

# TIERRA ROJA, UVA NEGRA

TEXTO: LUIS VIDA. FOTOS: AURORA BLANCO.

# S

e confiesa "pecador" y habla con desparpajo, intercalando topónimos mallorquines y términos técnicos en una conversación inteligente y apasionada, a ratos políticamente incorrecta. Miquel Àngel narra los orígenes de Ànima Negra

con aires de intelectual payés y dice no recordar por qué le pusieron ese nombre. "Supongo que fue a altas horas de la mañana. Empezamos por una resaca". Sin antecedente familiares, emprendió la elaboración de vino en 1994 con su cuñado Pere Obrador, que hoy se ocupa del viñedo y entonces tenía una granja con vacas y algún depósito para leche que no utilizaba y al que pensaron dar otro uso. "Nos dijimos: vamos a intentar hacer vino y así sabemos lo que bebemos. Y nos pusimos a buscar viñas".

## ¿Cómo surgió la idea de trabajar con una uva local desconocida fuera de Mallorca?

No empezamos con el Callet porque fuésemos muy inteligentes o intuitivos, sino porque no teníamos dinero. Por entonces, las variedades de uva francesas eran lo más y la Unión Europea estaba pagando subvenciones para arrancar las autóctonas. La Callet se usaba solo para rosados de mezcla, vinos típicos de 9º que eran muy malos, y las viñas viejas del abuelo casi que nos las

regalaban. Eran viñedos muy desequilibrados porque, como se pagaba poco, el payés producía más. Poco a poco nos los fueron cediendo, empezamos a trabajarlos de otra forma y en unos pocos años pudimos hacer los primeros tintos 100% callet. Hoy trabajamos unas 35 hectáreas en propiedad y el resto es de viticultores nuestros de casi toda la vida. Con estas mismas viñas, con alguna baja y alguna incorporación, seguimos haciendo hoy el Ànima Negra.

## ¿Consideras que habéis sido los dignificadores del vino balear?

No, porque hay mucha gente en Mallorca que trabaja bien e investiga las variedades autóctonas: callet, mantonegro, giró, gargollasa, fogoneu... Pero fuimos los primeros que tuvimos que coger la maleta para vender. Nuestra primera lección comercial nos la dieron en un importante restaurante de la isla, cuando nos dijeron que no podíamos vender un vino de Mallorca al precio de un rioja. Al segundo año, creo que hacia 1996, lo llevamos a una vinoteca con la etiqueta que le había hecho un amigo diseñador, con letras rojas sobre un fondo negro que se fundía con la botella. "Con este nombre y esta etiqueta no vais a vender ni una", nos dijeron. "¡Pues nos las beberemos!", pensamos. Pero nos salió bien. Nos dicen que Ànima Negra se ha hecho famoso porque lo alemanes de Mallorca lo descubrieron en Baleares y es al revés: lo pedían aquí porque ya lo conocían de su país. ➤



*"En este mundo, el día que te vuelves figura comienza la decadencia. Está muy trasnochado esto del 'artistismo' del hacedor de vinos y yo me siento todavía un aficionado".*

---

*“Si no empiezas por el respeto a la tierra y a la planta, no vas a poder ser no-intervencionista en bodega. Es una cadena. El buen enólogo es el que lo prepara todo para no tener que hacer nada”.*

### **¿Buscabais esta originalidad o salió así?**

No teníamos dinero para comprar cabernet y esas cosas y, por suerte, descubrimos que el callet te da un equilibrio diferente. Al revés que mantonegro o gargollasa, es una variedad muy reductora y, cuando vas a meter un tinto 12 ó 13 meses en barricas, bastantes de ellas nuevas, esta reducción es fantástica. Te toma la madera, le gusta y te la devuelve con frutas, con mineralidad... unas complejidades a las que me cuesta dar nombre y que no encuentras en ninguna otra variedad de las islas. Y puedes identificar el sotobosque mediterráneo de monte bajo y garriga, como cuando hay tormenta y relámpagos, ozono... también especias de las que usamos por nuestra herencia árabe.

