



Arxiu històric FUNDACIÓ JAUME BOFILL

Del vi a l'aiguardent

Mallorca XVIII - XIX

Manuel Oliver

MARÇ 1988

FUNDACIÓ
JAUME
BOFILL

ILA VINYA COM A SOLUCIÓ A LA INAPTITUD CEREALÍCOLA DEL SÓL
I L'AIGUARDENT COM A SOLUCIÓ A LA INESTABILITAT DELS VINS.

Problema omnipresent en l'economia mallorquina de l'Edat Moderna fou la justesa de la producció de cereal, sobre la qual reposava precàriament la subsistència de la població i la solvència de l'economia pública, secsejades periòdicament pels anys d'esterilitat. Les condicions climatològiques, que feren tan comunes les rogatives implorant la pluja, i les limitacions del sòl, en quantitat i en qualitat, feren molt difícil augmentar la producció de gra. Entre finals del sis-cents i principis del set-cents, en un darrer esforç, foren aprofitades les terres mínimament aptes per al cereal encara no cultivades, traspasant-se en molts de casos el que era la seva frontera natural. Així, en aquest període s'ha observat el darrer dels increments de la producció de cereal, al qual segueix una tendència a la baixa, conseqüència de la retirada del gra d'aquelles terres marginals un pic esgotades i demostrada la seva escassa rendibilitat (1). Però, el que eren factors contraris al gra - estius llargs sense plujes, terres primes, terrenys pedregosos, molt influïts per la naturalesa càrria de la roca mare, etc. - eren condicions favorables o menys contràries per a la vinya. A finals del segle XVII, en el capítol dedicat a les vinyes del Llibre del Cardoner de l'administració del Comte de Fera-lada, llegim: Juzgo que si se pasa á hazer establimientos de las tierras nombradas las sorts... vendran a parar para viñas, pues es tierra delgada y mas a proposito para viñedo que para panes.(2) En el mateix sentit, tots els informes dels segles XVII-XIX sobre les característiques del nostre sòl coincideixen en assenyalar la inaptitud per al cereal i la necessitat de la vinya per treure'n qualche profit. D'altra banda, la tendència dels propietaris a incrementar la renda de la terra establint enfitèuticament les terres menys productives per obtenir les pensions anuals corresponents, indueix al cultiu de la vinya, la rendibilitat de la qual no depenia tant de l'extensió. Per la seva part l'Estat, interessat en promoure el cultiu de noves terres, en espera de recollir-ne el delme i altres impostos, afavoreix les plantacions de vinya mitjançant les franquícies

de delme, ja oferides en època medieval i ara multiplicades. Així, l'any 1721, el regidor Puigdorfila pot dir: es tan el exceso de las viñas que se han plantado de veinte años a esta parte que excederan los frutos a mas de la mitad de antes en veinte años (3).

Però, malgrat aquesta sobreabundància creixent de vinya, la producció de vi no arribaria a cobrir les necessitats del consum d'un any. El Regne, a 1743, es tan abundante en vinos y estos de mala calidad de modo que no pueden aguantar la mar ni tienen subsistencia para permanecer seis meses del año (4). Més envant el Pare Vilafranca també reconeix que el vi de Mallorca és insuficient per al consum (5). De la incapacitat del vi per a sobreviure i envellir dignament sorgeix la necessitat de reduir-lo a aiguardent. Dels boters és la següent explicació del problema: poca sustancia y de calidad muy inferior -el vi- no sufre su embarco; porque en el mar luego se altera, t sin moverlo de las cubas, y bodega, en que se puso desde el lagar en llegando el mes de junio, todo menos el de Binissalem, que no se trastorna tan presto ... en ninguna de las demas villas apenas se encuentra por el dicho mes de junio vino que sea potable... y para no perderle del todo se reduce a aguardiente comun del que se hace la aniz. Lo que no sucede en los Reinos de Castilla y Leon ni en la Corona de Aragon donde pueden embarcarse los vinos y guardarse de un año para otro (6). Ben entrat el segle XIX, aquesta paradoxa -multiplicació de les vinyes, escasesa de vi- encara no ha estat resolta: el vino no tiene casi ninguna extraccion... y es escaso su consumo en proporcion á la cosecha, en conseqüència, es indispensable acudir a la destilacion ... si no se havia de perder el vino por falta de cubas y lagar suficiente para el deposito de un liquido tan voluminoso (7). De fet, l'avenç de la vinya al segle XVIII, està estimulat per la prosperitat del negoci de l'aiguardent i no pròpiament pel desig de produir vins. Les vinyes s'extingueren, però, paradoxalment, en sortí perjudicat el vi, perquè poc era l'interès en millorar-ne la qualitat quan de la quantitat depenia l'obtenció de l'aiguardent. Tal observació, un tant decebuda dels resultats de la carrera fulgorant de la vinya al segle XVIII, ja la trobam a principis del segle XIX, unes dècades abans que la viticultura mallorquina hagués de començar un nou cicle sobre les runes del cicle vitícola-aiguardenter de les darreries de l'Antic Règim: Siempre que haya esportacion de espíritus y aguardientes no vendra el cultivador en mejorar el vino, por convenirle mas la cantidad que la calidad, pudiendose

considerar que dos terceras partes del que se coge en las islas se destina a las calderas (8).

En resum, al llarg del segle XVIII, gràcies a l'aiguardent la vinya es va convertint en font de recursos essencials en els dos extrems de l'economia illenca , tant per al comerç exterior com per a l'humil pagès. Com llegim a la representació que la Ciutat i Síndics de la Part Forana dirigeixen al Rei, l'any 1742, demanant que Mallorca quedi exclosa de la implantació de la renda d' aiguardent, aquesta és, per una banda, **medio para abastecer la isla de generos necesarios, principalmente trigo en los frecuentes años esteriles , junto con el aceyte, el otro genero que sirve de alivio , i per altra, alivio de muchos pobres quines con una quarterada o menos de tierra plantada de viña podian vivir por ser seguro el beneficio de su fruto (9)**. No de bades, un foraster, al segle XVIII, començava el retrat en vers del mallorquí diguent: **Del Mallorquin el tesoro/ es el aceyte y el vino/...** (10). La pròpia Audiència reconegué en favor del memorial de la Ciutat i Síndics que l'aiguardent **muchas vezes y en los años mas esteriles de cosecha de granos y aceytes sirve al Reino de moneda efectiva para traer los socorros de trigo y otros alimentos que necesitan (11)**. La Ciutat i Síndics afegien com a argument el perill que suposava la implantació d'aquella renda sobre petits i grans propietaris, esglèsies, causes pies i comunitats regulars, entre els qui la renda de censals era partida econòmica fonamentals. Consemblants arguments hem de veure cada cop que un nou impost sobre vins o aiguardents venia a reduir els marges de rendibilitat de la vinya. Binissalem, l'any 1805, oposant-se a l'impost sobre el consum, destinat a subvenir la guerra contra Anglaterra, encara insisteix en que **muchos vezinos solo subsistian con el producto de sus viñas y ahora ni los poderosos de dichos pueblos ni los jornaleros podran vivir y habran tal vez de abandonar sus casas y pueblos porque aquellos no podran cultivar ni mandar hazer (12)**.

