

ALEMANES EN MALLORCA

■ CAPRICHO ■ RENTABLE



SON RICOS Y TIENEN EN MALLORCA SU SEGUNDA RESIDENCIA, GENERALMENTE MANSIONES, DONDE PASAN SUS VACACIONES O DONDE ACUDEN CASI TODOS LOS FINES DE SEMANA EN AVIONES PROCEDENTES DE LAS PRINCIPALES CIUDADES ALEMANAS. GENTES DEL MUNDO DE LOS NEGOCIOS, A MUCHOS SE LES HA OCURRIDO LA GENIAL IDEA DE MONTAR BODEGAS Y ELABORAR VINOS EN LA ISLA.

TEXTO: ENRIQUE CALDUCH
FOTOGRAFÍAS PROPIEDAD DE LAS BODEGAS



Por lo general, no saben gran cosa del mundo del vino, así que dejan en manos españolas la gestión y dirección técnica de sus bodegas. Será un capricho o no, pero de momento son 14 las bodegas de capital alemán que hay en la isla, aunque se esperan muchas más, ya que se supone que acudirán a la puja de algunas de las 700 hectáreas que el Gobierno Balear ha reservado para ampliar los viñedos en la isla. La realidad es que comparten con las locales el sorprendente desarrollo que en los últimos años ha tenido el vino mallorquín.

A principios de los años ochenta no había en la isla de Mallorca ni tan siquiera diez bodegas que embotellaban sus vinos. En estos momentos hay algo más de 70, de las cuales 63 están unidas bajo el paraguas de la Indicación Geográfica Protegida Vinos de la Tierra de Mallorca. La revolución vinícola en España, que empezó ya en aquella década, alcanzó también a la isla, donde un pequeño grupo de *históricos* llevaban haciendo vino de calidad, apoyados en sus variedades tradicionales como Callet y Manto Negro en tintos, y Prensal en blancos.

Su presencia era básicamente local y en la Península tan sólo algunos especialistas los conocían. A partir de los noventa llegó una nueva oleada de bodegueros mallorquines que representaron una revolución. Y, sí, se dieron a conocer en toda España. Ahora hay unas nuevas oleadas impulsadas sobre todo por el turismo. Este fenómeno, que ha transformado las Islas Baleares en las últimas décadas, fue en un principio un freno para el desarrollo de bodegas locales; ahora está siendo justamente al revés.

El turismo y el tipo de turismo. Fue aproximadamente en 1983 en que los periodistas españoles que habían acudido a un congreso sobre turismo celebrado en Tesalónica, en Grecia, se miraban sorprendidos los unos a los otros cuando se dio el dato oficial de que todo el turismo que acudía a Grecia, que incluye Atenas, Peloponeso, las maravillosas islas..., era más o menos el mismo número de los que acudían, no al conjunto de las Islas Baleares, no a la isla de Mallorca; sino simplemente a la playa del Arenal en Palma.



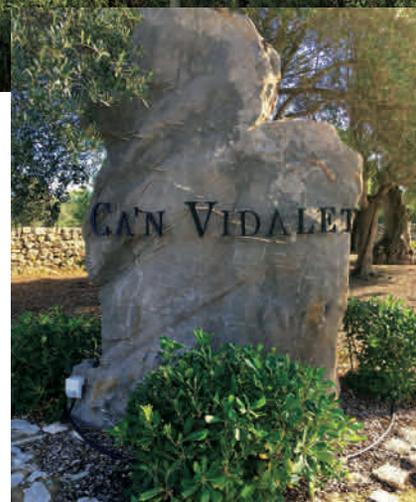
Can Vidalet.

COMBUSTIBLE TURÍSTICO

Ahora han cambiado las cosas, un poco, pero en aquella época los jóvenes agricultores que podían haber impulsado la plantación de viñedos y la construcción de bodegas, se pasaron primero a la construcción y después a trabajos relacionados con ese turismo, la fuerza económica de las islas.

Pero luego apareció el turismo de calidad, que no sólo se concentró en Sóller y la Sierra de la Tramontana, sino que se extendió por toda la isla. Son de todas partes, pero los alemanes representaban una mayoría, concretamente según Inturea, agencia de marketing turístico, el 36 por ciento de los visitantes a la isla son alemanes. De moda entre sus clases medias y altas, sus visitas periódicas o la compra de viviendas para pasar temporadas en Mallorca cambió el tipo de turismo. Según la misma fuente, ya en la década de los noventa, el 80 por ciento de las inversiones inmobiliarias extranjeras en la isla eran alemanas. Incluso se llegó a decir que era su 17 *bundesland* o estado federal, y el favorito de todos.

De cualquier manera, vienen a disfrutar, no sólo del clima y el mar, sino tam-



bién llegan ávidos de productos locales que son mayoritariamente de calidad. Y el vino es uno de ellos. Ese potente y numeroso público, no sólo alemán, ya que se calcula en doce millones de turistas al año los que llegan a la isla dispuestos a consumir, ha animado la nueva oleada de bodegueros, la mayoría locales, a los que se han unido los inversores alemanes en un fenómeno muy particular.

