



Etiqueta utilitzada per la casa *Andrés Bestard i Hijos* (Col·lecció particular de Joana Maria Bestard Darder)

JORNADES D'ESTUDI - DE LA VINYA A LA FASSINA  
Vinyes, vins i cooperativisme vitivinícola a Catalunya

L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ  
27 i 28 de setembre de 2013

## **Comunicació: Fabricants de licors a Mallorca entre 1850 i el primer terç del segle XX**

**Autor: Apol·lònia Nadal**

La importància que va tenir la fabricació de licors i aiguardents a Mallorca en l'època contemporània és un fet reconegut pràcticament en totes les fonts que es refereixen a l'economia de l'illa durant aquest període.

Tant alguns testimonis de l'època com diversos historiadors han demostrat la transcendència de l'activitat productora i l'exportació d'aiguardents en èpoques anteriors, concretament durant el segle XVIII, especialment a partir de 1750.<sup>1</sup>

La manca de graduació de bona part dels vins, la seva escassa resistència a l'envelliment i el perill de malmetre'ls en els viatges marítims quan s'exportaven comportaren l'especialització aiguardentera d'una sèrie de comarques de Mallorca.

La fama i la demanda de l'aiguardent mallorquí en els països de l'Europa Atlàntica es remunta també a mitjan segle XVIII. Ja en aquesta etapa es caracteritzava per la transparència cristal·lina, aroma, sabor i grau, qualitats que contribuïren a augmentar-ne la demanda en els mercats europeus.<sup>2</sup>

El conreu de la vinya i la seva dedicació a la producció d'aiguardents continua amb molta força en la segona meitat del segle XIX, concretament en 1878:

Uno de los cultivos que en las Baleares tiene más importancia y va adquiriendo mayor desarrollo de día en día es el de la vid.

[...]En Mallorca ocupa la vid una extensión de 18.437 hectáreas [...]

Puede calcularse aproximadamente que una tercera parte del vino producido en la isla se dedica a la fabricación de aguardientes (la mayor parte anisados) y de alcoholes, destinándose principalmente a este objeto los vinos que no pueden conservarse por su poca fuerza o los que se averían por cualquier concepto.<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> MANERA, Carles. «Viticultura i mercat. Reflexions sobre la producció i el tràfic de l'aiguardent mallorquí durant el segle XVIII». *Estudis d'Història Econòmica*, [Barcelona] vol. 1 (1988), p. 117-149.

<sup>2</sup> OLIVER MORAGUES, M. «Del vi a l'aiguardent. Mallorca XVIII-XIX» a *Vinyes i vins: mil anys d'història*. Coord. Emili Giralt. Barcelona. Publicacions de la Universitat de Barcelona, 1993. Volum I p. 464-480.

<sup>3</sup> SATORRAS, Francesc. *Informe sobre el estado de la agricultura en la provincia de las Baleares*. Palma. Imp. de P. J. Gelabert, 1878. p. 17, 20 i 54.

La importància de les exportacions de vins i aiguardents a l'últim terç del segle XIX es manté. <sup>4</sup>Manuel Márquez Pérez, interventor de la duana de Palma, el 1884 lloava qualitat dels productes alimentaris fabricats a les Illes:

Pasando ahora a las industrias que se derivan de los productos alimenticios, forzoso es confesar, que lo poco que aquí se industria es inmejorable. (...) deliciosas las frutas conservadas, muy aceptables los azúcares que se obtienen de las mieles importadas de nuestras Antillas, sin rival los chocolates hechos a brazo, exquisitos los aceites producto de la oliva, **no menos ricos los aguardientes anisados, dignos de alta mención los licores y los vinos de pasto**, notables por sus condiciones los dulces en almíbar y secos, las pastas para sopa, galletas, ensaimadas, embutidos, quesos y otros artículos alimenticios que sería prolijo enumerar.<sup>5</sup>

El felanitxer Bartomeu Amengual (Felanitx, 1866-Barcelona, 1961), economista i periodista establert a Barcelona, d'ençà de 1894, on fou secretari de la Cambra de Comerç entre 1902 i 1957, confirmava aquesta importància:

Industria de gran porvenir en Mallorca sería la de licores, especialmente la de aguardientes anisados, si al esmero en la elaboración correspondiera el espíritu mercantil para abrirles mercados. Cuenta en Palma con cinco o seis fábricas y con muchas más en los pueblos, que exportan a la Península y a los mercados antillanos en cantidades no despreciables.<sup>6</sup>

La popularitat a Amèrica dels anisats del país, es mantengué durant el s. XX, només cal esmentar el testimoni d'un gran bevedor i novel·lista, Malcolm Lowry, que emparella a *Sota el volcà* l'Anís doble de Mallorca i el badaloní Anís del Mono.<sup>7</sup>

## L'evolució

El nombre de fabricants al llarg de l'etapa mostra una línia clarament ascendent des del 1850 fins a les primeres dècades del segle XX, sobretot entre 1870 i 1910.

---

<sup>4</sup> MANERA, Carles *El model històric de creixement a les Illes Balears: un intent de teorització*. Barcelona. Universitat de Barcelona, 2003. p. 6.

<sup>5</sup> MÀRQUEZ I PÉREZ, Manuel. *Las Islas Baleares en 1884: Apuntes varios sobre su producción, actividad comercial y movimiento aduanero/* por el interventor de la aduana de Palma Don Manuel Márquez y Pérez. Palma. Imprenta de Juan Colomar y Salas, 1886. p. 47.

<sup>6</sup> AMENGUAL, B. «Mallorca industrial». *Revista Ibero-americana. Mercurio*. 15 d'abril, núm. 53. (1906), p. 776.

<sup>7</sup> A la taverna del poblet mexicà de Quauhnahuac que apareix a la novel·la, ambientada en 1938, apareixen ambdues marques a les prestatgeries, suposadament entre les begudes més consumides: "Tequila Añejo, **Anís doble de Mallorca**, a violet decanter of Henry Mallet's "delicioso licor", a flask of peppermint cordial, a tall voluted bottle of Anís del Mono, on the label of which a devil brandished a pitchfork". Malcom Lowry, *Under the volcano*. Londres. Pequin books, 1962, cap. XII, p. 445

Els anuaris, la publicitat diversa i els catàlegs o referències a les exposicions internacionals o locals en les quals participaren els fabricants, el nombre de marques de licors que es patentaren en l'esmentat període ho palesen clarament.

El sector va tenir moments difícils i complicats, com foren la manca o la carestia de la matèria primera arran de la plaga del míldiu a mitjan segle o la fil·loxera a l'Estat francès, que comportaren la minva de vins per cremar, problema que escometeren de diferents maneres. També hi ha episodis d'ombres pel que fa a la qualitat i a la legalitat de la seva fabricació.

## **Algunes ombres.**

### **La cendrada i l'esperit d'albó**

Un dels problemes al qual ha de fer front el sector de l'aiguardent en aquesta etapa són les plagues. Una d'elles és la de la cendrada, l'oïdi que, entre 1851 i 1860, afectà molta part de la vinya de Mallorca, fet que es va traduir en un descens de la producció de vi.<sup>8</sup> L'alternativa fou fabricar aiguardents amb esperit fet d'altres plantes, sobretot dels tubercles dels asfòdels que creixen en abundància als ermassos de l'illa. Sembla ser que se'n produïren grans quantitats destinades a l'exportació.<sup>9</sup>

Els licors fets a base d'altres plantes (albó<sup>10</sup>, garballó<sup>11</sup>, arboça<sup>12</sup>, garrova i figa) foren molt presents a l'Exposició de Madrid de 1857. Jaume Conrado hi mostrà aiguardents de garrova, d'arboça i de garballó, endemés de Joaquim Cairó i Josep Astier de Palma, que també n'hi presentaren d'albó. La memòria de l'exposició ho esmenta:

El aprovechamiento de los tubérculos feculentos del gamón común para sacar de ellos alcohol es lucrativo desde que la enfermedad de la vid ha encarecido este artículo, lo cual es también útil porque se limpia así el terreno con pocos dispendios.<sup>13</sup>

---

<sup>8</sup> FERRER FLÓREZ, Miquel. «*Vicisitudes agrarias. El cultivo de la vid en Mallorca (1800-1850)*». *BSAL*. [Palma] vol. 55 (1990), p. 249-280 i PASTOR SUREDA, Bartomeu. «*Situación de la viña en Baleares al finalizar el siglo XIX*». *Fontes Rerum Balearium*. [Palma] vol. III, (1980) p. 324-338.