II

LES COMARQUES VITÍCOLES I L'AIGUARDENT

Al segle XVIII és molt usual la divisió de la Part Forana de Mallorca entre Part de Muntanya i Part del Pla, no solament a efectes descriptius, sinó també administratius, com és de veure en el Sindicat de Fora. Les devuit viles de la serra estan regides econòmicament per les grans possessions olieres, característica propietat dels nobles de la Ciutat, però també dels grans senyors pagesos d'arrel netament forana. A la Part del Pla s'extenen catorze viles: quatre en el Raiguer, a peu de muntanya, afavorides tant per l'oliva, com per la vinya i el gra -per tant populosos i amb una pagesia rica nombrosa- ; dues amb característiques agrícoles singulars, Artà, que sense estar a la Serra Nord també compta amb el recurs de l'oli, i Manacor amb terres amples molt bones pel blat; i la resta sense aptituds agrícoles notables (13).

A la Part de Muntanya hi trobam una viticultura singular, al marge de l'aiguardent; en el Raiguer la vinya capaç de produir els millors vins de taula; a la part de llevant una viticultura en ràpida progressió, puix els camps no tienen aquella aptitud para granos, que tienen para viñas ... que no siendo aquellos terrenos viñas, son totalmente infructíferos, segons afirmen -certament exigent- els regidors de Palma i Síndics Forans (14), viticultura, a més, abocada a l'aiguardent.

En relació a la configuració de les comarques vitícoles i a la febre aiguardentera del segle XVIII, s'han d'analitzar dues qüestions: 1ª) origen i evolució de les comarques ; 2ª) la relació directe -inversa- entre destilació d'aiguardent i virtuts vinícoles de cada zona.

La geografia original de l'antiga viticultura mallorquina poc té a veure amb el que avui consideram tradicionals comarques vitícoles. No és fins al segle XVIII quan aquestes comencen la carrera agrícola de la vinya i aquesta s'hi implanta de forma quasi dominant, degut a la pressió socio-econòmica per a roturar noves terres i a la possibilitat d'extracció que ofereix la destilació de l'aiguardent. Binissalem, Alaró i Felanitx prengueren

la davantera. Alguns dels factors d' aquesta nova distribució de la vinya són clars. Per exemple, Binissalem, i successivament Alaró i Santa Maria, situades en línia sobre la via central de comunicació de la illa, no procuraven sinó aproximar la producció de vi al consum, que lògicament acaparava la Ciutat, on era molt escassa la vinya (15). . Aquestes viles, una darrera l'altra i des d'Alcúdia al nord -vila capdavantera en la producció de vi fins al segle XVI- anaren desplaçant la vinya cap el sud. Dues raons de pes impulsaven aquesta "migració". En primer lloc l'obligada reducció de gastos de transport. Basti un exemple per a ponderar la forta repercussió del transport en el preu final: una carretada de vi de Sineu, l'any 1833, se paga en el lloc de producció a 6 lliures, venuda a la Ciutat, sense comptar el quint del vi o el dret de portes, 9 lliures, val a dir, el transport al mercat importa un 50% del valor del producte (16). En segon lloc, els camins cap a la Ciutat eren, la majoria, de difícil travessia, sobretot en els mesos d'hivern -i recordem que el vi comença a circular a partir del onze de novembre-. La dificultat del transport pels gairebé intransitables camins de l' illa explica la pervivència anacrònica fins al segle XIX dels primitius carros de roda plena amb claus, feixucs i returats, però els únics capaços de circular sense trabucar per camins esdevinguts torrencials. El vi tolerava malament aquell tràfec:

los malos caminos de travesia encarecen y desbaratan (17). Lògic és, per tant, que el camí d'Inca, sense costers ni colls, fos pels pobles que hi tenen entrada una avantatge important per als seus vins. . Santa Maria i Alcúdia són els dos extrems d'aquest viatge cap a la Ciutat del vi i la vinya. Per a Alcúdia, aquesta competència fou la causa de la seva ruïna agrícola, tot i que des de principis del Regne -des de 1397- la seva pròspera viticultura estava amparada reialment amb la franquícia de drets. En el segle XVIII, en una representació dirigida a l'Audiència s'aferra a aquella franquícia com a darrer recurs per a salvar les vinyes, al·legant que era franquícia de mucha importancia en aquel tiempo, porque entonces el vino valia mucho en aquel Reyno y es el vino lo que mas se coge en el territorio de Alcudia, ahora vale poco por haberse plantada mucho en otros pueblos, mes envant identifica al culpable: En Santa Maria apenas se hacia vino y hoy se equipara a la de Alcudia que antes proveia a casi toda la isla (18).

La possibilitat de recuperar Alcúdia la producció i el comerç vinater es va veure molt afectada per la pesta de Marsella de 1720. El port d'Alcúdia fou tancat. Felanitx, en canvi, es veuria molt afavorida pel seu port, on eren nombrosos els embarcs d'aiguardent cap a l'extranger. Al llarg del segle XVIII la viticultura d'Alcúdia pateix una lenta agonia.

L'any 1753, els regidors d'Alcúdia invocant a la desesperada un Reial Privilegi de 1483 prohibeixen la introducció de vins d'altres viles per protegir les seves vinyes. En realitat, tots ells eren viticultors interessats en monopolitzar el mercat de vi de la vila -com és de suposar a Alcúdia, els Bennàsser, els Serra, els Domenech, entre d'altres-⁽¹⁷⁾ L'any 1784, l'Ajuntament demanà l'observància d'aquella prohibició inspirada en el privilegi de tres segles abans. Però aquest pic, s'haurien d'enfrontar a un taverner que introduïa vi de millor qualitat i, a més, a bon preu, vino bueno y añejo de Binissalem. L'expedient de la Reial Audiència posa al descobert els manejos dels regidors per a controlar la producció i consum de vi en interès propi. La part contrària els acusa de magnates que tienen hecho un estanque de vino de dicha Ciudad, porque juntandose todos los años los que pueden comprar la vendimia y fabricar el vino, lo hazen á un precio muy infimo, i d'abús contra la salut pública perquè venien car i dolent. El fiscal de l'Audiència considerà perniciosa l'observància del privilegi, perquè aquest, justificat en temps de producció excedentària, perjudicava als veïnats en aquells dies de decadència de la vinya d'Alcúdia. L'Audiència donà per bo el criteri del fiscal. A partir de 1784 el vi d'Alcúdia quedà desamparat i a mercè del lliure mercat interior de la illa i en condicions molt desavantajoses per a competir⁽²⁰⁾

Aquest mateix any, es diu que es publico, notorio y probable (por documentos o vista de ojo) que Alcudia tanto en vecindario como en cultura y comercio, solo ha quedado con el nombre de Ciudad. La recessió de la vinya n'és la més visible prova: no hay una centena parte de las viñas que habia en 1403... de mucho vino se vian hechos bosques los mas de su viñedo, quan era tradició que antigament se feia més vi a Alcudia que a tota l'illa. El vi d'Alcudia prest seria espècie extingida.