De cualquier manera, todo el vino que se elabora en Mallorca tan solo representa el 13 por ciento del que se consume en la isla, un mercado potente en el que las bodegas peninsulares tienen una presencia rotunda.

LA IGP VINOS DE LA TIERRA

El inicio de esta nueva fase fue un tanto caótico. Se construyeron bodegas y se plantaron viñedos aquí y allá; así que el Gobierno Balear decidió organizarlo para control, incluido el impositivo, de las nuevas bodegas que iban surgiendo, y así se puso en marcha la IGP Vinos de la Tierra de Mallorca, que agrupa a 63 de ellas. Para ello se encargó a la denominación de origen Pla i Llevant, con sede en Felanitx, que dirigiera también esta nueva IGP, de manera que el presidente de la primera, Toni Bennassar, y su equipo los son también de la segunda.

En realidad, en Baleares hay una auténtica sopa de siglas, porque en la actualidad existen las IGP de Vinos de la Tierra de Mallorca, de Menorca, de Ibiza, de Formentera y de Baleares en general, que agrupa a firmas de todas las islas incluidas las mallorquinas. Luego están Vinos de la Tierra de Tramontana-Costa Nord, también en Mallorca; y dos denominaciones de origen en esta isla que son Binissalem-Mallorca y Pla i Llevant de Mallorca.

MILLONARIOS ALEMANES

Pero Vinos de la Tierra de Mallorca agrupa a la mayoría de las bodegas de la isla y a todas las alemanas. El pionero de ellas fue Johan Matzen, un poderoso empresario de

Hamburgo que fundó Ca'n Vidalet hace casi 20 años. Dispone de unas 14 hectáreas alrededor de la mansión donde viven, y elaboran vinos básicamente con variedades foráneas y algo de Malvasía local.

Quizá el más poderoso fuera Klaus Graf, un empresario de derivados del acero, y que presidió Teka, que se publicitaba en las camisetas del Real Madrid, y que construyó Puerto Portals en choque directo y total competencia con Puerto Banús de Marbella. El empresario, que fue uno de los mecenas que regaló el yate Fortuna al rey emérito Juan Carlos I, también entró en el mundo del vino.

Reconstruyó el pequeño pueblo de Biniagual, en la zona de Binissalem, convirtiéndolo en un sitio idílico, y se asoció con Miquel Àngel Cerdà de Ànima Negra, una de las firmas punteras de Mallorca, para elaborar el vino Veral. Klaus que falleció a los 84 años, dejó su herencia a su hija Corinna, que sigue teniendo la bodega; y

Cerdà dejó la sociedad por desavenencias con la gestión de los miembros de la familia.

Otro de los más emblemáticos es Hans-Peter Schwarzkopf, empresario del mundo de la cosmética, y cuya marca y productos podrán encontrar fácilmente en perfumerías, tiendas y lineales de grandes superficies. A finales de los noventa buscaba un espacio donde construirse una casa en Mallorca y lo encontró cerca de Pollença, Can Axartell, una finca de 200 hectáreas donde existía una vieja mansión de la nobleza balear rodeada de instalaciones ya casi ruinosas, incluida una vieja almazara. La compró, reconstruyó la mansión, arregló la finca y con tanto espacio decidió que una manera de aprovecharla era elaborando vino.

Horadó la montaña donde ya había una vieja cantera, y construyó una bodega sorprendente con una fachada sobre la roca



Biniagual.

de 20 metros de altura construida a base de acero y vidrio. En el interior se elaboran vinos con las uvas procedentes de 32 hectáreas de viñedo dentro de la finca y 22 más que ha comprado en el interior de la isla, plantadas las primeras en 1999.

Todo el cultivo es orgánico y utiliza las variedades autóctonas más algo de Cabernet, Merlot y Syrah. En colaboración con la universidad de las Illes Balears disponen de una hectárea de viñedos experimentales de variedades locales. El gerente es Pep Cifré, procedente de esa universidad, el enólogo es Pedro Balda, de familia de viticultores riojanos. El res-

to del equipo de campo, bodega y ventas es español, excepto un comercial alemán que reside en Hamburgo.

TOMILLO Y VINO

Y es que como en este caso, prácticamente todas las bodegas alemanas están gerenciadas y dirigidas técnica y enológicamente por españoles. La mayoría recién llegados, ya que el desarrollo tan rápido del mundo del vino en la isla ha llevado a la necesidad de importar técnicos de la Península. En primer lugar, de la cercana Valencia y procedentes de la Escuela de Requena; pero luego ya de todas partes. Por otro lado, el gobierno local se ha puesto las pilas para dar formación profesional de segundo grado en el tema de la viticultura y enología, en busca de formar a mallorquines en este nuevo campo de negocio.



También buscaba una finca y una gran casona Michael Popp propietario de Binorica, una firma farmacéutica y de hierbas medicinales con más de 1.600 empleados, y afincada en Nüremberg. Cultiva tomillo en Mallorca, pero de paso era un lugar perfecto para tener su segunda vivienda.

