57: *Esperó de gall m. Varietat de raïm negre prefil-loxera que fa els grans llarguers i grossos.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Artà, Consell i Maó.

Esquiterell

Referències bibliogràfiques:

Favà Agud, 2001, pàg. 110: *Esquiterell m.* À. DIAL.: *esquiterell (Marratxí) [TrL]; (Sineu) [ALDC]. DESCR.: esquiterell «raïm blanc» [TrL].*

ETIM.: Ampelònim derivat del dialectalisme balear *esquitar* 'esquitxar' [DCVB, s. *esquiterell*]. O sigui, un raïm que esquitxa quan *laixafen*; característica que emparenta semànticament *esquiterell* amb *esquitxagós*.

Zones de cultiu:

Marratxí i Sineu.

Estorell

Altres denominacions:

Esturell.

Referències bibliogràfiques:

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Esturell o calderer N. Maó. Dulce, vino muy oscuro y fuerte// Esturell de pinyeta N. Maó (Alcalfar Vell). Dulce, vino muy oscuro y fuerte//Esturell lluent N. Maó (Llucmaçanes). Dulce, vino muy oscuro y fuerte, poca producció.*

Favà Agud, 2001, pàg. 67: *Calderer m.* À. DIAL.: *calderer (es Migjorn Gran) [ALDC]. Estorell calderer (Mall.) [DAg, s. cruxó]. DESCR.: [...] estorell calderer «mena de raïm cruixó» [DAg, s. cruxó].*

Favà Agud, 2001, pàg. 112: *Estorell m. DOC.: (Men., 1897) «estorell» [Die B., II, 342].*

À. DIAL.: *estorell lluent (Mall.) [DAg, s. cruxó].*

DESCRIP.: *estorell lluent «mena de cruixó» [DAg, s. cruxó].*

Favà Agud, 2001, pàg. 112: *Estorell de pinyeta m.* À. DIAL.: *estorell de pinyeta (Mall.) [DAg, s. cruxó].*

DESCR.: *estorell de pinyeta «mena de cruixó» [DAg, s. cruxó].*

ETIM.: *Sens dubte, estorell de pinyeta fa referència a una subvarietat d'estorell (v. estorell) caracteritzada pel fet de tenir els raïms petits i molt apinyats.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Menorca, es Migjorn Gran i Maó.

Exerim

Referències bibliogràfiques:

Cerdà, 1910, pàg. 111: *Principals variedats de parres mallorquines. Ses variedats de parres conegudes a Europa son moltíssimes. Ses mes conegudes a aquesta Illa son; [...] exerim.*

Zones de cultiu:

Mallorca.

Fernandella

Referències bibliogràfiques:

Escalona et al., 2016, pàg. 66: *Fernandella. Varietat present només a la col·lecció. Prové del banc de germoplasma d'El Encín. Citada també a la Comunitat Valenciana.*

Zones de cultiu:

No s'han trobat referències de la seva zona de cultiu.

Ferrana

Referències bibliogràfiques:

Favà Agud, 2001, pàg. 115: *Ferrana f. À. DIAL.: ferrà (Santa Agnès de Corona [FAVÀ].³⁴² | Ferrana (Eiv.) [RIBAS, s. raïm]; (Sant Mateu d'Aubarca) [TMan, 103]; (Sant Josep de sa Talaia) [ALDC]; (Sant Antoni de Portmany) [FAVÀ].*

DESCR.: *ferrana «varietat de raïm» [Ribas, s. raïm]; «raïm per menjar» [TMan, 103] «cep de raïms esparsos i molt grossos. Gra negrós, rodó i gros. Varietat de taula de pell forta i cruixent. Fa un vi de poc grau perquè és poc dolç» [FAVÀ].*

342. *Els eivissencs no acostumen a parlar de ceps, sinó de parres; per tant, em descriuen la parra ferrana. Tot i això, quan a Corones fan referència al raïm, no dubten d'anomenar-lo en masculí: raïm ferrà.*

Zones de cultiu:

Eivissa (illa), Sant Antoni de Portmany i Sant Josep de sa Talaia.

Fogoneu

Altres denominacions:

Fagoneu, fagonèu, fagonéu, fagonén.

Referències bibliogràfiques:

AAM, 1877, pàg. 50: *Tan generalizado en Porreras, Felanitx y Manacor, ha hecho la fortuna de esas poblaciones por su gran productividad.*

Satorras, 1878, pàg. 19: *Varietades bastas.- Fogoneu, negra, está muy extendido su cultivo y la mayor parte del vino que produce se destina para aguardiente, prospera mucho en terrenos arcillosos hasta producir 150 hectólitros por hectárea.*

Pou Bonet, 1880, pàg. 74: *Cierta variedad de vid (fogoneu) que no se cultivaba en Valldemosa, introducida allí, ofrece caracte-*

ísticas tan diferentes de la misma variedad cultivada en otros distritos de la Isla, que los prácticos más versados la crearían diferente.

JCA, 1891, pàg. 48: *Palma, Inca, Manacor, Ibiza: fagonén.*

Satorras, 1892, pàg. 1: *En la comarca del llano que abarca los pueblos de Manacor, Felanitx, Porreras [...] donde se cultiva casi exclusivamente la variedad de cepa llamada fgoneu. [...] La vendimia concluye a últimos de Octubre en la zona central ó de Binisalem donde se cultiva en gran escala la cepa gorgollassa (aunque hoy buena parte ha sido injertada de fgoneu).*

Satorras, 1892, pàg. 7: *Varietades bastas. Fogoneu.- Cepa de poco desarrollo que brota algo tardía, sarmientos postrados, largos y poco gruesos, pardo rojizos: tiende a retoñar; hojas verdes, claras, lustrosas, lampiñas por el revés y brillantes en sus dos caras; cabillo de color rojo subido; cinco gajos; muchos racimos de color negro azulado algo apretados; uvas esféricas de hollejo grueso y muy tintoreada. Esta variedad es la mas precoz y extendida en la provincia y a pesar de los muchos destructores que ha tenido, ha hecho la fortuna de varios pueblos por su gran productividad, porque se la destinan en general tierras arcillosas y gruesas, produciendo grandes cantidades de malísimo vino que mucha parte se destina a la elaboración de aguardiente. En terrenos mas secos y ligeros da uva sin igual en color y de buena graduación y cuerpo.- 11º.*

Satorras, 1892, pàg. 8 i 9: *Los que producen mas cantidad de fruto son el Fogoneu, Quigat (cuyo cultivo abraza las cuatro quintas partes de las cepas cultivadas), Aleluya y Sabater; las tres son de color negro.*

EAB, 1892, pàg. 30 [núm. II]: *En años anteriores el fgoneu fué atacado en viñedos del distrito de Santa Margarita mermándose la cosecha considerablemente.*

EAB, 1892, pàg. 161 i 162 [núm. XI]: *Pronto sabremos los tipos que regirán en Binisalem y pueblos limítrofes que cultivan la gorgollasa, pero es seguro seguirán la marcha iniciada por el fogoneu.*

EAB, 1893, pàg. 38 [núm. I]: *En la parcela segunda [Sóller] se han injertado sobre cada pié americano las variedades mallorquinas Fogoneu.*

Cerdá, 1910, pàg. 111: *Principals varietats de parres mallorquines. [...] El gallet, fagonèu y rehim cagat solen espletar molt, condició que los fá convenientes pe'l comers, pero els seus vins se deven vendre pronte per quant tant sols solen fer de set a deu graus y tornen vinagre.*

Ballester, 1911, pàg. 183 i 184: *La distribución y preponderancia de variedades en cada una de las zonas era muy diversa, pudiendo estimarse que en la primera (Binisalem), la Gargollasa ocupaba de un 75 á 80 por 100 de la extensión total de su viñedo, el Fagonén figuraba en proporción del 15 al 20 por 100, correspondiendo pequeñas extensiones á las Moscateles, Malvasía y Calop. En la segunda zona (Manacor), figuraba como variedad preponderante el Fagonén.*

Simonet, 1917b, pàg. 6 [núm. 2]: [Santa Maria del Camí] *Resistencia de diversas variedades mallorquinas al mildew. [...] Fogoneu. Resistencia, muy atacado.*

Forteza, 1944, annex I: *Producción vitícola de Mallorca. Principales variedades cultivadas. Fogoneu. Término: Binisalem [...] Campos [...] Felanitx [...] Inca [...] La Puebla [...] Llubí [...] Llucmajor [...] Manacor [...] María [...] Muro [...] Petra [...] Pollensa [...] Porreras [...] Sansellas [...] Sta. Margarita [...] Santañy.*

Forteza, 1944, annex II: *Datos de composición de los mostos del Campo experimental de Felanitx (9 Septiembre 1930). Fogoneu. Lectura densímetro: 1060; Temperatura: 23; Densidad*

a 15º: 1'0631; Grado Baumé corresp: 8'5; Acidéz total Sulfca.: 4'4; Acidéz Tártrica: 6'7.

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raim de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raim de vi, la destinada a la preparación del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las más importantes las siguientes: [...] Fogoneus. [...] Todas las demás clases mencionadas [Fogoneus] son negras.*

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Fogonèu N. Ciutadella. Todavía poco extendido.*

Calafat Vich, 1997, pàg. 348: *María Cases "de sa Basseta" inició las primeras plantaciones modernas i introduí el mando i el fogoneu.*

Grimalt, 1997, pàg. 31: *Fogoneu. És un cep no gaire vigorós,*



d'escasses dimensions, segments flexibles i fulla més aviat petita. Durant l'expansió vitícola de finals del segle passat, el Fogoneu va jugar un paper molt important, ja que és un cep molt productiu.

Favà Agud, 2001, pàg. 117: *Fogoneu m.* [...] À. DIAL.: *fogoneu* (Felanitx) [ALDC].³⁵¹ | *fogoneu* (Eiv.) [PzCab, 147]; (Mall.) [CERDÀ, 111]; (Cassà de la Selva, Marratxí, Ciutadella, Lluçmajor) [TrL]; (Mall., Eiv.) [DCVB];³⁵² (Sant Mateu d'Aubarca) [TMan, 103]; (Montuiri, Lluçmajor) [ALDC]; (Consell, Porreres, Colònia de Sant Pere d'Artà, Santa Agnès de Corona, Sant Agustí des Vedrà) [FAVÀ].³⁵³

DESCR.: *fogoneu* «clase de uva» [PzCab, 147]; «raïm de color negre; fa bon vi» [TrL]; «cep i raïm autòcton de les Balears de pàmpols petits, grans negres i apinyats i no gaire grossos» [DCVB]; «raïm gros, dolent per a menjar i no gaire bo per a fer vi, però en fa molta quantitat» [DCVB, s. raïm]; «raïm per fer vi negre» [TMan, 103]; «cep de raïms petits i ben apinyats. Fa abundant vi negre, però de poca qualitat; no és gens bo per a menjar. Gra d'un negre clar, rodó i menut. De pell fina i gust poc dolç» [FAVÀ].

353. El meu principal informant de Consell conrea actualment una varietat anomenada *fogoneu francès*. També la coneixen a sa Colònia de Sant Pere, però no correspon al tradicional *fogoneu*, que en aquesta darrera localitat es va deixar de plantar poc després de la plaga fil-loxèrica.

Rallo Garcia, 2003, pàg. 42: *Varietats de raïm per a vinificació. Negres. Varietats autoritzades: Fogoneu.*

Font Poquet, 2005, pàg. 193: *Les varietats autòctones de raïm de Mallorca, destinat a la vinificació són el [...] Fogoneu.*

De Rada i Soler Summers, 2006, pàg. 13: *En canvi, al Pla i a la zona de Llevant les principals varietats negres que es conreen són el Fogoneu, el Callet, la Gorgollassa, el Girós, el Manto Negre, el Moscatell i el Macabeu, entre altres, que en la seva*

majoria es mantenen en major o menor producció.

Martorell i Mas, 2006, pàg. 10: *Les varietats utilitzades a Montuiri, en les vinyes velles o tradicionals són les autòctones, manto negro i callet, majoritàriament i en menor escala les que s'empeltaven antigament per compensar les mancances de les dues varietats principals, que són: [...] fogoneu, fogoneu francès.*

Martorell i Mas, 2006, pàg. 11: *Fogoneu francès. La planta és molt similar al fogoneu, les fulles, els raïms i els grans són més grossos.*

Vera et al., 2006, pàg. 40: [Formentera] *Varietats de raïm autoritzades: [...] Raïm negre: monestrell, fogoneu, ull de llebre, cavernet sauvignon i merlot.*

Sansó Barceló, 2014, pàg. 86: *A les contrades del Pla de Mallorca, on majoritàriament es produïa fogoneu, les tasques de recollida del raïm s'iniciaven els primers dies de setembre i, fins i tot, quan s'exportava la pràctica totalitat, recol·lectaven a finals d'agost el raïm encara verd.*

Sansó Barceló, 2014, pàg. 114: *A la nostra contrada [Manacor] s'introduí [a partir del 1860] el fogoneu del qual s'obté d'escassa riquesa alcohòlica, poca quantitat de sucre, abundants i excessiva aspror, la qual cosa feia necessària l'addició d'una altra varietat per tal d'equilibrar aquests defectes. Cal tenir en compte que el fogoneu es va estendre sobretot a terrenys argilo-calcaris ferruginosos més aptes per al conreu cerealícola que no pas al vitícola.*

Sansó Barceló, 2014, pàg. 116: *A tall d'exemple de l'eufòria d'aquells anys, citem una glosa que corria de boca en boca per aquestes contrades: «Dins Mallorca es fogoneu ha pujat de gravitat i dins França l'han posat en es punt més alt de preu».*

Sansó Barceló, 2014, pàg. 123: *Segons un "Estadillo"³¹, l'any 1893 a Manacor predominava la varietat fogoneu, amb el 65% del total de ceps. Un 20% serien de la varietat quigat i un 15% es dedicaven a la varietat sabater³².*

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Negres: Fogoneu.*

Escalona et al., 2016, pàg. 68: *Fogoneu (sin. Fogoneu francès). Autoritzada. Va ser una varietat majoritària des del final del segle XIX fins a l'últim quart de segle XX, molt cultivada sobretot a la zona de Felanitx. Actualment està en recessió. Identificada com a sinonímia de fogoneu francès.*

Escalona et al., 2016, pàg. 70: *Fogoneu mallorquí. Varietat autòctona negra, prospectada a la zona de Cas Concos com a fogoneu per la seva gran semblança. Però els marcadors moleculars indiquen que són diferents, cosa que converteix la varietat mallorquina en una varietat desconeguda fins ara.*

Pastor, 2016, pàg. 48: *Posteriorment, aquest bord americà era empeltat de la varietat desitjada (fogoneu, gorgollassa, escur-sac, manto negro, batista, callet, moll o prensal blanc, giró ros, sabater...). [...] La varietat predominant en el conjunt de l'illa era el fogoneu.*

Calafat, 2017, pàg. 62: *Fogoneu m. Varietat de raïm prefil-loxera, autòcton de Mallorca, amb els sarments i les fulles petites. El raïm és petit i apinyat, dolent per a menjar però molt fruïter.*

Morro, 2017a, pàg. 19: *Les varietats comunes eren el fogoneu, el valent negre, les al-leluies, el lópez, l'ull de llebre, les argamusses i el sabater. El fogoneu, dominant fora de la zona alta, era un cep productiu, però feia un vi de baixa qualitat que no superava els 10°.*

Morro, 2017b, pàg. 209: *Bartomeu Simonet el 1917 esmentava com a varietats amb les quals estava experimentant a Son Llaüt els raïms mandó, sabater, boval, callet, sinsó, fogoneu, mantonegro, quigat i valent negre.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Llevant, Pla, Artà, Binissalem, Campos, Consell, Felanitx, Inca, Llubí, Lluçmajor, Manacor, Maria de la Salut, Marratxí, Montuiri, Muro, Palma, Petra, Pollença, Porreres, sa Pobla, Santa Margalida, Santa Maria del Camí, Santanyí, Sencelles, Sóller, Valldemossa, Ciutadella, Eivissa (illa), Sant Antoni de Portmany, Sant Josep de sa Talaia i Formentera.

Forcat

Referències bibliogràfiques:

Simonet, 1917a, pàg. 10 [núm. 3]: *En cuanto a la composición del mosto, he aquí algunos datos comparativos tomados de cepas que estaban en iguales condiciones de edad y terreno. 29 Agosto 1913. Variedades Forcat. Grado Beaumé 12 ¼. Acidez 5 ¾. [...] Sta. María 13 Marzo.*

Calafat, 2017, pàg. 63: *Forcat m. 1 Varietat de raïm prefil-loxera. 2 Part del cep on se separen les diferents partides de la soca.*

Zones de cultiu:

Mallorca i Santa Maria del Camí.

Formigó

Altres denominacions:

Formigor, fumigó.

Referències bibliogràfiques:

Carretero, 1875, pàg. 29: *Varietades negras. Fumigó.*

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparaci3n del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las m1s importantes las siguientes: [...] Formigons [...]. Todas las dem1s clases mencionadas [Formigons] son negras.*

Favà Agud, 2001, pàg. 121: *Formigor m. À. DIAL.: formigó (Mall.) [DCVB, s. raïm].*

DESCR.: *formigó «classe de raïm» [TrL, s. raïm]; «de color negre rogenic, dolent per a menjar i no gaire bo per a fer vi» [DCVB, s. raïm].*

ETIM.: *Ampelònim del qual em manca informaci3. Suposo, però, que caldrà relacionar aquest formigó (probable corrupci3 ortogr1fica de formigor) amb la sensaci3 de formigueig que deu provocar el seu vi al paladar.*

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Negres: Formigó.*

Calafat, 2017, pàg. 63: *Formigó m. Varietat de raïm perfil·loxera negre vermell3s, dolent per a menjar i no massa apreciat per a fer vi.*

Zones de cultiu:

Mallorca.

 **Gafarró****Referències bibliogràfiques:**

Escalona et al., 2016, pàg. 72: *Gafarró. Varietat no descrita*

anteriorment, fou collida a la zona de la Col3nia de Sant Pere a partir d'un 1nic conreador. Molecularment identifica da dins del mateix grup que la varietat callet negrella.

Zones de cultiu:

Artà.

 **Galera****Referències bibliogràfiques:**

Favà Agud, 2001, pàg. 126: *Galera f. À. DIAL.: galera (Eiv.) [RIBAS, s. raïm].*

DESCR.: *galera «varietat de reïm» [RIBAS, s. raïm].*

ETIM.: *Fosc ampelònim, molt local. Potser, coneguda l'existència d'un «pa de galeres: bescuitat per a aliment dels mariners» (segons el DCVB, s. pa), es pot pensar en una motivaci3 semàntica referida a la destinaci3 final d'aquesta varietat. Si fos així, es tractaria d'un raïm (o d'un vi) de llarga conservaci3, indicat per al rebost dels vaixells.*

Zones de cultiu:

Eivissa (illa).

 **Galmeter****Altres denominacions:**

Galmeta.

Sinonímies:

Mandó.

Referències bibliogràfiques:

Forteza, 1944, annex I: *Producci3 vitícola de Mallorca. Principales variedades cultivadas. Galmeta. Término: Sta. Eugenia.*

Escalona et al., 2016, pàg. 74: *Galmeter. Varietat provinent del banc de germoplasma d'El Encín, tot i que també s'ha trobat a la zona de Consell. Els resultats d'estudis genètics recents assenyalen que és idèntica a la varietat mandó i a la sabater prospectada a la zona de Montuiri i Porreres.*

Zones de cultiu:

Consell i Santa Eugènia.

Garnatxa

Altres denominacions:

Garnacha, gàrnacha, granatxa, vernassa.

Referències bibliogràfiques:

Tofiño de San Miguel, 1787, pàg. 47: *Los vinos [de Mallorca] son de muy buen gusto, y tienen varias calidades como el Pampol Rodat, Mollar, Malvasías y otros de Bañalbufar, la Garnacha, Giron, &c. la Momona de Pollenza y otros vinos blancos y tintos.*

Moragues i Bover, 1841b, pàg. 537: *Valcárcel en su Agricultura califica el vino mallorquín por superior al de Italia, y el cronista D. Ventura Serra hace un elogio singular de los que produce la villa de Bañalbufar, á saber: giró, mollàr, malvasia y moscatéll: el pàmpol rosàd, la montòna ó montàna de Pollenza, y la garnàcha, aunque inferiores á aquellos son tambien de los mas esquisitos.*

AAM, 1877, pàg. 50: *ESPECIES DE VIDUEÑO. Creo que Mallorca poco interés tiene, por ahora, en estudiar ó importar nuevas variedades. El país que posee la montona, y el pámpol rosat, la gargollassa, el batista, la granatxa, el valent negre y el blanch, el aleluya, el sabater y el fogoneu; el giro pansal, la planta, el calop y el moscatell romá poco*

puede envidiar, poco tiene que desear.

Satorras, 1878, pàg. 19: *Varietades superiores ó finas. [...] se destinan á vinos de pasto. [...] Garnacha, procedente de Cataluña, se cultiva en pequeña escala, proporciona un buen vino de pasto, y las cepas adquieren mucho desarrollo.*

JCA, 1891, pàg. 48: *Inca: garnacha.*

Satorras, 1892, pàg. 5: *Varietades superiores ó finas. [...] vinos de pasto, solas ó mezcladas [...]. Garnacha.- Se cultiva en pequeña escala y procede de Cataluña y tienen los sarmientos cortos y gruesos, hojas de color verde-amarillento y lisas; unas gruesas y apiñadas; produce buen vino de pasto.- 13°50.*

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raim de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raim de vi, la destinada a la preparación del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las más importantes las siguientes: [...] Granatxes. [...] Todas las demás clases son negras [...]. Para vinos tintos: Cursac, Granatxa, Batista y Gorgollassa.*

Augsburg, 1959, pàg. 168: *Los viñedos de Banyalbufar y de s'Estaca de Valldemossa fueron los más castigados. En general, fueron las clases más apreciadas como uvas de mesa o para vino las preferidas por el Oidium, que se cebó principalmente en las variedades Malvasia, Mollar, Giron, Granatxes y Escumacs.*

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Granatxa blanca B. Ciutadella. Muy dulce, vino blanco excelente// Granatxa negra N. Maó. Muy dulce, vino negro excelente// Vernassa N. Bueno como racimo de mesa, poco usado para hacer vino.*

Favà Agud, 2001, pàg. 129: *Garnatxa o granatxa f. (o m.) o vernatxa o vernassa f. DOC.: [...] (Mall., 1840) «garnatxa, granatxa» [DFig]. | [...] (Men., 1869) «granatxa» [VHos, 62]. À. DIAL.: [...] granatxa [...] (Mall.) [DCVB, s. raïm] | [...] | vernassa (Castelló de la Plana, Men.) [DAg].*

DESCR.: [...] garnatxa «classe de rahím, de Catalunya y Aragó, lo vi del qual es mòlt apreciat per ses bones qualitats» [DLab]; «cep y vi» [DFig]; «racimo algo apretado. Uva negra abultada, de hollejo correoso; dá mucho mosto» [NI-EVA, 64]; «especie de uva roja que tira á morada, de muy buen gusto, de la cual se hace un vino muy especial, al que se da el mismo nombre» [DAm]; madura también algo tardía, y su fruto produce vinos notables por su bello color tinto de mucha intensidad y por su fuerza alcohólica» [BCas, 23]; «dóna molt fruyt, y produheix molt bon ví. Rahím mitjà, oblongo, negre, dols aromátich» [ROIG, 36]; «raïm negre o vermell fosc, mitjancer» [DCVB, s. raïm],⁴⁰² «vino dulce, y la uva con que se hace, que en unas partes es blanca, en otras negra» [DECH. III, 101]; «raïm moradenc, molt delicat i de bon gust, del qual es fa un vi especial, que porta el mateix nom» [DIEC],⁴⁰³ «raïm blanc, fumat o negre» [ALDC]; «cep de raïms mitjancers que fan un vi amb molt de grau. Gra mitjà, negre i rodó» [FAVÀ]. | [...] | granatxa «Grain petit, dur, rond, blanc. Vin blanc moëlleux, agréable» [MARCÉ, 18-19]; «viñas que producen el fruto negro» [NAVARRO, 13]; «Especie de raim. Vi fet de raim d'aquest nom» [DBel]; «cep y vi» [DFig]; «mena de raïm negre i dolç i el vi que treuen d'aquest; un vi compost» [DAg]; «Raïm blanc o negre de gra rodó, que fa el vi de bastant graduació. Vi fet amb suc de raïm granatxa» [TrL]; «raïm mitjancer, molt bo per a fer-ne vi» [DCVB, s. raïm]; «corrent cepatge noble. Pot ésser blanc, negre o gris» [GUITER, 99]; «raïm blanc, roig o negre» [ALDC]; «cep de raïms escassos i apinyats. N'hi ha de blancs i de negres (o rogencs); amb grans rodons i mitjancers. Fan un vi amb força grau, però valen poc per a menjar» [FAVÀ]. | [...] | vernassa «Mena de raïm. Cep que

dóna el vi més cercat per pastós, i pel color» [DAg]; «raïm negre, de gra rodó» [TrL]; «cep de raïms menuts i atapeïts. N'hi ha de negres i, menys sovint, de blancs; amb grans rodons i mitjancers. Fan un vi amb gra» [FAVÀ].

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'ementen a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Negres: Granatxa.*

Calafat, 2017, pàg. 66: *Garnatxa f. Varietat de raïm vermell perfil·loxera molt bo per fer vi.*

Morro, 2017a, pàg. 22: *El 1907 les millors vinyes de l'illa tornaven a estar en el Raiguer, afavorides per les condicions dels sòls de la zona. L'antiga varietat dominant, la gorgollassa, va ser substituïda per les varietats manto negro, batista, parrell, alacant, garnatxa i altres.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Raiguer, Banyalbufar, Inca, Valldemossa, Menorca, Ciutadella i Maó.

Giró

Altres denominacions:

Jiró.

Referències bibliogràfiques:

Tofiño de San Miguel, 1787, pàg. 47: *Los vinos [de Mallorca] son de muy buen gusto, y tienen varias calidades como el Pampol Rodat, Mollar, Malvasías y otros de Bañalbufar, la Garnacha, Giron, &c. la Momona de Pollenza y otros vinos blancos y tintos.*

Moragues i Bover, 1841b, pàg. 537: *Valcárcel en su Agricultura califica el vino mallorquín por superior al de Italia, y el cronista D. Ventura Serra hace un elogio singular de los que produce la villa de Bañalbufar, á saber: giró, mollàr, malvasia y moscatéll: el pàmpol rosàd, la montòna ó montàna de Pollenza, y la garnàcha, aunque inferiores á aquellos son tambien de los mas esquisitos.*

Cortada, 1845, pàg. 51: *El agua no es lo que la isla puede encarecer con mas fundamento, el vino que por lo general se vende para pasto, es espeso, porque le echan mucho yeso, y tiene un sabor poco agradable, por cuyo motivo se hace uso del de Mahon que es ligero, claro, limpio y de sabor bastante grato. A pesar de esto, hay aquí vinos muy buenos, y merecen mentarse al Albatfor, el Giró, el Mollar y el Pampol rosat, de mucha fuerza los cuatro pero dignos de figurar en la bodega de cualquier mojon, aunque como se deja entender en calidad de vinos clásicos.*

Cortada, 1845, pàg. 89: *A las ocho hemos llegado al manso llamado Son Serra de Marina, en donde hemos almorzado bien, porque el amigo Zaforteza no contento con obsequiarnos en su casa nos ha hecho colocar en las alforjas una repostería, incluso un excelente vino llamado Giró, que de paso recomendamos á los beberones en calidad de vino de pelo en pecho.*

Weyler, 1855, pàg. 82: *Se conocen mas de treinta y cinco variedades de uvas, cultivadas unas mas que otras; pero si bien todas son a proposito para la mesa, para la elaboracion del vino se reservan tan solo, diez ó doce de ellas. Los vinos que gozan de mayor reputación son la malvasía ó alba-flor, el giró el pampol rodat, el moscatel, el montona, los que se consideran como generosos por poco añejos que sean.*

Commissariat d'Espagne, 1873, pàg. 104: 299. (4397.) *Cotoner (Fernando de); Bañalbufar, province des Baléares. Vin Alba-flor. [...] Vin Giró. Prix: 1 peseta la bouteille. Vin Manuel. Prix: 2 pesetas la bouteille. Vin Pampol Rodat. Prix: 1 peseta la bouteille. Vin Muscat. Prix: 1 ½ peseta la bouteille.*

Commissariat d'Espagne, 1873, pàg. 104: 300. (4402.) *Mariano Lladó (Miguel); Campos, province des Baléares. Vin giró, rancio année 1867. Vin giró, doux année 1869.*

JDF, 1873, pàg. 23: *20_COTONER (FERNANDO); Bañalbufar (Balears). 56 Vino Albatfor. - 57 Vino Molla. - 58 Vino moscatel. - 59 Vino Manuel. 60 Vino Pampolrodat. - 61 Vino Giró. - 62 Vino tinto comun; precio en la isla, 1 peseta la botella del tinto comun y 2 pesetas y 50 céntimos la de cada una de los demás que presenta este expositor.*

AAM, 1877, pàg. 50: *En el magnífico "giró" tienen los mallorquines la materia primera para rivalizar.*

AAM, 1877, pàg. 50: *ESPECIES DE VIDUEÑO. Creo que Mallorca poco interés tiene, por ahora, en estudiar ó importar nuevas variedades. El país que posee la montona, y el pàmpol rosat, la gargollassa, el batista, la granatxa, el valent negre y el blanch, el aleluya, el sabater y el fogoneu; el giro pansal, la planta, el calop y el moscatell romá poco puede envidiar, poco tiene que desear.*



Satorras, 1878, pàg. 19: *Varietades superiores ó finas. [...]* Giró, *variedad rojiza y negra, sumamente aromática y tan azucarada como la anterior. [...]* Se destinan á vinos generosos ó licorosos.

JCA, 1891, pàg. 48: *Palma, Inca, Menorca: giró.*

Satorras, 1892, pàg. 4: *Varietades superiores ó finas. [...]* Giró.- *Variedad rojiza y negra; cepa regular, sarmientos rojizos y claros, algo gruesos, entrenudos largos, hojas lustrosas y lampiñas, senos muy profundos, cabillos rojizos, uvas idem claras y menudas, sumamente aromáticas y que rivalizan en riqueza alcohólica con la anterior [Pedro Jimenez].- 15°50. [...]* Se destinan á vinos generosos.

Satorras, 1892, pàg. 9: *Las variedades que se consideran mejores por la calidad de los vinos son el Escursach, Batis-ta, Giró, Pansal y Malvasia.*

EAB, 1893, pàg. 38 [núm. I]: *En la parcela segunda [Sóller] se han injertado sobre cada pié americano las variedades mallorquinas [...]* Giró.

Cerdá, 1910, pàg. 111: *Principals variedats de parres mallorquines. [...]* També se poden conseguir bons vins, ab los batistes, girons, botates y prensal negre.

Cerdá, 1910, pàg. 111: *Principals variedats de parres mallorquines. Ses variedats de parres conegudes a Europa son moltíssimes. Ses mes conegudes a aquesta Illa son; [...]* giró botata.

Ballester, 1911, pàg. 184: *En la segunda zona (Manacor), figuraba como variedad preponderante el Fogonén, en proporción aproximada de un 90 por 100, cultivando también las Aleluya y Quiqat, y en mucha menor proporción las Ba-*

tista, Giró, Valent blanco y negro, Calop y alguna otra. [...] En Menorca era preferida la variedad llamada Planta, en proporción de un 50 por 100 aproximadamente, ocupando la otra mitad de la extensión total los llamados Carignan, Montona, Calop, Giró y algunas otras, cultivándose, por último, en la cuarta zona (Ibiza), el Giró, Moscatel rosado, Calop y otras en menor escala.

Boletín Viti-Vinícola EEF, 1920: *Boletín viti-vinícola de la estación enológica de Felanitx. Datos experimentales de afinidad-fructificación de variedades cultivadas en Mallorca sobre diferentes porta-injertos. Giró.*

Forteza, 1944, annex I: *Producción vitícola de Mallorca. Principales variedades cultivadas. Giró. Término: Lluchmayor.*

Forteza, 1944, annex II: *Datos de composición de los mostos del Campo experimental de Felanitx (9 Septiembre 1930). Giró. Lectura densímetro: 1127; Temperatura: 23'5; Densidad a 15°: 1'1287; Grado Baumé corresp: 16'5; Acidéz total Sulfca.: 3'8; Acidéz Tártrica: 5'8.*

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparación del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las más importantes las siguientes: [...]* Girons [...]. *De los Girons, Esperons de gall y Valents, las hay blancas y negras. [...]* Las uvas de mesa más apreciadas son la Calop, Juanillo, Girons, Panta y Gorg. [...]. *Para vinos generosos: Malvasia, Montona, Mostacell, Pàmpol rodat, Giró y Mollar.*

Augsburg, 1959, pàg. 168: *Los viñedos de Banyalbufar y de s'Estaca de Valldemossa fueron los más castigados. En general, fueron las clases más apreciadas como uvas de mesa o para vino las preferidas por el Oidium, que se cebó*

principalmente en las variedades Malvasia, Mollar, Giron, Granatxes y Escumacs.