L'any 1800, la vila només compta en setanta quarterades de vinya i tres alambins que **raras vezes sirven** (21).

Apart dels factors estratègics i geogràfics de situació de la vinya a Mallorca, és pertinent associar les actuals comarques vitícoles a determinats factors socioeconòmics històrics. No ens atrevim a resoldre el dilema de si en tal associació hi ha una relació de causa o d'efecte. El fet és que Binissalem, Alaró, Felanitx i Lluçmajor són els pobles on més establiment i extensa arrela la vinya i són també les viles del Pla amb una Mà Major de senyors pagesos més forta i nombrosa (especialment Alaró i Binissalem que, a més de vi, disposen d'oli). La continuïtat de les vinyes en aquestes viles s'ha vist afavorida pel cultiu no minifundista dels pagesos benestants. Alcúdia, amb una Mà Major nombrosa dos segles abans, en els dies d'una vinya sobrada, és en el segle XVIII una vila delmada socialment. Binissalem, per contra, ha vist aparèixer entre els segles XVII i XVIII un seguit de noves cases-llinatge preeminents en la jerarquia forana (22).

Pel que fa a la segona qüestió, relació entre el mapa de les qualitats del vi i el de la destilació d'aiguardent, el principal factor determinant és el de l'estabilitat i aptitud del vi per a ser envellit. Allà on el vi resisteix el pas d'un any, no hi ha la necessitat perentòria de transformar-lo en aiguardent com a darrer recurs. Recordem que, tot i que la verema és abundant i el most és capaç, en principi, de produir excedents de vi, de fet la major part de l'obtingut no aguanta les primeres calors de l'estiu. A partir del mes de Juliol el vi comença a escassejar i a ser objecte d'especulació. La resistència era virtut exclusiva dels vins de Binissalem i Alaró. Per contra, les comarques de Lluçmajor i, sobretot, de Felanitx produïen vins comuns que se picaven amb facilitat. En el cas de Felanitx, incentivava la destilació el port, via de sortida apte per a l'aiguardent, però no per al vi, del qual per no sofrir el transporte se hace preciso fabricar aguardiente (23).

Els vins de la comarca de Binissalem, a més de ser reconeguts i, per tant, preservats perquè es podien conservar per molt de temps, ho eren per la seva densitat i graduació, per damunt dels dotze graus-eren dits "vins gruixats", i per la nitidesa de color vermell obscur. En canvi, els vins de Llevant, i la major part dels del centre de la illa com els de Sineu o Sencelles, que s'avinagraven fàcilment i no volien ésser manejats, mai superiors als deu graus, eren considerats vins d'inferior qualitat.

El número d'alambins de cada una de les viles és prou expressiu de la consideració que mereixen els seus vins respectivament i el destí que els esperava. L'any 1800, a Binissalem, amb 1.850 quarterades de vinya, només hi ha dos alambins; a Santa Maria, amb 3.000 quarterades, dos alambins. En canvi, a Porreres, amb 800 quarterades, 36 alambins; a Felanitx, amb 10.000 quarterades, 65 i a Lluçmajor, amb 5.000 quarterades, 44 (24).

Per altra banda, tampoc és la mateixa la productivitat d'una quarterada de vinya del Raiguer i una de Llevant. La primera era un 20% més productiva (25).

Però, el vi i les vinyes de la comarca de Binissalem, malgrat les seves excel·lències, encara tenia per damunt una viticultura que li guanyava en reputació i preu i, amb més motiu que la de Binissalem, aliena a l'aiguardent: la viticultura de montanya. Tot i que es desenvolupa al marge de la història del vi i de l'aiguardent que ens ocupa i que mereix un estudi monogràfic, convé veure quin és el lloc que ocupava en el mercat.

La viticultura de montanya, tan característica de les illes del Mediterrani oriental i anomenada en la Història Antiga, s'escampava per la vessant marítima de la Serra de Tramuntana i era especialment abundant per la zona de Banyalbufar i Estallencs, gràcies al cultiu de les terrasses escalonades cap a la mar. . Pròpiament no són vinyes el que fonamentava la seva vinicultura característica. Aquestes viles declaren no tenir cap quarterada de vinya, sinó muchas parras enramadas por los arboles y palos (26). Artà, a l'extrem nord-oriental de la illa, i amb paissatges semblants, volgué imitar aquella viticultura i opinava a 1800 que s'hauria de fomentar la plantacion de malvasias por el circuito de las paredes y margenes que encierran las tierras llamadas sorts (27).

Aquesta peculiar disposició dels ceps és la que ens descriu Cortada a 1845 quan diu :la vid crece en todas partes y... esta mezclada con los arboles, se encarama por ellos y sus racimos cuelgan de un ramo de olivo, se mezclan con las bellotas, con las algarobas, higos (28).

D'aquesta viticultura s'obtenien vins secs o dolços, forts i envellits, d'alta graduació. . Se'ls coneixia pel nom de la varietat del cep de què provenien: pampol rosat, moscatell, malvasia, giró, montona de Pollença; varietats molt arrelades i apreciades ja a 1744 (29). La producció d'aquests vins era reduïda, però éssent luxe molt cotitzat a la Ciutat, altament rendable. , especialment la malvasia de Banyalbufar, motiu constant d'elogis literaris al segle XVIII com el del Rd. Dr. Baltasar Calafat (30). Es notorio que el (vi) de Banyalbufar es tan precioso que se vende a 6 libras la carga, quando el de Binissalem a 3 libras y al mismo tiempo el de las villas del llano se vende a 1 libra 5 sueldos, llegim a 1744 (30). A més, dues avantatges amplien el marge de benefici d'un vi com la malvasia: el rem d'aspres està exent de delme, i el cultiu del cep no comporta tantes operacions com el de la vinya del Pla.

