

Agrorutes del Bon Gust Menorca



Crispín Mariano, el primer viticultor

Vi de Menorca

La producción de vino es otra alternativa

3,5 hectáreas de s'Estància de Barbatx de Es Mercadal producen un selecto vino de Menorca que Crispín Mariano Vadell y el restaurante Ca n'Aguedet connotan con artistas menorquines.

C. TORRENT

Menorca era hasta finales del siglo XIX tierra de buena producción de vino del Mediterráneo hasta que cayó en olvido entre la payesía. La filoxera, junto a las circunstancias económicas y sociales, fueron principales causas del abandono de la viña en el campo.

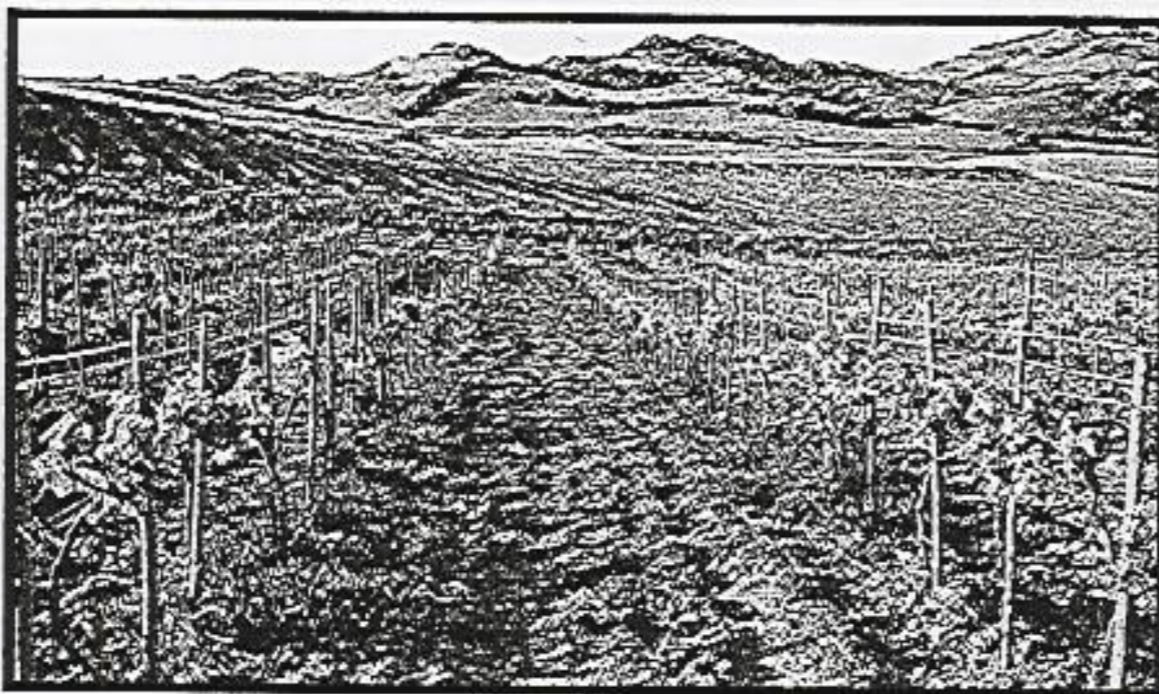
Crispín Mariano Vadell, a mediados de los años ochenta, empezó la árdua tarea de recuperar la viña en la finca familiar 'Estància de Barbatx' en Es Mercadal. En 1985 fue reconocido oficialmente su 'celler' empezando a fomentar la denominación con etiquetas de 'Vi de la Terra' a vinos de nuestra isla. La recolección de este año aportó para la historia la botella número AA000001 del vino 'Ferrer de Muntpalau', nombre que honra a la antigua nobleza menorquina.

El proyecto agrario de Crispín Mariano, con el certificado de la Conselleria d'Agricultura del Govern Balear, daba comienzo a una iniciativa pionera en la agricultura menorquina en la época contemporánea. Era la recuperación de la viña de Menorca después de su masivo abandono.

El campo de la enología volvía a empezar gracias al tesón de Crispín Mariano en las 3,5 hectáreas de la finca familiar en Es Mercadal recuperando la variedad autóctona de los racimos, los intensos y aromáticos vinos con el grado de solvencia que garantizan las renombradas variedades 'cabernet sauvignon' o el 'merlot'. La producción contempla vinos negros, blancos y rosados.

En estos momentos, el celler cuenta en las bodegas con unas 40.000 botellas de diferentes añadas. La agraria empresa también ha experimentado importantes mejoras e inversiones en sus instalaciones y equipamientos que importan severos controles de calidad.