<sup>9</sup> HABSBERG-LORENA, Lluís Salvador. *Les Balears descrites per la paraula i la imatge*. Palma. Sa Nostra - Grup Serra, 1999-2002. Vol. 3, p. 385-386.

<sup>10</sup> *Asphodelus aestivus*, també conegut com porrassa, sobretot referint-se a les cabeces.

<sup>11</sup> *Chamaerops humilis*, margalló.

<sup>12</sup> O cirera d'arboç, el fruit d'*Arbutus unedo*.

<sup>13</sup> *Memoria sobre los productos de la Agricultura Española reunidos en la Exposición General de 1857 presentada al Excelentísimo Señor Ministro de Fomento por la Junta Directiva de aquel concurso*. Madrid. Imprenta Nacional, 1859-1861. p. 853.

Mallorca no era l'única que presentava aquests tipus d'aiguardents. Segons la memòria utilitzar les porrasses o bulbs d'albó per fer aiguardent també s'experimentava a l'Estat francès, a Sardenya i també a Algèria on s'havia organitzat una important indústria, especialment a Damrémont, des d'on l'activitat s'havia estès a les regions d'Alger, Orà i Constantina.<sup>14</sup>

L'activitat a Mallorca no era anecdòtica, la trajectòria empresarial de Josep Astier que presentava aiguardent d'albó, ho suggereix clarament. Anys més tard fou director de l'Empresa Marítima de Vapor sorgida a Palma l'any 1870, propietària del vapor *Lulio*, construït a Londres, que feia viatges a Cuba i Puerto Rico.<sup>15</sup> El 1871 Josep Astier Cuevas i un altre soci adquiriren a l'Estat les Salines d'Eivissa per poc més d'un milió i les explotaren a través de l'Empresa de la Fàbrica de la Sal de Ibiza.<sup>16</sup>

Per la seva banda Joaquim Cairó Riera, de Palma, continuà fabricant i envià mostres d'aquests aiguardents (de ginebró, de taronja, i d'albó) a l'Exposició de París de 1878, on va obtenir una medalla de plata per vi de nous, de taronja i per l'esperit de vi.

#### **L'alcohol vingut d'Alemanya.**

Els anys en què la fil·loxera atacà les vinyes a l'Estat francès es repetiren les dificultats per obtenir a bon preu vins per cremar i fer aiguardent. Les exportacions de vi a França, en la dècada de 1880, marquen una etapa que trastocà el sector dels licors i que posà en perill la seva reputació.

Els vins de poca graduació, destinats abans a la producció d'aiguardent, ara s'adobaven amb alcohol alemany per a la seva exportació. L'encariment de la matèria primera per fer aiguardents comportà fins i tot la desaparició d'algunes indústries. En aquests anys hi hagué sovint denúncies i inspeccions sanitàries per adulteració del producte les quals en alguns casos confirmaren les sospites que les havien originat.<sup>17</sup>

L'enginyer agrònom Francesc Satorras parla de la *funesta* concurrència dels alcohols alemanys que s'utilitzen tant per adobar els vins com per a la fabricació d'anisats i de “los más finos licores cuyos desastrosos efectos desde algún tiempo empiezan a demostrarse en el manicomio de Palma.”<sup>18</sup>

---

<sup>14</sup> *Memoria*, op. cit. p. 1022

<sup>15</sup> HABSBERG-LORENA, Lluís Salvador. *Les Balears descrites per la paraula i la imatge*. Palma, Sa Nostra - Grup Serra, 1999-2002. Vol. 3, p. 560.

<sup>16</sup> CIRER COSTA, Felip. «Les Pitiüses en temps de l'Arxiduc». *Les Balears de l'Arxiduc*. Palma. Impressió Ingrama, 2003. p. 11.

<sup>17</sup> (AMP.) Any 1889 Expedient del Negociat de Sanitat Lligall 1454/ 1.

<sup>18</sup> PASTOR SUREDA, B «Situación de la viña en Baleares al finalizar el siglo XIX». *Fontes Rerum Balearium*. [Palma] Vol. III. (1979-1980), p. 10.