Quant a l'aiguardent mallorquí, les notícies coetànies a la fama internacional de què gaudia, sobre les seves característiques són molt pobres. Realment, els mèrits de l'aiguardent mallorquí són citats en el darrer terç del segle XVIII, quan es detecten reticències en el mercat exterior i s'experimenta la competència d'altres aiguardents del llevant peninsular, és a dir, quan se pren consciència que les excel·lències de l'aiguardent mallorquí han quedat malmeses pels diferents abusos, ^{Alcohòlics} més que descrits són evocats. El cert és que a mitjans del segle XVIII l'aiguardent de Mallorca va adquirir gran fama en el mercat nord-atlàntic, fama que els mallorquins constataren pel preu a què es cotitzava en els ports d'Anglaterra i Holanda. Segons el Consolat, inquiet des de principis del XIX per les cartes de la península donant par del desprestigi de l'aiguardent procedent de Mallorca i per les queixes que exposaven els compradors estrangers davant el propi Consolat, era buscado y deseado por todas las naciones, tan precioso en otro tiempo por su gusto esquisito y excelentes cualidades no gozaba ya como antes de aquella concurrencia preferente y casi exclusiva en los mercados de Europa y America (34).

Transparència cristal·lina, aroma, sabor i grau foren les virtuts apreciades de l'aiguardent mallorquí. Dues eren les aiguardents exportades: l'aiguardent a prova d'Holanda i l'aiguardent a prova d'oli o oli davall, noms que anaren desapareguent a mesura que s'introduí l'aerometre de Cartier que els reconeixia 19 i 24 graus -corresponents als 49 i 64 graus de l'escala centesimal-. Es destilaven altres aiguardents de menor riquesa alcohòlica, però estava prohibida l'extracció de les inferiors als 19 graus Cartier. Així mateix, l'aiguardent era utilitzada com a base per a licors aromatitzats, el més corrent dels quals i el begut a les tavernes era l'aiguardent anissada o anissada doble. Afegint sucre i algun ingredient aromàtic com la canyella, s'obtenien els rosolis, i afegint a més de sucre, aigua i extractes de palo de Campeche o de Brasil s'aconseguia un aiguardent de color obscur que prenia els malats de tercianes com a antifebril. Aquesta aiguardent medicinal és la única aiguardent d'aquells dies que ens ha arribat fins avui, amb el nom de palo.

El mapa vitivinícola mallorquí del segle XVIII es pot sintetitzar, per tant, en una sèrie de gradacions de ponent a llevant: 1ª densitat de la vinya creixent; 2ª qualitat del vi decreixent; 3ª destilació d'aiguardent en augment. Banyalbufar, amb rems enfilats pels aspres, i Felanitx, amb 10.000 quarterades de vinya, són els dos extrems de la viticultura mallorquina i d'aquesta carrera del vi a l'aiguardent dels segles XVIII-XIX, carrera que conclou amb l'extinció de la malvasia i la prosperitat de Felanitx.

III

L'AIGUARDENT, ENTRE LES VIRTUD MEDICINALS I EL VICI CRÒNIC

El consum d'aiguardent es feu tan natural i extés que es va justificar amb raons de salut i benestar al segle XVIII. Molt rarament es trèben referències als possibles efectes nocius d'un consum excessiu. Se'n veuen més els beneficis de tot orde que els perills. Es considera, fins i tot-i és aquest un dels arguments més esgrimits en la defensa del ram- bé d'interès per a la salut pública, imprescindible, sobretot, en les zones humides de la part de llevant del terme de la Ciutat, d'Alcúdia, Muro, Sa Pobla, Santa Margalida o Campos. . El aguardiente es el principal antidoto contra los aires que respiran aquellos terrenos ... sin el es raro en dichos lugares el que goce de salud y son muy pocos, o ninguno, que tenga larga vida por razon de los malos ayres y nieblas que corren en aquellos terrenos en ocasion de las aguas y pantanos que alli hay (35). El Reial Acord, a l' informe sobre la representació que Ciutat i Síndics Forans dirigiren al Rei, reconeix que el beber aguardiente, que en otras partes es perjudicial á la salud, se ha experimentado ser de beneficio á ella en este Reino, porque las aguas que en élay son por la mayor parte de pozos y valsas estantias de suma crudeza y tan mala calidad que antes eran muchos los trabajadore y demas que en pocos años se hacian hidropicos y morian de aquella enfermidad, a mas del poco travajo á que alcanzavan sus fuerzas, observandose todo lo contrario desde que se introdujo beber con franquicia de aguardiente (36).

Les virtuds profilàctiques i curatives de l'aiguardent eren creença molt extesa. Així el veim aparèixer com a part del sustento de cada dia com es pa, caldo, vi, aiguardent i vinagre en el "Compte y relacio del gasto ocasionat de vestir i menjar per al napolita fuit de los moros, el qual a fet la quarentena en esta vila de ARta" (37). L' Hospital disfruta de franquícia d' aiguardent, puix serveix per a la curació de malalts (38). L'any 1821, bloquejada la Ciutat pel cordó sanitari que intentava aïllar l'epidèmia de febre groga, es sol·licita el subministrament urgent de víualles dels pobles, particularmente de vino, carne, vinagre, aguardiente, huevos y volateria (39). L' any 1833, l'Ajuntament a instàncias de la Reina, informa

que si no es posa remei a la disminució de la producció de vi i d'aiguardent, muchos pueblos volverian al estado de insalubridad en que se hallavan antes del plantio de viñas(40).

Les conseqüències malsanes del vi o de l'aiguardent només es conceben com a resultat de l'adulteració o de la baixa qualitat. En el cas esmentat d'Alcúdia, els regidors, volguent sucar el proteccionisme i monopoli que detenten, oferien vi que no era bevedor i aiguardent adulterat, abans de deixar-ne entrar d'altres viles. El fiscal de l'Audiència els acusà d'abús contra la salut pública, siendo constante que la falta de buen vino no es la menor causa de las enfermedades que se han experimentado (41). Altre abús considerat molt perjudicial era el de vendre vi novell en el mes d'Octubre, tot just acabada la verema. La venda de vi era costum i orde dels capítols del Mostassaf que no fos abans de l'onza de Novembre, dia de Sant Martí. L'Ajuntament de Ciutat i Síndics Forans hagueren de recorre a l'Audiència a 1790, perquè prenguéss les mesures necessàries contra la venda de vi abans d'hora -freqüent, sobretot, a les tavernes, considerant que se'n derivaven greus enfermetats.

L'aiguardent fou un producte característic del món de la pagesia. Recordem que la vinya i l'aiguardent per necessitat en gran part es desenvolupen de la mà dels propietaris modestos i dels senyors pagesos, i que es un sector d'arrel ex-
usivament
rana.
A 1806 en tota la Ciutat i terme no hi ha ni una sola fàbrica de aiguardent.⁽⁴³⁾ No és tampoc cultiu ni comerç característic de la gran propietat en mans de la noblesa. A les viles vineteres el protagonisme socio-econòmic de la Mà Major, constituïda pels senyors pagesos, rivalitza amb el de la noblesa. Lògic és, per tant, com tendrem ocasió de comentar, q^{ue} sigui un dels darrers motius de discòrdia entre la Ciutat i el Sindicat de Fora.