Coromines, 1984, pàg. 513 [vol. IV]: *Giró, mena de raïm, bal; potser una variant desenrotllada en les vinyes del Gironès, i seria extret de raïms gironins. 1.ª doc.: 1614, document mallorquí, AlcM; mena de vi, S.XVIII, DA_g, el qual dona també com una mena de cep o raïm de Mallorca i Menorca. També a Eiv. (PzCabr.); “l’Amo Antoni Catalina, | a sa vinya hi ha giron | ---“, Camps Merc. (Folk. Men. I, 98).*

DCVB, 1988, pàg. 301, [Tom VI]: 4. GIRÓ m. *Varietat de raïm de grans relativament petits, rossencs i molt dolços (or., occ., bal); cast. hebén. Verema de giron, doc. a. 1614 (arx. convent de Felanitx). «Tant m’és pansa com calop, | tant uiada com giró; | tant m’és si dius sí com no, | tanmateix m’agrada poc» (cançó pop. Mall.).*

Ferrer, 1999, pàg. 264: *En las de Son Servera se observa que son preferidas por el insecto las variedades de moscatel, escursach o corps, jirones y granachas de gorta. En Montuiri se especifica más: las vides jóvenes á las viejas, las más bajas á las altas, las que no están en lugar arcilloso o blanquer, a las que lo están, los moscateles, giron, escursah á langres, á las vinales, plantes, válenos negres y abengars. En Santa Eugènia se afirma que prefiere las especies vulgo guanillas y giron.*

Favà Agud, 2001, pàg. 59: *Boval m. [...] À. DIAL.: [...] Cf. giró boval (Eiv.) [RIBAS, s. raïm].*

Favà Agud, 2001, pàg. 142 i 143: *Giró o gironet m. DOC.: (Felanitx, 1614) «verema de giron» [ap. DCVB]. | [...] | (Men., c., 1830) «girò» [DFeb].⁴³⁶ | [...] | (Mall., 1892) «del most / de moscatells y batistes, / pansals, granatxes, giron» [ap. DCVB, s. pansal]. | (Mall., Men.; 1897) «giron [...] giró» [Die*

B., I, 257 i II, 342].

À. DIAL.: [...] giró (Eiv.) [PzCab, 147]; Mall.) [Cerdà, 111]; (Mall., Men.) [DA_g]; (Andratx, Artesa de Segre, Marratxí, Maó) [TrL]; (cat. oriental, cat. occidental, cat. baleàric) [DCVB];⁴³⁷[...] (Ciutadella, es Migjorn Gran, Pollença, Sineu, Montuiri, Eivissa) [ALDC]; (Consell, Porreres, Santa Agnès de Corona, Sant Agustí des Vedrà, Jesús Pobre) [FAVÀ].

DESCR.: giró «raïms blancs, apreciats per a la taula» [Die B., I, 257]; «Mena de cep o raïm. Vi dolç» [DA_g]; «raïm negre o vermellenc de gra rodó o petit amb pell gruixuda» [TrL]; varietat de raïm de grans relativament petits, rossencs i molt dolços» [DCVB]⁴³⁹ «raïm de gra mitjancer, molt bo per a menjar i per a fer-ne vi; és primerenc» [DCVB, s. raïm]. «cep primerenc de raïms mitjans i apinyats. Molt dolç per a menjar, però poc productius a l’hora de vinificar; tot i que donen molt color al vi blanc. Gra morat, rodó i petit. De pell ben fina i amb una cua seca, trencadissa» [Favà]. | Giró «rèm. Uva negra y dulce. Morillon» [DFeb].

Favà Agud, 2001, pàg. 143: *Giró o gironet m. [...] À. DIAL.: [...] giró boval (Formentera) [RIBAS, s. raïm].*

DESCR.: giró boval «varietat de raïm per ser consumit directament» [RIBAS, s. raïm].

De Rada i Soler Summers, 2006, pàg. 13: *En canvi, al Pla i a la zona de Llevant les principals varietats negres que es conreen són el Fogoneu, el Callet, la Gorgollassa, el Girós, el Manto Negre, el Moscatell i el Macabeu, entre altres, que en la seva majoria es mantenen en major o menor producció.*

Escalona et al., 2016, pàg. 14: *Una de les imatges [mapa Cardenal Despuig, 1785] correspon a les vinyes plantades a les marjades del municipi de Banyalbufar. S’hi descriu la producció d’un vi exquisit i a més hi surten dibuixades botes de vi amb els noms següents: giró, mollar, moscatell, malvasia, tintorer i pàmpol rosat.*

Morro, 2017a, pàg. 19: *Les varietats fines eren el moscatell, la malvasia, la montona, el giró i el pàmpol rodat.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Llevant, Pla, Andratx, Banyalbufar, Campos, Consell, Felanitx, Inca, Lluçmajor, Manacor, Marratxí, Montuïri, Palma, Pollença, Porreres, Santa Eugènia, Santa Margalida, Sineu, Sóller, Son Servera, Valldemossa, Menorca, Ciutadella, es Migjorn Gran, Maó, Eivissa (illa), Eivissa (vila), Sant Antoni de Portmany i Formentera.

Giró negre

Referències bibliogràfiques:

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparaci3n del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las m3s importantes las siguientes: [...] Girons [...]. De los Girons, Esperons de gall y Valents, las hay blancas y negras.*

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Gir3 N. Ma3. Dulce, vino muy oscuro y fuerte, poca producci3n.*

Grimalt, 1997, pàg. 35: *Gir3 negre. Cep de poca producci3. El seu raïm se solia mesclar amb el Callet o el Fogoneu, sobretot a la zona de Felanitx, per tal d'augmentar el grau dels vins obtinguts amb les varietats anteriors. Els vins monovarietals elaborats amb Gir3 Negre solien presentar pocs i alta graduaci3 alcoh3lica.*

Font Poquet, 2005, pàg. 193: *Les varietats aut3ctones de raïm de Mallorca, destinat a la vinificaci3 s3n el [...] Gir3 Negre.*

De Rada i Soler Summers, 2006, pàg. 50: *A Felanitx hi ha un cert conreu d'una de les varietats utilitzades antigament i que de fa bastant de temps tenen una producci3 testimonial, la varietat coneguda amb el nom de Gir3 Negre. És una altra de les varietats de raïm aut3cton que, a causa de la seva alta graduaci3 alcoh3lica s'emprava, tot i la seva producci3 reduïda, per a donar grau a altres vins elaborats amb altres varietats mallorquines.*

Martorell i Mas, 2006, pàg. 10: *Les varietats utilitzades a Montuïri, en les vinyes velles o tradicionals s3n les aut3ctones, manto negro i callet, majorit3riament i en menor escala les que s'empeaven antigament per compensar les mancances de les dues varietats principals, que s3n: [...] Gir3.*

Martorell i Mas, 2006, pàg. 11: *Gir3. Varietat blanca i negra, actualment es cultiva la blanca, la negra és testimonial, fulles sense p3ls, de cinc l3buls, pentagonals, raïms grossos no atapeïts, que en madurar tornen d'un color gris3s, de molt bona graduaci3.*

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Negres: Gir3.*

Escalona et al., 2016, pàg. 76: *Gir3 negre. Autoritzada. Varietat cultivada residualment a les zones de Felanitx i Manacor. Tots els caràcters ampelogr3fics coincideixen amb la varietat gir3 ros excepte pel que fa al color, atès que aquesta varietat és negra i la gir3 ros és blanca. Al banc de germoplasma d'El Encín consta la varietat gir3, però aquesta és totalment diferent de la que hi ha a la col·lecci3 d'El Encín.*

Calafat, 2017, pàg. 67: *Giró negre m. Varietat de raïm negre perfil-loxera, de grans mitjans, bona per elaborar vi negre.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Felanitx, Manacor, Montuiri i Maó.

 **Giró ros**

Sinonímies:

Giró blanc, giró sard.

Referències bibliogràfiques:

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparació del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las más importantes las siguientes: [...] Girons [...]. De los Girons, Esperons de gall y Valents, las hay blancas y negras.*

Grimalt, 1997, pàg. 35: *Giró blanc. El cep és poc productiu. S'utilitzava per fer vins licorosos a causa de la seva elevada graduació.*

Font Poquet, 2005, pàg. 193: *Les varietats autòctones de raïm de Mallorca, destinat a la vinificació són el [...] Giró Blanc.*

Martorell i Mas, 2006, pàg. 10: *Les varietats utilitzades a Montuiri, en les vinyes velles o tradicionals són les autòctones, manto negro i callet, majoritàriament i en menor escala les que s'empeltaven antigament per compensar les mancances de les dues varietats principals, que són: [...] Giró.*

Martorell i Mas, 2006, pàg. 11: *Giró. Varietat blanca i negra, actualment es cultiva la blanca, la negra és testimonial, fulles sense pèls, de cinc lòbuls, pentagonals, raïms grossos no atapeïts, que en madurar tornen d'un color grisós, de molt bona graduació.*

Escalona et al., 2016, pàg. 76 i 78: *Giró ros. Autoritzada. Actualment recuperada i autoritzada a les Balears des de 2011, amb molt bones perspectives de difusió. També coneguda com a giró blanc, cultivada a les zones de Felanitx i Manacor a causa del seu bon grau alcohòlic i d'acidesa.*

Pastor, 2016, pàg. 48: *Posteriorment, aquest bord americà era empeltat de la varietat desitjada (fogoneu, gorgollassa, escursac, manto negro, batista, callet, moll o prensal blanc, giró ros, sabater...).*

Calafat, 2017, pàg. 67: *Giró ros m. Varietat de raïm blanc perfil-loxera, de grans petits i bona per a elaborar vi blanc. És una varietat primerenca.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Felanitx, Manacor i Montuiri.

 **Gorg**

Altres denominacions:

Gorch, gord.

Referències bibliogràfiques:

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparació del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las*

más importantes las siguientes: [...] Gorgs [...]. Todas las demás clases mencionadas [Gorg] son negras. Las uvas de mesa más apreciadas son la Calop, Juanillo, Girons, Panta y Gorg.

Favà Agud, 2001, pàg. 284: *Planta d'en Gord f. DOC.: [...]* (Mall., 1897) «Gorch» [Die B, I, 257].⁹⁰²

À. DIAL.: gorg (Mall.) [DCVB].⁹⁰³

DESCR.: gorg «raïms negres apreciats per a la taula» [Die B, I, 257]; «varietat de raïm que es fa gros, de color groc-verdós, i de pell prima» [DCVB].

Zones de cultiu:

Mallorca.

Gorgollassa

Altres denominacions:

Gargollasa, gargollassa, gorgollasa, orgollassa.



Referències bibliogràfiques:

Commissariat d'Espagne, 1873, pàg. 104: 295. (4372.) *Ferrer y de la Cuesta; Palma, province des Baléares. Vin rouge de Benisalem. Vin gorgollasa de Benisalem.*

AAM, 1877, pàg. 51: *De la "gargollassa", nada diré pues creo que la parte central de la isla, poco tiene que progresar en la utilización de ese vidueño, precioso por su cuerpo y graduacion.*

Satorras, 1878, pàg. 19: *Varietades entrefinas. - Gorgollasa, variedad negra y tardía, produce vinos de mucha fuerza y buena coloracion. Forma la base de los vinos de pasto de muchos pueblos.*

JCA, 1891, pàg. 48: *Palma, Inca: Gargollasa.*

EAB, 1892, pàg. 161 [núm. XI]: *En esta primera quincena de Setiembre, será vendimiada la mayor parte de nuestra Isla. La parte central que cultiva todavía la Gorgollasa verificará la recolección en la segunda quincena de este mes no quedando casi nada para Octubre. [...] Pronto sabremos los tipos que regirán en Binisalem y pueblos limítrofes que cultivan la gorgollasa, pero es seguro seguirán la marcha iniciada por el fogoneu.*

Satorras, 1892, pàg. 1: *La vendimia concluye a últimos de Octubre en la zona central ó de Binisalem donde se cultiva en gran escala la cepa gorgollassa (aunque hoy buena parte ha sido injertada de fogoneu).*

Satorras, 1892, pàg. 6: *Varietades entrefinas. [...] Gorgollassa.- Variedad negra y tardía;; produce vinos de mucha fuerza y buena coloración; forma la base de los vinos de pasto de la mayor parte de los pueblos de los partidos de Palma é Inca.*

EAB, 1893, pàg. 38 [núm. I]: *En la parcela segunda [Sóller] se han injertado sobre cada pié americano las variedades mallorquinas [...] Gorgollasa.*

Cerdà, 1910, pàg. 111: *Principals variedats de parres mallorquines. [...] Ademes, son classes superiors per fer bons vins, el moscatell, que se conra a Binisalem y dona un vi dols y llépol, y la gargollassa conrada pe'l terme d'Inca y altres parts, que produex un ví de molts de graus.*

Ballester, 1911, pàg. 183 i 184: *La distribución y preponderancia de variedades en cada una de las zonas era muy diversa, pudiendo estimarse que en la primera (Benisalem), la Gargollasa ocupaba de un 75 á 80 por 100 de la extensión total de su viñedo, el Fogonén figuraba en proporción del 15 al 20 por 100, correspondiendo pequeñas extensiones á las Moscateles, Malvasía y Calop.*

Boletín Viti-Vinícola EEF, 1920: *Boletín viti-vinícola de la estación enológica de Felanitx. Datos experimentales de afinidad-fructificación de variedades cultivadas en Mallorca sobre diferentes porta-injertos. Gargollasa.*

Forteza, 1944, annex I: *Producción vitícola de Mallorca. Principales variedades cultivadas. Gargollasa. Término: Binisalem [...] Llubí.*

Forteza, 1944, annex II: *Datos de composición de los mostos del Campo experimental de Felanitx (9 Septiembre 1930). Gargollasa. Lectura densímetro: 1085; Temperatura: 26; Densidad a 15º: 1'0873; Grado Baumé corresp: 11'5; Acidéz total Sulfca.: 3'9; Acidéz Tártrica: 6'0.*

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la des-*

tinada a la preparación del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las más importantes las siguientes: [...] Gorgollasses [...]. Para vinos tintos: Cursac, Granatxa, Batista y Gorgollasa. [...] En Binisalem se consideran como las uvas mejores el Calop y la Gorgollasa.

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Gorgollasa N. Sant Cristòfol. Racimo dulce, vino muy oscuro.*

Grimalt, 1997, pàg. 34: *Gorgollasa. Varietat negra de sarments llargs, amb fulles de mida normal. És molt propensa a l'avortament i, en conseqüència, dóna produccions escasses. [...] Les baixes produccions podrien ser la causa de la seva desaparició.*

Favà Agud, 2001, pàg. 126: *Gargollasa f. DOC.: [...] (Binisalem, 1897) «Gorgollasa» [Die B, I, 257].*

À. DIAL.: gargollassa (Inca) [CERDÀ, 111]; (Mall.) [DCVB]; (Consell) [FAVÀ]. | gargollassa (Marratxí) [TrL].³⁸⁰ | gorgollassa (Men) [DAg]; (Mall.) [DCVB]. | orgollassa (Formentera) [RIBAS, s. orgollassa].³⁸¹

DESCR.: gargollassa «produex un ví de molts de graus» [CERDÀ, 111]; «varietat de cep que té poc pàmpol i fa pocs raïms, negres, de gra gros, bastant dolços i bons per a fer vi» [DCVB]; «cep de raïms per a fer un vi amb grau. Gra negre, rodó i mitjancer. De pell forta, però molt acceptable per a menjar» [FAVÀ]. | gargollasa «classe de raïm» [TrL]. | gorgollassa «raïms negres molt apreciats per al vi» [Die B, I, 257]; «mena de raïm» [DAg]; «casta de raïm» [DCVB]; «variedad tinta. Da producciones escasas de vinos de alta graduación» [MARCILLA, 117].

Font Poquet, 2005, pàg. 193: *Les varietats autòctones de raïm de Mallorca, destinat a la vinificació són el [...] Gorgollasa.*

De Rada i Soler Summers, 2006, pàg. 13: *En canvi, al Pla i a la zona de Llevant les principals varietats negres que es conreen són el Fogoneu, el Callet, la Gorgollassa, el Girós, el Manto Negre, el Moscatell i el Macabeu, entre altres, que en la seva majoria es mantenen en major o menor producció.*

De Rada i Soler Summers, 2006, pàg. 49: *La Gorgollassa l'estan intentant recuperar alguns viticultors mallorquins a causa de les seves qualitats morfològiques, ja que ofereix un vi ben cobert, amb una graduació que pot arribar als setze graus i d'alta tonalitat, amb bons extractes que en boca són molt apreciats.*

Sansó Barceló, 2014, pàg. 125: *La gorgollassa, base dels vins negres de les comarques de Palma i Inca, els més afamats i de més qualitat, podia arribar a rendir entre 1100 i 1600 quilos per quarterada.*

Sansó Barceló, 2014, pàg. 133: *La gorgollassa era la varietat majoritària a la zona de Binissalem amb un percentatge que oscil·lava entre el 75% i 80%. [...] Completaven la producció petites quantitats de moscatell, malvasia i calop (per consum a la taula).*

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Negres: Gorgollasa.*

Escalona et al., 2016, pàg. 80: *Gorgollassa. Autoritzada. Varietat minoritària autoritzada a les Illes Balears des de 2011. Recuperada a partir de quatre ceps residuals provinents d'una vinya de Selva i reproduïda posteriorment a la zona de Consell. Coincideix amb la varietat que hi ha al banc de germoplasma d'El Encín.*

Pastor, 2016, pàg. 48: *Posteriorment, aquest bord americà*

era empeltat de la varietat desitjada (fogoneu, gorgollassa, escursac, manto negro, batista, callet, moll o prensal blanc, giró ros, sabater...).

Calafat, 2017, pàg. 67: *Gorgollassa f. Varietat de raïm prefiloxera amb els pàmpols de color vermellós.*

Morro, 2017a, pàg. 19: *Entorn de 1892 la varietat més freqüent a la zona alta de Mallorca era la gorgollassa. [...] Les entrefines eren la gorgollassa.*

Morro, 2017a, pàg. 22: *El 1907 les millors vinyes de l'illa tornaven a estar en el Raiguer, afavorides per les condicions dels sòls de la zona. L'antiga varietat dominant, la gorgollassa, va ser substituïda per les varietats manto negro, batista, parrell, alacant, garnatxa i altres.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Llevant, Pla, Raiguer, Binissalem, Consell, Felanitx, Inca, Llubí, Marratxí, Palma, Selva, Sóller, Menorca, es Migjorn Gran i Formentera.

GORRU

Referències bibliogràfiques:

Favà Agud, 2001, pàg. 145: *Gorru m.* [...] À. DIAL.: *gorru* (Mall.) [TrL, s. raïm].

DESCR.: *gorru* «classe de raïm» [TrL, s. raïm]; «cep de raïms negres per a fer vi. Gra mitjà i rodó, amb la pell forta» [FAVÀ].

Zones de cultiu:

Mallorca.

Grapera

Altres denominacions:

Grapasa.

Referències bibliogràfiques:

Forteza, 1944, annex I: *Producción vitícola de Mallorca. Principales variedades cultivadas. Graperas. Término: Artá.*

Favà Agud, 2001, pàg. 149: *Grapasa f. À. DIAL.: grapasa (Son Servera) [ALDC].*

DESCR.: *grapasa «classe de raïm» [ALDC].*

Zones de cultiu:

Artà i Son Servera.

Grassera

Altres denominacions:

Grasella, grasser.

Referències bibliogràfiques:

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Grassera N. Maó. Otoñal, pepitas muy grandes, no llega a madurar del todo.*

Favà Agud, 2001, pàg. 149: *Grassera f. DOC.: (Men., 1869) «Grassera» [VHos, 62].*

À. DIAL.: *grassella (Maó) [TrL]. Grasser (Ciutadella) [ALDC].*
DESCR.: *grassera «rem» [VHos, 62]. | grassella «raïm llarg, de gra molt gros i rodó, pell prima, polpa tova, color negre i fosc» [TrL].*

Zones de cultiu:

Menorca, Ciutadella i Maó.

Grec

Referències bibliogràfiques:

Favà Agud, 2001, pàg. 151: *Grec m. [...] À. DIAL.: [...] (Sant Mateu d'Aubarca) [TMan, 103]; (Sant Josep de sa Talaia, Eiv.) [ALDC]; (Calonge de Mar, Santa Agnès de Corona) [FAVÀ].*

DESCR.: *grec «vi de gust entre un poc aspre y amarg, clar de poca substancia y duració» [DLab, s. vi]; «variedad de uva» [Coll, 29*]; «parra que donava el vi grec: un dels vins de més fama en temps antic» [DAg],⁴⁶⁵ «raïm blanc» [TrL]; «varietat de raïm i de vi que tot d'una sembla fluix, però que després fa molt d'efecte» [DCVB, s. raïm]; «raïm de gra petit, blanc, molt dolç, i té aplicacions medicinals sobretot per a guarir indigestions i reforçar la vista» [DCVB, s. raïm]⁴⁶⁶ «vins olorosos, d'alta graduació i aromatitzats amb herbes» [Vins, 21]; «raïm per menjar» [TMan, 103]; «cep emparallat molt gros, de raïms allargats i esparsos. Gra blanc-groguenc, petit i arrodonit. Fa un bon vi blanc de molt de grau. De gust dolç, val per menjar; i també per a penjar i pansificar, ja que té una pell molt forta» [FAVÀ].*

Zones de cultiu:

Eivissa (vila), Sant Antoni de Portmany i Sant Josep de sa Talaia.

Grumer

Altres denominacions:

Brumer, grumé.

Referències bibliogràfiques:

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada*

a la preparaci3n del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las m1s importantes las siguientes: [...] Grum3s rojos. [...] Todas las dem1s clases mencionadas [Grum3s rojos] son negras.

Augsburg, 1982, p1g. 355 i 356: *Grum3 negre N. Ma3. Poco dulce, mejor para hacer colgajos// Grum3 vermell N. Ma3. Poco dulce, mejor para hacer colgajos.*

Fav1 Agud, 2001, p1g. 152 i 153: *Grumet o grumer o bro-met. DOC.: [...] (Mall. 1858) «grumer» [DAm]. | (Men. 1869) «Grum3s» [VHos, 62].*

À. DIAL.: [...] *brumer* (Mall., Men.) [DCVB]. | [...] | *grum3 (roig)* (Men.) [DAg];⁴⁶⁹ (Mall.) [Sureda, 167]. | *grumer* (Mall., Men.) [DCVB].

DESCR.: *brumer* «raïm vermell de pell gruixuda, de gra gros i un poc llarguer» [DCVB]. | [...] | *grum3* «raïm negre i vermell» [DAg]. | *grumer* «Cierta especie de uva de color muy rojo. Especie de uva gruesa y tinta, cuyos racimos son muy grandes. Los hay tambi3n bermej3s. Dícese tambi3n de las vides que la producen y del vidu3o de esta especie. Herrial» [DAm]; «raïm vermell de pell gruixuda, de gra gros i un poc llarguer» [DCVB]; «raïm molt tendre, molt bo; n'hi ha de blancs i de negres» [DCVB, s. raïm]; «raïm emprat per menjar» [ALDC]; «cep de raïms llargs i esparsos, tant blancs com negres. Gra gros i rod3, clapat. Raïm per a menjar, de pinyols grossos i de pell gruixuda i cruixent» [FAVÀ].

469. De fet, aquesta variant del DAg (i de Sureda) 3s un singular anal3gic que perd la -s final, identificada com a fals plural. Aix3 contrasta amb el singular grum3s, forma antiga recollida el 1869 a la mateixa Menorca.

Escalona et al., 2016, p1g. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Blanques: Grumer.*

Calafat, 2017, p1g. 68: *Grumer m. Varietat de raïm prefl-loxera de grans vermells, grossos i llarguers i amb la pell gruixuda.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Menorca i Ma3.

Imperial

Altres denominacions:

Emperial.

Refer3ncies bibliogr1fiques:

Augsburg, 1982, p1g. 355 i 356: *Calop o imperial B. Ma3. Piel gruesa, pulpa compacta, dulce.*

Fav1 Agud, 2001, p1g. 159: *Imperial m. À. DIAL.: emperial (es Migjorn Gran) [ALDC];⁴⁸³ | imperial (la Vall [Ciutadella]) [BONET, 186]; (Ciutadella) [ALDC]. | Cf. Calop imperial (Men.) [DAg].*

DESCR.: *imperial* «varietat de raïm» [Bonet, 186].

Zones de cultiu:

Menorca, Ciutadella, es Migjorn Gran i Ma3.

Jaumillo

Altres denominacions:

Jaumes, jaumet, jumillo.

Refer3ncies bibliogr1fiques:

Forteza, 1944, annex I: *Producci3n vit3cola de Mallorca. Principales variedades cultivadas. Jaumillos. T3rmino: Art1.*

Favà Agud, 2001, pàg. 165: *Jaumet o jauminc m. [...] j(a) umillo (Mall.) [ROSES, 33]; (Colònia de Sant Pere d'Artà) [FAVÀ].*⁵⁰²

DESCR.: [...] *jaumillo* «variedad de uva» [ROSES, 33]; «cep de raïms blancs. Gra blanc, molt petit i de pell fina» [FAVÀ].

Calafat, 2017, pàg. 73: *Jaumet, jaumes, jaumillo m. Varietat de raïm negre perfil·loxera que madura per Sant Jaume. És una varietat primerenca.*

Zones de cultiu:

Mallorca i Artà.

Joanillo

Altres denominacions:

Juanillo, juvenillo.

Referències bibliogràfiques:

Satorras, 1878, pàg. 19: *Varietades superiores ó finas. [...] se destinan á vinos de pasto. [...] Juanillo, variedad blanca y muy precoz, destinada principalmente á la mesa.*

JCA, 1891, pàg. 48: *Palma: juanillo.*

Satorras, 1892, pàg. 5: *Varietades superiores ó finas. [...] vinos de pasto, solas ó mezcladas [...]. Juanillo.- Variedad blanca y muy precoz destinada solo a la mesa.*

Satorras, 1892, pàg. 9: *Para la mesa las mas apreciadas son el Calop, Pansal blanca, Moscatel y Juanillo.*

EAB, 1893, pàg. 38 [núm. I]: *En la parcela segunda [Sóller] se han injertado sobre cada pié americano las variedades mallorquinas [...] Juanillo.*

Cerdá, 1910, pàg. 111: *Principals varietats de parres mallorquines. Ses varietats de parres conegudes a Europa son moltíssimes. Ses mes conegudes a aquesta Illa son; [...] juvenillos varies clàsses.*

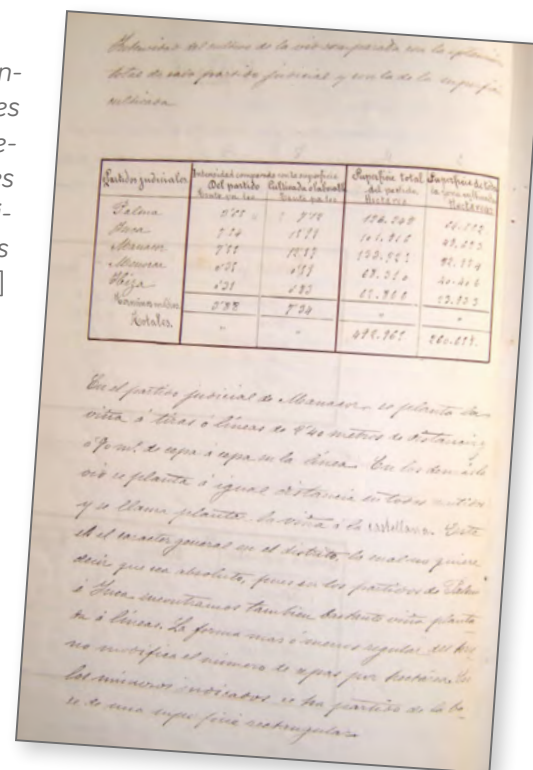
Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparación del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las más importantes las siguientes: [...] Juanillo [...] son de grano blanco. [...] Las uvas de mesa más apreciadas son la Calop, Juanillo, Giron, Panta y Gorg.*

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Joanillo B. Maó (Sant Lluís). Buen racimo, tempranillo.*

Grimalt, 1997, pàg. 36: *Joanillo. Cep poc vigorós, el fruit del qual s'utilitzava generalment per menjar.*

Favà Agud, 2001, pàg. 166: *Joanillo m. DOC.: (Mall., 1840) «juanillo» [Dfig].*

À. DIAL.: [...] *Joanillo (Mall.) [Sureda, 167]; (Montuiri, Felanitx) [ALDC]; (Porreres, Sant Llorenç des Cardassar) [FAVÀ].* DESCR.: *joanillo* «reym primerench» [Dfig]; «Especie de



uva que madura antes que las demás. Especie de uva blanca temprana: es de muy tierno y delgado hollejo, y muy gustosa al paladar. Vino que se hace de la uva» [DAm]; «raïm blanc molt primerenc, que madura gairebé per Sant Joan» [DCVB]; «raïm petit, molt bo per a menjar i per a fer vi» [DCVB, s. raïm]; «cep de raïms de taula, petits i molt primerencs. Gra blanc, rodó i petit. De pell fina i gust dolç a l'hora de menjar-lo» [FAVÀ].

Font Poquet, 2005, pàg. 193: *Les varietats autòctones de raïm de Mallorca, destinat a la vinificació són el [...] Joanillo.*

Martorell i Mas, 2006, pàg. 10: *Les varietats utilitzades a Montuiri [...]. Sempre, a quasi totes les vinyes hi havia una petita part de raïm de taula, com les varietats: [...], madalenes, juanillo, etc.*

Sansó Barceló, 2014, pàg. 133: *A la zona del Pla i Llevant de l'illa, queda clar que a la taula es servien una varietat diferent de la resta de Mallorca, el joanillo. Quan al vi blanc -no excessivament comercialitzat- també s'emprava una varietat distinta: el vinater.*

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Blanques: Juanillo.*

Escalona et al., 2016, pàg. 114: *Joanillo. Varietat molt primerenca. Trobada a les zones de Selva i Manacor, utilitzada com a raïm de taula. Els estudis genètics mostren que és coincident amb les varietats magdalenes i Santa Magdalena.*

Calafat, 2017, pàg. 73: *Joanillo m. Varietat de raïm blanc prefl-loxera, de gra petit molt bo per menjar i per fer vi. És un raïm primerenc.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Llevant, Pla, Felanitx, Manacor, Montuiri, Palma, Porreres, Sant Llorenç des Cardassar, Selva, Sóller, Maó i Sant Lluís.

Llargué

Referències bibliogràfiques:

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Blanques: Llargué.*

Zones de cultiu:

No s'han trobat referències de la seva zona de cultiu.

Llora

Altres denominacions:

Lloreta, llorete, lorete.

Referències bibliogràfiques:

Satorras, 1889, pàg. 8: *Partidos judiciales: Menorca. Nombre vulgares de las variedades: [...] Llora.*

JCA, 1891, pàg. 48: *Menorca: Llora.*

Forteza, 1944, annex I: *Producción vitícola de Mallorca. Principales variedades cultivadas. Llorete. Término: Montuiri [...] Sta. Eugenia.*

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la des-*

tinada a la preparació del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las más importantes las siguientes: [...] Loretes [...]. Todas las demás clases mencionadas [Loretes] son negras.

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Llora o Marsellerès N. Alaior. Racimo tinto que produce más por cepa//Llora forastera N. Maó (Llucmaçanes). No produce tanto, bueno como el anterior, vino tinto ligero.*

Favà Agud, 2001, pàg. 171: *Llora o lloreta f. DOC.: [...] (Men, 1897) «Llora» [Die B, II, 342].*

À. DIAL.: *llora (Maó) [TrL]; [...] (es Migjorn Gran, Maó) [ALDC]; (Sant Lluís) [FAVÀ]. | lloreta (Mall.) [DCVB]; (Santanyí) [ALDC].*

DESCR.: *llora «viñas que producen el fruto negro» [Navarro, 13]; «variedad de vid vasta» [BCas, 26]; «mena de raïm» [DAg]; «raïm negre de gra gros, rodó i apinyat, de pell prima i dolç; és sucós» [TrL]; «varietat de raïm ros, fi de pell i de grans molt atapeïts» [DCVB]; «cep de raïms apinyats per a fer vi. Gra morat, rodó i mitjancer» [Favà]. | lloreta «classe de raïm» [TrL, s. raïm].*

Favà Agud, 2001, pàg. 195: 600. *Certament, si es confronten les tres enquestes menorquines de l'ALDC, s'observa que a Ciutadella parlen del mansellerès, mentre que a Maó i es Migjorn mencionen la llora. (Jo també recullo llora a Sant Lluís.)*

Zones de cultiu:

Mallorca, Montuiri, Santa Eugènia, Santanyí, Menorca, Alaior, Ciutadella, es Migjorn Gran, Maó i Sant Lluís.