### **Sureste de Mallorca: Finca Son Burguera, Felanitx... ¿Cuáles son las claves de este terruño?**

Mallorca es una isla “Gruyere”. El suelo es kárstico y, si haces en cualquier sitio un agujero, acabas encontrando una cueva. En la superficie tenemos unos suelos calizos, blancos, que decimos de “blanquet” y otras tierras más rojas, limosas y arcillosas, con muchos óxidos minerales, que decimos call vermell y que son donde el callet se expresa mejor. Son tierras que tienen buena retención de agua pero necesitan un arado de superficie para mantener su frescura y no son uniformes. En una misma viña podemos tener tres rayas de suelo diferentes, unas más duras, otras más arcillosas... ¿Por qué se plantaba ya antiguamente el callet en esta zona y el mantonegro en la otra, al interior? Porque aquí hay más presencia de call vermell. Pero tan importante o más es la orientación para recibir el viento del Mediterráneo. Las noches son húmedas pero está el viento térmico que decimos “l’embat”, que ventila varias zonas de Mallorca, seca las viñas y nos permite hacer una viticultura más o menos natural, con el cobre y el azufre de toda la vida. Las mejores viñas están entre los 8 y los 15-20 km de la línea de costa, pero gracias a este viento les llega el mar cada día. Es una parte muy importante de nuestro “terroir”.

---

### **¿Podríamos decir que hacéis una viticultura de baja intervención?**

Se intenta. Si no empiezas por el respeto a la tierra y a la planta, no vas a poder ser no-intervencionista en bodega. Es una cadena. El buen enólogo es el que lo prepara todo para no tener que hacer nada. Y, sin embargo, tú has intentado aprender cosas y trabajado en una dirección durante más de 25 años y ahora te lo tienes que replantear todo. Y con todos los cambios que estamos viendo, sigues sin tener ni idea: los regímenes de lluvia son impredecibles, las temperaturas mínimas del verano son altísimas... Antes, la pregunta era lo que podíamos hacer para mejorar. Ahora es, ¿cuántos años más podremos hacer vino? Hay viñas viejas de baja producción que están más desequilibradas que otras que producen más. Hace falta mucha humildad. ¡Hay que empezar a aprender de nuevo!

### **¿Es tan importante fermentar con las levaduras propias del viñedo?**

El trabajo en bodega nos plantea el problema de que la biología de nuestras viñas es potentísima, parece un circo; hay tres veces más variedades de levaduras que las habituales y la proporción de *saccharomyces* es muy baja. Intentamos hacer fermentaciones espontáneas y siempre salían mal. Hemos analizado más de 700 levaduras en los siete años que llevamos trabajando con laboratorio y elaboramos ahora con unas 10, que reproducimos en bodega. Hacemos catas mensuales con nuestro asesor Xavier Ausás –que antes estaba en Vega Sicilia– para ver cuáles son las que mejor respetan la tipicidad. Al tener tus propias levaduras, tienes más personalidad, es una forma de reforzar las variedades.

### **¿Hasta dónde llega la naturalidad y dónde empieza la autoría en un vino?**

En este mundo, el día que te vuelves figura comienza la decadencia. Está muy trasnochado esto del “*artisticismo*” del hacedor de vinos y yo me siento todavía un aficionado, no me quiero fiar de mí mismo. A mí me enseñaron de joven que el poder comercial más fuerte es solo uno: la verdad. ¿Sabes lo que es ir con los zapatos sucios de tierra? La técnica, la enología, han llegado a un nivel tan alto que la tendencia, que veo mucho en el mundo, es prescindir de la tierra. Y esto es un peligro. Al vino se le suponen unos principios, que guarde características de origen, de planta, de terruño... Hoy, más que nunca, hay que volver a ellos. No hay que buscar nada, simplemente hay que respetar lo que hay. Cuando en catalán decimos que algo tiene “ánima” es que tiene espíritu, que tiene complejidad, que tiene base. No rebajemos nuestros sueños aunque sean completamente locos. 🍷

# ÀNIMA NEGRA FINURA MEDITERRÁNEA



Una cata casi vertical en la que probamos en serie cuatro añadas de la etiqueta emblemática de la casa, más su vino de finca y su marca top.