I, quant a consum, fou la beguda pròpia dels jornalers. A 1741, en assenyalar-se els efectes negatius de l'estanc de l'aiguardent, s'insisteix en que no lo podra beber absolutamente la pobre gente, que es la que siempre hace el mayor consumo. Gran part dels beneficiaris directes de l'aiguardent eren els propietaris per via enfitèutica de petites porcions de terra. Indirectament la ruïna de l'aiguardent que se suposava havia de produir el seu estanc, afectaria greument als senyors del domini directe. Així, l'any 1762, quan Ciutat i Síndics protesten contra la renda de l'aiguardent.

pronostiquen la desfeta econòmica del Regne, suposant que los muchos censos sobre pequeñas viñas se haran inexigibles, i que, essent l'aiguardent una renta de pobres, una fiscalització excessiva els duria a la misèria (44).

Per altra banda, l'aiguardent, a més de moneda efectiva per a finançar importacions, com deia la Reial Audiència, ho és també pel propietari a l'hora de pagar els jornals. L'Audiència ens explica clarament els grans servicis de l'aiguardent en relació a la mà d'obra: *suplia la pequeñez del jornal una corta porcion de aguardiente que los dias de travajo les davan, con cuyo subsidio corroboravan las fuerzas y suplian la falta de devilidad de los alimentos con que viven, pues estos se reducen comunmente a sopas de pan con algun aceite y algunas hiervas o legumpbre porque jamas sus posibles alcanzaron a comer carne* (45). Així en els llibres de comptes de jornals trobam sempre consignades, a més de lliures i sous, partides d'aiguardent.

Els indicis d'un cert abús en el consum d'aiguardent se constaten a partir de la segona meitat del segle XVIII. L'any 1768 es proposa a l'Ajuntament de la Ciutat *que hinche las reses un menor de quinze años*. Sembla ser que en tal operació, destinada a facilitar l'excorxament, se veia compromesa la qualitat de la carn per les bavarades d'aiguardent que alenaven els bufadors. Tanmateix, el Síndic Personer de l'Ajuntament, encarregat d'informar al respecte va opinar que la precaució de només autoritzar a bufar amb la canya per davall del cuiram als menors de quinze anys era inútil *á causa que muchachos, mosos y viejos human tavaco y beven aguardiente* (46). Realment, tabac i aiguardent foren dos hàbits que cresqueren simultàniament i objectes, per igual, d'especulació i frau. Com passava amb l'aiguardent el *tavaco de humo es tan usado en esta gente que casi les es connatural* (47). En aquesta època comencen a ser freqüents les intervencions dels Ajuntaments i Audiència contra les tavernes per tenir-hi gent entretinguda, estant només autoritzades a vendre aiguardent o vi, però no a servir-ne. Però no és fins els voltants del vuit-cents quan, en part per mor de la soldadesca sorgida de la regularització dels exèrcits i de les movilitzacions d'aquells anys, se formen els ambients tavernaris. L'any 1801, els taverners sol·liciten a l'Ajuntament de la Ciutat que s'assenyali horari per a admetre a soldats (48). Dos anys després, l'Audiència prohibeix tenir comestibles, bancs i taules amb gent ociosa a les tavernes, revalidant ordres antigues (49). Pretenia aturar la conversió d'aquelles de simples magatzems expenedors de vi i

aiguardent a la menuda en llocs de fumadors i bevedors. De res no serviren les mesures de l'Audiència. L'any 1807 trobam per primera vegada un informe sobre l'embiraguesa, obra de l'Audiència (50). De l'informe se dedueix que és un problema que preocupava més als funcionaris forasters que als mallorquins. Els informadors locals opinen que el percentatge de perdicions per causa de l'aiguardent no és digne de ser tengut en compte vists els beneficis econòmics, laborals i sanitaris que reportava. Realment són molt escases les informacions sumàries en causes criminals contra persones bevedores. L'única que hem trobada és de 1800, fruit de la denúncia d'un expresidiari contra la seva dona **picada de licors**, una dona de 57 anys que després de berenar, dinar i sopar anava a las tavernes a beure un parell de tassons d'aiguardent fent un poc d'escandol i qualque robatori (51). Fou internada a la Misericòrdia. Interessant seria sebre en quin consum individual se traduïa l'afecció a l'aiguardent. De moment podem relacionar la quantitat d'aiguardent que demana cada any una vila com la d'Alcúdia, amb una d'aquelles zones humides contra la insalubritat de la qual es prescriu l'aiguardent, i el número d'habitants. L'any 1783 la necessitat anual de vi i d'aiguardent fou estimada en 5.000 i 270 quartins respectivament (52), és a dir, 101.400 litres de vi i 5.076 d'aiguardent (53). La població d'Alcúdia en aquells anys era aproximadament de 1.330 habitants (54). Per tant, 77 litres de vi i 5'4 d'aiguardent per habitant i any. Tal volta, la disparitat d'aquestes quantitats i els escasos litres d'aiguardent que resulten, amaguen una gran concentració del consum d'aiguardent entre els jornalers.

CONTROL ,FRAU I DECADÈNCIA DE L'AIGUARDENT

Tres són els agents que intervenen en el ram de l'aiguardent: el productor, , és a dir , el pagès; l'administració, per mitjà de l'arrendatari dels drets o la renda de l'aiguardent, del visurador i dels pagellador o marcador de les mesures; i el comerciant, mercader que extreu o taverner que ven a la menuda. Del primer s'espera qualitat en el producte; al segon se li suposa probitat i perícia en la funció; al tercer se li exigeix autenticitat en la venda. Però el cert és que des de finals del segle XVIII es troben a faltar les virtuds d'un o de l'altre segons qui faci el judici de la malaurada situació a què arribà l'aiguardent mallorquí després d'una brillant carrera. Conclusió compartida per tota la de que tots els mals que havien perjudicat el mercat de l'aiguardent eren conseqüència d'una excessiva intervenció de l'administració. A 1837, l'Estat, conscient que havia anat massa lluny en el control del vi i l'aiguardent, demanà informes a totes les províncies sobre la situació i les dificultats del sector (55). La comissió municipal de Palma, encarregada d'emetre l'informe, no va sinó recollir els raonaments que es repetien des de molts d'anys enrera. Irònicament se qüestiona si, amb les traves succeïtament imposades a l'aiguardent, se dio por principio sentado la conveniencia de que se extinguiera el cultivo de esta produccion o de fomentar el contrabando i creu que de les mesures fiscals opresores neixien las tropelias mas escandalosas... en una palabra puede decirse sin peligro de aventurar la expresion que no hay genero alguno de los estancados que sufra mayores ni mas numerosas travas á cual mas vejatorias y serviles que las que se practican en vez de la elaboracion y trafico del aguardiente (56).