Llorquina

Referències bibliogràfiques:

Cerdá, 1910, pàg. 111: *Principals variedats de parres mallorquines. Ses variedats de parres conegudes a Europa son moltíssimes. Ses mes conegudes a aquesta Illa son; [...] llorquina.*

Zones de cultiu:

Mallorca.

Lloseta

Referències bibliogràfiques:

Favà Agud, 2001, pàg. 171: *Lloseta f. À. DIAL.: lloseta (Mall.) [DCVB, s. Raïm].*

DESCR.: *lloseta «raïm negre, molt atapeït, de pell gruixuda, poc comestible i no gaire bo per a fer vi» [DCVB, s. Raïm].*

ETIM.: *Ampelònim que fa referència al topònim mallorquí de la Lloseta, localitat propera a Binissalem, on actualment es fan els vins més apreciats de Mallorca⁵²².*

522. *He pogut comprovar personalment la fama vinícola de la zona, de la qual ja es feia ressò Die B. [I, pàg. 257] parlant del famós vi de Binissalem.*

Calafat, 2017, pàg. 76: *Lloseta m. Varietat de raïm negre perfil-loxera de pell gruixuda. És una varietat dolenta per menjar i tampoc gaire bona per fer vi.*

Zones de cultiu:

Mallorca.

Llurqui

Referències bibliogràfiques:

Carretero, 1875, pàg. 29: *Varietades blancas. Llurqui.*

Calafat, 2017, pàg. 76: *Llurqui m. Varietat de raïm perfil·loxera.*

Zones de cultiu:

Mallorca.

López

Altres denominacions:

Lopez.

Referències bibliogràfiques:

Satorras, 1878, pàg. 20: *Varietades bastas. [...] Lopez, variedad roja, muy tardía, sus uvas bastante nutridas.*

Satorras, 1892, pàg. 8: *Varietades bastas. [...] Lopez.- Es variedad roja muy tardía y de uvas bastante nutridas.*

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Negres: Lopez.*

Calafat, 2017, pàg. 76: *López m. Varietat de raïm perfil·loxera.*

Morro, 2017a, pàg. 19: *Les varietats comunes eren el fogoneu, el valent negre, les al·leluies, el lópez, l'ull de llebre, les argamusses i el sabater.*

Zones de cultiu:

Mallorca.

Macabeu

Altres denominacions:

Macabeo.

Referències bibliogràfiques:

Forteza, 1944, annex I: *Producción vitícola de Mallorca. Principales variedades cultivadas. Macabeo. Término: Manacor.*

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Macabeu B. Maó (Alcaufar Vell). Producción abundosa, buen vino blanco.*

Grimalt, 1997, pàg. 41: *Macabeu. Hi ha opinions que és originària de l'Estat espanyol, es cultiva sobretot a Catalunya i Aragó, a La Rioja se'l coneix amb el nom de Viura i a Rueda amb el nom de Verdejo. El cep és vigorós i el gra, de volum mitjà. Se n'obtenen vins aromàtics, amb la graduació alcohòlica i l'acidesa mitjanes. En cupatges amb altres varietats com el Xarel·lo i la Parellada, constitueix una bona base per realitzar vins escumosos.*

Favà Agud, 2001, pàg. 174 i 176: *Macabeu o macameu m. [...] À. DIAL.: macabeu: [...] Porreres⁵²⁶ [...] [FAVÀ]. DESCR.: macabeu «vi blanc» [PGil, 242]; «uva blanca amoscatelada: es redonda con el hollejo tierno y de jugo dulce. Su vid carga mucho, y mezclada hace un excelente vino» [JAVa, 33]; «viñas que dan el fruto blanco» [NAVARRO, 13]; «mena de rahim de cep» [DLab]; «grains ronds, de moyenne grosseur, d'ores; grains assez juteux, d'uine saveur sucrée, à peau fine» [RENDU, I, 6v]; «Raisin blanc doré. Grains ronds [D]. Assez gros, saveur douce, pas très-juteux, peau un peu épaisse. Grappe grosse; pédoncule fort.*

Cep gros. Ce vin est trpes-recherché» [ROUFFIA, 135-136]; «Rahiim gros y molt apretat. Fruyt petit, quasi rodó, blanch daurat, dols sabrós. Sa maduració es primerenca» [ROIG, 35]; «Cep que dóna un raïm de gra mitjà, de color blanc i gust molt dolç» [DAg]; «raïm primerenc. Fa un vi blanc abundant d'alcohol. Té un bon boquet [sic] o aroma» [TrL]; «cep i raïm de gra blanc i molt dolç i de vi fort i molt bo» [DCVB]; «raïm blanc, atapeït, gros, de grans mitjancers, no gaire bo per a menjar ni per a fer vi» [DCVB, s. raïm],⁵²⁹ «cep que dóna un raïm de gra mitjà, blanc i molt dolç» [DIEC];⁵³⁰ «cep productiu de raïms llargs i apinyats, de maduració primerenca. Gra gros, ros i llargarut. De pel·lofa gruixuda i cua trencadissa. Fa un vi blanc (o un xampany) més aviat fluix» [FAVÀ].

526. A Mallorca, només trobo un informant de Porreres que recorda aquest ampelònim, tot considerant-lo força antic. Suposo que deu haver-hi un sinònim modern molt més es-tès.

Rallo Garcia, 2003, pàg. 42: *Varietats de raïm per a vinificació. Blanques. Autoritzades: Macabeu.*

De Rada i Soler Summers, 2006, pàg. 13: *En canvi, al Pla i a la zona de Llevant les principals varietats negres que es conreen són el Fogoneu, el Callet, la Gorgollassa, el Girós, el Manto Negre, el Moscatell i el Macabeu, entre altres, que en la seva majoria es mantenen en major o menor producció. Pel que fa a la producció de vins generosos, entre els quals destacava la Malvasia, no faltaven els de Moscatell i Pàm-pol Rodat, aquest darrer ja desaparegut.*

Martorell i Mas, 2006, pàg. 13: *Macabeu. Varietat resistent a la sequera, es troba a quasi totes les regions vitícoles de la península, és de maduració mitjana, bona producció, és sensible al mildiu, cendrada i podridura, les fulles són grosses, de color verd fluix, raïms grossos i atapeïts, amb grans*

de color daurat. Els vins solen ser de color groc pàl·lid, bona graduació, acidesa, i amb bona aroma de fruita.

Vera et al., 2006, pàg. 17: *L'elaboració dels vins protegits amb la denominació d'origen Binissalem es realitza amb les varietats següents: [...] Blanques: moll o premsal blanc, parellada, macabeu, moscatell i chardonnay.*

Vera et al., 2006, pàg. 34: *Vi de la terra Eivissa. [...] Varietats de raïm autoritzades. Raïm blanc: macabeu, chardonnay, moscatell, parellada i malvasia.*

Vera et al., 2006, pàg. 38: *Vi de la terra Illa de Menorca. [...] Varietats de raïm autoritzades. Raïm blanc: chardonnay, macabeu, malvasia, moscatell d'Alexandria, moll o premsal blanc i parellada.*

Calafat, 2017, pàg. 78: *Macabeu m. Varietat de raïm blanc molt productiu i de poca graduació, de fora de Mallorca, originària de Catalunya, que es cultiva aquí des dels anys vuitanta i que actualment és en retrocés.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Llevant, Pla, Binissalem, Manacor, Montuiri, Porreres, Menorca, Maó i Eivissa.

Magdalena

Altres denominacions:

Madalena, Santa Magdalena.

Referències bibliogràfiques:

Favà Agud, 2001, pàg. 180: *Magdalena f. [...] À. DIAL.: ma(g) dalena [...] (Mall.) [DCVB, s. Raïm]; (Son Cervera, Felanitx)*

[ALDC]; (Sarral, Consell, Porreres, Sant Llorenç des Cardassar, Porreras) [FAVÀ].⁵⁵⁰

Favà Agud, 2001, pàg. 330: *A Felanitx, per ex., l'ALDC recull diferenciadament raïms magdalenes i jaumes.*

Font Poquet, 2005, pàg. 94: *Raïm blanc i raïm negre són les denominacions més generals del raïm segons el color dels grans. Hi ha moltes altres designacions específiques de cada varietat de raïm. Entre les principals castes de raïm de taula a Mallorca: dels blancs, calop, Jerusalem, Magdalena, Malvasia i picapoll; negre, el batista i el balança. El pansa o panser, tot i que ingerit, sol esdevenir panses.*

Martorell i Mas, 2006, pàg. 10: *Les varietats utilitzades a Montuïri [...]. Sempre, a quasi totes les vinyes hi havia una petita part de raïm de taula, com les varietats: [...], madalenes, juanillo, etc.*

Escalona et al., 2016, pàg. 114: *Joanillo. Varietat molt primerenca. Trobada a les zones de Selva i Manacor, utilitzada com a raïm de taula. Els estudis genètics mostren que és coincident amb les varietats magdalenes i Santa Magdalena.*

Calafat, 2017, pàg. 78: *Magdalena m. Varietat de raïm blanc perfil-loxera, de raïms mitjancers i grans poc espessos. És primerenc, bo per menjar però no tant per fer vi.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Consell, Felanitx, Manacor, Montuïri, Porreres, Sant Llorenç des Cardassar, Selva i Son Servera.

 **Mai blanc**

Altres denominacions:

Maiblanc, maiblanch.

Referències bibliogràfiques:

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Cruixó o mai blanc N. Maó. Muy apreciado para comer en fresco.*

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Negres: Maiblanch.*

Calafat, 2017, pàg. 78: *Maiblanc m. Varietat de raïm negre postfil-loxera.*

Zones de cultiu:

Mallorca i Maó.

 **Maimó**

Altres denominacions:

Maymó.

Referències bibliogràfiques:

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparación del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las más importantes las siguientes: [...] Maimons blancs, Maimons negres [...]. Los llamados [Maimons blancs] son*

de grano blanco. [...] Todas las demás clases mencionadas [Maimons negres] son negras.

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Maimó N. Maó (Llucmaçanes)*. Deja de plantarse.

Favà Agud, 2001, pàg. 181: *Maimó m. ANT. DOC.: [...] (Mall, 1897) «Maimons blancs» [Die B, I, 257]. DESCR.: maimó «raïms blancs i negres» [Die B, I, 257]; «uve nere, o di colore» [ap. Bosch, 620].*

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876)*. Negres: Maimó.

Calafat, 2017, pàg. 78: *Maimó m. Varietat de raïm postfil·loxera*.

Zones de cultiu:

Mallorca i Maó.

Malvasia

Altres denominacions:

Malvasía, malvesia, melvasia, melvasía, melvesia.

Sinonímies:

Malvasia de Banyalbufar, malvasia aromàtica, malvasia de Sitges.

Referències bibliogràfiques:

Tofiño de San Miguel, 1787, pàg. 47: *Los vinos [de Mallorca] son de muy buen gusto, y tienen varias calidades como el Pampol Rodat, Mollar, Malvasías y otros de Banyalbufar, la*

Garnacha, Giron, &c. La Momona de Pollenza y otros vinos blancos y tintos.

Moragues i Bover, 1841b, pàg. 537: *Valcárcel en su Agricultura califica el vino mallorquín por superior al de Italia, y el cronista D. Ventura Serra hace un elogio singular de los que produce la villa de Banyalbufar, á saber: giró, mollàr, malvasia y moscatéll: el pàmpol rosàd, la montòna ó montàna de Pollenza, y la garnàcha, aunque inferiores á aquellos son tambien de los mas esquisitos.*

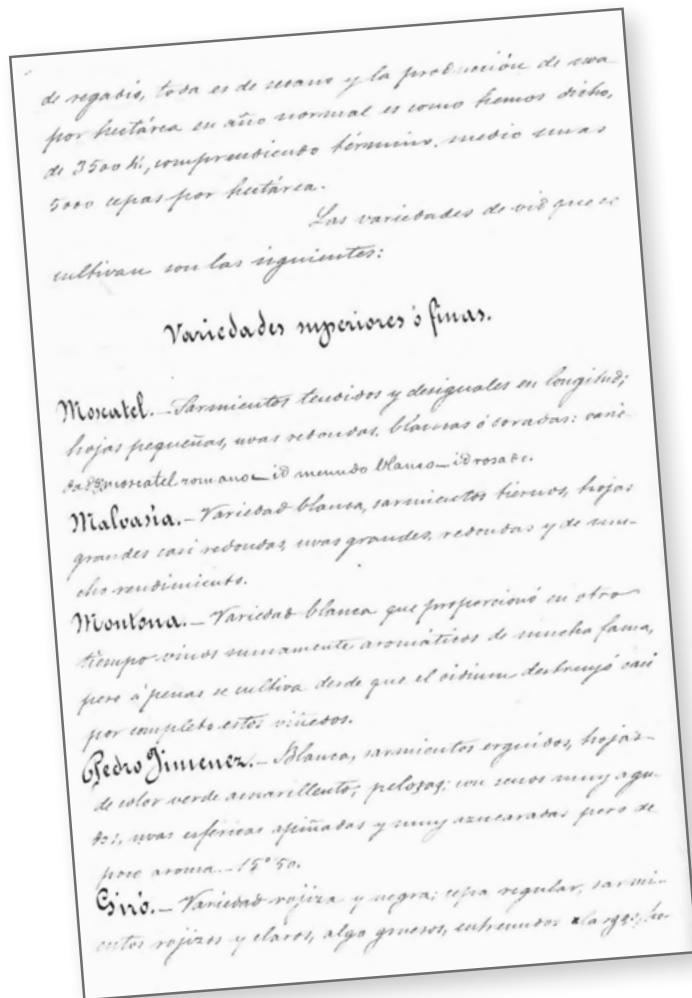
Cortada, 1845, pàg. 168: *Y quizás alzando los ojos al cielo para saborear la tentadora malvasía de Banyalbufar digna émula de la famosa de Sitges.*

Weyler, 1855, pàg. 82: *Se conocen mas de treinta y cinco variedades de uvas, cultivadas unas mas que otras; pero si bien todas son a proposito para la mesa, para la elaboracion del vino se reservan tan solo, diez ó doce de ellas. Los vinos que gozan de mayor reputación son la malvasía ó alba-flor, el giró el pampol rodat, el moscatel, el montona, los que se consideran como generosos por poco añejos que sean.*

Commissariat d'Espagne, 1873, pàg. 104: 296. (4378.) *Mullet y Mas (Antonio); Palma, province des Baléares. Vin fait avec l'orange année 1868. Malvoisie année 1840. Vin Muscat année 1870. Vin Muscat année 1870.*

Satorras, 1878, pàg. 18: *Varietades superiores ó finas. [...] Malvasía, variedad blanca muy apreciada por su aroma. [...] Se destinan á vinos generosos ó licorosos.*

JCA, 1891, pàg. 48: *Palma: Malvasía.*



EAB, 1892, pàg. 30 [núm. II]: En Bañalbufar, Valldemosa y otros sitios donde se cultive la Malvasía, es preciso azufrar repetidamente.

Satorras, 1892, pàg. 4: Variedades superiores ó finas. [...] Malvasía. - Variedad blanca, sarmientos tiernos, hojas grandes casi redondas, uvas grandes redondas y de mucho rendimiento. [...] Se destinan á vinos generosos.

Satorras, 1892, pàg. 9: Las variedades que se consideran

mejores por la calidad de los vinos son el Escursach, Batista, Giró, Pansal y Malvasía.

Cerdá, 1910, pàg. 111: La melvasía se conra a Banyalbufar, ab ella se fabrica un ví molt esquisit y apreciat, conegut ab lo nom de ví de la Baronia.

Ballester, 1911, pàg. 183 i 184: La distribución y preponderancia de variedades en cada una de las zonas era muy diversa, pudiendo estimarse que en la primera (Benisalem), la Gargollasa ocupaba de un 75 á 80 por 100 de la extensión total de su viñedo, el Fogonén figuraba en proporción del 15 al 20 por 100, correspondiendo pequeñas extensiones á las Moscateles, Malvasía y Calop.

Forteza, 1944, pàg. 31: En el pueblo de Bañalbufar se elabora todavía la exquisita malvasía similar a la de Sitges.

Forteza, 1944, annex I: Producción vitícola de Mallorca. Principales variedades cultivadas. Malvasía. Término: Bañalbufar.

Augsburg, 1959, pàg. 167: En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparación del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las más importantes las siguientes: [...] Malvasía [...] son de grano blanco. En Banyalbufar las más apreciadas son Malvasía, Moscatell, y Pàmpol rodar.

Augsburg, 1959, pàg. 168: Los viñedos de Banyalbufar y de s'Estaca de Valldemossa fueron los más castigados. En general, fueron las clases más apreciadas como uvas de

mesa o para vino las preferidas por el Oidium, que se cebó principalmente en las variedades Malvasia, Mollar, Girons, Granatxes y Escumacs.

Augsburg, 1959, pàg. 169: Los vinos finos tienen su manera particular de preparación. La Malvasia no se fermenta en el lagar, sino que el mosto pasa directamente a los toneles. Para el Moscatell y el Montona se hierva el mosto en una caldera de cobre, aunque también existen estas dos clases de vino sin hervir, llamándose entonces Moscatell cruu y Montona crua.

Barceló, 1959, pàg. 2: En el siglo XIV fueron frecuentes los pedidos de vino que hacía la corte de Aragón a la isla de Mallorca, siendo los más apreciados la malvasia y el albaflor de Banyalbufar y el vino que fabricaban las monjas de Santa Clara de Palma.

Barceló, 1959, pàg. 9: [Los vinos de Banyalbufar] Los reyes de Aragón tenían especial interés en que la malvasia y el vino blanco de Banyalbufar surtiese su mesa y concretamente la Reina María de Aragón gustaba de beber vino llamado «albaflor», al decir de don Lorenzo Riber: «la sangre pálida de las vides que maduran en la baronía de Banyalbufar y que aun parece que guarda gusto de piedra silice, sabor de fuego y sal marina». [...] En 1590 cuando Banyalbufar tenía tan solo 55 casas se recogían anualmente más de 4.000 cuarteras de malvasia.

Barceló, 1959, pàg. 11: [Los vinos de Banyalbufar] Se producían tres tipos de vinos fundamentalmente la malvasia y en segundo lugar el moscatel y el vino blanco de mesa de cuyas calidades son prueba bien patente las numerosas distinciones con que fueron galardonados en numerosos concursos nacionales y extranjeros. [...] Los tipos eran: malvasia, pampol, rodat y moscatel.

Barceló, 1959, pàg. 12: [Los vinos de Banyalbufar]: La elaboración de la malvasia, única que se lleva a cabo en la actualidad, se realiza a finales de septiembre. [...] Para la elaboración de la malvasia, se usaba solamente uvas del pie del mismo nombre y solo en año de escasez se mezcla uva del tipo «jerez» y «valent». [...] Con la rapa de la malvasia estrujada y uvas de «pampol rodat», se elaboraba un excelente vino blanco de mesa.

Jaume Miralles, 1973, pàg. 62: Toda la economía agrícola de Bañalbufar consistía en el cultivo de la vid cuyas cepas eran de variedades hoy casi extinguidas y con cada una de las cuales se fabricaba un tipo especial de vino, dos de ellos llegaron hasta los días de nuestra infancia. La «melvesia» de fermentación natural a base de una uva amarillenta de grano pequeño y separado que según cuenta la tradición su consumo provocaba grandes diarreas. Producía un vino seco y de mucha graduación.

Laborde, 1975, pàg. 176: Els vins són excel·lents, molt lleugers i molt fins; els més exquisits i de qualitat són el moscatell, la malvasia, el pàmpol rosat²⁷ i el montona.

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: Malvasia B. Sant Cristòfol. Muy dulce, buen vino blanco.

Trias Mercant, 1994, pàg. 45: Hi havia dos tipus de raïm: el raïm de balança, per menjar com a fruita, i el raïm de vi, amb el qual produïen vi corrent, moscatell, montana, malvasia Mora, 1989.

Grimalt, 1997, pàg. 59: Aquests cep originari de les illes del mar Egeu, va trobar a Mallorca, i més concretament a Banyalbufar i Valldemossa, un medi idoni per al seu desenvolupament, i arribaren a donar-se variants locals respecte a altres llocs. [...] Sabem que Plini el Major elogiava la Malvasia; més tard fou el vi de taula dels reis de la Corona

d'Aragó i altres personatges il·lustres, com l'arxiduc Lluís Salvador, en foren amants.

Binimelis Sebastián, 1999, pàg. 7: *Atacà preferentment les varietats de millor qualitat, com la malvasia i la mollar.*

Ferrer, 1999, pàg. 264: *Mostraba cierta preferencia por las de malvasia y las de morete (¿moscatel?) en Deià y no parece que tenga insectos enemigos que le ataquen.*

Favà Agud, 2001, pàg. 184: *Malvesia f. DOC.: [...] (Mall., 1840) «melvasia» [DFig]. | [...] | (Men., 1869) «malvesia» [DEsc]. | (Men., 1869) «malvesia» [VHos.]. | [...] | (Banyalbufar, 1897) «malvasia» [Die B. I, 257].*

À. DIAL: [...] *malvesia* (cat. oriental, cat. occidental, Mall.) [DCVB]. | [...] | *Melvasia* (Banyalbufar) [CERDÀ, 111]; (Consell) [FAVÀ].⁵⁶⁴

DESCR.: *malvasia* «especie de uva muy dulce y fragante, fruto de una variedad de vid. Vino que se hace de esta uva» [DMGa]; «[malvezia]: cep que dona un raïm de gra blanc, mitjà i dolç» [DAg]; «raïm blanc i molt dolç, del qual es fa un vi de molta graduació i aromàtic» [DCVB]; «raïm blanc, de grans petits clars, bo per a menjar» [DCVB, s. raïm]; «varietat de maduració tardana» [IBAR, 58]; «mena de cep importat d'Orient que fa un raïm blanc i dolç. Vi fet d'aquest raïm. Malvasia de Sitges» [DIEC]. | [...] | *malvesia* «vi blanch» [PGil, 242]; «especie de vi» [JLac]; «Casta de vinya, vi de dit rahim» [DLab]; «grains gros, légèrement ovales, très-transparents; grains très-juteux, sucrés, d'une saveur exquise, à peau fine; mûrit de bonne heure. Il produit le vin connu sous le nom de malvoisie» [RENDU, I, 5r]; «plantas y vinos que de su uva se hacen» [DEsc]; «fruyt petit, casi rodó, blanch-daurat, dols sabrós» [ROIG, 50]; «cep de raïms mitjancers, llargs i esclarissats. Primerenc i de poca producció. Gra blanc-rogenic, mitjà i rodó, amb cua dura. Fa un vi de grau molt bo, però té la pell molt gruixuda i no val res per a menjar» [FAVÀ]. | [...] | *melvasia* «cep y

vi» [DFig]; «Cierta casta de uva muy dulce y fragante, que produce una variedad de vid. Vino que se hace de la uva así llamada» [DAM]; «variedat que fabrica un ví molt esquisit y apreciat» [CERDÀ, 111].

564. *Tot i que a Consell conreen actualment aquesta varietat, m'expliquen que es tracta d'un cep tradicional de la serra de Tramuntana (cf. Malvasia de Banyalbufar [TrL]), introduït recentment a la plana mallorquina.*

Grasset de Saint-Sauveur, 2003, pàg. 48: *Els vins de Mallorca són de diferents qualitats. [...] Es distingeixen, per la delicadesa del seu gust i vigor, el Moscatell, la Malvasia, el Pàmpol-Rodat i la Montona de Pollença.*

Rallo Garcia, 2003, pàg. 42: *Varietats de raïm per a vinificació. Blanques. Autoritzades: Malvasia.*

Font Poquet, 2005, pàg. 94: *Raïm blanc i raïm negre són les denominacions més generals del raïm segons el color dels grans. Hi ha moltes altres designacions específiques de cada varietat de raïm. Entre les principals castes de raïm de taula a Mallorca: dels blancs, calop, Jerusalem, Magdalena, Malvasia i picapoll; negre, el batista i el balança. El pansa o panser, tot i que ingerit, sol esdevenir panses.*

Morro, 2005, pàg. 24: *Els amics de la Cooperativa de Banyalbufar conreen les vinyes que permetran recuperar, un dia ja no gaire llunyà, el conreu de la malvasia, aquell vi mític que fa nom de la ciutat grega de Monemvassia, en el Peloponès.*

De Rada i Soler Summers, 2006, pàg. 13: *Pel que fa a la producció de vins generosos, entre els quals destacava la Malvasia, no faltaven els de Moscatell i Pàmpol Rodat, aquest darrer ja desaparegut.*

De Rada i Soler Summers, 2006, pàg. 50: *S'ha recuperat a la serra Nord amb la plantació de llavors d'aquesta varietat procedents d'Itàlia, inclosa l'illa de Sicília. [...] Paral·lelament els darrers anys s'ha aconseguit, cosa que cal recordar constantment, la recuperació de peus tant antics com autòctons de l'autèntica Malvasia de Banyalbufar, gràcies sobretot als socis de la Cooperativa Malvasia d'aquesta localitat costanera. [...] El rei dels raïms blancs mallorquins continua sent el Premsal Blanc o Moll, amb permís de la Malvasia.*

Vera et al., 2006, pàg. 31: *Vi de la terra Illes Balears. [...] Varietats de raïm autoritzades: Raïm blanc: moll o premsal blanc, parellada, macabeu, malvasia, moscatell d'Alexandria i chardonnay.*

Albertí i Rosselló, 2007, pàg. 289: *1564, agost 29. Mallorca. Els canonges de la Seu es queixen davant el rei perquè els "vins grecs i malvasies" proliferen i no paguen delme. ACM, núm. 2.688, s.f.*

Por los abusos tantos que se hazen en este reyno de V. M^d. en no querer pagar diezmo de los vinos griegos y malvesías haviendo tanta copia dellos como oy las ay, que de veynte annos a este parte se plantan tantos que los conreadores dexen ja de plantar vinyas para hazer griegos y malvesías y ja casi se coge mas griego que otro vino [...].

Sansó Barceló, 2014, pàg. 92: *Vins de notable qualitat, entre els quals destaca la malvasia, coneguda com a alba flor, que des de Banyalbufar s'exportava arreu d'Europa.*

Sansó Barceló, 2014, pàg. 133: *La gorgollassa era la varietat majoritària a la zona de Binissalem amb un percentatge que oscil·lava entre el 75% i 80%. [...] Completaven la producció petites quantitats de moscatell, malvasia i calop (per consum a la taula).*

Jasso i Torrens, 2015, pàg. 126: *Els millors vins eren el moscatell i la malvasia.*

Escalona et al., 2016, pàg. 14: *Uns quants anys més tard, el 1744, se sol·licita un tractament fiscal especial per als vins de més bona qualitat i s'esmenten per primera vegada algunes varietats: pàmpol rodat, moscatell, malvasia i montonencs, entre d'altres.*

Escalona et al., 2016, pàg. 14: *Una de les imatges [mapa Cardenal Despuig, 1785] correspon a les vinyes plantades a les marjades del municipi de Banyalbufar. S'hi descriu la producció d'un vi exquisit i a més hi surten dibuixades botes de vi amb els noms següents: giró, mollar, moscatell, malvasia, tintorer i pàmpol rosat.*

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Blanques: Malvasia.*

Escalona et al., 2016, pàg. 82: *Malvasia de Banyalbufar (malvasia aromàtica, malvasia de Sitges). Autoritzada. Varietat molt anomenada al final del segle XIX i principi del XX. Quasi extingida, es recuperà a finals dels anys noranta. Actualment hi ha al mercat un clon de malvasia de Banyalbufar lliure de virus (IB31).*

Pastor, 2016, pàg. 48: *Posteriorment, aquest bord americà era empeltat de la varietat desitjada (fogoneu, gorgollassa, escursac, manto negro, batista, callet, moll o premsal blanc, giró ros, sabater...). i, en el cas de la zona de Banyalbufar, d'albaflor, malvasia, moscatell... La varietat predominant en el conjunt de l'illa era el fogoneu.*

Calafat, 2017, pàg. 30: *Bellesa f. Varietat de raïm blanc, de malvasia, molt primerenca.*

Calafat, 2017, pàg. 78: *Malvasia m. Varietat de raïm blanc prefil·loxera molt dolç, bo per fer vi. Es creu que procedeix de la ciutat grega de Malvasia.*

Morro, 2017a, pàg. 19: *Les varietats fines eren el moscatell, la malvasia, la montona, el giró i el pàmpol rodat.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Banyalbufar, Binissalem, Consell, Deià, Palma, Valldemossa i es Migjorn Gran.

Mamella de vaca

Altres denominacions:

Popa de vaca, teta de vaca.

Sinonímies:

Corazón de cabrito.

Referències bibliogràfiques:

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparaci3n del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las m3s importantes las siguientes: [...] Mamelles de vaca, [...] son de grano blanco.*

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Mamella de vaca N. Ma3 (Llucmaçanes). Bueno y mejor para hacer colgajos, hay pocas cepas.*

Favà Agud, 2001, pàg. 189: *Mamella de vaca o popa de vaca f. [...] À. DIAL.: de mamella de vaca (val., Mall.) [DCVB, s. raïm]. [...] /mamella de vaca (Men.) [DAg]; (Gandesa,*

Maestrat, Castell3 de la Plana, Mall.) [DCVB]; (Sant Josep de sa Talaia, Eivissa, l'Ametlla de Mar, Roquetes, Atzeneta del Maestrat, Pego) [ALDC]; (Porreres, Sant Llorenç des Cardassar, Santa Agnès de Corona [...]) [FAVÀ]; [...] mameles de vaca (Mall.) [Sureda, 167].

DESCR.: *mamella de vaca «classe de raïm» [DAg]; «raïm llargarut, blanc i poc dolç» [TrL]; «classe de raïm de grans molt grossos que tenen la forma de mamella» [TrL, s. raïm]; «varietat de raïm blanc, de gra gros i llarguer» [DCVB]; «raïm de grans blancs, molt llarguers, sabor3s, i madura pel setembre» [DCVB, s. raïm]; «parra ben grossa de raïms llargs i esparsos, de maduraci3 tardana. Grans grossos i llargaruts; n'hi ha de blancs i de rojos. De carn cruixent i pell forta; s3n dolços per a menjar. Gra eixut que no val per a fer vi per falta de suc» [FAVÀ].*

Martorell i Mas, 2006, pàg. 10: *Les varietats utilitzades a Montuiri [...]. Sempre, a quasi totes les vinyes hi havia una petita part de raïm de taula, com les varietats: [...], mamella de vaca.*

Escalona et al., 2016, pàg. 12: *Taula 1. Varietats tal com s'ementen per categories al segle I dC (Columela, edici3 facsímil de l'edici3 castellana de 1824). Categoria de primera classe: Teta de vaca.*

Escalona et al., 2016, pàg. 116: *Mamella de vaca (es corazón de cabrito). Cultivada testimonialment a Mallorca. Els ceps presents a la col·lecci3 provenen del banc de germoplasma d'El Encín.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Montuiri, Porreres, Sant Llorenç des Cardassar, Menorca, Ma3, Eivissa (vila), Sant Antoni de Portmany i Sant Josep de sa Talaia.

Mancès de capdell

Altres denominacions:

Mances, mansés, manset, masset.

Referències bibliogràfiques:

Favà Agud, 2001, pàg. 192: *Mancès o manset*. [...] À. DIAL.: *manset* (Eiv.) [RIBAS, s. raïm]; (Sant Josep de sa Talaia) [ALDC]. | *mansés* (Mall.) [DCVB]. | *masset* (Sant Mateu d'Aubarca) [Tman, 103].

DESCR.: *mancès* «raisin noir [...]. Grains ronds, assez gros, peau fine, bon à manger et à faire du vin précoce. Grappe large, portée par un pédoncule fort. Cep gros» [ROUR-FIA, 131-132]. | [...] | *mansés* «raïm de grans negres i atapeïts, de pell gruixuda, no gaire bo per menjar i regular per fer vi» [DCVB, s. raïm].

Escalona et al., 2016, pàg. 21: Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Negres: Mancés.

Escalona et al., 2016, pàg. 84: *Mancès de capdell*. Actualment no conreada, però es troben plantes a Sóller, Fornalutx, Pollença i Manacor. Coincideix amb la varietat giró del banc de germoplasma d'El Encín, i se la coneix més aviat amb el nom de mances a la zona de Son Macià (Manacor). Els estudis genètics semblen indicar que l'encreuament d'aquesta varietat amb l'escursac va originar la varietat fogoneu.

Calafat, 2017, pàg. 80: *Mansés m*. Varietat de raïm negre, amb els grans ben atapeïts de pell gruixuda no gaire bo per menjar ni per fer vi.

Zones de cultiu:

Mallorca, Fornalutx, Manacor, Pollença, Sóller, Eivissa, Sant Antoni de Portmany i Sant Josep de sa Talaia.