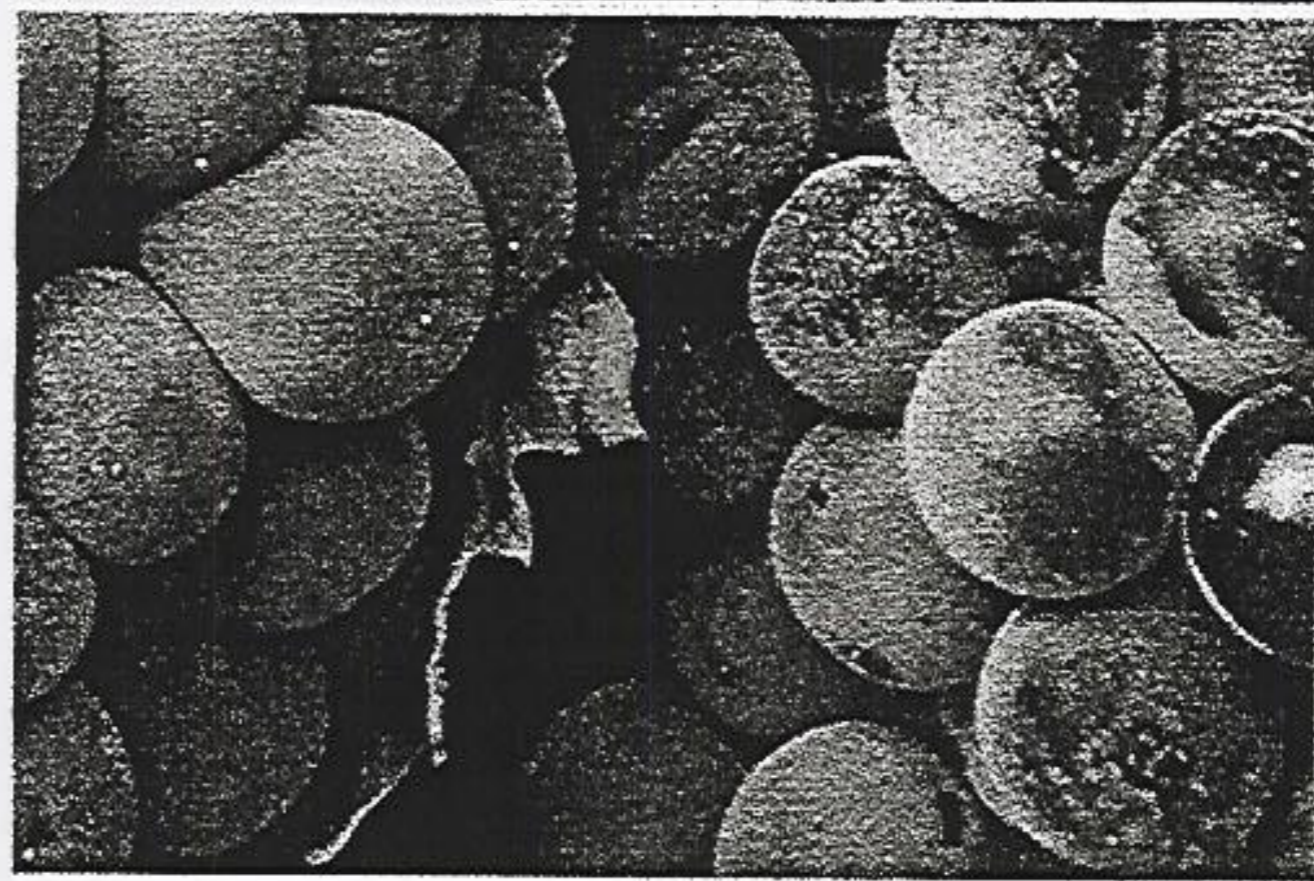
El reto conseguido del 'Vi de la Terra' está relacionado con la recuperación de la gastronomía tradicional y de los productos autóctonos que la familia ha sabido impulsar a través del reconocido restaurante Ca n'Aguedet, también en Es Mercadal, de la mano de Miquel Mariano Vadell y la madre Aguedet. Esta conjunción innovadora es toda una referencia en la gastronomía menorquina. La inquietud común entre los dos hermanos Mariano para la cocina



Las cepas del vino de Es Mercadal.



La primera recogida fue en 1985.



La variedad autóctona de uva produce vinos intensos y aromáticos.

menorquina y sus platos más populares componen otra vertiente con sentido intelectual en difundir la viticultura de Menorca. Los vinos 'Ferrer de Muntpalau' a partir de 2006 pasan a formar parte de una nueva denominación de origen, los 'Vinos de España'.

El arte y el vino también forman parte de la connotación familiar de la primera empresa isleña en la recuperación del viñedo en Menorca. Crispín Mariano ha sabido atraer la complicidad de artistas menorquines para que expresen sus concepciones en las etiquetas de las botellas de sus vinos.

Ilustraciones de artistas como el pintor Torrent, Xavier Vilató o la ciutadellenca Carme Vivó, han pasado a formar de la colección 'Art i Vi' como una unión cultural propicia para la expresión conjunta de una misma idea. Crispín Mariano expresa con el arte y el vino una excelente embajada menorquina para los enólogos y viticultores.