Les queixes sobre la depreciació de l'aiguardent comencen a produir-se esporàdicament en el darrer terç del segle XVIII. L' any 1776 el Síndic Personer ja fa una proposta perquè l'aiguardent tenga el aprecio que en otros tiempos tenia en los paises mas remotos (57). Però no és fins en el XIX quan el descrèdit de l'aiguardent mallorquí en els mercats internacionals és motiu d'alarma. Aleshores s'arriba a veure com a una amenaça per a l'agricultura i per a la renda, tant del jornal

com del propietari. Des de 1819, seguint l'exemple de la Junta de Comerç de Barcelona -edictes de 1802, 1814 i 1806-, el Consolat i l'Ajuntament de Palma, es proposen dictar les providències necessàries perquè l'aiguardent recuperi l'antiga fama. L'informe inicial es clar en culpabilitzar al frau de la decadència: la mala fe de unos pocos ha alterado de tal modo la excelente calidad de nuestros aguardientes, y disminuido tanto la cabida de la vasijería que este precioso licor buscado antes y deseado de todas las naciones, no se despacha ahora en las plazas mercantiles sino á un infimo precio comparado con el de otras provincias y extranjero(58). S'establiren mesures referents a inspecció de qualitat i grau, d'una part, i d'altra a la cabuda del continents, esperant que con esta providencia vera pronto establecido el antiguo crédito á los esquisitos aguardientes mallorquines, como ha conseguido el Consulado de Barcelona mejorar los de Cataluña con otra semejante. L'exemple de Catalunya es invocat per institucions i particulars en moltes ocasions. En un escrit anònim de principis del segle XIX, titulat "Reflexiones de un verdadero apasionado del Reyno de Mallorca", sobre l'aiguardent se diu: Dicen que antes se hacian buenos en la isla y que en el dia han decaydo, pero pueden restablecerse aunque es dificil opinarlos como los de Cathalunya ... que por sus puertos de Barcelona, Mataro, Sitges, Tarragona y Salou sacan considerables partidas para Italia, el Norte y las dos Americas... pues para el Cathalan no hay navegacion ni distancia insuperable y vemos que con elogio de sus intrepidos van a buscar el provecho de Cronstod y Arcangel en Rusia y en el estracho de Sand ... no siendo esto extrañable cuando sus saetias se fletan para Mexico, Peru, Manila y otras remotas regiones del nuevo mundo(59).

L'any 1825 el Consolat emet un nou informe, després que durant el trieni liberal aquelles mesures haguessin quedat sense efecte: Es tal ya el escandalo en punto á la falta de graduacion y mala fabricacion de los aguardientes y cabida adulterada de la vasijería que dentro de breve va á perder Mallorca el ramo de comercio mas productivo y casi unico en el dia por el descredito en que ha caido (60).

Vegem quines són les manipulacions i adulteracions de què fou objecte l'aiguardent en mans de viticultors, funcionaris o comerciants. Afectaren a tots els elements i operacions necessaris per a la seva producció i comercialització: matèria prima, botes, mesures, botelleria, grau

Quant a la fabricació són freqüents les acusacions d'utilitzar vins en males condicions. Recordem que l'aiguardent és fruit de l'excedent de vi i de la impossibilitat de envellir-lo o d'extreure'l i que utilitza com a matèria prima un vi a punt de perdre's definitivament, vi, a més, en el que s'hi podien haver disolt inocus colorants o perilloses substàncies per a corregir l'acidesa (61). L'aiguardent, com a conseqüència d'una mala destilació, de la utilització de molla -recurs prohibit- o de vi dolent podia patir de gust empirreumàtic o de flema (62). Però el quid pro quo de l'aiguardent és el grau, i és aquí on el frau va comportar més desprestigi en el mercat exterior. La primera queixa que trobam és la del visurador a 1780. Havent inspeccionat diverses botes en el moll, denuncia que no contenen el aguardiente de la calidad y bondad que se le supone i que, malgrat haver-les requisades, han estat embarcades en greu perjudici del públic comerç (63). La falsetat en la graduació es fa molt comuna entrat el segle XIX. El Consolat, l'any 1825, informa que del aguardiente que se exporta apenas una tercera parte puede considerarse del espiritu graduado que se le supone y es tal la flojedad de los dos restantes que no há bastado a corregirla la subida temperatura de la Habana (64). Per a suplir la falta de grau en relació a la denominació amb què és venuda una aiguardent s'emprava aigua de calç, lleixiu i altres substàncies. Però, entre els que venien l'aiguardent al celler propi, més freqüents eren les artimanyes per a aconseguir valors més alts dels reals en la medició del grau. Per exemple, capgirar la bota durant un temps i, tot just abans del reconeixement de l'aiguardent pel comprador, tornar-la posar dreta. El líquid de la superfície examinat mostrava, momentàniament, un poc de més grau. Altre trampa era la d'encalentir les botes, el que també encalava la densidad i, per tant falsejava el càlcul del grau. L'any 1825 a les instruccions del visurador de l'aiguardent quedaren excloses les proves antigues per a mesurar l'alcohol, fonamentades rudimentàriament sobre les diferències de densitat observables en les mescles d'alcohol

22

i aigua o altres líquids. Aquestes proves tradicionalment usades se prohibien por falsas y maliciosas, i s'imposava l'aerometre o pesallicor de comparació de Cartier i el termometre de Reaumur. (5)

El següent àmbit de corrupció, ara no del producte sinò del mercat, és el dels funcionaris o conductors per compte de l'administració de la renda de l'aiguardent, que controlen la seva circulació. Especialment crua era la crítica als conductors o arrendataris. Des de mitjans del XVIII, les queixes constants de productors, més que de comerciants, els retraten amb semblants perversos. Un informe de l'Ajuntament de Palma, recapitulant velles acusacions, els qualifica de rapaces publicanos de insaciable codicia, sanguijuelas, cohorte de vampiros, azote y ruina de los pueblos. Més que el dret de percebre la renda corresponent, el que s'ambicionava amb la conducció era la facultat de cometre extorsions abusant de les formalitats. Molts d'ells disposaven de tavernes -com succeïa amb els arrendataris del quint del vi- i de fàbriques pròpies, des de les quals desbarataven la justa competència. Molts eren els que acabaven doblegant-se davant el imperio tiranico e injusto de l'arrendatari: para redimir tantas vejaciones y esclavitud un cosechero o fabricante hace partido con el arrendatario pagando una crecida cantidad ... algunos de los principales cosecheros de los pueblos para sustraerse de pesquisas y vejaciones se unen con los arrendatarios (6). La pressió fiscalitzadora i recaptadora d'aquests personatges, enmig de productors i comerciants, convertí la circulació de l'aiguardent entre els un i els altres en trajecte tan impracticable, pels permisos necessaris (7) i tan encaridor, per uns impostos que importen més que el valor de l'aiguardent, (8) que les vies ilegals de comercialització foren, cada cop, el camí més freqüent, i a l'ombra d'aquest proliferaren les manipulacions de l'aiguardent.