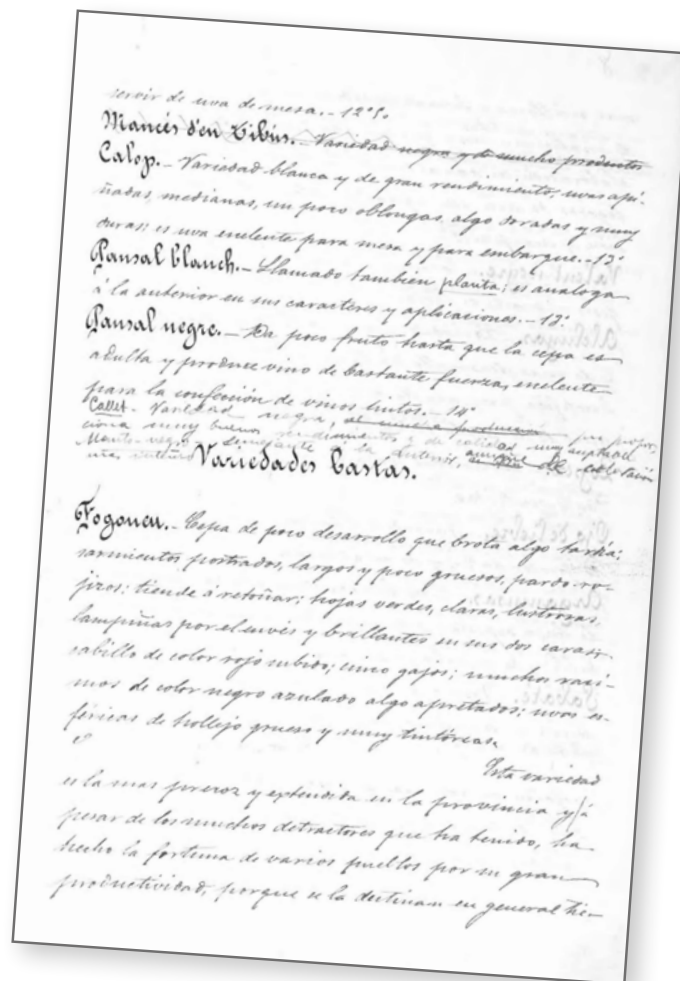
Mancès de tibús

Altres denominacions:

Mancés d'en Tibús, mancis d'eu tibús, mansell de Tibbus, mansés, manset, masset.

Referències bibliogràfiques:

Satorras, 1878, pàg. 19: *Varietades entrefinas*. [...] *Mancés d'en Tibús, negra y de mucho producto*.



JCA, 1891, pàg. 48: *Manacor: Mancis d'eu tibús.*

Satorras, 1892, pàg. 6: *Varietades entrefinas. [...] Mancés d'en Tibús.- Variedad negra y de mucho producto.*

Favà Agud, 2001, pàg. 192: *Mancès o manset. [...] À. DIAL.: manset (Eiv.) [RIBAS, s. raïm]; (Sant Josep de sa Talaia) [ALDC]. | mansés (Mall.) [DCVB]. | masset (Sant Mateu d'Aubarca) [Tman, 103].*
DESCR.: [...] mansés «raïm de grans negres i atapeïts, de pell gruixuda, no gaire bo per menjar i regular per fer vi» [DCVB, s. raïm].

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Negres: Mancés den Tibús.*

Escalona et al., 2016, pàg. 86: *Mancés de tibús. Autoritzada. Varietat molt comuna fins al final del segle XIX, però no s'ha trobat en les prospeccions actuals. La que hi ha a la col·lecció prové del banc de germoplasma d'El Encín.*

Calafat, 2017, pàg. 79: *Mansell de Tibbus m. Varietat de raïm prefil·loxera.*

Calafat, 2017, pàg. 80: *Mansés m. Varietat de raïm negre, amb els grans ben atapeïts de pell gruixuda no gaire bo per menjar ni per fer vi.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Manacor, Eivissa (illa), Sant Antoni de Portmany i Sant Josep de sa Talaia.

Mandó

Altres denominacions:

Mando.

Referències bibliogràfiques:

Simonet, 1917b, pàg. 6 [núm. 2]: [Santa Maria del Camí]. *Resistencia de diversas variedades mallorquinas al mildew. [...] Mandó. Resistencia, poco atacado. [...] De todas las variedades la más resistente fué el Mandó.*

Forteza, 1944, annex I: *Producción vitícola de Mallorca. Principales variedades cultivadas. Mandó. Término: Inca [...] Sta. María.*

Forteza, 1944, annex II: *Datos de composición de los mostos del Campo experimental de Felanitx. 9 Septiembre 1930. Mandó. Lectura densímetro: 1083 [...] Temperatura: 26 [...] Densidad a 15°: 1'0853 [...] Grado Baumé corresp: 11'3 [...] Acidéz total Sulfca.: 3'6 [...] Acidéz Tártrica: 5'5.*

Calafat Vich, 1997, pàg. 348: *Maria Cases “de sa Basseta” inicià les primeres plantacions modernes i introduí el mando i el fogoneu.*

Calafat Vich, 1997, pàg. 348: *El 1944 [...] les principals varietats conrades són callet, mando i manto negre.*

Favà Agud, 2001, pàg. 193: *Mandó m. [...] À. DIAL.: mandós (Manacor) [DCVB].*
DESCR.: mandó «raïm negre, molt abundant els primers anys i molt poc productiu després» [TrL]; «cep molt productiu de raïms grossos. Gra negre, gros i arrodonit. Molt sucós, fa un vi molt fluix» [FAVÀ]. | mandós «cep de pàmpol pelut, de sarment de nuus espessos i que tiren cap amunt» [DCVB].

Escalona et al., 2016, pàg. 74: *Galmeter (Mandó)*. Varietat provinent del banc de germoplasma d'El Encín, tot i que també s'ha trobat a la zona de Consell. Els resultats d'estudis genètics recents assenyalen que és idèntica a la varietat mandó i a la sabater prospectada a la zona de Montuiri i Porreres.

Calafat, 2017, pàg. 79: *Mandó m. Varietat de raïm negre*. El raïm és compacte i petit, amb el gra mitjà.

Morro, 2017b, pàg. 209: *Bartomeu Simonet el 1917 esmentava com a varietats amb les quals estava experimentant a Son Llaüt [Santa Maria del Camí] els raïms mandó, sabater, boval, callet, sinsó, fogoneu, mantonegro, quigat i valent negre*.

Zones de cultiu:

Mallorca, Consell, Felanitx, Manacor, Montuiri, Porreres i Santa Maria del Camí.

Manduixer

Altres denominacions:

De frèsses, de manduixa, manduxer.

Referències bibliogràfiques:

Cerdà, 1910, pàg. 111: *Principals variedats de parres mallorquines. Ses variedats de parres conegudes a Europa son moltíssimes. Ses mes conegudes a aquesta Illa son; [...] rehim de frèsses*.

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Manduixer N. Maó. Racimo poco grato para vino tinto*.

Favà Agud, 2001, pàg. 48: *Maduixer m. À. DIAL.: de manduixa (Sant Lluís) [FAVÀ]. | [...] manduixer (Men.) [DAg].⁵⁴⁶ DESCR.: de manduixa «parra de raïms negres, de poca qualitat. Gra gros; dolent pel fort gust de maduixa. Encara pitjor per a fer vi» [FAVÀ]. | maduixer «cep de sarments emparrats, amb abundants raïms petits. Gra negre intens i mitjancer, de pell aspra. Val per a donar color al vi, però és immenjable» [FAVÀ]. | manduixer «mena de raïm» [DAg]. ETIM.: [...] També a Sant Lluís me'n confirmen el gust de maduixa, que el meu informant troba embafador. 549. El 1910 trobo en un autor mallorquí [CERDÀ, 111] el castellanisme rehim de frèsses, que contrasta amb les precedents formes genuïnes de Menorca*.

Zones de cultiu:

Mallorca, Menorca, Maó i Sant Lluís.

Mansin

Referències bibliogràfiques:

Calafat, 2017, pàg. 79: *Mansin m. Varietat de raïm prefil·loxera*.

Zones de cultiu:

Mallorca.

Manto negro

Altres denominacions:

Manto negro, mantonegro, manto-negro, manto negro.

Sinonímies:

Cabelis, cabellis.

Referències bibliogràfiques:

Satorras, 1892, pàg. 7: *Varietades entrefinas*. [...] *Manto-negro.- semejante a la anterior* [callet], *aunque de coloración más intenso*.

Cerdà, 1910, pàg. 111: *Principals variedats de parres mallorquines. Ses variedats de parres conegudes a Europa son moltíssimes. Ses mes conegudes a aquesta Illa son; [...] manto negro*.

Simonet, 1917b, pàg. 6 [núm. 2]: [Santa Maria del Camí] *Resistencia de diversas variedades mallorquinas al mildew*. [...] *Mantonegro. Resistencia, muy atacado*.

Boletín Viti-Vinícola EEF, 1920: *Boletín viti-vinícola de la estación enológica de Felanitx. Datos experimentales de afinidad-fructificación de variedades cultivadas en Mallorca sobre diferentes porta-injertos. Manto-negro*.

Forteza, 1944, annex I: *Producción vitícola de Mallorca. Principales variedades cultivadas. Manto-negro. Término: Alaró [...] Binisalem [...] Felanitx [...] Inca [...] Llubí [...] Manacor [...] Marratxí [...] Muro [...] San Juan [...] Sansellas [...] Sta. Eugenia [...] Sta. María [...] Sta. Margarita*.

Forteza, 1944, annex II: *Datos de composición de los mostos del Campo experimental de Felanitx. 9 Septiembre 1930. Manto negro. Lectura densímetro: 1108 [...] Temperatura: 26'5 [...] Densidad a 15º: 1'1105 [...] Grado Baumé corresp: 14'3 [...] Acidéz total Sulfca.: 3'5 [...] Acidéz Tártrica: 5'4*.

Calafat Vich, 1997, pàg. 348: *El 1944 [...] les principals varietats conrades són callet, mando i manto negro*.

Calafat Vich, 1997, pàg. 349: *Les varietats més conreades [a Santa Maria als anys 70 i 80 del segle XX] són el manto ne-*

gre majoritàriament, seguit de premsal blanc, callet i calop.

Grimalt, 1997, pàg. 22: *Manto negro. Conreu i vinificació de varietats locals (Callet, Manto Negro, Premsal Blanc, etc.) Aquests estudis es realitzaren als camps de cultiu situats a Consell, Colònia d'Artà i Felanitx*.

Grimalt, 1997, pàg. 32: *El seu cep és productiu, posseeix una bona vegetació de fulles grans, els sarments són llargs amb bona distància entre els nusos, i els grans són de volum mitjà. Aquesta varietat és majoritària i molt important a la zona de la DO Binissalem, ja que és la base dels seus vins*.

Favà Agud, 2001, pàg. 195 i 196: *Màntua f. o manto negro m*. [...] À. DIAL.: *manto negro (Mall.) [CERDÀ, 111]. | manto negro (Llucmajor, Felanitx) [ALDC]; (Consell, Porreres, Colònia de Sant Pere d'Artà) [FAVÀ]*.

DESCR.: *manto negro «variedat de parra» [CERDÀ, 111]. | manto negro «variedad de uva que produce vinos característicos» [ROSES, 33]; «cep de raïms resistents, molt bons per a guardar. També fan un bon vi, de molt grau, però amb poc color. Gra negre, petit i rodó» [FAVÀ]*.

Rallo Garcia, 2003, pàg. 42: *Varietats de raïm per a vinificació. Negres. Recomanades: Manto negro*.

Font Poquet, 2005, pàg. 193 i 194: *Les varietats autòctones de raïm de Mallorca, destinat a la vinificació són el [...] Manto Negro*.

Morro, 2005, pàg. 120: *Un vi negre al qual el Manto Negro li donava el seu bevent inconfusible i que tenia el seu innegable èxit a moltes taules mallorquines*.

De Rada i Soler Summers, 2006, pàg. 13: *Manto Negro. En canvi, al Pla i a la zona de Llevant les principals varietats*

negres que es conreen són el Fogoneu, el Callet, la Gorgollassa, el Girós, el Manto Negre, el Moscatell i el Macabeu, entre altres, que en la seva majoria es mantenen en major o menor producció.

De Rada i Soler Summers, 2006, pàg. 48: La varietat Manto Negre és la que manté un conreu predominant, especialment en les zones de vinya situades dins la D.O. Binissalem. Es tracta d'una varietat bastant productiva, que mostra una fulla de bona mida i amb certs retalls. El seu origen, segons alguns estudis realitzats, pot estar en una varietat de Garnatxa, possiblement duta del Camp de Tarragona, on abunda aquesta varietat, que s'ha anat convertint en una varietat amb una certa personalitat diferent de l'original.

Martorell i Mas, 2006, pàg. 10: Les varietats utilitzades a Montuiri [...], en les vinyes velles o tradicionals són les autòctones, manto negro i callet, majoritàriament [...]. Manto negro: cep de fulla pentagonal, amb tres a cinc lòbuls, vigorosa, amb absència total de pèls a les fulles, la sumitat completament verda, amb una gran obertura del sinus peciolar, el raïm tirant a gros, irregular quant a intensitat de color dels grans, madura bé en call vermell, no tan bé en el blanquer, que es fa necessari l'aclariment de raïms. Té un gust característic.

Vera et al., 2006, pàg. 17: L'elaboració dels vins protegits amb la denominació d'origen Binissalem es realitza amb les varietats següents: Negres: manto negro, callet, ull de llebre, monestrell, cavernet sauvignon, sirah i merlot.

Pons Comas, 2015, pàg. 268: Producció de raïm a Binissalem. Manto negro.

Escalona et al., 2016, pàg. 88: Manto negro. Junt amb el callet, actualment és la varietat majoritària estesa a tota

l'illa de Mallorca. Molt estesa a la zona de Binissalem per raó de l'apreciació que li va atorgar el celler José Luís Ferrer a mitjan segle XX.

Pastor, 2016, pàg. 48: Posteriorment, aquest bord americà era empeltat de la varietat desitjada (fogoneu, gorgollassa, escursac, manto negro, batista, callet, moll o prensal blanc, giró ros, sabater...).

Calafat, 2017, pàg. 37: Cabelis m. Varietat de raïm postfilloxera.

Calafat, 2017, pàg. 80: Manto negro m. Varietat de raïm negre prefilloxera, de planta molt resistent i elevada graduació. Els raïms són bastant grossos i els grans són mitjans. Actualment és la principal varietat de la denominació d'origen Binissalem.

Morro, 2017a, pàg. 22: El 1907 les millors vinyes de l'illa tornaven a estar en el Raiguer, afavorides per les condicions dels sòls de la zona. L'antiga varietat dominant, la gorgollassa, va ser substituïda per les varietats manto negro, batista, parrell, alacant, garnatxa i altres.

Morro, 2017b, pàg. 209: Bartomeu Simonet el 1917 esmentava com a varietats amb les quals estava experimentant a Son Llaüt els raïms mandó, sabater, boval, callet, sinsó, fogoneu, mantonegro, quigat i valent negre.

Zones de cultiu:

Mallorca, Llevant, Pla, Raiguer, Alaró, Artà, Binissalem, Consell, Felanitx, Inca, Llubí, Lluçmajor, Manacor, Marratxí, Montuiri, Muro, Porreres, Sant Joan, Santa Eugènia, Santa Margalida, Santa Maria del Camí i Sencelles.

Marblanc

Referències bibliogràfiques:

Calafat, 2017, pàg. 80: *Marblanc m. Varietat de raïm prefl-loxera.*

Zones de cultiu:

Mallorca.

Martona

Referències bibliogràfiques:

Calafat, 2017, pàg. 80: *Martona m. Varietat de raïm post-fl-loxera.*

Zones de cultiu:

Mallorca.

Massanet

Altres denominacions:

Maçanet.

Referències bibliogràfiques:

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Massanet B. Sant Cristòfol. Racimo poco grato.*

Favà Agud, 2001, pàg. 177: *Maçanet m. o mançanilla f. [...]*
 À. DIAL: [...] *massanet (Eiv.) [PzCab, 149]; (Men.) [Dag]; (Eiv.) [RIBAS, s. Raïm]; (Sant Mateu d'Aubarca) [Tman, 103]; (Sant Josep de sa Talaia, Eiv.) [ALDC]; (Santa Agnès de Corona) [FAVÀ].*


DESCR.: *maçanet «clase de uva» [PzCab, 149]; «classe de raïm» [TrL]; «raïm per menjar [...] i per fer vi dolç blanc» [TMan, 103-104]; «parra productiva de raïms mitjancers, de maduració primerenca. Gra groguenc, mitjà i rodó. Sucós i de pell ben forta, és molt dolç per a menjar. També fa un bon vi blanc, amb molt de grau i regust moscat» [FAVÀ].*

Zones de cultiu:

Menorca, es Migjorn Gran, Eivissa (illa), Eivissa (vila), Sant Antoni de Portmany i Sant Josep de sa Talaia.

Martona.

Anys	Uva destinada a la producció de mosto Quantales mètriques	Mosto			Valor total Pènetas
		Por 100 de uva Loixas	Total Hectòlitres	Quantitat hectòlitres Pènetas	
1903	68,286	60,99	41,648	2023	84,2539
1904	66,680	60,95	40,647	2050	83,2865
1905	118,027	63,04	87,012	1154	1,004,148
1906	94,003	60,17	59,282	1098	818,284
1907	110,666	60,58	121,228	1568	1,824,426
Sumas	557,671	"	249,944	"	5,222,640
Promedios	111,534	62,98	69,988	1521	1,066,521





Altres denominacions:

Molla, mollàr.

Referències bibliogràfiques:

Tofiño de San Miguel, 1787, pàg. 47: *Los vinos [de Mallorca] son de muy buen gusto, y tienen varias calidades como el Pampol Rodat, Mollar, Malvasías y otros de Bañalbufar, la Garnacha, Girons, &c. La Momona de Pollenza y otros vinos blancos y tintos.*

Moragues i Bover, 1841b, pàg. 537: *Valcárcel en su Agricultura califica el vino mallorquín por superior al de Italia, y el cronista D. Ventura Serra hace un elogio singular de los que produce la villa de Bañalbufar, á saber: giró, mollàr, malvasia y moscatell: el pàmpol rosàd, la montòna ó montàna de Pollenza, y la garnàcha, aunque inferiores á aquellos son tambien de los mas esquisitos.*

Cortada, 1845, pàg. 51: *El agua no es lo que la isla puede encarecer con mas fundamento, el vino que por lo general se vende para pasta, es espeso, porque le echan mucho yeso, y tiene un sabor poco agradable, por cuyo motivo se hace uso del de Mahon que es ligero, claro, limpio y de sabor bastante grato. A pesar de esto, hay aquí vinos muy buenos, y merecen mentarse al Albaflor, el Giró, el Mollar y el Pampol rosat, de mucha fuerza los cuatro pero dignos de figurar en la bodega de cualquier mojon, aunque como se deja entender en calidad de vinos clásicos.*

JDF, 1873, pàg. 23: 20_COTONER (FERNANDO); Bañalbufar (Balears). 56 Vino Albaflor. – 57 Vino Molla. – 58 Vino moscatel. – 59 Vino Manuel. 60 Vino Pampolrodar. – 61 Vino Giró. – 62 Vino tinto comun; precio en la isla, 1 peseta la botella del tinto comun y 2 pesetas y 50 céntimos la de

cada una de los demás que presenta este expositor.

Satorras, 1878, pàg. 18: *Varietades superiores ó finas. [...] Mollar, blanca, de bastante rendimiento. [...] Se destinan á vinos generosos ó licorosos.*

JCA, 1891, pàg. 48: *Palma: mollar.*

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparación del vino. [...] Para vinos generosos: Malvasia, Montona, Moscatell, Pàmpol rodar, Giró y Mollar.*

Augsburg, 1959, pàg. 168: *Los viñedos de Banyalbufar y de s'Estaca de Valldemossa fueron los más castigados. En general, fueron las clases más apreciadas como uvas de mesa o para vino las preferidas por el Oidium, que se cebó principalmente en las variedades Malvasia, Mollar, Girons, Granatxes y Escumacs.*

Binimelis Sebastián, 1999, pàg. 7: *Atacà preferentment les varietats de millor qualitat, com la malvasia i la mollar.*

Favà Agud, 2001, pàg. 204: *Mollar o mollí m. DOC.: [...] (Mall., 1897) «Mollar» [Die B, I, 257].*

À. DIAL.: [...] Cf. *calop mollàs (Men.) [DAg].⁶⁴⁷ | Cf. palop mollar (Santa Agnès de Corona) [FAVÀ].⁶⁴⁸*

DESCR.: *mollar «uvas muy finas y aromáticas» [BCas, 26]; «classe de raïm blanc» [TrL]; «Varietat de raïm blanc. Vi fluix?» [DCVB]. | [...] | palop mollar «parra de raïms blancs. Gra de pell fina molt bo per a menjar, però massa eixut per a fer vi» [FAVÀ].*

Escalona et al., 2016, pàg. 14: *Una de les imatges [mapa Cardenal Despuig, 1785] correspon a les vinyes plantades*

a les marjades del municipi de Banyalbufar. S'hi descriu la producció d'un vi exquisit i a més hi surten dibuixades botes de vi amb els noms següents: giró, mollar, moscatell, malvasia, tintorer i pàmpol rosat.

Escalona et al., 2016, pàg. 21: Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Mollá.

Calafat, 2017, pàg. 82: Mollar m. Varietat de raïm prefil·loxera.

Zones de cultiu:

Mallorca, Banyalbufar, Palma, Valldemossa, Menorca i Sant Antoni de Portmany.

Monastrell

Altres denominacions:

Manestrell, monestrell.

Referències bibliogràfiques:

Forteza, 1944, annex I: Producción vitícola de Mallorca. Principales variedades cultivadas. Monastrell. Término: Binisalem.

Augsburg, 1959, pàg. 167: En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparació del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las más importantes las siguientes: [...] Monastrell [...]. Todas las demás clases mencionadas [Monastrell] son negras.

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: Manestrell N. Sant Cristòfol. Racimo y vino tinto regular.

Grimalt, 1997, pàg. 37: Monestrell. El cep té bona vegetació, fulles de mida mitjana, sarments llargs i gra de volum mitjà. La brotada i la maduració són tardanes. És una varietat espanyola molt difosa a les zones llewantines, especialment a Múrcia i Alacant. A Mallorca està ben adaptada, però darrerament va perdent importància. Dona vins rics en alcohol, molt pigmentats i aspres quan són joves, per la qual cosa necessita criança, malgrat que s'oxidi amb facilitat.

Favà Agud, 2001, pàg. 207 i 208: Monastrell o morastell m. [...] À. DIAL.: [...] manestrell (Men.). [Dag].⁶⁵⁷ | monastrell [...] (Sant Josep de sa Talaia, Eivissa, Peramola, Sanaüja, Vinaròs, Atzeneta del Maestrat, Vilamarxant, Picassent, Torís, Xàbia) [ALDC]. | [...] | monastrell fort, monastrell moll (Sant Mateu d'Aubarca) [Tman, 103]. | monastrell ros [...] (Santa Agnès de Corona) [FAVÀ].

DESCR.: [...] manestrell «mena de raïm» [DAg]. | monastrell «uvas. De ellas resulta aquel vino tinto, de un sabor dulce con alguna aspereza» [AJCav II, 319]; «cep indígena. Negro, de maduració tardana» [SADURNÍ, 21]; «cep de raïms mitjans i esparços, usats per a fer vi. N'hi ha de grans blancs i negres, tots dos ben dolços» [FAVÀ]. | monastrell «uva rosa ó rubia, con el grano redondo de piel dura, y de jugo dulce. Esta uva es de las primeras en madurar, buena para comer y de guarda, dá un excelente vino» [JAVa, 29]; «viñas que producen el fruto negro» [NAVARRO, 13]; «grains ovoïdes, peau fine, peu juteux, saveur un peu âpre. Grappe moyenne [...] De mauvaise qualité, peu propre à faire du bon vin» [ROUFFIA, 132-133]; «dona molt fruyt, bon ví. Rahim gros, bastant apretat. Fruyt gros, quasi rodó, negre, dols» [ROIG, 37]; «classe de vi. Cep usual» [DAg]; «cepa de grano más bien pequeño, muy dulce y muy tinto. Racimos grandes. Vinos de elevada graduación alcohólica» [MARCILLA, 104];

«vi i raïm» [DECat, V, 576]; «raïm mitjà, poc compacte. Gra petit, maduració tardana. Cep de producció mitjana. Vins negres de molt color, bona graduació alcohòlica» [GCat, 24]; «cep de raïms apinyats i molt carregats. Sarments corbades, amb pàmpols borruts. Gra negre, mitjà i arrodonit, amb pell forta. Raïms de cua dura, que fan el vi més negre de tots, i amb grau» [FAVÀ]. | monastrell fort «raïm per fer vi negre, aspre, i per menjar» [TMan, 103]. | monastrell moll «raïm per fer vi negre» [TMan, 103]. | monastrell ros «cep de raïms grossos i molt espessos, de maduració tardana. Gra ros, mitjancer i arrodonit. De gust ben dolç, val per a menjar i per a fer bon vi negre» [FAVÀ].

Rallo Garcia, 2003, pàg. 42: *Varietats de raïm per a vinificació. Negres. Autoritzades: monastrell.*

Pons Comas, 2015, pàg. 268: *Producció de raïm a Binissalem. Monastrell.*

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Negres: Monastrell.*

Calafat, 2017, pàg. 82: *Monastrell m. Varietat de raïm negre, que prové de fora de Mallorca, de gra mitjà. A Alacant i Múrcia és una varietat molt present. A Mallorca se'n va produir a la dècada dels vuitanta emperò ara ja no queden vinyets d'aquest raïm.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Binissalem, Menorca, es Migjorn Gran, Eivissa (vila), Sant Antoni de Portmany i Sant Josep de sa Talaia.

Montona

Altres denominacions:

Momona, montana, montàna, montanac, montòna, montò-nec, montonech, muntona.

Referències bibliogràfiques:

Tofiño de San Miguel, 1787, pàg. 47: *Los vinos [de Mallorca] son de muy buen gusto, y tienen varias calidades como el Pampol Rodat, Mollar, Malvasías y otros de Bañalbufar, la Garnacha, Giron, &c. La Momona de Pollenza y otros vinos blancos y tintos.*

Moragues i Bover, 1841a, pàg. 46: *La cosecha de la villa [Pollença] es de trigo, aceite y vino, y en particular un género de vino blanco que llamamos Montòna, de estremado gusto, y muy particular remedio contra el mal de arenas.*

Moragues i Bover, 1841b, pàg. 537: *Valcárcel en su Agricultura califica el vino mallorquin por superior al de Italia, y el cronista D. Ventura Serra hace un elogio singular de los que produce la villa de Bañalbufar, á saber: giró, mòllar, malvasia y móscatell: el pàmpol rosàd, la montòna ó montàna de Pollenza, y la garnàcha, aunque inferiores á aquellos son tambien de los mas exquisitos.*

Weyler, 1855, pàg. 82: *Se conocen mas de treinta y cinco variedades de uvas, cultivadas unas mas que otras; pero si bien todas son a proposito para la mesa, para la elaboracion del vino se reservan tan solo, diez ó doce de ellas. Los vinos que gozan de mayor reputación son la malvasia ó alba-flor, el giró el pampol rodar, el moscatel, el montona, los que se consideran como generosos por poco añejos que sean.*

AAM, 1877, pàg. 50: *ESPECIES DE VIDUEÑO. Creo que Mallorca poco interés tiene, por ahora, en estudiar ó importar nuevas variedades. El país que posee la montona, y el pàmpol rosat, la gargollassa, el batista, la granatxa, el valent negre y el blanch, el aleluya, el sabater y el fogoneu; el giro pansal, la planta, el calop y el moscatell romá poco puede envidiar, poco tiene que desear.*

Satorras, 1878, pàg. 18: *Varietades superiores ó finas. [...] Montona, variedad blanca que proporciona vino sumamente aromático. [...] Se destinan á vinos generosos ó licorosos.*

Satorras, 1892, pàg. 4: *Varietades superiores ó finas. [...] Montana.- Variedad blanca que proporcionó en otro tiempo vinos sumamente aromáticos de mucha fama, pero d'penas se cultiva desde que el oidium destruyó casi por completo estos viñedos. [...] Se destinan á vinos generosos.*

Cerdá, 1910, pàg. 111: *Ab lo montona conrat antigament a Pollensa y conegut ja en temps dels romans, se fabricava un ví superior quedant reduida avuy la seva conró a una cantitat insignificant. El rehim del montona quant es madur es dorat y molt dols y prou acomés per les abelles en els punt poc ventilats.*

Ballester, 1911, pàg. 184: *En Menorca era preferida la variedad llamada Planta, en proporción de un 50 por 100 aproximadamente, ocupando la otra mitad de la extensión total los llamados Carignan, Montona, Calop, Giró y algunas otras.*

Forteza, 1944, annex II: *Datos de composición de los mostos del Campo experimental de Felanitx. 9 Septiembre 1930. Montona. Lectura densímetro: 1067 [...] Temperatura: 26'5 [...] Densidad a 15º: 1'0695 [...] Grado Baumé corresp: 9'3 [...] Acidéz total Sulfca.: 4'0 [...] Acidéz Tártrica: 6'1.*

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparación del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las más importantes las siguientes: [...] Montona [...] Son de grano blanco. [...] Para vinos generosos: Malvasia, Montona, Moscatell, Pàmpol rodât, Giró y Mollar. [...] En Pollença, en cambio, se tiene por la mejor clase de uva la Montona.*

Augsburg, 1959, pàg. 169: *Los vinos finos tienen su manera particular de preparación. La Malvasia no se fermenta en el lagar, sino que el mosto pasa directamente a los toneles. Para el Moscatell y el Montona se hierve el mosto en una caldera de cobre, aunque también existen estas dos clases de vino sin hervir, llamándose entonces Moscatell cruu y Montona crua.*

Laborde, 1975, pàg. 161: *Pollença¹⁶ es troba al nord de l'illa de Mallorca. [...] La collita principal és d'oli i de vi; aquest, anomenat montona, és exquisit, i hom en fa molt de cas.*

Laborde, 1975, pàg. 176: *Els vins són excel·lents, molt lleugers i molt fins; els més exquisits i de qualitat són el moscatell, la malvasia, el pàmpol rosat²⁷ i el montona.*

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Montana blanca B. Maó. Racimo de mesa muy bueno// Montona negra N. Maó (Llucmaçanes). Racimo de mesa muy bueno y poco frecuente.*

Trias Mercant, 1994, pàg. 45: *Hi havia dos tipus de raïm: el raïm de balança, per menjar com a fruita, i el raïm de vi, amb el qual produïen vi corrent, moscatell, montana, malvasia (Mora, 1989).*

Favà Agud, 2001, pàg. 214 i 215: *Montò nec m. o monto-*

na f. DOC.: [...] (Pollença, 1720) «montonech» [ap. DAg]. | (Mall., 1784) «muntona» [ap. DECat, V, 839]. | [...] | (Palma de Mallorca, 1839) «Si vol fer altre calidad de vi imitant á la montona de Pollensa ó blanch moscatell» [SORÀ, 18]. | (Men., 1869) «muntona» [Vhos, 62].

À. DIAL.: [...] montona (Llucmajor) [TrL]; (Manacor) [DCVB]; (Cervelló, Pollença) [ALDC]. | montòneg (Mall., Men.) [TrL],⁹⁷⁴ | [...] | muntona (Mall.) [DAg]; Maó [DCVB]; Pollença [DECat, V, 839].⁶⁷⁵

DESCR.: [...] montona «re. Palomina» [VHos, 62]; «especie de uva negra» [DFer]; «raïms negres molt apreciats per a vi» [Die B, I, 257]; «rehim dorat i molt dols» [CERDÀ, 111]; «varietat de parres que donava un vi blanc superior. Vi» [DAg]; «raïms grossos i rebotits de gra molt cruixent» [JSan, 50]. | mononac «vi de montona» [DAg]. | montòneg «raïm blanc bo per a fer vi o per panses» [TrL]; «raïm de mida gran, compacte. Gra blanc, gran. Pell gruixuda de maduració tardana. Cep que produeix vins de poca graduació, de molta finor» [GCat, 20]; «cep de raïms grossos, feixucs i apinyats. Raïm de maduració tardana, que fa un vi suau, de poc grau. Gra verdós, rodó i gros, de pell prima» [FAVÀ]. | montòneg «vi» [DAg]; «vi de montona» [DCVB]. | muntona «raïm i vi exquisit» [DAg].

Grasset de Saint-Sauveur, 2003, pàg. 48: Els vins de Mallorca són de diferents qualitats. [...] Es distingeixen, per la delicadesa del seu gust i vigor, el Moscatell, la Malvasia, el Pàmpol-Rodat i la Montona de Pollença.

Escalona et al., 2016, pàg. 14: Uns quants anys més tard, el 1744, se sol·licita un tractament fiscal especial per als vins de més bona qualitat i s'esmenten per primera vegada algunes varietats: pàmpol rodat, moscatell, malvasia i mononencs, entre d'altres.

Escalona et al., 2016, pàg. 21: Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura

en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Blanques: Montona.

Calafat, 2017, pàg. 82: Montanac m. Varietat de raïm prefil·loxera.