A mitjan dècada de 1880 Mallorca va importar grans quantitats d'alcohol "industrial", és a dir aquell que utilitzava com a matèria primera alguna cosa diferent del vi i els seus derivats, i que, per la seva procedència es conegué com a alcohol alemany. El navilier i empresari Josep Rosich,<sup>19</sup> escriví alguns articles on es referia a la importància que havia adquirit, concretament al llarg de 1887, "figurando como principales artículos entre la importación, el alcohol alemán."

Bona part d'aquest s'utilitzava per adobar els vins destinats a l'exportació, que contenien un terç de vi, un altre d'aigua i el darrer d'alcohol. La qualitat no importava, la qüestió era omplir molts de bocois i embarcar-los com més aviat possible cap a Seta o Marsella. Els especuladors i els fabricants francesos extreien de bell nou l'alcohol que s'hi havia afegit per tal d'estalviar-se part de l'impost que el gravava. El govern francès, adonat del frau legalitzat que se li esmunyia per la frontera, tractà de modificar l'aranzel. Josep Rosich denunciava el caràcter especulatiu d'aquestes pràctiques que a la llarga no feien més que provocar perjudicis a l'agricultura i a la indústria.<sup>20</sup>

Un exemple d'aquest tràfic d'alcohol el trobam en els llibres de comptabilitat de can Ripoll, licoristes de Lluçmajor.<sup>21</sup> La mateixa empresa exportava a Dufour Rougon i cia., de Marsella. Aquests anys el tema de l'alcohol alemany promogué un ampli debat a l'Ajuntament de Palma, on un grup de regidors, entre ells possiblement Josep Rosich, demanaren que s'enviàs una petició al rei per tal d'aturar-ne les importacions, argumentant els perjudicis que ocasionaven a la salut pública i a la riquesa del país.

contener la importación referida de los alcoholes alemanes favorecida recientemente por la enorme prima de 60 ptas por hectólitro que el gobierno alemán ha concedido a los exportadores." [...] També assenyala el descrèdit en "que nuestros vinos caen en Francia por exportarse encabezados con dicho alcohol; y la consiguiente disminución que se observa en los precios y en la demanda. La ruina de la importante destilería de granos que existe en esta isla,

---

<sup>19</sup> Josep Rosich i Mas fou fundador del Crèdit Balear (1872) i regidor de l'Ajuntament de Palma pel Partit Republicà entre 1880 i 1890. Havia estat l'administrador de la *Compañía Industrial y Mercantil de Mallorca*, fundada l'any 1880, amb fàbriques diverses al Camp den Serralta de Palma, una d'elles fabricava sucre Pilé, aiguardents i anisats. L'any 1886 la societat entrà en liquidació: **Almanaque Balear para el año 1886**, a la secció de Revista Comercial de J. Rosich.

<sup>20</sup> ROSICH, Josep. «Revista Comercial». *Almanaque Balear para el año 1887*. [Palma] (1886) i *Almanaque Balear para el año 1888*. Per a l'*Isleño* [Palma] Vda. e hijos de P.J. Gelabert, 1887. p. 199-209.

<sup>21</sup> (Arxiu Can Ripoll) Llibres de comptabilitat: Hi apareixen compres d'alcohol alemany entre 1886 i 1890. Hi consta que el 6 de març de 1886, la casa Guttman i cia., d'Hamburg, remetia la factura de 150 bocois d'esperit a través del vapor *Tornsk* per valor de 70.030,60 ptes. El 22 d'oct. de 1886 la Morgan Robinow i cia., d'Hamburg enviava la seva factura de 500 demi-muid d'alcohol, arribats a Palma en el vapor *Nordenfielt* procedent d'Hamburg.

cuyos alcoholes no podrían competir en precios con los de la industria alemana, favorecidos por la enorme prima de exportación arriba citada.<sup>22</sup>

D'aquesta important destil·leria en parlava Josep Rosich el 1887: “la poderosa fàbrica que en Manacor posee **La Agrícola** dispuesta hoy según se dice a trabajar lo mismo los alcoholes de vino, como los de maiz, y de otros vegetales”.<sup>23</sup> Es tractava de la fàbrica propietat de la Societat Agrícola, Industrial i Comercial de Manacor, fundada l'any 1881, amb la intenció d'invertir en camps diversos: infraestructures urbanes, establiments rústics, emprèstits, i en indústries que poguessin donar rendiment com, “refinación de productos agrícolas o aprovechamiento de residuos de los mismos”.<sup>24</sup>