La boteria i altres recipients menors, de fang o de vidre, foren també una factor important en l'evolució de l'aiguardent. La irrupció de l'aiguardent en el comerç exterior va tenir conseqüències importants en el gremi de **boters**, fins aleshores ocupats primordialment en el continent d'oli. El nou mercat de l'aiguardent, caracteritzat segons els agremiats per la mucha priesa, por ser muchos los que concurren y no quieren detenerse un instante va suposar pel gremi noves lluites intestines i associacions amb interessos espuris. La matèria

prima dels boters a l'era d'importació - "dogarella" de Nàpols- el que implicava als mercaders en el gremi. De fet, alguns dels agremiats eren a la vegada tonelers i mercaders. Així, a l'any 1744, alguns membres diuen que el gremio de toneleros es gremio de negocio por haver de traher de fuera Reyno toda la madera que necesitan (12).

Apremiats a participar en el negoci de l'aiguardent els boters relaxaren el rigor dels capítols gremials que garantitzaven la qualitat de la boteria. El problema més comú era el de la transpiració. Els aiguardents, en arribar a Gènova, Holanda o Anglaterra molt de pics havien mermat considerablement, sobretot si el transport s'havia fet durant els mesos de canícula. Aquesta pèrdua més o menys inevitable, mai no va ser tenguda en compte en la tributació, malgrat les queixes dels comerciants. De la transpiració n'erem normalment les causes la utilització de "refus" -fusta vella i usada adquirida a baix preu a Nàpols, que comença a produir-se cap el 1740- i la insuficiència de cercols. L'any 1744, una facció del gremi, tots membres opulents, s'oposaren a l'aplicació de mesures de control, amb el suport dels comerciants més actius en el tràfic amb el continent - els Asquer, Billon, Ponticheli, Mayol, Barbarin, Riusech, Gautier, etc. (13)- La qüestió més disputada era si la fusta importada a càrrec de qualsevol dels agremiats havia d'estar a l'abast de tots els altres i si el suministre als comerciants s'havia de fer per torn. S'hi oposaven els més capaços financerament i involucrats en l'extracció d'aiguardent, acusats pels contraris de suplir la seva impèrícia en l'ofici amb la subcontractació de la feina.

En el segle XIX les pràctiques especulatives, monopolístiques o fraudulentos, característiques del mercat de l'aiguardent, en les quals s'implica el gremi de boters, arriben a tenir efectes negatius sobre la qualitat de l'aiguardent. A més de la transpiració, dos eren els defectes observats a les botes, un perjudicial per al gust i l'aroma, l'altre afectant a la transparència. S'utilitzaven botes, o peces, que havien contingut oli, vi o... Per altra banda, per a donar la curvatura adequada a les dogues de la bota se recorria al foc. Un excés de foc, volguent accelerar el procés de fàbrica d'una bota, emascarava l'interior. La conseqüència era finalment una aiguardent enterbolida.

Quant a la cabuda dels recipients en què eren extrets els aiguardents també eren freqüents les irregularitats. O bé se'ls manllevava part del que devien contenir, i per ocultar-ho se borrava la marca de foc i el número de quartins que assenyalava, o bé s'utilitzaven mesures no de llei per omplir les botes. El Consolat intenta imposar a 1825 un mesurador quadrat de nova invenció amb una petita obertura lateral per la qual havia de vessar el líquid en arribar a la mesura exacte ().

La introducció de la vidrieria en els vins i aiguardents es produeix a les darreries del segle XVIII, tot i que sense l'aprovació de l'administració. Ens consta pels recursos dels taverners contra les sancions administratives per tenir vi blanc en botelles de vidre, quan era el que més convenia a la seva conservació, però no el costum (). En el segle XIX l'exportació d'aiguardent també fa servir les garrafes de vidre, però sovint en forma perjudicial al comerç. Els vidriers, per economitjar vidre les fabricaven primes i fràgils. Per a protegir-les de poc servia que estassin forrades de llatre, com es feien en un principi. Fou en aquesta època quan, atenet les queixes de comerciants per evitar pèrdues en el transport s'imposà el vímet.

Si abans deiem que cap a llevant el recurs a l'aiguardent es feia més necessari, podem dir ara que, paral·lelament, el frau era proporcional a la mediocritat del vi i a la destil·lació d'aiguardent. Entre les pàgines d'un manual de notaria escrit a Porreres en el segle XIX, trobam explicat un **modo de fer negre el vi** amb la següent advertència: **se ha de tenir ab reserva per no enseñar los altres que axí se fa en esta vila ()**. Quant a l'aiguardent és opinió del Consolat a 1825 que **los salidos de los alambiques de Felanitx son actualmente los mas faltos del debido quilate ()**. L'Ajuntament de Felanitx fou precisament el que més aferrissadament s'oposà al nomenament d'un veedor general per a tota l'illa per part del Consolat i Ajuntament de Palma. Els regidors de Felanitx volien mantenir el veedor propi, sempre més pròxim als interessos dels fabricants de la vila, abans que admetre **un extraño tal vez colludido con el comprador de aguardiente**, és a dir, més a prop dels interessos dels comerciants de la Ciutat.

Aquesta disputa, en la qual hi prendran part els Síndics Forans, ens remet al fet de l'aiguardent com a matèria de litigi entre la Ciutat i la Part Forana -o entre comerciants i pagesos- , representades respectivament per l' Ajuntament de Palma i Consolat, d'una banda, i pel Sindicat de Fora o les Universitat de les viles, per l'altra. Juntament amb el tabac, l'aiguardent fou la darrera qüestió que movilitzà al Sindicat de Fora, institució que agonitza durant el primer terç del segle XIX, al mateix temps que decaïa l'exportació d'aiguardent . Ciutat i Part Forana s'acusaven mútuament de ser els culpables d'aquella decadència. Pels regidors de Palma los abusos proceden mas de los fabricantes que de los compradores. Per la seva banda, els Síndic reconecran si se quiere, que no todos los cosecheros de vino y fabricantes de aguardiente proceden en su elaboracion con toda la buena fe que corresponde y que hay quien adultera el licor ... pero tambien hay patronos y marineros que los saben adulterar en su beneficio ... siendo esto uno de los motivos porque ha decaido tanto el comercio en Mallorca ().