Calafat, 2017, pàg. 83: Muntona m. Varietat de raïm blanc.

Morro, 2017a, pàg. 19: Les varietats fines eren el moscatell, la malvasia, la montona, el giró i el pàmpol rodat.

Zones de cultiu:

Mallorca, Banyalbufar, Felanitx, Llucmajor, Manacor, Palma, Pollença, Menorca i Maó.

Moret bàmbol

Altres denominacions:

Moret-bàmbol, morete.

Referències bibliogràfiques:

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: Moret bàmbol B. Maó (Llucmaçanes). Racimo poco gustoso, vino tinto.

Ferrer, 1999, pàg. 264: Mostraba cierta preferencia por las de malvasia y las de morete (¿moscatel?) en Deià y no parece que tenga insectos enemigos que le ataquen.

Favà Agud, 2001, pàg. 222: Moro m. À. DIAL.: [...] Cf. Moret-bàmbol (Men.) [DAg]; (Mall.) [TrL].

DESCR.: [...] moret-bàmbol «mena de raïm» [DAg].

ETIM.: [...] Pel que fa al compost moret-bàmbol, dono per fet que bàmbol no és res més que una sonorització de pàmpol, per fonètica inductiva.⁷¹⁶

Zones de cultiu:

Mallorca, Deià, Menorca i Maó.

 **Moret trobat****Altres denominacions:**

Moret-trobat, morete.

**Referències bibliogràfiques:**

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Moret trobat B. Maó. Bueno como los calops.*

Ferrer, 1999, pàg. 264: *Mostraba cierta preferencia por las de malvasia y las de morete (¿moscatel?) en Deià y no parece que tenga insectos enemigos que le ataquen.*

Favà Agud, 2001, pàg. 353 i 354: *Trobat o turbat m. À. DIAL.: [...] Cf. moret-trobat (Men.) [DAg]. DESCR.: Cf. moret-trobat «mena de raïm» [DAg].*

Zones de cultiu:

Deià, Menorca i Maó.

 **Morsacà****Altres denominacions:**

Massacà, morzacà.

Referències bibliogràfiques:

Favà Agud, 2001, pàg. 199: *Massacà o morzacà f. À. DIAL.: massacà (Mall.) [DCVB, s. Raïm]. | Morsacà (Sant Mateu d'Aubarca) [Tman, 103]. | Morzacà (Sant Josep de sa Talaia) [ALDC]; (Santa Agnès de Corona) [FAVÀ].*

DESCR.: massacà «raïm de gra petitó molt espès, negre i no gaire bo» [DCVB, s. raïm] | morsacà «raïm per fer vi blanc, encara que també és bo per menjar» [TMan, 103]. | morzacà «raïm blanc» [ALDC], «parra grossa de producció irregular. Raïms clars i molt petits. Gra daurat, petit i rodó; tan dolç per a menjar que enfarfega. També fa un vi blanc amb grau alcohòlic» [FAVÀ].

Calafat, 2017, pàg. 81: *Massacà m. Varietat de raïm negre, amb grans atapeïts, petits i no gaire bons.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Sant Antoni de Portmany i Sant Josep de sa Talaia.

 **Moscatell****Altres denominacions:**

Moscatel, moscatellet, moscat, muscat.

Referències bibliogràfiques:

Weyler, 1855, pàg. 82: *Se conocen mas de treinta y cinco variedades de uvas, cultivadas unas mas que otras; pero si bien todas son a proposito para la mesa, para la elaboracion del vino se reservan tan solo, diez ó doce de ellas. Los vinos que gozan de mayor reputación son la malvasia ó alba-flor, el giró el pampol rodât, el moscatel, el montona, los que se consideran como generosos por poco añejos que sean.*

Commissariat d'Espagne, 1873, pàg. 104: 299. (4397.) *Cotoner (Fernando de); Bañalbujar, province des Baléares. Vin Alba-flor. [...] Vin Giró. Prix: 1 peseta la bouteille. Vin Manuel. Prix: 2 pesetas la bouteille. Vin Pampol Rodat. Prix: 1 peseta la bouteille. Vin Muscat. Prix: 1 ½ peseta la bouteille.*

JDF, 1873, pàg. 23: *20_COTONER (FERNANDO); Bañalbufar (Balears). 56 Vino Albaflor. - 57 Vino Molla. - 58 Vino moscatel. - 59 Vino Manuel. 60 Vino Pampolrodar. - 61 Vino Giró. - 62 Vino tinto comun; precio en la isla, 1 peseta la botella del tinto comun y 2 pesetas y 50 céntimos la de cada una de los demás que presenta este expositor.*

Carretero, 1875, pàg. 29: *Varietats blanques. Moscatell menut. Moscatell vermeill.*

AAM, 1877, pàg. 50: *ESPECIES DE VIDUEÑO. Creo que Mallorca poco interés tiene, por ahora, en estudiar ó importar nuevas variedades. El país que posee la montona, y el pámpol rosat, la gargollassa, el batista, la granatxa, el valent negre y el blanch, el aleluya, el sabater y el fogoneu; el giro pansal, la planta, el calop y el moscatell romá poco puede envidiar, poco tiene que desear.*

Satorras, 1878, pàg. 18: *Se cultivan infinidad de variedades, las más extendidas son las que ponemos á continuacion: Varietats superiores ó finas. - Moscatel, y las variedades de moscatel romano. - Idem menudo blanco. - Idem rosado. [...] Se destinan á vinos generosos ó licorosos.*

JCA, 1891, pàg. 48: *Palma: moscatell.*

Satorras, 1892, pàg. 4: *Varietats superiores ó finas. Moscatel.- Sarmientos tendidos y desiguales en longitud; hojas pequeñas, uvas redondas, blancas ó doradas: variedades: moscatel romano - id menudo blanco - id rosado. [...] Se*

destinan á vinos generosos.

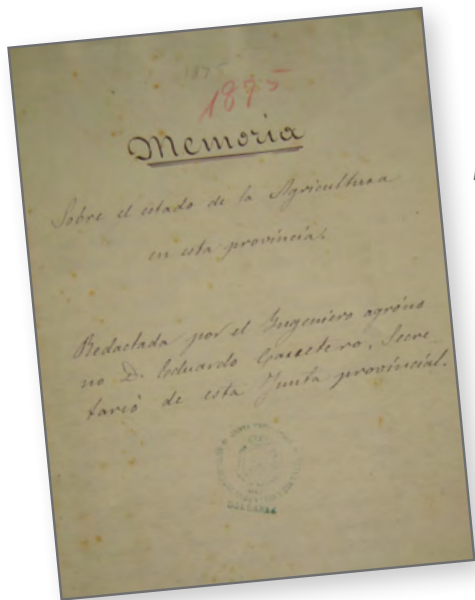
Satorras, 1892, pàg. 9: *Para la mesa las mas apreciadas son el Calop, Pansal blanca, Moscatel y Juanillo.*

Cerdá, 1910, pàg. 111: *Principals varietats de parres mallorquines. Ses varietats de parres conegudes a Europa son moltíssimes. Ses mes conegudes a aquesta Illa son; montona, melvesía, moscatell, calop moscatell o pansa moscatell. [...] Ademes son classes superiors per fer bons vins, el moscatell, que se conra a Binisalem y dona un vi dols y llépol.*

Ballester, 1911, pàg. 183 i 184: *La distribución y preponderancia de variedades en cada una de las zonas era muy diversa, pudiendo estimarse que en la primera (Benisalem), la Gargollasa ocupaba de un 75 á 80 por 100 de la extensión total de su viñedo, el Fogonén figuraba en proporción del 15 al 20 por 100, correspondiendo pequeñas extensiones á las Moscateles, Malvasía y Calop. [...] Cultivándose, por último, en la cuarta zona (Ibiza), el Giró, Moscatel rosado, Calop y otras en menor escala.*

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparación del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las más importantes las siguientes: [...] Moscatell [...] Son de grano blanco. Calops, Moscatells y Sabaters lo corriente es que sean blancas, pero hay una variedad negra. [...] Para vinos generosos: Malvasia, Montona, Moscatell, Pàmpol rodar, Giró y Mollar. [...] En Banyalbufar las más apreciadas son Malvasia, Moscatell y Pàmpol rodar.*

Augsburg, 1959, pàg. 169: *Los vinos finos tienen su mane-*



ra particular de preparaci3n. La Malvasia no se fermenta en el lagar, sino que el mosto pasa directamente a los toneles. Para el Moscatell y el Montona se hierva el mosto en una caldera de cobre, aunque tambi3n existen estas dos clases de vino sin hervir, llam3ndose entonces Moscatell cruu y Montona cruu.

Barcel3, 1959, p3g. 10-11: [Los vinos de Banyalbufar] Se producían tres tipos de vinos fundamentalmente la malvasia y en segundo lugar el moscatel y el vino blanco de mesa de cuyas calidades son prueba bien patente las numerosas distinciones con que fueron galardonados en numerosos concursos nacionales y extranjeros. [...] Los tipos eran: malvasia, p3mpol rod4t y moscatel.

Jaume Miralles, 1973, p3g. 62: El segundo, era el «moscatel» con una uva del mismo nombre aunque de un sabor muy especial por su proximidad al mar. Su mosto, concentrado en la caldera, daba lugar a unos vinos dulces y muy superiores.

Laborde, 1975, p3g. 176: Els vins s3n excel·lents, molt lleugers i molt fíns; els m3s exquisits i de qualitat s3n el moscatell, la malvasia, el p3mpol rosat²⁷ i el montona.

Augsburg, 1982, p3g. 355 i 356: Moscatell o xinx3s B. Ma3. Racimo muy dulce y vino bebiente muy peculiar.

Trias Mercant, 1994, p3g. 45: Hi havia dos tipus de raïm: el raïm de balança, per menjar com a fruita, i el raïm de vi,

amb el qual produïen vi corrent, moscatell, montana, malvasia (Mora, 1989).

Grimalt, 1997, p3g. 42 i 56: Moscatell de gra petit. D'origen molt antic, prov3 de la conca oriental mediterr3nia. T3 una planta mitjanament vigorosa, de brotada mitjana precoç, sarments robusts amb entrenusos de mitjans a curts i vegetaci3 relativament equilibrada. Dels seus vins, en destacarem els perfums que tenen.

Ferrer, 1999, p3g. 264: Mostraba cierta preferencia por las de malvasia y las de morete (¿moscatel?) en Dei3 y no parece que tenga insectos enemigos que le ataquen. [...] En las de Son Servera se observa que son preferidas por el insecto las variedades de moscatel, escursach o corps, jirones y granachas de gorta. En Montuiri se especifica m3s: las vides j3venes 3 las viejas, las m3s bajas 3 las viejas, las que no est3n en lugar arcilloso o blanquer, a las que lo est3n, los moscateles, girones, escursach 3 langres, 3 las vinales, plantes, valenas negres y abengars.

Fav3 Agud, 2001, p3g. 225, 226 i 229: Moscatell o moscat m. DOC.: [...] (Men., c. 1830) «moscat3ll» [DFeb]. | (Mall, 1840) «moscatell» [DFig]. [...] (Banyalbufar, 1897) «moscatell» [Die B., I, 257].

À. DIAL.: [...] moscatell ([...] Pollenç3, S3ller, Eivissa, [...]) [ALDC]; (la Granada, Creixell de Mar, Sarra3, Sant Lluís, Porreres, Sant Llorenç des Cardassar, [...]) [FAVÀ].| [...] moscatellet (Consell, Col3nia de Sant Pere d'Art3) [FAVÀ].

DESCR.: moscatell «uva de olor i sabor de amizcle. El comun blanco es temprano, de racimo pequeño y apretado» [JAVa, 16]; «uvas blancas, sabrosas y delicadas» [NAVARRO, 13]; «raïm blanc o roig de gra llis y de gust molt dos; y tambi3 s'aplica al cep y beguda que's fa d'ell» [DLab]; «casta de uva blanca 3 morada, de grano redondo» [DAm]; «emparrat, es molt apreciat pera taula raïm per a taula [...].

Cep mitjà. Rahím mitjà. Fruyt gros, oblongo, blanch daurat, molt dolç y aromátich especial» [ROIG, 33-34]; «classe de uva blanca, planta que lo produce y vino que se hace de ella» [DMGa]; «vi dolç y llépol» [CERDÀ, 111]; «cep que dóna un raïm de gra gros, llis i de poca pellerofa» [DAg]; «raïm de gra gros un xic allargat, de color blanc o vermell, molt bo per a menjar. Serveix per a fer vi conegut pel mateix nom» [TrL]; «raïm d'olor i sabor que recorda el mesc. Vi molt dolç i d'alta graduació» [DCVB]; «varietat de raïm de grans grossos i ovalats. Vi dolç i perfumat que es fa amb aquest raïm» [DIEC]; «cep de raïms de taula llargs, sovint emparrats i poc productius. Gra llarg i blanc-verdós, de cua trencadissa. Molt dolç per a menjar; també val per a escaldar i fer panses, o per a fer aiguardent» [FAVÀ].⁷³⁰ | [...] moscatellet «raïm per a taula» [SIMÓ, 331]; «cep de raïms primerencs. Gra blanc, rodó i mitjancer» [FAVÀ].

Favà Agud, 2001, pàg. 302 i 303: *Raïm de Jerusalem m.* [...] 969. En francès, el muscat de Jérusalem s'anomenava també muscat d'Alexandrie [ap. DncF, 255].

Grasset de Saint-Sauveur, 2003, pàg. 48: *Els vins de Mallorca són de diferents qualitats.* [...] *Es distingeixen, per la delicadesa del seu gust i vigor, el Moscatell, la Malvasia, el Pàmpol-Rodat i la Montona de Pollença.*

Rallo Garcia, 2003, pàg. 42: *Taula. Varietats de raïm per a vinificació. Blanques. Autoritzades: Moscatell d'Alexandria.*

Martorell i Mas, 2006, pàg. 10: *Les varietats utilitzades a Montuiri [...]. Sempre, a quasi totes les vinyes hi havia una petita part de raïm de taula, com les varietats: calop (blanc, vermell o negre), moscatell.*

De Rada i Soler Summers, 2006, pàg. 13: *En canvi, al Pla i a la zona de Llevant les principals varietats negres que es*

conreen són el Fogoneu, el Callet, la Gorgollassa, el Girós, el Manto Negre, el Moscatell i el Macabeu, entre altres, que en la seva majoria es mantenen en major o menor producció. Pel que fa a la producció de vins generosos, entre els quals destacava la Malvasia, no faltaven els de Moscatell i Pàmpol Rodat, aquest darrer ja desaparegut.

Sansó Barceló, 2014, pàg. 133: *La gorgollassa era la varietat majoritària a la zona de Binissalem amb un percentatge que oscil·lava entre el 75% i 80%. [...] Completaven la producció petites quantitats de moscatell, malvasia i calop (per consum a la taula).*

Jasso i Torrens, 2015, pàg. 126: *Els millors vins eren el moscatell i la malvasia.*

Pons Comas, 2015, pàg. 269: *Producció de raïm al municipi de Binissalem. Moscatell.*

Escalona et al., 2016, pàg. 12: *Taula 1. Varietats tal com s'esmenten per categories al segle I dC (Columela, edició facsímil de l'edició castellana de 1824). Categoria de primera classe: Apianes o moscateles.*

Escalona et al., 2016, pàg. 14: *Uns quants anys més tard, el 1744, se sol·licita un tractament fiscal especial per als vins de més bona qualitat i s'esmenten per primera vegada algunes varietats: pàmpol rodat, moscatell, malvasia i montonencs, entre d'altres.*

Escalona et al., 2016, pàg. 14: *Una de les imatges [mapa Cardenal Despuig, 1785] correspon a les vinyes plantades a les marjades del municipi de Banyalbufar. S'hi descriu la producció d'un vi exquisit i a més hi surten dibuixades botes de vi amb els noms següents: giró, mollar, moscatell, malvasia, tintorer i pàmpol rosat.*

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Blanques: Moscatell, Moscatell menut, Moscatell vermell.*

Escalona et al., 2016, pàg. 118: *Moscatell. Varietat de raïm de taula estesa per tota l'illa de Mallorca.*

Escalona et al., 2016, pàg. 120: *Moscatell romà. Varietat cultivada com a raïm de taula per la seva aroma intensa de moscatell. Collida al municipi de Campos.*

Pastor, 2016, pàg. 48: *Posteriorment, aquest bord americà era empeltat de la varietat desitjada (fogoneu, gorgollassa, escursac, manto negro, batista, callet, moll o prensal blanc, giró ros, sabater...). i, en el cas de la zona de Banyalbufar, d'albaflor, malvasia, moscatell... La varietat predominant en el conjunt de l'illa era el fogoneu.*

Calafat, 2017, pàg. 83: *Moscatell m. 1 Varietat de raïm prefil·loxera de fulles grosses i sarments llargues. Té els grans grossos i un poc allargats, amb pellerofa gruixada, molt apreciat com a raïm de balança. 2 Vi dolç fet de la varietat de raïm que li dona el nom.*

Morro, 2017a, pàg. 19: *Les varietats fines eren el moscatell, la malvasia, la montona, el giró i el pàmpol rodat.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Llevant, Pla, Artà, Banyalbufar, Binissalem, Campos, Consell, Deià, Montuiri, Palma, Pollença, Porreres, Sant Llorenç des Cardassar, Sóller, Son Servera, Maó, Sant Lluís, Eivissa (illa) i Eivissa (vila).

Mula

Referències bibliogràfiques:

Boletín Viti-Vinícola EEF, 1920: *Boletín viti-vinícola de la estación enológica de Felanitx. Datos experimentales de afinidad-fructificación de variedades cultivadas en Mallorca sobre diferentes porta-injertos. Mula.*

Grimalt, 1997, pàg. 19: *Entre els anys 1917 i el 1919 es realitzen investigacions sobre l'adaptació de diferents portaempelts americans (41-B, Rupestris de Lot, etc.), amb les varietats negres Fogoneu, Giró, Mula, Batista, Manto Negro, etc., i les blanques Xarel·lo, Valent Blanc, Parellada, etc.*

De Rada i Soler Summers, 2006, pàg. 48: *Durant el funcionament de l'Estació Enològica de Felanitx les varietats que es manejaven eren [...] la Mula.*

Zones de cultiu:

Mallorca i Felanitx.

Negrella

Altres denominacions:

Callet negrella, negrillo.

Referències bibliogràfiques:

Cerdà, 1910, pàg. 111: *Principals variedats de parres mallorquines. Ses variedats de parres conegudes a Europa son moltíssimes. Ses mes conegudes a aquesta Illa son; [...] negrillos y altres.*

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva*

destinada al mercader i para comer, y el raim de vi, la destinada a la preparaci3n del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las m1s importantes las siguientes: [...] Negrelles. [...] Todas las dem1s clases mencionadas [Negrelles] son negras.

Fav1 Agud, 2001, p1g. 237 i 238: *Negrell3 m. o negrella f. DOC.: [...] negrilla (Mall). [CERD1, 111].*

DESCR.: *negrella «especie de uva negra» [DEsc.]⁷⁴⁶ | negrilla «varietat de parra» [CERD1, 111].*

Escalona et al., 2016, p1g. 60: *Callet negrella. Autoritzada. Varietat aut3ctona negra, molt semblant a la varietat autoritzada callet, per3 els marcadors moleculars indiquen que s3n diferents. Trobada a la zona de Cas Concos. Encara que durant la prospecci3 de varietats es va collir com a manto negro o batista, uns estudis gen3tics recents demostren que 3s el parental originari de les varietats majorit1ries callet, manto negro i gafarr3.*

Zones de cultiu:

Mallorca i Felanitx.

Palomino

Refer3ncies bibliogr1fiques:

Augsburg, 1982, p1g. 355 i 356: *Palomino B. Ma3 (Alcaufar Vell). Muy bueno para hacer vino blanco, se usa mucho para hacer el Jerez.*



Zones de cultiu:

Ma3.

P1mpol rodat

Altres denominacions:

P1mpol ros1d, p1mpol rosat, p1mpol vorat, pampolrodat.

Refer3ncies bibliogr1fiques:

Tofi3o de San Miguel, 1787, p1g. 47: *Los vinos [de Mallorca] son de muy buen gusto, y tienen varias calidades como el P1mpol Rodat, Mollar, Malvas1as y otros de Ba3albufar, la Garnacha, Girons, &c. La Momona de Pollenza y otros vinos blancos y tintos.*

Moragues i Bover, 1841b, pàg. 537: *Valcárcel en su Agricultura califica el vino mallorquín por superior al de Italia, y el cronista D. Ventura Serra hace un elogio singular de los que produce la villa de Bañalbufar, á saber: giró, mollàr, malvasia y moscatéll: el pàmpol rosàd, la montòna ó montàna de Pollenza, y la garnàcha, aunque inferiores á aquellos son tambien de los mas esquisitos.*

Cortada, 1845, pàg. 51: *El agua no es lo que la isla puede encarecer con mas fundamento, el vino que por lo general se vende para pasto, es espeso, porque le echan mucho yeso, y tiene un sabor poco agradable, por cuyo motivo se hace uso del de Mahon que es ligero, claro, limpio y de sabor bastante grato. A pesar de esto, hay aquí vinos muy buenos, y merecen mentarse al Albaflor, el Giró, el Mollar y el Pampol rosat, de mucha fuerza los cuatro pero dignos de figurar en la bodega de cualquier mojon, aunque como se deja entender en calidad de vinos clásicos.*

Weyler, 1855, pàg. 82: *Se conocen mas de treinta y cinco variedades de uvas, cultivadas unas mas que otras; pero si bien todas son a proposito para la mesa, para la elaboracion del vino se reservan tan solo, diez ó doce de ellas. Los vinos que gozan de mayor reputación son la malvasía ó alba-flor, el giró el pampol rodar, el moscatel, el montona, los que se consideran como generosos por poco añejos que sean.*

Commissariat d'Espagne, 1873, pàg. 104: 299. (4397) *Cotoner (Fernando de); Bañalbujar, province des Baléares. Vin Alba-flor. [...] Vin Giró. Prix: 1 peseta la bouteille. Vin Manuel. Prix: 2 pesetas la bouteille. Vin Pampol Rodat. Prix: 1 peseta la bouteille. Vin Muscat. Prix: 1 ½ peseta la bouteille.*

JDF, 1873, pàg. 23: *20_COTONER (FERNANDO); Bañalbufar (Balears). 56 Vino Albaflor. – 57 Vino Molla. – 58 Vino*

moscatel. – 59 Vino Manuel. 60 Vino Pampolrodar. – 61 Vino Giró. – 62 Vino tinto comun; precio en la isla, 1 peseta la botella del tinto comun y 2 pesetas y 50 céntimos la de cada una de los demás que presenta este expositor.

Carretero, 1875, pàg. 29: *Varietades blancas. Pampol vorat.*

AAM, 1877, pàg. 50: *ESPECIES DE VIDUEÑO. Creo que Mallorca poco interés tiene, por ahora, en estudiar ó importar nuevas variedades. El país que posee la montona, y el pampol rosat, la gargollassa, el batista, la granatxa, el valent negre y el blanch, el aleluya, el sabater y el fogoneu; el giro pansal, la planta, el calop y el moscatell romá poco puede envidiar, poco tiene que desear.*

Satorras, 1878, pàg. 19: *Varietades superiores ó finas. [...] Pampolrodar, variedad blanca, de bastante rendimiento y muy aromática. [...] Se destinan á vinos generosos ó licorosos.*

Satorras, 1892, pàg. 5: *Varietades superiores ó finas. [...] Pampol rodar.- Variedad blanca; la cepa adquiere mucho grosor y desarrollo y echa muchos sarmientos, racimos grandes, de hollejo muy delgado que se pudre fácilmente; quiere terrenos mullidos y sitios altos; rinde mucho fruto. [...] Se destinan á vinos generosos.*

Barceló, 1959, pàg. 10 i 11: *[Los vinos de Banyalbufar] Se producían tres tipos de vinos fundamentalmente la malvasia y en segundo lugar el moscatel y el vino blanco de mesa de cuyas calidades son prueba bien patente las numerosas distinciones con que fueron galardonados en numerosos concursos nacionales y extranjeros. [...] Los tipos eran: malvasia, pampol, rodar y moscatel.*

Barceló, 1959, pàg. 12: *[Los vinos de Banyalbufar] Con la*

rapa de la malvasia estrujada y uvas de “pàmpol rodat”, se elaboraba un excelente vino blanco de mesa.

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparaci3n del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las m3s importantes las siguientes: [...] Pàmpol rodat [...] son de grano blanco. [...] Para vinos generosos: Malvasia, Montona, Moscatell, Pàmpol rodat, Gir3 y Mollar. [...] En Banyalbufar las m3s apreciadas son Malvasia, Moscatell, y Pàmpol rodat.*

Laborde, 1975, pàg. 176: *Els vins s3n excel·lents, molt lleugers i molt fins; els m3s exquisits i de qualitat s3n el moscatell, la malvasia, el pàmpol rosat i el montona.*

Favà Agud, 2001, pàg. 251: *Pàmpol rodat m. o pampa-redona f. DOC.: [...] (Banyalbufar, 1897) «pàmpol rodat» [Die B, I, 257].*

DESCR.: *pàmpol rodat «uva un poco robisca: tiene la pulpa dulce con el hollejo delgado y su racimo es bastante grande. Por s3 hace un vino exquisito» [JAVa, 32]; «raïms blancs molt apreciats per al vi» [Die B, I, 257].*

ETIM.: [...] *D'altra banda, tamb3 l'antic ampel3nim valencià i mallorquí pàmpol rodat ha estat motivat per la forma voltada, rodada, dels seus pàmpols.⁷⁸²*

Grasset de Saint-Sauveur, 2003, pàg. 48: *Els vins de Mallorca s3n de diferents qualitats. [...] Es distingeixen, per la delicadesa del seu gust i vigor, el Moscatell, la Malvasia, el Pàmpol-Rodat i la Montona de Pollença.*

De Rada i Soler Summers, 2006, pàg. 13: *Pel que fa a la producci3 de vins generosos, entre els quals destacava*

la Malvasia, no faltaven els de Moscatell i Pàmpol Rodat, aquest darrer ja desaparegut.

Escalona et al., 2016, pàg. 14: *Uns quants anys m3s tard, el 1744, se sol·licita un tractament fiscal especial per als vins de m3s bona qualitat i s'esmenten per primera vegada algunes varietats: pàmpol rodat, moscatell, malvasia i montonencs, entre d'altres.*

Escalona et al., 2016, pàg. 14: *Una de les imatges [mapa Cardenal Despuig, 1785] correspon a les vinyes plantades a les marjades del municipi de Banyalbufar. S'hi descriu la producci3 d'un vi exquisit i a m3 hi surten dibuixades botes de vi amb els noms seg3ents: gir3, mollar, moscatell, malvasia, tintorer i pàmpol rosat.*

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Blanques: Pàmpol rodat.*

Calafat, 2017, pàg. 90: *Pàmpol rodat m. Varietat de raïm prefil·loxera.*

Morro, 2017a, pàg. 19: *Les varietats fines eren el moscatell, la malvasia, la montona, el gir3 i el pàmpol rodat.*

Zones de cultiu:

Mallorca i Banyalbufar.



Altres denominacions:

Padre.

Referències bibliogràfiques:

Carretero, 1875, pàg. 29: *Varietades blancas. Padre.*

Escalona *et al.*, 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Blanques: Padre.*

Calafat, 2017, pàg. 91: *Pare m. Varietat de raïm prefil-loxera.*

Zones de cultiu:

Mallorca.

 **Parellada****Referències bibliogràfiques:**

Boletín Viti-Vinícola EEF, 1920: *Boletín viti-vinícola de la estación enológica de Felanitx. Datos experimentales de afinidad-fructificación de variedades cultivadas en Mallorca sobre diferentes porta-injertos. Parellada.*

Forteza, 1944, annex II: *Datos de composición de los mostos del Campo experimental de Felanitx. 9 Septiembre 1930. Parellada. Lectura densímetro: 1075 [...] Temperatura: 23 [...] Densidad a 15°: 1'0766 [...] Grado Baumé corresp: 10'3 [...] Acidéz total Sulfca.: 2'6 [...] Acidéz Tártrica: 4'0.*

Favà Agud, 2001, pàg. 218: *SIN.: No tinc cap dubte de la sinonímia amb parellada. A finals del s. XIX un enòleg català [ROIG, 35] ja parla de l'equivalència entre aquest i moltonach. Modernament, CIURANA [p. 13 i 103] també estableix la sinonímia entre parellada i montònega o montònec.*

Rallo Garcia, 2003, pàg. 42: *Varietats de raïm per a vinificació. Blanques. Autoritzades: Parellada.*

Pons Comas, 2015, pàg. 268: *Producció de raïm a Binissalem. Parellada.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Binissalem i Felanitx.

 **Parrell****Referències bibliogràfiques:**

Morro, 2017a, pàg. 22: *El 1907 les millors vinyes de l'illa tornaven a estar en el Raiguer, afavorides per les condicions dels sòls de la zona. L'antiga varietat dominant, la gorgollassa, va ser substituïda per les varietats manto negro, batista, parrell, alacant, garnatxa i altres.*

Zones de cultiu:

Raiguer.

 **Pedro Jiménez****Altres denominacions:**

Pedro Gimenez, Pere Gimenez, Pedro Ximenes i Pedro Jiménez.

Referències bibliogràfiques:

Satorras, 1878, pàg. 18 i 19: *Varietades superiores ó finas. [...] Pedro Gimenez, blanca, uvas esféricas, de gran rendimiento, sin aroma, pero muy azucarada. [...] Se destinan á vinos generosos ó licorosos.*

JCA, 1891, pàg. 48: *Palma: Pedro Jiménez.*

Satorras, 1892, pàg. 4: *Varietades superiores ó finas. Pedro Jimenez.- Blanca, sarmientos erguidos, hojas de color verde amarillento, pelosas; con senos muy agudos, uvas esféricas apiñadas muy azucaradas pero de poco aroma.- 15º50. [...] Se destinan á vinos generosos.*

Cerdá, 1910, pàg. 111: *Principals variedats de parres mallorquines. Ses variedats de parres conegudes a Europa son moltíssimes. Ses mes conegudes a aquesta Illa son; [...] Pere Gimenez.*

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Pedro Ximénez B. Maó (Alcaufar Vell). Igual, para el vino de su denominación.*

Calafat, 2017, pàg. 92: *Pero Ximenes m. Varietat de raïm prefil·loxera importada a principis de segle procedent de França.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Palma i Maó.

Pepita

Referències bibliogràfiques:

Favà Agud, 2001, pàg. 270: *Pepita f. À. DIAL.: pepita (Llucmajor) [ALDC]; (Artés, Consell, Porreres, Colònia de Sant Pere d'Artà) [FAVÀ].⁸⁶⁰ | pepita de oro (Esparreguera, Porrera, Sant Llorenç des Cardassar) [FAVÀ]. | pepitas de oro (Felanitx) [ALDC].*

DESCR.: *pepita «cep de raïms de plaça, esparsos i tardans. Bons per a guardar, però no pas per a fer vi pel seu grau baix. Gra blanc, gros i llargarut, de pell forta i aspra» [FAVÀ]. | pepita de oro «cep de raïms de taula, dolços. Gra ros, llargarut i gros, de pell gruixuda. No val per a vinificar» [FAVÀ].*

Martorell i Mas, 2006, pàg. 10: *Les varietats utilitzades a Montuiri [...]. Sempre, a quasi totes les vinyes hi havia una petita part de raïm de taula, com les varietats: [...], pepita de oro.*

Escalona et al., 2016, pàg. 122: *Pepita de oro. D'àmplia difusió a l'illa de Mallorca, collida als municipis de Felanitx, Manacor i Binissalem. Utilitzada com a raïm de taula pel gust exquisit que té.*

Escalona et al., 2016, pàg. 124: *Pepita rosada (fra Afus ali rosée). Collida entre Cas Concos i Felanitx juntament amb la varietat callet negrella. Molt apreciada com a varietat de taula, però sensible a la botritis. Actualment en desús per la introducció de noves varietats.*

Calafat, 2017, pàg. 92: *Pepita m. Varietat de raïm postfil·loxera de grans grossos i allargats. N'hi ha de blanca i de rosada, i també l'anomenada d'or.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Artà, Binissalem, Consell, Felanitx, Llucmajor Manacor, Montuiri, Porreres, Sant Llorenç des Cardassar.

Perricos

Referències bibliogràfiques:

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Perricos N. Maó (Llucmajor). Producción abundosa, buen racimo.*

Zones de cultiu:

Maó.