Se encontró con Castell Miquel, una finca donde se elaboró vino antes de la filoxera y que luego se convirtió en cultivo de olivos y almendros. Compró la propiedad y rehabilitó el viejo castillete y palacete magnífico que ocupa el centro de la finca, ubicada en Alaró. Trabaja con variedades francesas y, aunque en un primer momento contó con un enólogo alemán, hace tiempo que la dirección técnica está en manos de Núria Turdurí.

Estos están entre los más grandes, pero también hay propiedades más pequeñas, pero de gente igualmente poderosa. Un ejemplo es Son Juliana, en Santa Eugenia. Una bodega pequeña, recoleta, muy bonita y modernísima, rodeada de un magnífico jardín. Sólo tiene siete hectáreas que son de reciente plantación, la más vieja tiene cinco años y la más joven tres, con las que hacen 40.000 botellas de vino al año. Al frente, en la



gestión y en la enología, Rafael Montero; y la propiedad es del alemán Günter Zimmer, el empresario que inventó y patentó el freno para que los cajones y tazas de retrete se cerraran lentamente en lugar de dar un golpetazo.

TENDENCIA FRANCESA

Prácticamente ninguno de los propietarios vive a diario en Mallorca, sino que vienen ocasionalmente. Sus gustos en vino son generalmente más bordeleses y franceses en general, por eso, aunque muchos trabajan las variedades autóctonas también, sus preferencias van orientadas a usar Cabernet Sauvignon, Merlot... porque piensan que se venderán mejor que si pone Callet, y, naturalmente, Chardonnay en lugar de Prensal. En las cajas donde embalan sus vinos pone Mallorca lo más grande posible como gran punto de atracción. Otra de las características de los más recientes es que, como en Son Julia-





Son Juliàna.

porque son mallorquines. Aun así, son empresarios y no les gusta perder dinero, así que o les funciona o pueden vender en cualquier momento, pero de momento son rentables.

ES FANGAR

Y es que mucha gente está escocida con lo que ha pasado con Es Fangar, quizá la propuesta más ambiciosa de todas las firmas de las que hemos hablado hasta ahora. Fue la más poderosa y ahora está a la venta. Peter Einsenmann es un multimillonario propietario de una firma dedicada a plantas para la industria automotriz, básicamente cadenas de producción y montaje para pintar coches. Se supone que las grandes firmas de automóviles alemanes contaban con sus servicios.

La casa matriz en Alemania ha dado suspensión de pagos y aunque el empresario declaró al Mallorca Zeitung que eso no afectaría a sus propiedades en la isla, al final se ha puesto a la venta. Los más beligerantes piden que devuelvan las subvenciones recibidas de la comunidad autónoma, y el Diario de Mallorca anuncia que piden más 100 millones de euros por la propiedad.

Pero vayamos al principio. Einsenmann compra en 2002 una de las fincas más

grandes de Mallorca, 1.064 hectáreas en Manacor, por 13,8 millones de euros. Allí monta un paraíso de jardines, lujosas mansiones vacacionales para alquilar, lleva su enorme yeguada de caballos hannover donde hace doma y concursos hípicas anuales. Tiene producción, siempre en orgánico, de mermeladas, aceite y naturalmente vino.

Dispone de 64 hectáreas dentro de su finca donde tiene sus viñedos. Elabora



Es Fangar.

marcas como Elementos Fangar, Lo Cortinel-lo, N'amarat. La bodega está en el polígono industrial de Felanitx porque el ayuntamiento de Manacor le impidió montarla en la finca. Un ayuntamiento y unos vecinos que siempre han estado en pie de guerra con el empresario porque nada más comprar la propiedad la valló totalmente cortando los caminos vecinales y habituales que se utilizaban. Estuvieron a punto de llegar a los tribunales, pero se frenó al final porque llegaron a acuerdos después de años de enfrentamientos. La gran bodega y los viñedos se venden, como todo lo demás, y se dice que probablemente será un alemán quien compre la bodega.

Este es el caso más grande, pero entre las bodegas también grandes y medianas, las fuentes mallorquinas tienen otra queja. Y es que venden la mayor parte de sus vinos a través del enoturismo, entrando poco en un mercado de competencia que aumente el nivel de los vinos de la isla.

Aliados con las agencias alemanas de turismo que operan en Mallorca o en la misma Alemania, llevan a los turistas a ver las bodegas, las explican en su idioma, les dan degustaciones pagadas y les venden vinos allí. Las temporadas no veraniegas y en la veraniega sin playa las bodegas nuevas, alemanas y mallorquinas, también se ponen a rebosar.

Curiosamente, en la isla aún no hay una infraestructura auxiliar del vino, y botellas, corchos, cápsulas... vienen de la Península. No importa, porque el grueso del vino que se consume en la isla también viene de allí. Pero el vino mallorquín, que es más caro en segmentos iguales que el peninsular, tiene un nicho importante que permite que se venda sin problemas.

El negocio, de momento es rentable, y aunque la mayor parte de las inversiones alemanas sean caprichos de millonarios, también están impulsando el vino en la isla y poniendo en marcha buenas elaboraciones con futuro. Lo mismo que las más de 50 bodegas mallorquinas que también crecen y reciben ese turismo de calidad y línea de negocio con los brazos abiertos. ■