Però, les acusacions concretes i el reconeixement de pràctiques fraudulentos tampoc resolien definitivament la incertesa sobre perquè ja no se feien aiguardents excel·lents com els dels segle XVIII. A 1824 el Síndic Forà, després d'elogiar les mesures proposades per la comissió del Consolat i Ajuntament encarregada d'examinar la situació de l'aiguardent, lamenta que no explicara algun tanto de donde proviene el grado de bondad que tenia este licor, en otros tiempos tan apetecido de todas las naciones. Desconfia de les explicacions racionals i amb la sabiduria pagesa adquirida a cop de collites sentencia excèpticament la possibilitat d'una fatal mudansa de la estacion del tiempo como sucede casi en todos los frutos y granos, que no tienen la bondad que nos han transmitido nuestros predecesores. L'únic que té per cert el Síndic, més convingut de la intervenció d' una naturalesa aïrada que de les noves corrents polítiques i econòmiques, és que nuestros antepasados sin conocer el termometro de Reamur y el pesalcor de Cartier los hacia mejores ().

Podem dir que l'antic aiguardent mallorquí fou víctima de la seva pròpia popularitat. El minifundisme en el cultiu, la destilació dispersa i en petita escala i la separació entre producció i comercialització foren les característiques de l'aiguardent quant a sector configurat a les darreries d'una societat agrària antiga i fora del domini dels grans propietaris ciutadans. La crisi de l'aiguardent , coetània als inicis del constitucionalisme polític i del liberalisme econòmic, és així una de les manifestacions agràries de la crisi de l'Antic Règim. La reconversió empresarial i industrial posterior mantingué només una porció de l'antiga superfície vitícola, aquella en mans dels propietaris benestants, hereus de la Mà Major, assimilats uns a la petita noblesa ciutadana, capdavaners altres de la burgesia forana. De les vinyes arrebastades des de principis del segle XIX i abans del desastre de la filoxera, són testimoni gran part de l'espasa toponímia amb arrels de vinya i gran part de la infinitud de cellers d'antic inactius de les viles del Pla.

NOTES:

- 1.- J.JUAN VIDAL, "Las crisis agrarias y la sociedad en Mallorca durante la Edad Moderna", Mayurqa,16, Palma 1976.
- 2.- Arxiu de Can Formiguera(Palma). Doc.cit. in: AA.VV., Historia de Mallorca,II, Mallorca 1982.
- 3.- Arxiu Municipal de Palma(=AMP),Leg.653/4406.
- 4.-AMP,Sec.Cotoner, reg.gral.598.
- 5.-Lluís de Vilafranca, Miscelàneas Mallorquinas,XII (Ms.de la Biblioteca Vivot).
- 6.-AMP, Libro de Pedimentos, año 1744.
- 7.-AMP,Leg. 916(Informe del Ayuntamiento sobre la baja de precios de vino y aguardiente,1833).
- 8.-Ibid.
- 9.-AMP, Libro de Pedimentos,años 1741-1742.
- 10.-"Del Mallorquin el tesoro/ es el aceyte y el vino/ aborrece al argelino/ y a toda casta de moro/ ama la plata y el oro/ y guardando su peculio/ todo el año es mes de julio/ y con rara devocion/ da culto y veneracion/ a su Raimundo Lulio".(Lluís de Vilafranca, op.cit.,VI).
- 11.- Arxiu del Regne de Mallorca(=ARM), Real Audiencia 1741/11.
- 12.- AMP, Libro de Documentos, año 1805.
- 13.- Aquesta és la divisió agrària que exposen la Ciutat i els Síndics, en el Memorial contra la Renda de l'Aiguardent, però també és molt comuna en altres documents (AMP, Leg.1613/20274).
- 14.- Ibid.
- 15.- 349 quarterades a Ciutat (AMP, Libro de Docuemntos, año 1802;també a l'Interrogatorio de 1804, AMP ,Leg.2005/9).
- 16.- AMP, Leg.916/7137.
- 17.- Ibid.
- 18.- AMP, Allegaciones,IV, 18.
- 19.- Arxiu Municipal d'Alcúdia, Llibres de Determinacions, 1753,1765, 1784.
- 20.- ARM, Real Audiencia 1784/9.
- 21.- AMP, Informe de les Viles, 1800.
- 22.- P. de MONTANER i Antònia MOREY, "Notas para el estudio de la Mano Mayor mallorquina durante los siglos XVI y XVII", Estudi Baleàrics (en prensa).
- 23.-AMP, Informe de les Viles , 1800.
- 24.- Ibid.
- 25.- AMP, Leg 916/7137.
- 26.- AMP, Informe de les Viles, 1800.
- 27.- Ibid..
- 28.- J. CORTADA, Viaje a la Isla de Mallorca en el estio de 1845, Barcelona 1845.
- 29.- AMP, Llibre d'Actes, 1744.
- 30.- Lluís de Vilafranca, op.cit. VI.
- 31.- AMP, Llibre d'Actes 1744.
- 32.- Ibid.
- 33.- AMP, Fons Desbrull, s/n.
- 34.- AMP, Leg. 845/5957 (Aguardiente, nuevo arreglo para su graduación 1819-1827).
- 35.- AMP, Libro de Pedimentos, año 1741-1742.
- 36.- ARM, Real Audiencia 1741/11.
- 37.- AMP, Libro de Pedimentos 1741-1742.
- 38.- AMP, Llibre d'Actes 1805(II).
- 39.- AMP, Leg.859/6174.
- 40.- AMP, Leg.916/7137.
- 41.- ARM, Real Audiencia 1784/9.
- 42.- ARM, Real Audiencia 1790/20.
- 43.- AMP, Leg.2009/28.

- 44.- AMP, Leg.1613/20274.
45.- ARM, Real Audiencia 1741/4.
46.- AMP, Llibre d'Actes 1768.
47.- Ibid.
48.- ARM, Real Audiencia 1801/16.
49.- AMP, Libre d'Actes 1803.
50.- AMP, Fons Desbrull, s/n.
51.- ARM, Criminal, Leg.XIII/401.
52.- ARM, Real Audiencia 1784/9.
53.- S'ha de tenir en compte que el quartí de vi i el d'aiguarent no són equivalents. El primer són 20'28 litres i el segon 26'245.
55.- R.O. 8,jul.,1837.
56.- AMP, Leg.939/7480.
57.- AMP, Llibre d'Actes 1776.
58.- AMP, Leg.845/VIII.
59.- Biblioteca de la Real, BB. II.127.
60.- AMP, Exp.5957.
61.- Els primers informes científics al respecte són de l'Acadèmia de Medicina, l'any 1859 (AMP, leg. 1043/9179)
62.- AMP, Leg.845/VIII.
63.- AMP, Llibre d'Actes 1780.
64.- AMP, Leg. 845/VIII.
65.- Ibid.
66.- AMP, Leg.653/4406.
67.- AMP, Leg.916/7137.
68.- Especialment opresives eren les guies de transport d'aiguarent concedides per un temps i quantitat determinades(AMP, Expts. 7137 i 7480).
69.- L'aiguarent arriba a pagar d'imposts més que no té de valor a 1837 (AMP, Leg.939/7480).
70.- AMP, Leg.665.
71.- AMP, Leg.2008.
72.- Ibid.
73.- Ibid.
74.- Ibid.