Peu de rata

Sinonímies:

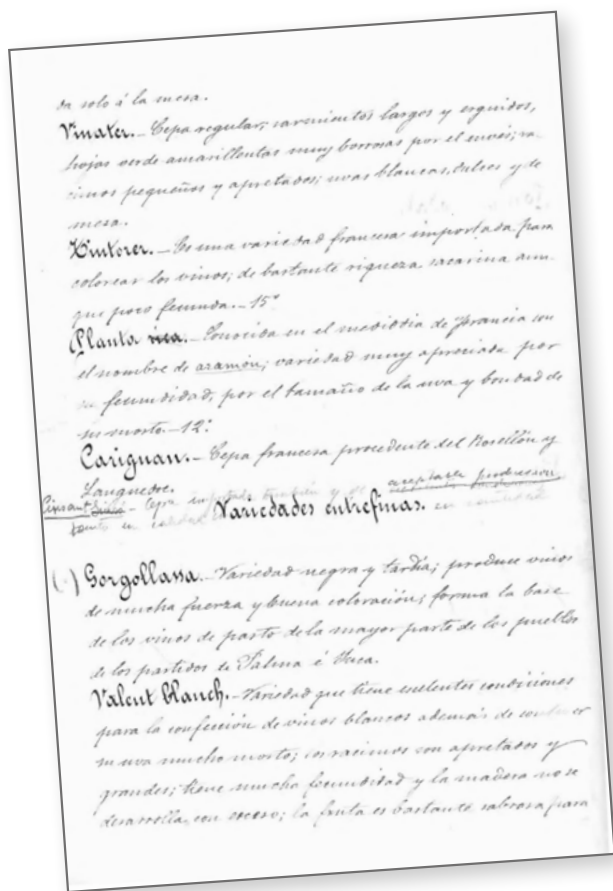
Fr. chasselas cioutat.

Referències bibliogràfiques:

Escalona et al., 2016, pàg. 126: *Peu de rata*. Collida a la zona de Son Nadal, del municipi de Felanitx. Conreada i conservada a causa de la morfologia peculiar de la fulla.

Zones de cultiu:

Felanitx.



Picapoll

Referències bibliogràfiques:

Font Poquet, 2005, pàg. 94: *Raim blanc i raim negre són les denominacions més generals del raim segons el color dels grans. Hi ha moltes altres designacions específiques de cada varietat de raim. Entre les principals castes de raim de taula a Mallorca: dels blancs, calop, Jerusalem, Magdalena, Malvasia i picapoll; negre, el batista i el balança. El pansa o panser, tot i que ingerit, sol esdevenir panses.*

De Rada i Soler Summers, 2006, pàg. 50: *Certes cròniques medievals, especialment conventuals, ens parlen d'una varietat molt celebrada, possiblement importada de terres monacals del Cister situades en diversos municipis de Tarragona, no lluny dels límits amb Lleida: el Picapoll. Aquesta varietat negra, recuperada ara a la comarca catalana del Bages, es va perdre a Mallorca fa bastant de temps. Ara hi ha intents de recuperar-la, encara que no passen de ser una tasca experimental.*

Zones de cultiu:

Mallorca.

Planta

Altres denominacions:

Panta.

Referències bibliogràfiques:

AAM, 1877, pàg. 50: *ESPECIES DE VIDUEÑO*. Creo que Mallorca poco interés tiene, por ahora, en estudiar ó importar nuevas variedades. El país que posee la montona, y el pámpol rosat, la gargollassa, el batista, la granatxa, el

valent negre y el blanch, el aleluya, el sabater y el fogoneu; el giro pansal, la planta, el calop y el moscatell romá poco puede envidiar, poco tiene que desear.

Satorras, 1889, pàg. 4: *Conocida en el mediodia de Francia con el nombre de aramon; variedad muy apreciada por su fecundidad, por el tamaño de la uva y bondad de su mosto.*

JCA, 1891, pàg. 48: *Manacor: aramón.*

Satorras, 1892, pàg. 6: *Varietades superiores ó finas. [...] vinos de pasto, solas ó mezcladas [...] Planta rica.- Conocida en el mediodia de Francia con el nombre de aramón; variedad muy apreciada por su fecundidad, por el tamaño de la uva y bondad de su mosto.- 12°.*

Cerdá, 1910, pàg. 111: *Ses variedats de parres conegudes a Europa son moltíssimes. Ses mes conegudes a aquesta illa son; [...] plantes.*

Ballester, 1911, pàg. 184: *En Menorca era preferida la variedad llamada Planta, en proporción de un 50 por 100 aproximadamente, ocupando la otra mitad de la extensión total los llamados Carignan, Montona, Calop, Giró y algunas otras.*

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparación del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las más importantes las siguientes: [...] Plantes, [...] son de grano blanco. [...] Las uvas de mesa más apreciadas son la Calop, Juanillo, Girones, Panta y Gorg.*

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Planta blanca (y subvariedades) B. Maó. El racimo que da más peso por cepa// Planta negra N. Sant Cristòfol. Muy raro, muy dulce como los precedentes.*

Ferrer, 1999, pàg. 264: *En Montuiri se especifica más: las vides jóvenes á las viejas, las más bajas á las altas que no están en lugar arcilloso o blanquer, a las que lo están, los moscateles, girones, escurscah á langres, á las vinales, plantes, válenos negres y abengars.*

Favà Agud, 2001, pàg. 278: *Planta f. o raïm de planta m. DOC.: [...] (Men., 1897) «planta blanca» [Die B., II, 342].*

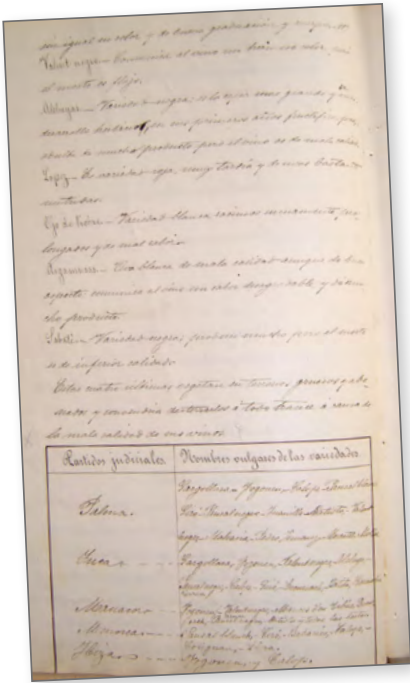
À. DIAL.: de planta (la Vall [Ciutadella]); [...]; de planta vermella (Mall.) [DCVB, s. raïm]; [...]; planta (Mall.) [CERDÀ, 111]; [...]; (Ciutadella, es Migjorn Gran, Maó, Marçà, Móra la Nova, l'Ametlla de Mar, Aiguaviva de Bergantes, Fondiguilla, Vilamarxant, Torís, la Torre de les Maçanes, Novelda) [ALDC]; (Sant Lluís, Porreres, Mont-roig del Camp) [FAVÀ].

DESCR.: de planta «raïm blanc i roig» [TrL, s. raïm]; «cep de raïms espessos per a fer vi. Gra negre, rodó i mitjancer» [FAVÀ]. [...] | planta blanca «clase de uva de postres superior» [DMGa, s. planta]; «cep de raïms primerencs i molt esparsos, usats per a fer vi. Gra blanc, rodó i gros, amb la pell forta» [FAVÀ].

Calafat, 2017, pàg. 93: *Planta rica m. Varietat de raïm blanc perfil·loxera. El raïm s'empra per fer panses i per menjar.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Manacor, Montuiri, Porreres, Menorca, Ciutadella, es Migjorn Gran, Maó i Sant Lluís.



🍷 Premsal

Altres denominacions:

Pansa, pansal, pansé, panser, pensal, premsar, prensal.

Sinonímies:

Moll.

Referències bibliogràfiques:

Satorras, 1878, pàg. 19: *Varietades entrefinas*. [...] *Pansal blanch*, anàloga a la anterior. *Pansal negre*, dá poco fruto hasta que la cepa es adulta, produce vino de bastante fuerza.

JCA, 1891, pàg. 48: *Palma: pansal blanch, pansal negra. Inca: pansal negre. Manacor: pansal negre. Menorca: pansal blanch.*

Satorras, 1892, pàg. 6: *Varietades entrefinas*. [...] *Pansal blanch*.- Llamado también planta; es análoga a la anterior en sus caracteres y aplicaciones.- 13°. *Pansal negre*.- Da poco fruto hasta que la cepa es adulta y produce vino de bastante fuerza, excelente para la confección de vinos tintos.- 14°.

Satorras, 1892, pàg. 9: *Las variedades que se consideran mejores por la calidad de los vinos son el Escursach, Batisa, Giró, Pansal y Malvasia. Para la mesa las mas apreciadas son el Calop, Pansal blanca, Moscatel y Juanillo.*

EAB, 1893, pàg. 38 [núm. I]: *En la parcela segunda [Sóller] se han injertado sobre cada pié americano las variedades mallorquinas [...] Pansal.*

Cerdá, 1910, pàg. 111: *Principals varietats de parres mallorquines. Ses varietats de parres conegudes a Europa son moltíssimes. Ses mes conegudes a aquesta Illa son; montona, melvesia, moscatell, calop moscatel o pansa moscatell. [...] També se poden aconseguir bons vins, ab los batisates, girons, botates y prensal negre.*

Forteza, 1944, annex I: *Producción vitícola de Mallorca. Principales variedades cultivadas. Pansé. Término: Sanse-llas [...] Sta. Eugenia [...] Principales variedades cultivadas. Pensal. Alaró [...] Alcudia [...] Lluchmayor [...] Montuiri [...] Muro [...]. Principales variedades cultivadas. Moll. Término: Binisalem.*

Forteza, 1944, annex I i II: *Datos de composición de los mostos del Campo experimental de Felanitx. 9 Septiembre 1930. Pansal-blanc. Lectura densímetro: 1033 [...] Temperatura: 24 [...] Densidad a 15°: 1'0348 [...] Grado Baumé corresp: 12'5 [...] Acidéz total Sulfca.: 2'7 [...] Acidéz Tártrica: 4'1.*

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raim de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raim de vi, la destinada a la preparación del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las más importantes las siguientes: [...] Molls, [...] Pansals [...]. Todas las demás clases mencionadas [Molls; Pansals] son negras.*

Ballester, 1973, pàg. 22: *Otras variedades que se conservan también largo tiempo en esta última forma son el "calop", de gruesa película, y el "pansal", más apreciado y mejor tratado en Mallorca.*

DCVB, 1988, pàg. 301, [Tom VI]: 4. *GIRÓ m. Varietat de raïm de grans relativament petits, rossencs i molt dolços (or,*

occ., bal); cast. hebén. Verema de giron, doc. a. 1614 (arx. convent de Felanitx). «Tant m'és pansa com calop, | tant uiada com giró; | tant m'és si dius sí com no, | tanmateix m'agrades poc» (cançó pop. Mall.).

Calafat Vich, 1997, pàg. 349: Les varietats més conreades [a Santa Maria als anys 70 i 80 del segle XX] són el manto negre majoritàriament, seguit de premsal blanc, callet i calop.

Grimalt, 1997, pàg. 22: Conreu i vinificació de varietats locals (Callet, Manto Negro, Premsal Blanc, etc.). Aquests estudis es realitzaren als camps de cultiu situats a Consell, Colònia d'Artà i Felanitx.

Grimalt, 1997, pàg. 32: Premsal blanc o Moll. Cep vigorós de fulles grosses i sarments llargs, el gra és de volum gros. Aquesta varietat blanca és molt més abundant a la DO Binissalem.

Favà Agud, 2001, pàg. 254 i 255: Pansa f. o panser m. o pansal m. DOC.: [...] (Mall. 1892) «del most / de moscatells i batistes, / pansals, granatxes, giron» [ap. DCVB].

À. DIAL.: pansa (Sant Vicenç dels Horts, Altea, la Selva, Tarragona, Lluçmajor) [TrL, s. vi]; (cat. oriental, cat. occidental, Mall.) [DCVB]; [...]; (Artés, Colònia de Sant Pere d'Artà, Vilves, Torrent de Cinca, la Sorollera, Traiguera) [FAVÀ]; [...] | pansa moscatell (Mall.) [CERDÀ, 111].⁷⁹⁶ | pansal (Cat., Bal.) [TrL]; Camp de Tarragona, Gandesa, Tortosa, Val., Mall.) [DCVB]; (Mall.) [Sureda, 167]; [...]; (Cambrils, Pollença, Santanyí, l'Alguer, Marçà) [ALDC].

DESCR.: pansa «raisin blanc, doré. Grains ronds, gros, peu juteux, douceur agréable, peau un peu dure, ferait du bon vin; mais il est employé à faire le raisin sec. Grappe grosse, allongée; pédoncules forts. Cep gros» [ROUFFIA, 138]; «raïm o cep especial» [DAg]; «varietat de raïm» [DFa]; «raïm de pell forta, gra gros i blanc, molt dolç, especial per assecar» [TrL]; «vi molt flac» [TrL, s. vi]; «Cep de raïms

grossos i negres, amb el gra molt petit i de pell fina. Bo per a menjar i per a guardar, però fluix per a fer vi. Cep de raïms esparsos i rosats, amb els grans molt grossos. No valen gaire ni per a menjar ni per a vinificar. Cep de raïms grossos un xic primerencs. Gra blanc, ovalat i gros. Fa un vi amb grau» [FAVÀ]⁸⁰⁰ | [...] | pansal «variedad blanca» [Estud., 87]; «de gra gros, de pell gruixuda, molt bo per a menjar i per a fer vi» [TrL]; «cep i raïm de la varietat anomenada pansa» [DCVB]; «raïm panser» [DAlg]; «Hi ha dos tipus: el blanc i el vermell. Cep vigorós. Raïm de mida mitjana, no gaire compacte. Varietat capaç de donar bones produccions. Vi una mica àcid» [GCat, 20]; «cep de raïms llarguets i esparsos, molt bons per a guardar i per a fer panses. Gra rosat, gros i rodó, de pell gruixuda i forta. Val també per a fer vi i per a menjar, però és poc dolç» [FAVÀ].

Favà Agud, 2001, pàg. 293: Premsal m. [...] ETIM.: [...] Considero molt probable que premsal sigui un geosinònim de pansal (v. *Infra: sin.*), interferit amb premsa del vi, probablement per un canvi productiu. [...] A Mallorca on el pansal és ben conegut (Pollença, Santanyí, Sant Llorenç des Cardassar), trobo una localitat (Consell) on no coneixen aquest popular ampelònim i sí que em parlen, en canvi, del premsal. Fins i tot em mencionen el premsal forma morfològicament paral·lela a un altre raïm de pansa com és el panser (cf. Pansa).

Rallo Garcia, 2003, pàg. 42: Varietats de raïm per a vinificació. Blanques. Autoritzades: Moll, Premsal blanc.

Font Poquet, 2005, pàg. 94: El pansa o panser, tot i que ingerit, sol esdevenir panses.

Font Poquet, 2005, pàg. 193 i 194: Les varietats autòctones de raïm de Mallorca, destinat a la vinificació són el [...] Premsal blanc o Moll.

Martorell i Mas, 2006, pàg. 10: *Les varietats utilitzades a Montuïri, en les vinyes velles o tradicionals són les autòctones, manto negro i callet, majoritàriament i en menor escala les que s'empeltaven antigament per compensar les mancances de les dues varietats principals, que són: [...] prensal blanc. [...].*

Martorell i Mas, 2006, pàg. 11: *Prensall blanc o Moll: Varietat blanca, productiva, amb les fulles pentagonals amb pèls a l'enves, de raïms grossos, grans de forma esfèrica de color groc daurat, resistent a malalties.*

De Rada i Soler Summers, 2006, pàg. 50: *El rei dels raïms blancs mallorquins continua sent el Prensall Blanc o Moll, amb permís de la Malvasia.*

Vera et al., 2006, pàg. 17: *L'elaboració dels vins protegits amb la denominació d'origen Binissalem es realitza amb les varietats següents: [...] Blanques: moll o prensall blanc, parellada, macabeu, moscatell i chardonnay.*

Pons Comas, 2015, pàg. 268: *Producció de raïm a Binissalem. Moll.*

Pastor, 2016, pàg. 48: *Posteriorment, aquest bord americà era empeltat de la varietat desitjada (fogoneu, gorgollassa, escursac, manto negro, batista, callet, moll o prensall blanc, giró ros, sabater...).*

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Blanques: Prensall blanc.*

Escalona et al., 2016, pàg. 90: *Moll. Es tracta d'una varietat autòctona autoritzada a les Balears. També se la coneix amb el nom de prensall blanc. Al final del segle XX es va*

veure que no hi havia cap varietat blanca representativa. Aleshores, els cellerers Armero i Alabern en van iniciar els estudis d'aquesta varietat. La seva distribució sembla indicar que l'origen es troba a Consell i que des d'allà es va estendre a la resta de l'illa.

Calafat, 2017, pàg. 91: *Pansall m. Varietat de raïm blanc de gra bastant gros, amb pell gruixada, bo per menjar i per fer vi.*

Calafat, 2017, pàg. 97: *Prensall blanc m. 1. Varietat de raïm blanc, autòctona de Mallorca. És molt aromàtica, poc àcida, de grans mitjans bastant rodons. Actualment és la varietat blanca principal de la Denominació d'Origen de Binissalem. 2 Moll.*

Calafat, 2017, pàg. 97: *Prensall negre m. Varietat de raïm negre.*

Morro, 2017a, pàg. 19: *Les varietats [...] entrefines eren la gorgollassa, el valent blanc, el calop, el pansall blanc, el pansall negre i el callet.*

Morro, 2017b, pàg. 206: *Segons Jaume Vich després de la fil·loxera es va estendre molt el manto negro i, en blancs, el prensall.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Alaró, Alcúdia, Artà, Binissalem, Consell, Felanitx, Inca, Lluçmajor, Manacor, Montuïri, Muro, Palma, Pollença, Sant Llorenç des Cardassar, Santa Eugènia, Santa Maria del Camí, Santanyí, Sencelles, Sóller i Menorca.

Quigat

Altres denominacions:

Cagat.

Sinonímies:

Massacamps.

Referències bibliogràfiques:

Satorras, 1892, pàg. 8: *Varietades bastas*. [...] *Quigat*.- de iguals propietats que la anterior [sabaté].

Satorras, 1892, pàg. 8 i 9: *Los que producen mas cantidad de fruto son el Fogoneu, Quigat* [afegit posteriorment] (*cuyo cultivo abraza las cuatro quintas partes de las cepas cultivadas*), *Aleluya y Sabater*; las tres son de color negro.

Cerdá, 1910, pàg. 111: *Principals varietats de parres mallorquines*. [...] *El gallet, fogonèu y rehim cagat solen espletar molt, condició que los fá convenientes pe'l comers, pero els seus vins se deven vendre pronte per quant tant sols solen fer de set a deu graus y tornen vinagre*.

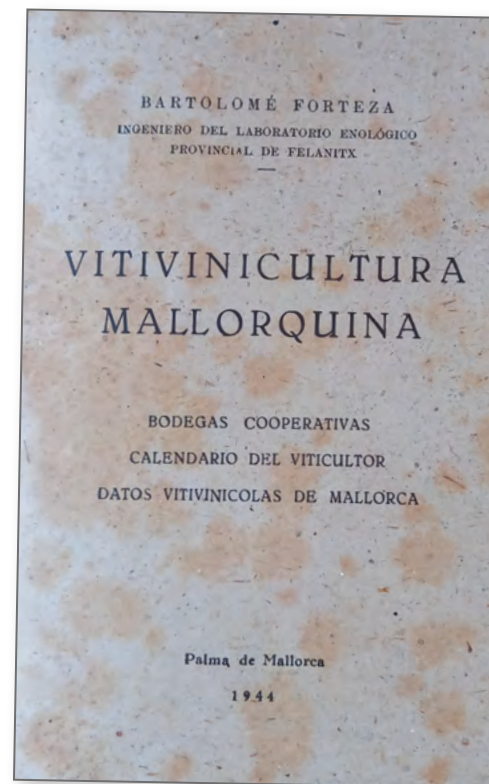
Ballester, 1911, pàg. 183 i 184: *Bastas*. -*Fogonen, Valent negre, Aleluya, López, Ojo de liebre, Argamusas, Sabaté y Quigat*. [...] *En la segunda zona (Manacor), figurava como variedad preponderante el Fogonén, en proporción aproximada de un 90 por 100, cultivando también las Aleluya y Quiqat, y en mucha menor proporción las Batista, Giró, Valent blanco y negro, Calop y alguna otra*.

Simonet, 1917a, pàg. 10 [núm.3]: *En cuanto a la composición del mosto, he aquí algunos datos comparativos tomados de cepas que estaban en iguales condiciones de edad y terreno. 9 Septiembre 1914. Varietades Quigat. Grado Beaumé 13 ¾. Acidez 5 ¼*.

Boletín Viti-Vinicola EEF, 1920: *Boletín viti-vinicola de la estación enológica de Felanitx. Datos experimentales de afinidad-fructificación de variedades cultivadas en Mallorca sobre diferentes porta-injertos. Quigat*.

Forteza, 1944, annex I: *Producción vitícola de Mallorca. Principales variedades cultivadas. Quigat. Término: Felanitx [...] María [...] Santañy*.

Forteza, 1944, annex II: *Datos de composición de los mostos del Campo experimental de Felanitx. 9 Septiembre 1930. Quigat. Lectura densímetro: 1068 [...] Temperatura: 24 [...] Densidad a 15°: 1'0698 [...] Grado Baumé corresp: 9'4 [...] Acidéz total Sulfca.: 4'2 [...] Acidéz Tártrica: 6'4*.



Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparaci3n del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las m3s importantes las siguientes: [...] Cagats. [...]. Los llamados [Cagats] son de grano blanco.*

Grimalt, 1997, pàg. 35: *Cagat. Varietat blanca amb sarments poc vigorosos, fulles de mida mitjana, les quals en el seu anvers presenten una espècie de pelussa. Produeix raïms compactes i nombrosos, de gra lleugerament elevat, de color palla. El most que se n'obté sol ser de poca graduaci3n, al voltant de deu o onze graus, i d'acidesa baixa.*

Favà Agud, 2001, pàg. 65: *Cagat m. [...] À. DIAL.: cagat (Mall.) [CERDÀ, 111]; (Martorell, Cassà de la Selva, Girona) [TrL]; [...]; (Porreres) [FAVÀ]. | cagat femella (Col3nia de Sant Pere d'Artà) [FAVÀ]. | cagat mascle (Col3nia de Sant Pere d'Artà) [FAVÀ]. | quigat (Mall.) [MARCILLA, 117]; (Son Cervera) [ALDC]; (Sant Llorenç des Cardassar) [FAVÀ]. DESCR.: cagat «rehim concenient pe'l comers» [CERDÀ, 111]; «classe de raïm blanc, que produeix molt i fa el vi blanc» [TrL]; «raïm blanc i apinyat, de grans grossets i pellerofa gruixuda» [DCVB]; «de gra blanc, rodó, no gaire gros, poc agradable per a menjar, però bo i retent [sic] per a vi» [DCVB, s. raïm]; «raïms blancs, indígenes, que produïen un vi de poca qualitat» [SADURNÍ, 18]; «cep de raïms apinyats i molt productius que fan un vi de poc grau. Gra blanc, mitjà i rodó, de pell fina» [FAVÀ]. |cagat femella «cep de raïms esparsos i molt productius. Gra blanc, rodó i de pell fina. Val per a fer vi, però no pas per a menjar» [FAVÀ] |cagat mascle «cep de raïms apinyats i molt productius. Gra blanc, rodó i de pell fina. Val per a fer vi, però no pas per a menjar» [FAVÀ]. | quigat «racimos numerosos muy compactos, de granos ligeramente ovalados, de color pajizo, siendo su*

producci3n abundante. Los mostos son de poca graduaci3n» [MARCILLA, 117]; «cep de raïms espessos i grossos. Gra blanc, rodó i petit. Fa un vi bo de molt de grau» [FAVÀ]. ETIM.: Ampelònim que fa referència a una certa classe de raïm, de cua trencadissa, els grans del qual fàcilment cauri en del cep, segons m'expliquen diversos enquestats.¹⁶⁶

Font Poquet, 2005, pàg. 193: *Les varietats autòctones de raïm de Mallorca, destinat a la vinificaci3n són el [...] Cagat [sic].*

Sansó Barceló, 2014, pàg. 123: *Segons un "Estadillo"³¹, l'any 1893 a Manacor predominava la varietat fogoneu, amb el 65% del total de ceps. Un 20% serien de la varietat quigat i un 15% es dedicaven a la varietat sabater.³²*

Sansó Barceló, 2014, pàg. 133: *Pel que fa referència a la zona del Pla i Llevant de l'illa, [...] El 10% restant es repartia entre l'al·leluia i el quigat -molt productius però d'escassa qualitat- i, també, l'escursac, valent (blanc i negre) i calop.*

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Blanques: Cagat.*

Escalona et al., 2016, pàg. 92: *Quigat. Cultivada a les zones de Felanitx i Manacor, possiblement és la varietat minoritària blanca més estesa.*

Calafat, 2017, pàg. 38: *Cagat m. Varietat de raïm blanc prefl-loxera, de gra redó i no gaire gros, no massa bo per menjar però sí per fer vi.*

Morro, 2017b, pàg. 209: *Bartomeu Simonet el 1917 esmentava com a varietats amb les quals estava experimentant*

a Son Llaüt els raïms mandó, sabater, boval, callet, sinsó, fogoneu, mantonegro, quigat i valent negre.

Zones de cultiu:

Mallorca, Llevant, Pla, Artà, Felanitx, Manacor, Maria de la Salut, Porreres, Sant Llorenç des Cardassar, Santa Maria del Camí, Santanyí i Son Servera.

Rata

Altres denominacions:

Rater.

Referències bibliogràfiques:

Favà Agud, 2001, pàg. 309: *Rata f. À. DIAL.: rata (Sant Josep de sa Talaia) [ALDC]; (Sant Antoni de Portmany) [FAVÀ].| rater (Santa Agnès de Corona) [FAVÀ].*⁹⁹⁵

DESCR.: rata «parra molt grossa, robusta i productiva. Raïms mitjans i esparsos de grans rodons i mitjancers. N'hi ha de blancs per a menjar i de foscos que fan un vi negre regular» [FAVÀ]. | rater «parra de raïms espessos i petits, que carreguen força. Gra blanc, gros i rodó. Raïms de taula primerencs» [FAVÀ].

995. Variant local (de la parròquia de Santa Agnès de Corona) per a referir-se al raïm rater; en canvi, a la capital del municipi de Sant Antoni de Portmany parlen de la parra rata. La raó del canvi té a veure, sens dubte, amb el gènere femení de parra enfront del masculí raïm (cf. ferrana: ferrà/ ferrana).

Zones de cultiu:

Sant Antoni de Portmany i Sant Josep de sa Talaia.

Real

Referències bibliogràfiques:

Carretero, 1875, pàg. 29: *Varietades negras. Real.*

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Negres: Real.*

Zones de cultiu:

No s'han trobat referències de la seva zona de cultiu.

Rigat

Referències bibliogràfiques:

EAB, 1893, pàg. 38 [núm. 1]: *En la parcela segunda [Sóller] se han injertado sobre cada pié americano las variedades mallorquinas [...] y Rigat.*

Zones de cultiu:

Sóller.

Roig

Altres denominacions:

Roget, rotget.

Referències bibliogràfiques:

Carretero, 1875, pàg. 29: *Varietades negras. Rotget de pampol lluent.*

Carretero, 1875, pàg. 29: *Varietades negras. Rotget de pampol pelut.*

Cerdà, 1910, pàg. 111: *Principals varietats de parres mallorquines. Ses varietats de parres conegudes a Europa son moltíssimes. Ses mes conegudes a aquesta Illa son; [...] rehim roig.*

Favà Agud, 2001, pàg. 314: *Roget o roig m. [...] À. DIAL.: [...] roig (Mall.) [CERDÀ, 111]. DESCR.: [...] roig «rahím mitjà,*



apretat. Fruyt gros, quasi rodó, roig-fosch, dols» [ROIG, 37]; «variedad de uvas» [DMGa, s. raïm]; «raïm vermellós, de gra rodonet, primerenc, saborós» [DCVB, s. raïm]; «cep de raïms grossos i esparsos, de maduració primerenca. Gra roig i mitjà, de pell forta, bo per a menjar» [FAVÀ].

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Negres. Rotget de pampol lluent, Rotget de pampol pelut.*

Zones de cultiu:

Mallorca.

 **Sabater**

Altres denominacions:

Sabaté.

Referències bibliogràfiques:

AAM, 1877, pàg. 50: *ESPECIES DE VIDUEÑO. Creo que Mallorca poco interés tiene, por ahora, en estudiar ó importar nuevas variedades. El país que posee la montona, y el pámpol rosat, la gargollassa, el batista, la granatxa, el valent negre y el blanch, el aleluya, el sabater y el fogoneu; el giro pansal, la planta, el calop y el moscatell romá poco puede envidiar, poco tiene que desear.*

Satorras, 1878, pàg. 20: *Varietades bastas. [...] Sabater, negra, produce mucho, pero el mosto es de inferior calidad.*

Satorras, 1892, pàg. 8: *Varietades bastas. [...] Sabaté.- Variedad negra; produce mucho pero el mosto es de inferior calidad.*

Satorras, 1892, pàg. 8 i 9: *Los que producen mas cantidad de fruto son el Fogoneu, Quigat [afegit posteriorment] (cuyo cultivo abraza las cuatro quintas partes de las cepas cultivadas), Aleluya y Sabater; las tres son de color negro.*

Simonet, 1917b, pàg. 6 [núm 2]: [Santa Maria del Camí] *Resistencia de diversas variedades mallorquinas al mildew. [...] Sabaté. Resistencia, poco atacado. [...] Que el Sabaté sufrió más que el Mandó, he tenido ocasión de comprobarlo plenamente en una viña [Santa Maria del Camí] en que hay mezcladas estas dos variedades y que estaban por lo tanto en iguales condiciones de clima, terreno y cultivo.*

Boletín Viti-Vinícola EEF, 1920: *Boletín viti-vinícola de la estación enológica de Felanitx. Datos experimentales de afinidad-fructificación de variedades cultivadas en Mallorca sobre diferentes porta-injertos. Sabaté.*

Forteza, 1944, annex I: *Producción vitícola de Mallorca. Principales variedades cultivadas. Sabaté. Término: Llucmajor [...] Pollensa [...] Porreras [...] San Juan [...] Sta Margarita.*

Forteza, 1944, annex II: *Datos de composición de los mostos del Campo experimental de Felanitx. 9 Septiembre 1930. Sabaté. Lectura densímetro: 1073 [...] Temperatura: 23 [...] Densidad a 15º: 1'0761 [...] Grado Baumé corresp: 10'2 [...] Acidéz total Sulfa.: 4'2 [...] Acidéz Tártrica: 6'4.*

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparación del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las más importantes las siguientes: [...] Sabaté [...] Calops, Moscatells y Sabaters lo corriente es que sean blancas,*

pero hay una variedad negra.

Grimalt, 1997, pàg. 34: *Sabater. Dóna rendiments alts. El cep és vigorós i el seu gra és de mida mitjana, sensible a l'oïdium i al mildiu. Té una maduració tardana i se n'obtenen vins negres de graduació similar a la del Callet.*

Favà Agud, 2001, pàg. 325: *Sabater m. DOC.: [...] (Mall, 1897) «Sabaters» [Die B, I, 257].*

À. DIAL.: *sabater (Marratxi) [TrL]; (Sineu, Montuiri, Llucmajor) [ALDC]; (Mall.) [DCVB]; (Consell, Porreres, Colònia de Sant Pere d'Artà) [FAVÀ].*

DESCR.: *sabater «raïms generalment blancs, amb una varietat negra» [Die B, I, 257]; «classe de raïms negres, de grans prou espessos i grossets» [DCVB]; «raïm negre, gros, de grans atapeïts, no comestible, però bo per a fer vi» [DCVB, s. raïm]; «cepa tinta de grans gruesos; produce vins bastos» [MARCILLA, 117]; «cep de raïms apinyats i poc productius. Fa un vi amb grau, però no val per a menjar. Gra negre, rodó, de pell forta i aspra» [FAVÀ].*

ETIM.: *sembla lògic creure que l'ampelònim sabater ha d'estar relacionat amb el trepig, amb sabates, d'un raïm més aviat dur.¹⁰⁵⁷*

Font Poquet, 2005, pàg. 193: *Les varietats autòctones de raïm de Mallorca, destinat a la vinificació són el [...] Sabater.*

De Rada i Soler Summers, 2006, pàg. 50: *Amb el nom de Sabater es coneix una varietat vigorosa, amb sarments forts i llargs, amb gra mitjà i resistent a una sèries de plagues, especialment les derivades d'un excés d'humitats. A causa de la seva maduració lenta, els vins negres que se n'obtenien eren més aviat clarets i d'una graduació mitjana de dotze graus.*

Martorell i Mas, 2006, p. 10: *Les varietats utilitzades a Mon-*

tuir, en les vinyes velles o tradicionals són les autòctones, manto negro i callet, majoritàriament i en menor escala les que s'empeltaven antigament per compensar les mancances de les dues varietats principals, que són: [...] Sabater.