## 1. QUÍBIA

Blanco 2021 | Callet, prensal y giró ros | Sin DO | 14 €

Cien por cien autóctono en su composición, incluye la tinta callet, la "gris" giro ros (cabeza de una línea genética de variedades mallorquinas) y la blanca prensal. De cuerpo medio, tiene un paladar seco con toques salinos y un fondo amargo elegante, perfumado de aromas cítricos de lima, vegetación mediterránea (tomillo), camomila y flor de almendro.

## 2. ÀN/2

Tinto 2020 | Callet, mantonegro-fogoneu y syrah | IGP Illes Balears | 22 €

Tiene un color rojo cereza de capa media-baja y una estructura fluida, ligera en peso, con una tanicidad delicada y una punta salina que aporta frescor al trago. Fermenta en acero y cemento y pasa 12 meses en barricas, que refuerzan su carácter intensamente

especiado con apuntes de fruta roja, tiza y flores (rosa).

## 3. ÀN

Tinto 2019 | Callet y mantonegro-fogoneu | IGP Illes Balears | 40 €

"Cuando entra algo de fogoneu en la composición, se consigue un carácter más floral", apunta Miquel Àngel. El viñedo viejo incluye ésa y otras variedades, además de árboles frutales intercalados. El color algo pálido, en la línea de la casa, contrasta con un potente perfume tanto en nariz como en boca: bayas rojas, como la frambuesa, con toques tropicales de maracuyá, especias (comino) y flores en un paladar de textura delicada y taninos sedosos.

## 4. ÀN

Tinto 2018 | Callet y mantonegro-fogoneu | IGP Illes Balears | 45 €

El viñedo sobrepasa los 70 años y la producción es muy corta, aún más en una añada poco generosa como ésta. Así que

el vino muestra algo más de volumen y acidez que el 2019, pero con menos perfume, un acento más terroso y un aire más cítrico, con apuntes de naranja y especias como la pimienta. Los taninos están aún un poco cerrados.

## 5. ÀN

Tinto 2017 | Callet y mantonegro-fogoneu | IGP Illes Balears | 55 €

Según añadas, ÀN pasa entre 14 y 18 meses en roble francés nuevo de tostado medio y medio-alto. Este año, el final de la vendimia fue lluvioso y el color aparece, a la vez, más cubierto y más evolucionado, ya con toques teja. De la cata, es el vino más tenso, el más afinado, salino y nervioso, con un afrutado más maduro y uncs aromas que giran sobre la mineralidad y el paisaje de garriga.

## 6. ÀN

Tinto 2016 | Callet y mantonegro-fogoneu | IGP Illes Balears | 65 €

El año más cálido de la serie potenció el lado goloso y amable del callet. También el color, más intenso, y un carácter aromático potente y alegre, de fresa dulce con toques de menta y apuntes cítricos de hierba limón. Su textura y sus taninos son muy suaves.

## 7. SON NEGRE

Tinto 2016 | Callet | IGP Illes Balears | 170 €

Procede de las primeras cuatro parcelas que empezaron a trabajar en 1994, que se vinifican por separado en un tino de roble francés de 4000 litros. Tiene potenciadas todas las cualidades del ÀN y se muestra aún juvenil, con potencial de guarda, una textura voluptuosa y un paladar amable pero con nervio, toques salinos y frescor subyacente. El aroma es potente y armonioso -canela, frambuesa, menta-compotado y especiado al tiempo que largo y mineral.