Martorell i Mas, 2006, pàg. 12: *Sabater. Varietat prefloxèrica, citada per l'Arxiduc, molt rústica, resistent a les malalties, sumitat amb una alta densitat de pèls, fulla aspre, amb molta densitat de pèls a l'envès, raïms mitjos, grans mitjans esfèrics, irregular en la coloració, però de més color que en el callet i mantonegro, es pot elaborar un vi d'una certa qualitat, i aroma poc corrent.*

Sansó Barceló, 2014, pàg. 123: *Segons un "Estadillo"³¹, l'any 1893 a Manacor predominava la varietat fogoneu, amb el 65% del total de ceps. Un 20% serien de la varietat quigat i un 15% es dedicaven a la varietat sabater.³²*

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Negres. Sabater.*

Escalona et al., 2016, pàg. 94: *Els ceps presents a la col·lecció provenen del banc de germoplasma d'El Encín.*

Pastor, 2016, pàg. 48: *Posteriorment, aquest bord americà era empeltat de la varietat desitjada (fogoneu, gorgollassa, escursac, manto negro, batista, callet, moll o prensal blanc, giró ros, sabater...).*

Calafat, 2017, pàg. 105: *Sabater m. Varietat de raïm negre prefil·loxera de grans espessos i grossos, de maduració tardana. És dolent per a menjar però bo per a fer vi.*

Morro, 2017a, pàg. 19: *Les varietats comunes eren el fogoneu, el valent negre, les al·leluies, el lópez, l'ull de llebre, les*

argamusses i el sabater.

Morro, 2017b, pàg. 209: *Bartomeu Simonet el 1917 esmentava com a varietats amb les quals estava experimentant a Son Llaüt els raïms mandó, sabater, boval, callet, sinsó, fogoneu, mantonegro, quigat i valent negre.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Artà, Consell, Felanitx, Lluçmajor, Marratxí, Montuiri, Pollença, Porreres, Sant Joan, Santa Margalida, Santa Maria del Camí i Sineu.

Sense pinyol

Altres denominacions:

Sensa piñol.

Referències bibliogràfiques:

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Sensa piñol [sic.] B. Maó. Bueno, muy poco frecuente.*

Zones de cultiu:

Maó.

Senyal de gall

Altres denominacions:

Colló de gall.

Referències bibliogràfiques:

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *De senyal de gall B. Ciutadella. Bueno, vino tinto.*

Favà Agud, 2001, pàg. 87 i 88: *Colló de gall o botó de gall o ous de gall m.* [...] À. DIAL.: [...] *colló de gall (Sant Mateu d'Aubarca) [TMan, 103]; [...]; (Santa Agnès de Corona) [FAVÀ].²⁴⁷ [...] senyal de gall (Mall.) [DCVB, s.raïm]; (la Vall [Ciutadella]) [BONET, 187]. [...] Cf. cruixó de senyal de gall (Mall.) [DAg].*

DESCR.: [...] *colló de gall «raïm per a menjar» [TMan, 103], «raïm blanc per al mercat» [SADURNÍ, 19]; «cep de producció irregular, amb raïms mitjancers. Gra negre, menut i llargarut, de pell forta i cruixent. Molt bo i dolç per a menjar; també fa un vi amb grau» [FAVÀ]. | *cruixó de senyal de gall «mena de raïm» [DAg]. [...] | senyal de gall «raïm blanc de grans poc esparsos, llargaruts, mitjancers, bo per a menjar i fluix per a fer vi» [DCVB, s. raïm]; «raïm vermell de plaça» [BONET, 186-187].**

Calafat, 2017, pàg. 106: *Senyal de gall m. Varietat de raïm blanc de grans poc espessos, llarguers i d'una mida mitjan-cera. És bo per a menjar i no tant per a fer vi.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Ciutadella i Sant Antoni de Portmany.

Serra

Referències bibliogràfiques:

Favà Agud, 2001, pàg. 336: *Serra f.* À. DIAL.: *serra (Eiv.) [RIBAS, s. raïm]; (Sant Agustí des Vedrà) [FAVÀ].1103*
DESCR.: *serra «varietat de reïm» [RIBAS, s. raïm]; «cep de raïms grossos, arrodonits i molt atapeïts. Gra negre, menut i rodó. Fa un vi amb grau» [FAVÀ].*

Zones de cultiu:

Eivissa (illa) i Sant Josep de sa Talaia.

Sinsó

Altres denominacions:

Sansó.

Sinonímies:

Fr. Cinsaut.

Referències bibliogràfiques:

Satorras, 1892, pàg. 6: *Varietades superiores ó finas.* [...] *vinos de pasto, solas ó mezcladas* [...] Cinsaut Sinsó.- *Cepa importada y de aceptable fecundacion tanto en calidad como en cantidad.*

Simonet, 1917b, pàg. 6 [núm. 2]: [Santa Maria del Camí] *Resistencia de diversas variedades mallorquinas al mildew.* [...]. *Sinsó. Resistencia, bastante atacado.*

Boletín Viti-Vinicola EEF, 1920: *Boletín viti-vinicola de la estación enológica de Felanitx. Datos experimentales de afinidad-fructificación de variedades cultivadas en Mallorca sobre diferentes porta-injertos.* Sinsó.

Forteza, 1944, annex I: *Producción vitícola de Mallorca. Principales variedades cultivadas.* Sinsó. Término: Inca.

Forteza, 1944, annex II: *Datos de composición de los mostos del Campo experimental de Felanitx. 9 Septiembre 1930.* Sinsó. *Lectura densímetro: 1055 [...] Temperatura: 23 [...] Densidad a 15°: 1'0581 [...] Grado Baumé corresp: 7'9 [...] Acidéz total Sulfc.: 4'7 [...] Acidéz Tártrica: 7'2.*

De Rada i Soler Summers, 2006, pàg. 48: *Durant el funcionament de l'Estació Enològica de Felanitx les varietats que es maneaven eren* [...] *la Sinsó.*

Escalona et al., 2016, pàg. 96: *Sinsó* (fr. cinsaut). Varietat introduïda segurament amb les replantacions ocasionades per la fil·loxera. Molt comuna al sud de França i parcialment adaptada als sòls mallorquins.

Calafat, 2017, pàg. 105: *Sansó m.* Varietat de raïm.

Morro, 2017b, pàg. 209: *Bartomeu Simonet el 1917 esmentava com a varietats amb les quals estava experimentant a Son Llaüt* [Santa Maria del Camí] els raïms mandó, sabater, boval, callet, sinsó, fogoneu, mantonegro, quigat i valent negre.

Zones de cultiu:

Mallorca, Felanitx, Inca i Santa Maria del Camí.

Sumoll

Altres denominacions:

Somòll, sunoll, sumoi.

Referències bibliogràfiques:

Boletín Viti-Vinícola EEF, 1920: *Boletín viti-vinícola de la estación enológica de Felanitx. Datos experimentales de afinidad-fructificación de variedades cultivadas en Mallorca sobre diferentes porta-injertos. Sumoll.*

Forteza, 1944, annex II: *Datos de composición de los mostos del Campo experimental de Felanitx. 9 Septiembre 1930. Sunoll. Lectura densímetro: 1074 [...] Temperatura: 23'5 [...] Densidad a 15°: 1'0807 [...] Grado Baumé corresp: 10'8 [...] Acidéz total Sulfca.: 4'2 [...] Acidéz Tártrica: 6'4.*

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *Somòll N. Maó* (Sant Lluís). *Poco grato como fruta.*

Favà Agud, 2001, pàg. 341: *Figura 23. Mapa del sumoll. Manacor* (sumoll o sumoi).

Zones de cultiu:

Mallorca, Felanitx, Manacor, Maó i Sant Lluís.

Tarrés

Referències bibliogràfiques:

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparación del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las más importantes las siguientes: [...] Tarrés [...]. Todas las demás clases mencionadas [Tarrés] son negras.*

Zones de cultiu:

Mallorca.

Tintorer

Referències bibliogràfiques:

JCA, 1891, pàg. 48: *Inca: tintorer.*

Satorras, 1892, pàg. 6: *Varietades superiores ó finas. [...] vinos de pasto, solas ó mezcladas [...] Tintorer.- Es una variedad francesa importada para colorear los vinos; de bastante riqueza sacarina aunque poco fecunda.-15°.*

Favà Agud, 2001, pàg. 345: *Tintorera o garnatxa tintorera f. [...] À. DIAL.: tintorer [...] (l'Espluga de Francolí, [...], Marratxí) [TrL]; (Penedès, Gadesa, Mall.) [DCVB].*

DESCR.: [...] tintorer «cep que dóna un raïm primerenc de color negre i gra mitjà» [DAg]; «Varietat de cep. El cep americà. Raïm molt negre que fa el vi molt fort i agrós. Serveix per a colorar el vi clar» [TrL].¹¹⁴⁵ «raïm de grans mitjancers, poc espessos, negres, amb el suc vermell; no gaire bo per a menjar, fluix per a fer vi, però el fa de bon color» [DCVB, s. raïm]; «vins de grau alcohòlic mitjà, de productivitat prou considerable» [GUITER, 100].

Escalona et al., 2016, pàg. 14: Una de les imatges [mapa Cardenal Despuig, 1785] correspon a les vinyes plantades a les marjades del municipi de Banyalbufar. S'hi descriu la producció d'un vi exquisit i a més hi surten dibuixades botes de vi amb els noms següents: giró, mollar, moscatell, malvasia, tintorer i pàmpol rosat.

Calafat, 2017, pàg. 111: Tintorer m. Varietat de raïm negre perfil·loxa de grans mitjancers i poc espessos. No és gaire bo per a menjar, però sí per a aportar color al vi pel seu suc vermellós.

Zones de cultiu:

Mallorca, Banyalbufar, Inca i Marratxí.

Ull de llebre

Altres denominacions:

Ojo de liebre, ull de llebra.

Sinonímies:

Tempranillo.

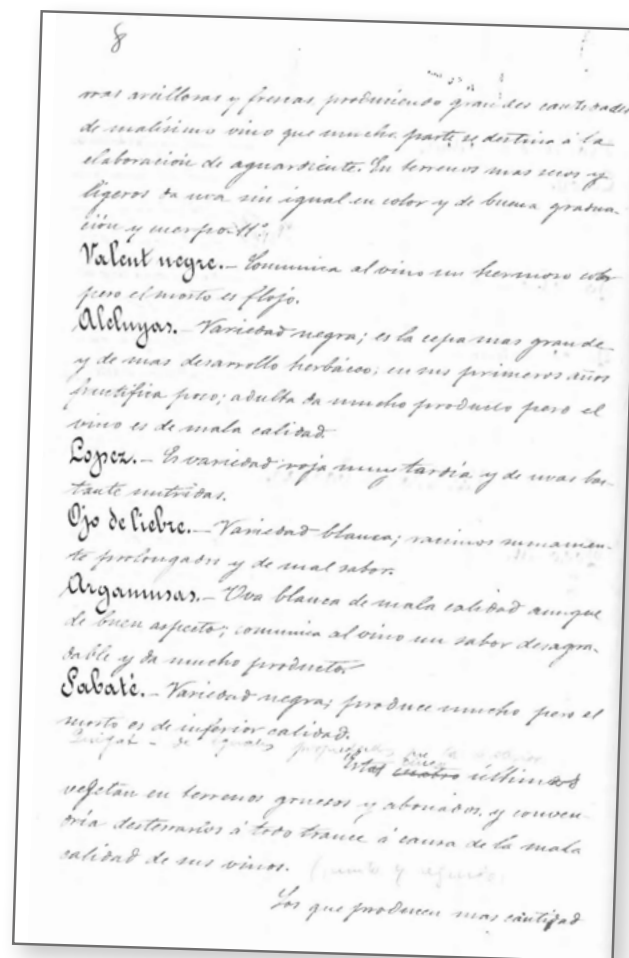
Referències bibliogràfiques:

Satorras, 1878, pàg. 20: Variedades bastas. [...] Ojo de liebre, blanca, racimos sumamente prolongados y de mal sabor.

Satorras, 1892, pàg. 8: Variedades bastas. [...] Ojo de liebre.- Variedad blanca; racimos sumamente prolongados y de mal sabor.

Ballester, 1911, pàg. 183: Bastas. -Fogonen, Valent negre, Aleluya, López, Ojo de liebre, Argamusas, Sabaté y Quigat.

Augsburg, 1959, pàg. 167: En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva



destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparaci3n del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las m1s importantes las siguientes: [...] Ulls de llebre. [...] son de grano blanco.

Grimalt, 1997, p1g. 38: *Ull de llebre. És una varietat origin1ria de La Rioja que es cultiva a tot l'Estat espanyol, amb el nom de Tempranillo a La Rioja, Tinto Fino a la Ribera del Duero i Cencibel a la Manxa. El cep és vigor3s, els sarments s3n llargs, la fulla és grossa i el gra és de volum mitjà-gros. Els vins resultants s3n equilibrats, arom1tics, d'acidesa i grau alcoh3lic mitjà, amb color estable, s3n vins molt aptes per a la criança. Els bons resultats i la f1cil adaptaci3n als diferents medis fan que aquesta varietat s'hagi introduït b3 a l'illa; cal recordar que molts dels grans vins espanyols, com per exemple el Vega Sicilia, es produeixen amb aquesta varietat o amb les seves variants locals.*

Favà Agud, 2001, p1g. 357: *Ull de llebre m. [...] À. DIAL.: [...] ull de llebre [...] (Segarra, Urgell, Camp de Tarragona, Maestrat, Mallorca [DCVB, s. raïm].*
DESCR.: ull de llebre «esp3cie de raïm. Cep que dona un raïm molt negre de gra mitjà que madura a l'agost» [DAg]; «raïm negre de gra gros que madura primerenc» [TrL]; «Varietat de cep i de raïm negre. Varietat de raïm blanc» [DCVB]; «raïm de color blanc groguenc amb un pic negre a l'ull, regular per a menjar i per a fer vi» [DCVB, s. raïm]; «granos grandes, esf3ricos y muy negros. Racimos compactos, largos. Cepa regular de buena productividad, con mostos dulces. Su vino resulta de gran calidad» [ROMERO, 73]; «varietat de cep i de raïm negre» [DIEC]; «cep primerenc de raïms grossos, amb sarments que s'emparren. Gra negre, gros i llargarut. De carn sucosa i pell gruixuda. Bo per a fer vi» [FAVÀ].

Rallo Garcia, 2003, p1g. 42: *Varietats de raïm per a vinificaci3n. Negres. Autoritzades: Tempranillo.*

De Rada i Soler Summers, 2006, p1g. 48: *De La Rioja es dugueren llavors de la varietat Tempranillo, que a Mallorca s'anomena Ull de llebre, el qual aporta finor al vi, alhora que té una maduraci3n molt llarga, per la qual cosa alguns cellers la utilitzen per combinar-lo amb vins de varietats aut3ctones en vista a l'envelliment en b3tes de roure per a obtenir reserves i grans reserves.*

Vera et al., 2006, p1g. 17: *L'elaboraci3n dels vins protegits amb la denominaci3n d'origen Binissalem es realitza amb les varietats següents: Negres: manto negro, callet, ull de llebre, monestrell, cavernet sauvignon, sirah i merlot.*

Vera et al., 2006, p1g. 34: [Eivissa] *Varietats de raïm autoritzades. [...] Raïm negre: monestrell, ull de llebre, merlot, cavernet sauvignon i sirah.*

Vera et al., 2006, p1g. 38: [Menorca] *Varietats de raïm autoritzades. [...] Raïm negre: cavernet sauvignon, merlot, sirah, monestrell i ull de llebre.*

Vera et al., 2006, p1g. 40: [Formentera] *Varietats de raïm autoritzades. [...] Raïm negre: monestrell, fogoneu, ull de llebre, cavernet sauvignon i merlot.*

Pons Comas, 2015, p1g. 268: *Producci3n de raïm a Binissalem. Ull de llebre.*

Escalona et al., 2016, p1g. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'ementen a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Blanques. Ulls de llebra.*

Calafat, 2017, pàg. 115: *Ull de llebre m. Varietat de raïm negra prefil·loxera, de fulles grosses i raïms mitjancers, amb grans rodons mitjans, adequat per elaborar vins negres. És una varietat primerenca amb bona pigmentació. Prové de La Rioja i es cultiva a molts d'indrets. Va introduir-se a Mallorca a principis dels vuitanta, però ara és en retrocés.*

Morro, 2017a, pàg. 19: *Les varietats comunes eren el fogoneu, el valent negre, les al·leuies, el lópez, l'ull de llebre, les argamusses i el sabater.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Binissalem, Menorca, Eivissa (illa) i Formentera.

Ull de perdiu

Referències bibliogràfiques:

Favà Agud, 2001, pàg. 359: *Ull de perdiu m. À. DIAL.: ull de perdiu (Gandesa, Savallà del Comtat, Mall.) [TrL]. DESCR.: ull de perdiu «espècie de raïm. Cep que dona un raïm molt negre de gra mitjà que madura a l'agost» [DAg]; «raïm negre de gra menut» [TrL]; «cep de raïms per a vi, els quals fan un vi molt bo i amb grau. Gra petit i rodó, amb una varietat vermellova i una altra de més fosca. Dolç, però amb llavors» [FAVÀ].*

Zones de cultiu:

Mallorca.

Ullada

Altres denominacions:

Uiada.

Referències bibliogràfiques:

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparaci3n del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las m3s importantes las siguientes: [...] Ullades [...]. Todas las dem3s clases mencionadas [Ullades] son negras.*

DCVB, 1988, pàg. 301, [Tom VI]: 4. GIRÓ m. *Varietat de raïm de grans relativament petits, rossencs i molt dolços (or, occ., bal); cast. hebén. Verema de girones, doc. a. 1614 (arx. convent de Felanitx). «Tant m'és pansa com calop, | tant uiada com giró; | tant m'és si dius sí com no, | tanmateix m'agrades poc» (cançó pop. Mall.).*

Favà Agud, 2001, pàg. 361: *Ullada f. [...] À. DIAL.: uiada¹¹⁹³ (Llucmajor) [DAg]; (Mall.) [DCVB]. | ullada (Ulldecona, Llucmajor) [DCVB]; (Mall.) [DCVB, s. vi]; (Mall.) [Sureda, 167]. DESCR.: ullada «variedad de la uva» [DEsc, II, 899]; «varietat de raïm blanc o roig, de gra gros» [DCVB]; 1194 «cep de raïms per a vinificar, també bons per a menjar. Gra blanc i petit» [FAVÀ].*

Zones de cultiu:

Mallorca i Llucmajor.

Valent blanc

Altres denominacions:

Valent, valent blanch, valent blanco, valent-blanc, valent-blanch.

Referències bibliogràfiques:

AAM, 1877, pàg. 50: *ESPECIES DE VIDUEÑO. Creo que Mallorca poco interés tiene, por ahora, en estudiar ó im-*

portar nuevas variedades. El país que posee la montona, y el pámpol rosat, la gargollassa, el batista, la granatxa, el valent negre y el blanch, el aleluya, el sabater y el fogoneu; el giro pansal, la planta, el calop y el moscatell romá poco puede envidiar, poco tiene que desear.

Satorras, 1878, pàg. 19: *Varietades entrefinas. [...] Valent-blanc, variedad que tiene excelentes cualidades para la confeccion de vinos blancos, mucha fecundidad y produce poca madera: se destina á la mesa.*

Satorras, 1892, pàg. 6: *Varietades entrefinas. [...] Valent blanch.- Variedad que tiene excelentes condiciones para la confección de vinos blancos además de conducir su uva mucho mosto; con racimos apretados y grandes; tiene mucha fecundidad y la madera no se desarrolla con exceso; la fruta es bastante sabrosa para servir de uva de mesa.- 12^o5.*

Ballester, 1911, pàg. 184: *En la segunda zona (Manacor), figuraba como variedad preponderante el Fogonén, en proporción aproximada de un 90 por 100, cultivando también las Aleluya y Quiqat, y en mucha menor proporción las Batista, Giró, Valent blanco y negro, Calop y alguna otra.*

Boletín Viti-Vinícola EEF, 1920: *Boletín viti-vinícola de la estación enológica de Felanitx. Datos experimentales de afinidad-fructificación de variedades cultivadas en Mallorca sobre diferentes porta-injertos. Valent-blanch.*

Forteza, 1944, annex I: *Producción vitícola de Mallorca. Principales variedades cultivadas. Valent blanch. Término: Peta.*

Forteza, 1944, annex II: *Datos de composición de los mostos del Campo experimental de Felanitx. 9 Septiembre 1930.*

Valent blanc. Lectura densímetro: 3073 [...] Temperatura: 24'5 [...] Densidad a 15º: 1'0803 [...] Grado Baumé corresp: 10'8 [...] Acidéz total Sulfca.: 2'7 [...] Acidéz Tártrica: 4'1.

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparación del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las más importantes las siguientes: [...] Valents blancs [...]. De los Girons, Esperons de gall y Valents, las hay blancas y negras.*

Barceló, 1959, pàg. 12: *[Los vinos de Banyalbufar]: La elaboración de la malvasía, única que se lleva a cabo en la actualidad, se realiza a finales de septiembre. [...] Para la elaboración de la malvasía, se usaba solamente uvas del pie del mismo nombre y solo en año de escasez se mezcla uva del tipo «jerez» y «valent». [...] Con la rapa de la malvasia estrujada y uvas de «pampol rodat», se elaboraba un excelente vino blanco de mesa.*

Grimalt, 1997, pàg. 36: *Valent Negre. Cep poc present a les vinyes mallorquines, per la qual cosa en disposam de poca informació. És de produccions regulars i de gra de tamany gros. [...] Presenta una variant blanca, anomenada Valent Blanc.*

Favà Agud, 2001, pàg. 368: *Valent m. DOC.: [...] (Mall., 1897) «Valents» [Die B, I, 257].*

À. DIAL.: *valent (Mall.) [DCVB]; (Santa Agnès de Corona) [FAVÀ].¹²¹² | [...] | Cf. cruixó d'en valent (Mall.) [DAg].*

DESCR.: *cruixó d'en valent «mena de raïm» [DAg] | valent «raïms blancs i negres» [Die B, I, 257]; «varietat de raïm de grans grossos i granats, del qual n'hi ha de blanc i de negre» [DCVB]; «cep molt productiu de raïms espessos. Gra*

blanc, rodó i mitjà, de pell gruixuda. De gust poc dolç, no és gaire bo per a menjar; ni per a fer vi, per la manca de grau alcohòlic» [FAVÀ].

SIN.: A Santa Agnès de Corona m'expliquen que la blanqueta eivissenca era antigament anomenada valent. Això, en tot cas, només pot valer per a la subvarietat del valent blanc.

Sansó Barceló, 2014, pàg. 133: *Pel que fa referència a la zona del Pla i Llevant de l'illa, [...] El 10% restant es repartia entre l'al·leluia i el quigat -molt productius però d'escassa qualitat- i, també, l'escursac, valent (blanc i negre) i calop.*

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Blanques: Valent blanch.*

Escalona et al., 2016, pàg. 98: *Valent blanc. Varietat molt comuna a les zones de Felanitx i Manacor. Alguns productors la coneixen com a callet blanc.*

Calafat, 2017, pàg. 117: *Valent blanc m. Varietat de raïm blanc perfil·loxera.*

Morro, 2017a, pàg. 19: *Les varietats [...] entrefines eren la gorgollassa, el valent blanc, el calop, el pansal blanc, el pansal negre i el callet.*

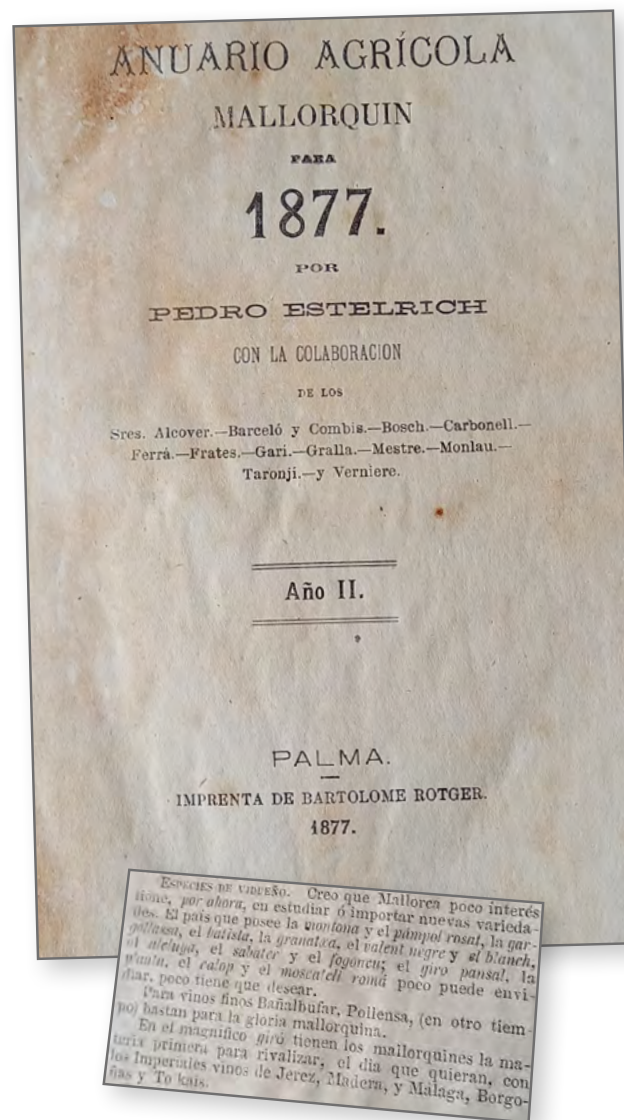
Zones de cultiu:

Mallorca, Llevant, Pla, Banyalbufar, Felanitx, Manacor, Petra i Sant Antoni de Portmany.

Valent negre

Altres denominacions:

D'en valent, valéno negre, valent, valent-negre, valent negro.



Sinonímies:

Tinto velasco.

Referències bibliogràfiques:

AAM, 1877, pàg. 51: *El valent negre y el aleluya, producen vinos de poca graduación, á lo más 10° ó 11° y de poco color. Pero en cambio esas dos clases dan mucha uva en tierras de poca calidad.*

Satorras, 1878, pàg. 20: *Varietades bastas. [...] Valent-negre, comunica al vino un hermoso color, pero el mosto es flojo.*

JCA, 1891, pàg. 48: *Palma, Inca, Manacor: valent negre.*

Satorras, 1892, pàg. 8: *Varietades bastas [...] Valent negre.- Comunica al vino un hermoso color, pero el mosto es flojo.*

EAB, 1893, pàg. 38 [núm. I]: *En la parcela segunda [Sóller] se han injertado sobre cada pié americano las variedades mallorquinas [...] Valent negre.*

Ballester, 1911, pàg. 184: *En la segunda zona (Manacor), figuraba como variedad preponderante el Fogonén, en proporción aproximada de un 90 por 100, cultivando también las Aleluya y Quiqat, y en mucha menor proporción las Batasta, Giró, Valent blanco y negro, Calop y alguna otra.*

Forteza, 1944, annex I: *Producción vitícola de Mallorca. Principales variedades cultivadas. Valent-negre. Término: Santañy.*

Augsburg, 1959, pàg. 167: *En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparación del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son*

las más importantes las siguientes: [...] Valents blancs [...]. De los Girons, Esperons de gall y Valents, las hay blancas y negras.

Barceló, 1959, pàg. 12: [Los vinos de Banyalbufar]: *La elaboración de la malvasía, única que se lleva a cabo en la actualidad, se realiza a finales de septiembre. [...] Para la elaboración de la malvasía, se usaba solamente uvas del pie del mismo nombre y solo en año de escasez se mezcla uva del tipo «jerez» y «valent». [...] Con la rapa de la malvasia estrujada y uvas de «pampol rodat», se elaboraba un excelente vino blanco de mesa.*

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: *D'en Valent N. Maó. Mucho racimo, vino tinto muy oscuro.*

Grimalt, 1997, pàg. 36: *Valent Negre. Cep poc present a les vinyes mallorquines, per la qual cosa en disposam de poca informació. És de produccions regulars i de gra de tamany gros. [...] Presenta una variant blanca, anomenada Valent Blanc.*

Ferrer, 1999, pàg. 264: *En Montuiri se especifica más: las vides jóvenes á las viejas, las más bajas á las altas, las que no están en lugar arcilloso o blanquer, a las que lo están, los moscateles, girons, escurscah á langres, á las vinales, plantes, válenos negres y abengars.*

Favà Agud, 2001, pàg. 368: *Valent m. DOC.: [...] (Mall, 1897) «Valents» [Die B, I, 257].*

À. DIAL.: *valent (Mall.) [DCVB]; (Santa Agnès de Corona) [FAVÀ].¹²¹² | valent negre (Consell) [FAVÀ]. | Cf. cruixó d'en valent (Mall.) [DAG].*

DESCR.: *cruixó d'en valent «mena de raïm» [DAG] | valent «raïms blancs i negres» [Die B, I, 257]; «varietat de raïm de grans grossos i granats, del qual n'hi ha de blanc i de negre» [DCVB]; [...] | valent negre «cep de raïms grossos i*

espessos, de maduració un xic primerenca. Gra negra, rodó i mitjà, de cua trencadissa. Fa un vi de poc grau» [FAVÀ].

Font Poquet, 2005, pàg. 193: *Les varietats autòctones de raïm de Mallorca, destinat a la vinificació són el [...] i Valent Negre.*

Sansó Barceló, 2014, pàg. 133: *Pel que fa referència a la zona del Pla i Llevant de l'illa, [...]. El 10% restant es repartia entre l'al-leluia i el quigat -molt productius però d'escassa qualitat- i, també, l'escursac, valent (blanc i negre) i calop.*

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Negres: Valent negre.*

Escalona et al., 2016, pàg. 100: *Valent negre (és tinto velasco). Collida a la zona des Torrent Fals de Santa Maria, però la identificació genètica demostra que és sinonímia amb la varietat tinto velasco.*

Calafat, 2017, pàg. 117: *Valent negre m. Varietat de raïm negre prefil-loxera, de fulla mitjana i amb raïm primerenc. El gra és mitjà i de pell molt fluixa, de poca graduació i amb molta qualitat colorant.*

Morro, 2017a, pàg. 19: *Les varietats comunes eren el fogoneu, el valent negre, les al-leluies, el lópez, l'ull de llebre, les argamusses i el sabater.*

Morro, 2017b, pàg. 209: *Bartomeu Simonet el 1917 esmentava com a varietats amb les quals estava experimentant a Son Llaüt els raïms mandó, sabater, boval, callet, sinsó, fogoneu, mantonegro, quigat i valent negre.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Llevant, Pla, Banyalbufar, Consell, Inca, Manacor, Montuiri, Palma, Santa Maria del Camí, Santanyí, Sóller, Maó i Sant Antoni de Portmany.

Vennama

Referències bibliogràfiques:

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Blanques: Llargué.*

Zones de cultiu:

No s'han trobat referències de la seva zona de cultiu.

Vinater

Altres denominacions:

Vinaté, vinatera, vinoter.

Referències bibliogràfiques:

Satorras, 1878, pàg. 19: *Varietades superiores ó finas. [...] se destinan á vinos de pasto. [...] Vinater, blanca, parecida á la anterior y destinada también á la mesa.*

Satorras, 1892, pàg. 6: *Varietades superiores ó finas. [...] vinos de pasto, solas ó mezcladas [...]. Vinater.- Cepa regular; sarmientos largos y erguidos, hojas verde-amarillentas muy borrosas por el revés; racimos pequeños y apretados; uvas blancas, dulces y de mesa.*

Boletín Viti-Vinícola EEF, 1920: *Boletín viti-vinícola de la es-*

tación enológica de Felanitx. Datos experimentales de afinidad-fructificación de variedades cultivadas en Mallorca sobre diferentes porta-injertos. Vinaté.

Forteza, 1944, annex II: Datos de composición de los mostos del Campo experimental de Felanitx. 9 Septiembre 1930. Vinaté. Lectura densímetro: 1118 [...] Temperatura: 24'5 [...] Densidad a 15º: 1'1133 [...] Grado Baumé corresp: 15'4 [...] Acidéz total Sulfa.: 3'7 [...] Acidéz Tártrica: 5'7.



Augsburg, 1959, pàg. 167: En Mallorca, se clasifican las uvas en dos grandes grupos: raïm de balança, o sea la uva destinada al mercado y para comer, y el raïm de vi, la destinada a la preparación del vino. Dentro de estos dos grandes grupos hay una infinidad de clases, de las cuales son las más importantes las siguientes: [...] Vinaters, [...] son de grano blanco.

Augsburg, 1982, pàg. 355 i 356: Crinyana o corinyana, font, vinatera N. Maó. Bueno, mucho fruto, vino tinto.

Grimalt, 1997, pàg. 35: Vinater. Cep de sarments llargs, amb fulles

groc-verdoses. Varietat blanca i primerenca que dóna vins amb força bouquet. Té una graduació d'uns onze o dotze graus.

Favà Agud, 2001, pàg. 374: Vinater m. DOC.: [...] (Mall., 1897) «Rem de Vi» [Die B., I, 257].

À. DIAL.: [...] vinater (Llucmajor) [TrL]; (Mall.) [DCVB]; (Montuiri, Llucmajor, Felanitx) [ALDC]; (Consell) [FAVÀ]. | Vinoter (Sant Llorenç des Cardassar) [FAVÀ].

DESCR.: [...] vinater «raïm que madura primerenc» [TrL]; «varietat de raïm blanc, molt dolç, primerenc, de grans atapeïts» [DCVB]; «raïm de gra blanc groguenc o rogenic, mitjancer, molt dolç i molt bo també per a fer vi» [DCVB, s. raïm]; «racimos no muy grandes y apretados. Variedad primeriza» [MARCILLA, 117]. | vinoter «cep de raïms per a fer vi. Gra negre, rodó, de pell gruixuda» [FAVÀ].

Font Poquet, 2005, pàg. 193: Les varietats autòctones de raïm de Mallorca, destinat a la vinificació són el [...] Vinater.

De Rada i Soler Summers, 2006, pàg. 48: Durant el funcionament de l'Estació Enològica de Felanitx les varietats que es manejaven eren [...] la Vinaté.

De Rada i Soler Summers, 2006, pàg. 50: Una de les varietats que es troben gairebé per miracle en alguna vinya és l'anomenada Vinater, que en aquest cas és blanca. Els seus sarments són llargs i aquesta varietat es reconeix perquè presenta, ja en plena maduració, fulles verdoses de tons groguencs. Per la seva graduació, no més de dotze graus, els vins que ofereix són agradables, fins i romanen llarga estona a la boca.

Martorell i Mas, 2006, pàg. 10: Les varietats utilitzades a Montuiri, en les vinyes velles o tradicionals són les autòctones, manto negre i callet, majoritàriament i en menor es-

cala les que s'empeltaven antigament per compensar les mancances de les dues varietats principals, que són: [...] Vinater.

Martorell i Mas, 2006, pàg. 12: *Vinater. Varietat prefloxèrica, de fulles orbiculars, de color blanc, raïms de petits a mitjos, grans petits, primerenca, bona graduació i bona acidesa.*

Sansó Barceló, 2014, pàg. 133: *A la zona del Pla i Llevant de l'illa, queda clar que a la taula es servien una varietat diferent de la resta de Mallorca, el joanillo. Quan al vi blanc -no excessivament comercialitzat- també s'emprava una varietat distinta: el vinater.*

Escalona et al., 2016, pàg. 21: *Taula 4. Varietats tal com s'esmenten a l'Informe sobre el estado actual de la agricultura en la provincia de Baleares (Satorras, 1876). Blanques: Vinater.*

Escalona et al., 2016, pàg. 102: *Vinater blanc. Amb les prospeccions es va localitzar a les zones de Porreres i Montuïri. Molecularment és la mateixa que la del banc de germoplasma d'El Encín.*

Escalona et al., 2016, pàg. 104: *Vinater negre (boal, és bo-bal). Actualment no trobada. Les accessions presents a la col·lecció provenen del banc de germoplasma d'El Encín. Present a les vinyes de Mallorca des del final del segle XIX fins a la segona meitat del segle XX.*

Calafat, 2017, pàg. 120: *Vinater m. Varietat de raïm blanc perfil·loxera, de gra groguenc o rogenic d'una mida mitjan-cera i molt dolç.*

Zones de cultiu:

Mallorca, Llevant, Pla, Consell, Felanitx, Lluçmajor, Montuïri, Porreres, Sant Llorenç des Cardassar i Maó.

Xampanyet

Altres denominacions:

Champany.

Referències bibliogràfiques:

Forteza, 1944, annex II: *Datos de composición de los mostos del Campo experimental de Felanitx. 9 Septiembre 1930. Champany. Lectura densímetro: 1036 [...] Temperatura: 24'5 [...] Densidad a 15°: 1'0379 [...] Grado Baumé corresp: 12'9 [...] Acidéz total Sulfca.: 2'3 [...] Acidéz Tártrica: 3'5.*

Favà Agud, 2001, pàg. 377: *Xampanyet m. À. DIAL.: xampanyet (Consell, Colònia de Sant Pere d'Artà) [FAVÀ]. DESCR.: xampanyet «cep de raïms apinyats, per a menjar. Gra blanc, mitjà i rodó. De molla forta i amb un gust molt moscat» [FAVÀ].*

Zones de cultiu:

Artà, Consell i Felanitx.

6. ÍNDEX ALFABÈTIC DE VARIETATS

A

Afus ali rosée	91
Aigomel	16
Alacant	16
Alacantí	16
Alba flor	17
Albafior	17
Alba-flor	17
Aleluia	18
Aleluya	18
Alicambuixer	18
Alicambúixer	18
Alicantí	16
Al-leluia	18
Al-leluya	18
Aramón	92
Argamusa	19
Argamussa	19
Agramusa	19
Agramussa	19
Agremusa	19

B

Babanès	20
Babarrès	20
Baberrès	20
Balanci	32
Balanci negre	32
Balança	36
Barbarrès	20
Barbarrossa	20
Barba-rossa	20
Barrovell	21
Barrovés	20
Batista	21
Batzoles	24
Bavarrès	20
Beba blanca	31
Beba negra	32
Beba roja	33
Bellesa	65
Blanquet	24
Blanqueta	24
Boal	24
Bobal	24

Botata	25
Botget	25
Boval	24
Bragat	24
Brumer	57

C

Cabelis	73
Cabellis	73
Cadernal	26
Cadirna	26
Cagat	97
Cagat femella	97
Cagat mascle	97
Calderer	26
Callet	26
Callet blanc	107
Callet negrella	86
Calop	28
Callop	28
Calop aiguardenter	28
Calop blanc	28, 31

Calop de malvasia	28
Calop mollàs	28, 31, 77
Calop moscatell	28, 82
Calop moscatell negre	28
Calop moscatell nêgre	28
Calop negre	28, 32
Calop negro	32
Calop tomàtiga	33
Calop vermell	28, 33
Calop vermêy	28, 33
Canavella	34
Canyavella	34
Cañavella	34
Caranyana	34
Caranyena	34
Cardenal	26
Carignan	34
Carinyana	34
Carinyena	34
Cariñena	34
Cartoixà	35
Champany	113
Chasselas cioutat	92
Cinsaut	103
Cirereta	28
Colló de gall	102
Corazón de cabrito	70

Corçac	38
Corignan	34
Corinyana	34
Corp	36
Crinyana	34
Crinyana mollassa	34
Cruixent	36
Cruixó	36, 64
Cruixó d'en valent	36
Cruixó d'en vermell	36, 38
Cruixó d'esperó de gall	36, 40
Cruixó de senyal de gall	36
Cursac	38
Cursach	38
D	
De balança	36
De balansa	36
De balanza	36
De grans de jueu	37
De Frésses	73
De manduixa	73
D'en Petrus	38
D'en Valent	109
D'en Vermell	38
De Jerusalem	37

De Jérusalem	37
De Jerusalem	37
De planta	92
Durície	38
E	
Emperial	58
Escorçac	38
Escumac	38
Escursac	38
Escursach	38
Escurscah	38
Escusach	38
Esparó de gall	40
Esperó de gall	40
Esquiterell	41
Estorell	41
Estorell calderer	41, 26
Estorell lluent	41
Esturell	41, 26
Esturell de pinyeta	41
Exerim	14
F	
Fagoneu	42

Fernandella	41
Ferrana	42
Fogonén	42
Fogoneu	42
Fogonèu	42
Fogoneu francès	42
Fogoneu mallorquí	42
Forcat	45
Formigó	45
Formigor	45
Fumigó	45

G

Gafarró	46
Galera	46
Gallet	26
Galmeta	46
Galmeter	46
Gargollasa	54
Gargollassa	54
Garnacha	47
Garnatxa	47
Gàrnatxa	47
Giró	48
Giró blanc	53
Giró botata	48

Giró boval	48
Giró negre	52
Giró pansal	48
Giró ros	53
Giró sard	53
Gorch	53
Gord	53
Gorg	53
Gorgollasa	54
Gorgollassa	54
Gorru	56
Granatxa	47
Granatxa blanca	47
Granatxa negra	47
Grapasa	57
Grapera	57
Grassella	57
Grasser	57
Grassera	57
Grec	57
Grumé	57
Grumé negre	57
Grumé rojo	57
Grumé vermell	57
Grumer	57

I

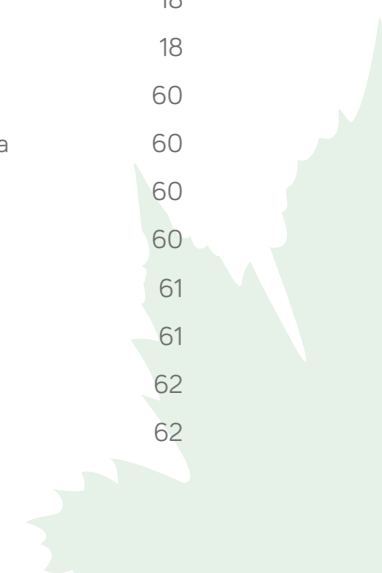
Imperial	58, 31
----------	--------

J

Jaumes	31, 58
Jaumet	58
Jaumillo	58
Jerusalem	37
Jiró	Giró
Joanillo	59
Juanillo	59
Jumillo	58
Juvanillo	59

L

Lalquier	18
Laluyé	18
Llora	60
Llora forastera	60
Lloreta	60
Llorete	60
Llorquina	61
Lloseta	61
Llurqui	62
Lopez	62



López	62	Mancis d'eu tibús	71	Moll	94
Lorete	60	Mando	72	Molla	77
		Mandó	72	Mollar	77
		Manduixer	73	Mollàr	77
M		Manduxer	73	Momona	79
Macabeo	62	Manestrell	78	Monastrell	78
Macabeu	62	Mansell de Tibbus	71	Monastrell fort	78
Madalena	63	Mansés	71	Monastrell moll	78
Maçanet	76	Manset	71	Monastrell ros	78
Magdalena	63	Mansin	73	Monestrell	78
Mai blanc	64, 36	Manto negre	73	Montana	79
Maiblanç	64	Manto Negro	73	Montana blanca	79
Maiblançh	64	Manto-negro	73	Montàna	79
Maimó	64	Manto nogro	73	Montanac	79
Maimons blancs	64	Mantonegro	73	Montona	79
Maimons negres	64	Marblanc	76	Montòna	79
Malvasia	65	Marsellerès	60	Montona negra	79
Malvasía	65	Martona	76	Montònec	79
Malvesía	65	Massacà	82	Montonech	79
Malvasia aromàtica	65	Massacamps	97	Moret bàmbol	81
Malvasia de Banyalbufar	65	Massanet	76	Moret-bàmbol	81
Malvasia de Sitges	65	Masset	71	Moret trobat	82
Mamella de vaca	70	Mateu	31	Moret-trobat	82
Mances	71	Maymó	64	Morete	81,82
Mancès de capdell	71	Melvasia	65	Morsacà	82
Mancès de Tibús	71	Melvasía	65	Morzacà	82
Mancès d'en Tibús	71	Melvesia	65	Moscat	82

Moscatel rosado	82
Moscatel	82
Moscatell	82
Moscatell d'Alexandria	82
Moscatell de gra petit	82
Moscatell menudo blanco	82
Moscatell menut	82
Moscatell romà	82
Moscatell romano	82
Moscatell vermeill	82
Moscatellet	82
Mula	86
Muntona	79
Muscat	82
Muscat d'Alexandrie	37, 82

N

Negrella	86
Negrillo	86

O

Ojo de liebre	105
Orgollassa	54

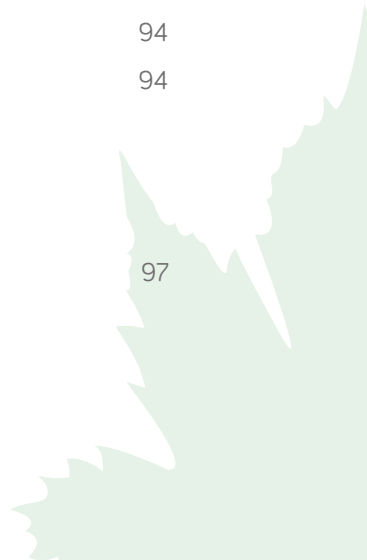
P

Padre	89
Palomino	87
Palop	28
Palop blanc	31
Palop mollar	28, 77
Palop negre	32
Palop cirer	28
Pàmpol rosàd	87
Pàmpol rodat	87
Pàmpol rosat	87
Pampol vorat	87
Pampolrodat	87
Pansa	94
Pansa moscatell	82, 94
Pansal	94
Pansal blanc	94
Pansal blanch	94
Pansal negra	94
Pansal negre	94
Pansé	94
Panser	94
Panta	92
Pare	89
Parellada	90
Parrell	90

Pensal	94
Pensal-blanch	94
Pepita	91
Pepita de oro	91
Pepita rosada	91
Perricos	91
Peu de rata	92
Picapoll	92
Planta	92
Planta blanca	92
Planta negra	92
Planta rica	92
Popa de vaca	70
Premsal	94
Premser	94
Premsal blanc	94
Premsal negre	94
Prensall	94
Prensall blanc	94
Prensall negre	94

Q

Quigat	97
--------	----



R

Rata	99
Rater	99
Real	99
Rigat	99
Roget	99
Roig	99
Rotget	99
Rotget de pampol lluent	99
Rotget de pampol pelut	99

S

Sabaté	100
Sabater	100
Sansó	103
Santa Magdalena	63
Sensa piñol	102
Sense pinyol	102
Senyal de gall	102
Serra	103
Sinsó	103
Somòll	104
Sumoi	104
Sumoll	104
Sunoll	104

T

Tarrés	104
Tempranillo	104
Tinto velasco	104
Tintorer	104

U

Uiada	107
Ull de llebre	105
Ull de llebra	105
Ull de perdiu	107
Ullada	107

V

Valencí blanco	107
Valent	107, 109
Valent blanc	107
Valent-blanc	107
Valent blanch	107
Valent-blanch	107
Valent blanco	107
Valent negre	109
Valent-negre	109
Valent negro	109

Valencí tinto	32
Valencí	32
Valéno negre	109
Vernassa	47
Vinaté	111
Vinater	111
Vinoter	111
Vinater blanc	111
Vinater negre	111
Vinatera	111

X

Xampanyet	113
Xinxós	82

7. BIBLIOGRAFIA

AAM. (1877). *Anuario Agrícola Mallorquín para 1877*.

Abela y Sainz de Andino, E. (1885). *El libro del viticultor. Breve resumen de las prácticas más útiles para cultivar las viñas y fabricar buenos vinos. Producción y comercio vinícola, clasificación y sinonimia de las vides*. Tipografía de Manuel G. Hernández. Impresor de la Real Casa. Madrid.

Albertí, J. i Rosselló, R. (2007). *Malvasia de Banyalbufar*. Conselleria d'Agricultura i Pesca.

Alcover, A. M. i Moll, F. de B. (1988). *DCVB. Diccionari català-valencià-balear. Tom VI*. Palma.

Amengual Batle, J. (2018). *La Circular del bisbe Server de Menorca sobre la conversió dels jueus (418-2018): una crònica mediterrània abans de l'ocupació dels vàndals: edició trilingüe del text*. Institut Menorquí d'Estudis. Institut d'Estudis Baleàrics.

Augsburg, A. L. S. (1959). *Mallorca Agrícola: primera mitad*. Impremta Mossèn Alcover.

Augsburg, A. L. S. (1982). *Die Balearen: la isla de Menorca. Vol. I*. Caixa de Balears "Sa Nostra".

Ballester, A. (1911). *Duodécima región, Islas Baleares. La invasión filoxérica en España y estado en 1909 de la reconstitución del viñedo*. Pàgines 181-187. Imprenta de los Hijos de MG Hernández. Madrid.

Ballester, P. (1973). *De re cibaria. Cocina, pastelería, repostería menorquinas*. Sebas, DL.

Barceló, B. (1959). *El desarrollo del cultivo de*

la Vid en Mallorca. Los vinos de Banyalbufar. N. 624.

Binimelis Sebastià, J. (1999). *Evolució recent, panoràmica actual i perspectives de futur del cultiu de la vinya a l'illa de Mallorca*. II Jornades d'Estudis Locals a Porreres, 5-7.

Blanes i Blanes, C., Bonet i Rosselló, J., Font Jaume, A. i Rosselló i Callejas, A. M. (1990). *Les Illes a les Fonts Clàssiques. Alicorn (Vol. 5)*. Miquel Font Editor.

Boletín Viti-Vinícola EEF. (1920). *Datos experimentales de afinidad-fructificación de variedades cultivadas en Mallorca sobre diferentes porta-injertos*. Boletín Viti-Vinícola de La Estación Enológica de Felanitx.

Calafat, P. (2017). *Vinyòvol. Vocabulari pagès de la vinya i el vi*. Documenta Balear.

Calafat Vich, B. (1997). *Aproximació a l'evolució de la vinya i els vins a la vila de Santa Maria del Camí (segles XIII-XX)*. I Jornades d'Estudis Locals 15 i 16 de març de 1997. En Memòria de Josep Capó i Juan, 341-354.

Carretero, E. (1875). *Memoria sobre el estado de la Agricultura en esta provincia*. (Manuscrit).

Cerdá, P. A. (1910). *Agricultura práctica regional*. Estampa d'en Sebastià Pizá.

Commissariat d'Espagne. (1873). *Exposition Universelle a Vienne 1873. Catalogue Général de la Section Espagnole*. Edition du Commissariat d'Espagne. Vienne.

Coromines, J. (1984). *Diccionari etimològic i complementari de la Llengua Catalana. Volum IV. Curial edicions catalanes*. Caixa de

pensions, la Caixa. Barcelona.

Cortada, J. (1845). *Viaje á la Isla de Mallorca en el estio de 1845*. Imprenta de A. Brusi. Barcelona.

Dameto, J., Mut, V. i Alemany, G. (1632a). *Historia General del Reino de Mallorca* Vol. I. [Edició a cura de Miguel Moragues i Joaquin Maria Bover, 1841]: Vol. I. Guasp i Pascual.

Dameto, J., Mut, V. i Alemany, G. (1632b). *Historia General del Reino de Mallorca*. Vol. II. [Edició a cura de Miguel Moragues i Joaquin Maria Bover, 1841]: Vol. II. Guasp i Pascual.

De Rada, I. i Soler Summers, G. (2006). *Els vins de Mallorca. Passat i present d'una tradició secular*. Consell de Mallorca.

EAB. (1892). *El agricultor balear. Revista teórico-práctica de agricultura y sus ciencias auxiliares (1892-1895)*. Establecimiento Tipográfico de Bartolomé Rotger.

EAB. (1893). *El agricultor balear. Revista teórico-práctica de agricultura y sus ciencias auxiliares (1892-1895)*. Establecimiento Tipográfico de Bartolomé Rotger.

Escalona, J. M., Luna, J. M., Bota, J., Garau, C. i Martorell, A. (2016). *Varietats de vinya de les Illes Balears*. Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca.

Favà Agud, X. (2001). *Diccionari dels noms de ceps i raïms. L'ampelonímia catalana*. Institut d'Estudis Catalans.

Ferrer, M. (1999). *Vicisitudes agràries. El cultiu de la vid en Mallorca (1800-1850)*. Bolletí de la Societat Arqueològica Lul·liana 1999, Vol. 55, pàg. 249-280.

Font Poquet, M. S. (2005). *Cuina i menjar a Mallorca: història i receptes*. Edició de Miquel S. Font Poquet.

Forteza, B. (1944). *Vitivinicultura mallorquina. Bodegas cooperativas, calendario del viticultor, datos vitivinícolas de Mallorca*.

Grasset de Saint-Sauveur, A. (2003). *Viatge a les illes Balears i Pitiüses*. Lleonard Muntaner Editor.

Grimalt, F. (1997). *El vi a Mallorca*. Menjaments, 21.

Jasso, V. i Torrens, C. (2015). *La cuina en les rondalles mallorquines i en l'Arxiduc Lluís Salvador*.

Jaume Miralles, J. (1973). *Evolución social, económica, agraria: Islas Baleares*.

JCA. (1891). *Avance estadístico sobre cultivo y producción de la vid en España / formado por la Junta Consultiva Agronómica, 1889*. Tipolitografía de L. Péant e Hijos.

JDF. (1873). *Catálogo de la Exposición Nacional de 1873*. Publicado por acuerdo de la Junta de Fomento. Imprenta y fundición de M. Tello. Madrid.

De Laborde, A. (1975). *Viatge pintoresc i històric: el País Valencià i les Illes Balears*. Publicacions de l'Abadia de Montserrat.

Martorell, A. i Mas, G. (2006). *La vinya i el vi a Montuiri: La confraria dels tastavins (1999-2006)*. Govern de les Illes Balears. Conselleria d'Agricultura i Pesca.

Moragues, M. i Bover, J. M. (1841a). Comentaris a "Historia General del Reino de Mallorca. Vol. I." Guasp i Pascual.

Moragues, M. i Bover, J. M. (1841b). Comentaris a "Historia General del Reino de Mallorca. Vol. II." Guasp i Pascual.

Morro, M. (2005). *Pagesos*. Edicions Documenta Balear.

Morro, M. (2017a). *L'agricultura mallorquina del segle XX: 1891-1960*. Lleonard Muntaner Editor.

Morro, M. (2017b). *Aferrats a la terra. Història d'una societat pagesa. (Santa Maria del Camí, 1890-1936)*. Lleonard Muntaner Editor.

Pastor, B. (2016). *La vinya i el vi a la Mallorca del segle XIX: una revisió del tòpic de la filloxera*. Lleonard Muntaner Editor.

Pons Comas, J. (2015). *50 Festes des Vermar a Binissalem 1965-2014. Evolució d'una festa*. Associació Arròs amb Salseta.

Pou Bonet, L. (1880). *Noticia sobre la Filoxera Vastatrix. Vade-mecum del viticultor balear*.

Rallo Garcia, J. (2003). *Reestructuració i reconversió de la vinya*. Conselleria d'Agricultura i Pesca.

Rubiera Mata, M. J. (ed.) (2007). *Els poetes àrabs de les Illes Balears*. Institut d'Estudis Baleàrics.

Sansó, S. (2014). *El miratge esvaït. Dos segles de vitivinicultura manacorina. A Parlem de vi: Manacor, dels orígens al segle XXI* (pàg. 83-187). Confraria de Tastavins.

Satorras, F. (1878). *Informe sobre el estado de la agricultura en la Provincia de las Baleares*. (Manuscrit).

Satorras, F. (1889). *Memoria sobre el cultivo y producción de la vid en Baleares. 1889. Memorias reglamentarias*. (Manuscrit).

Satorras, F. (1892). *Vinos y vendimias*. (Manuscrit).

Simonet, B. (1917a). *El mandá*. Boletín Viti-Vinicola de La Estación Enológica de Felanitx, 3.

Simonet, B. (1917b). *Resistencia de diversas variedades mallorquinas al mildew*. Boletín Viti-Vinicola de La Estación Enológica de Felanitx, 2.

Tofiño de San Miguel, V. (1787). *Descripciones de las Islas Pithiusas y Baleares*. Imprenta de la viuda de Ibarra.

Trias Mercant, S. (1994). *La cuina mallorquina de l'Arxiduc Lluís Salvador*. J. J. de Olañeta, Editor.

Vera, M., Munar, I. i Frau, M. À. (2006). *Evolució de la producció i comercialització de les denominacions i marques de qualitat de les Illes Balears. 2005*. Govern de les Illes Balears. Conselleria d'Agricultura i Pesca.

Weyler, F. (1855). *Topografía físico-médica de las Islas Baleares y en particular la de Mallorca*. Imprenta de Pedro José Gelabert. Mallorca



8. ANNEXOS

Annex 1. Municipis de Mallorca amb les varietats de vinya que s'hi han documentat

Mallorca

Alacantí, albaflor, alicambúixer, al·leluia, argamussa, barrovell, batista, batzoles, bobal, botata, botget, cadernal, calderer, callet, calop, calop blanc, calop negre, calop vermell, carinyana, cruixó, de balança, de Jerusalem, d'en vermell, durície, escursac, esperó de gall, estorell, exerim, fogoneu, forcat, formigó, garnatxa, giró, giró negre, giró ros, gorg, gorgollassa, gorru, grumer, jaumillo, joanillo, lhora, llorquina, lloseta, llurqui, lópez, macabeu, magdalena, mai blanc, maimó, malvasia, mamella de vaca, mancès de capdell, mancès de Tibús, mandó, manduixer, mansin, manto negro, marblanc, martona, mollar, monastrell, montona, moret bàmbol, morsacà, moscatell, mula, negrella, pàmpol rodat, pare, parellada, Pedro Jiménez, pepita, picapoll, planta, premsal (moll), quigat, roig, sabater, senyal de gall, sinsó, sumoll, tarrés, tintorer, ull de llebre, ull de perdiu, ullada, valent blanc, valent negre i vinater.

Llevant	Al·leluia, argamussa, callet, calop, escursac, fogoneu, giró, gorgollassa, joanillo, macabeu, manto negro, moscatell, quigat, valent blanc, valent negre i vinater.
Pla	Al·leluia, argamussa, callet, calop, escursac, fogoneu, giró, gorgollassa, joanillo, macabeu, manto negro, moscatell, quigat, valent blanc, valent negre i vinater.
Raiguer	Alacantí, batista, garnatxa, gorgollassa, manto negro i parrell.
Alaró	Callet, calop, manto negro i premsal (moll).
Alcúdia	Batista i premsal (moll).
Algaida	Batista.
Andratx	De balança i giró.
Ariany	
Artà	Batista, callet, calop, calop blanc, calop negre, escursac, esperó de gall, fogoneu, gafarró, graper, jaumillo, manto negro, moscatell, pepita, premsal (moll), quigat, sabater i xampanyet.
Banyalbufar	Albafior, escursac, garnatxa, giró, malvasia, mollar, montona, moscatell, pàmpol rodat, tintorer, valent blanc i valent negre.
Binissalem	Al·leluia, callet, calop, calop blanc, calop negre, fogoneu, gorgollassa, macabeu, malvasia, manto negro, monastrell, moscatell, parellada, pepita, premsal (moll) i ull de llebre.
Búger	
Bunyola	Calop.
Calvià	
Campanet	
Campos	Fogoneu, giró i moscatell.

Capdepera	
Consell	Batista, bobal, callet, calop, calop blanc, calop vermell, esperó de gall, fogoneu, galmeter, giró, gorgollassa, magdalena, malvasia, mandó, manto negro, moscatell, pepita, premsal (moll), sabater, valent negre, vinater i xampanyet.
Costitx	
Deià	Malvasia, moret bàmbol, moret trobat i moscatell.
Escorca	
Esporles	
Estellencs	
Felanitx	Al·leluia, argamussa, batista, bobal, callet, calop, calop blanc, calop vermell, de balança, escursac, fogoneu, giró, giró negre, giró ros, gorgollassa, joanillo, magdalena, mandó, manto negro, montona, mula, negrella, parellada, pepita, peu de rata, premsal (moll), quigat, sabater, sinsó, sumoll, valent blanc, vinater i xampanyet.
Fornalutx	Mancès de capdell.
Inca	Al·leluia, batista, calop, escursac, fogoneu, garnatxa, giró, gorgollassa, manto negro, premsal (moll), sinsó, tintorer i valent negre.
Lloret de Vistalegre	
Lloseta	
Llubí	Al·leluia, fogoneu, gorgollassa i manto negro.
Llucmajor	Batista, calop blanc, calop vermell, fogoneu, giró, manto negro, montona, pepita, premsal (moll), sabater, ullada i vinater.

Manacor	Al·leluia, argamussa, batista, callet, calop, escursac, fogoneu, giró, giró negre, giró ros, joanillo, macabeu, magdalena, mancès de capdell, mancès de tibús, mandó, manto negre, montona, pepita, planta, premsal (moll), quigat, sumoll, valent blanc i valent negre.
Mancor de la Vall	Al·leluia.
Maria de la Salut	Batista, fogoneu i quigat.
Marratxí	Al·leluia, batista, esquiterell, fogoneu, giró, gorgollassa, manto negre, sabater i tintorer.
Montuiri	Al·leluia, batista, bobal, callet, calop, calop blanc, calop negre, calop vermell, escursac, fogoneu, giró, giró negre, giró ros, joanillo, lloca, macabeu, magdalena, mamella de vaca, mandó, manto negre, moscatell, pepita, planta, premsal (moll), sabater, valent negre i vinater.
Muro	Batista, callet, calop, fogoneu, manto negre i premsal (moll).
Palma	Batista, calop, fogoneu, giró, gorgollassa, joanillo, malvasia, mollar, montona, moscatell, Pedro Jiménez, premsal (moll) i valent negre.
Petra	Alicambúixer, al·leluia, batista, callet, fogoneu i valent blanc.
Pollença	Callet, calop, fogoneu, giró, mancès de capdell, montona, moscatell, premsal (moll) i sabater.
Porreres	Batista, cadernal, callet, calop, calop blanc, calop vermell, fogoneu, giró, joanillo, macabeu, magdalena, mamella de vaca, mandó, manto negre, moscatell, pepita, planta, quigat, sabater i vinater.
Puigpunyent	

Sa Pobla	Batista, callet i fogoneu.
Sant Joan	Al·leluia, manto negre i sabater.
Sant Llorenç des Cardassar	Callet, calop, calop vermell, joanillo, magdalena, mamella de vaca, moscatell, pepita, premsal (moll), quigat i vinater.
Santa Eugènia	Callet, galmeter, giró, lloca, manto negre i premsal (moll).
Santa Margalida	Batista, fogoneu, giró, manto negre i sabater.
Santa Maria del Camí	Bobal, callet, calop, fogoneu, forcat, mandó, manto negre, premsal (moll), quigat, sabater, sinsó i valent negre.
Santanyí	Callet, calop, calop blanc, calop vermell, fogoneu, lloca, premsal (moll), quigat i valent negre.
Selva	Gorgollassa, joanillo i magdalena.
Sencelles	Alacantí, bobal, callet, de grans de jueu, fogoneu, manto negre i premsal (moll).
Ses Salines	
Sineu	Batista, calop, esquiterell, giró i sabater.
Sóller	Batista, calop, escursac, fogoneu, giró, gorgollassa, joanillo, mancès de capdell, moscatell, premsal (moll), rigat i valent negre.
Son Servera	Callet, calop, corp, escursac, giró, grapasa (grapera), magdalena, moscatell i quigat.
Valldemossa	Escursac, fogoneu, garnatxa, giró, malvasia i mollar.
Vilafranca de Bonany	

Annex 2. Municipis de Menorca amb les varietats de vinya que s'hi han documentat

Menorca	Babarrès, calop, calop blanc, calop negre, carinyana, cartoixà, de Jerusalem, estorell, garnatxa, giró, gorgollassa, grassera, grumer, imperial, lloira, macabeu, mamella de vaca, manduixer, massanet, mollar, monastrell, montona, moret bàmbol, moret trobat, planta, premsal (moll) i ull de llebre.
Alaior	Lloira.
Ciutadella	Fogoneu, garnatxa, giró, grassera, imperial, lloira, planta i senyal de gall.
Es Castell	
Es Mercadal	
Es Migjorn Gran	Calderer, estorell, giró, gorgollassa, imperial, lloira, malvasia, massanet, monastrell i planta.
Ferrieres	
Maó	Babarrès, calderer, calop, calop blanc, calop negre, carinyana, cartoixà, cruixó, de Jerusalem, d'en Petrus, d'en vermell, esperó de gall, estorell, garnatxa, giró, giró negre, grassera, grumer, imperial, joanillo, lloira, macabeu, mai blanc, maimó, mamella de vaca, manduixer, montona, moret bàmbol, moret trobat, moscatell, palomino, Pedro Jiménez, perricos, planta, sense pinyol, sumoll, valent negre i vinater.
Sant Lluís	Babarrès, calop, carinyana, joanillo, lloira, manduixer, moscatell, planta i sumoll.

Annex 3. Municipis d'Eivissa i Formentera amb les varietats de vinya que s'hi han documentat

Eivissa (illa)	Blanqueta, calop, ferrana, fogoneu, galera, giró, macabeu, mancès de capdell, mancès de tibús, massanet, moscatell, serra i ull de llebre.
Eivissa (vila)	Calop blanc, calop negre, giró, grec, mamella de vaca, massanet, monastrell i moscatell.
Sant Antoni de Portmany	Blanqueta, calop, calop blanc, calop negre, ferrana, fogoneu, giró, grec, mamella de vaca, mancès de capdell, mancès de tibús, massanet, mollar, monastrell, morsacà, rata, senyal de gall, valent blanc i valent negre.
Sant Josep de sa Talaia	Batista, calop blanc, calop negre, calop vermell, ferrana, fogoneu, grec, mamella de vaca, mancès de capdell, mancès de tibús, massanet, monastrell, morsacà, rata i serra.
Sant Joan de Labritja	
Santa Eulàlia des Riu	
Formentera	Fogoneu, giró, gorgollassa i ull de llebre.



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA, PESCA
I I MEDI NATURAL
B INSTITUT RECERCA
/ I FORMACIÓ AGROALIMENTÀRIA
I PESQUERA ILLES BALEARS