La fàbrica de destil·lació i rectificació d'alcohol era dirigida per l'enginyer industrial Josep Bayer i Bosch, s'hi produïa alcohol a base de figues seques i altres productes agrícoles, utilitzant maquinària puntera importada d'Alemanya.<sup>25</sup> Segons Satorras, l'any 1885 tenia una capacitat de producció de fins a 3000 litres diaris d'alcohol rectificat de 40° Cartier.<sup>26</sup>

Aquesta activitat nascuda a redós d'una demanda conjuntural no va tenir en molts de casos continuïtat.

## **Els productors, alguns protagonistes del sector**

Hi havia molts tipus de productors d'aiguardent, pertanyents gairebé a totes les capes socials.

### **Productors d'aiguardent a temps parcial**

La diversitat social dels productors d'aiguardents, a la Mallorca del segle XVIII, a què es referia el professor Carles Manera,<sup>27</sup> es donava també al segle XIX. En podem fornir un bon grapat d'exemples.

---

<sup>22</sup> (AMP) 1887: Expediente sobre la exposición elevada al Gobierno de S.M. pidiendole adopte las medidas necesarias para contener la importacion de los alcoholes alemanes. Lligall 1169, núm. XVI.

<sup>23</sup> ROSICH, Josep. «Revista Comercial». *Almanaque Balear para el año 1888*.

<sup>24</sup> ESTATUTOS DE LA SOCIEDAD AGRÍCOLA, INDUSTRIAL Y COMERCIAL DE MANACOR (1882). Constituida en virtud de escritura pública de 16 de nov. de 1881. Palma. Imprenta de Miguel Roca, 1882.

<sup>25</sup> BAYER I BOSCH, Josep. *Construcciones e industrias rurales*. Barcelona. Imprenta de Pedro Ortega, 1889. L'obra constava d'un segon volum publicat l'any 1890. L'enginyer Josep Bayer i Bosch va ser autor o assessor de diversos projectes de reg, entre altres.

<sup>26</sup> PASTOR SUREDA, B. «Situación de la viña en Baleares al finalizar el s. XIX» *Fontes Rerum Balearium*. [Palma] volum III (1980), p. 323-338.

<sup>27</sup> MANERA, C. «Viticultura i mercat. Reflexions sobre la producció i el tràfic de l'aiguardent mallorquí durant el segle XVIII». *Estudis d'Història Econòmica*. núm. 1 (1988), p. 125-126.

Un cas de comerciant que fabricava aiguardent com un producte més del seu bagatge de negocis, seria el del navilier Marià Fuster Fuster (1788-1860), de renom *Polla*, descendent d'una família del barri del Segell, on habitaven originàriament els xuetes.<sup>28</sup> A Ciutat havia fundat una empresa, amb seus a ports com Barcelona, València, Màlaga, Cadis, Gènova, etc., des d'on es dedicava a les activitats d'importació i exportació entre els mercats americans i els europeus. Comprava i distribuïa productes colonials, com sucre i cafè, endemés de ferro i altres metalls. Entre els productes que exportava de Mallorca hi havia llegums, bessó d'ametlla, vinagre, anís i aiguardent.

La venda d'aiguardent fabricat a Mallorca devia ser un bon negoci ja que Fuster s'hi dedicava, en tenia una fàbrica a Felanitx. En la dècada de 1840 disposava d'una encarregada, Margalida Fuster, a qui per carta el comerciant donava les instruccions de tots els detalls del procés de producció d'aiguardent i d'anís al seu establiment, com és ara sobre el tipus de vi, *algun premsat barato*, que eren supervisats escrupolosament per ell o per un dels fills que es desplaçava periòdicament a la fàbrica, sobretot durant la verema.

Les bótes d'aiguardent, d'anís i de vinagre així com el sacs de bessó d'ametlla es transportaven en carro fins a Portocolom per fer-les arribar a Ciutat des d'on, i en connexió amb els ports on hi tenia representants, alguns d'ells fills seus, distribuïa els productes arreu del món en el seus vaixells: *Mariano, Joven Beatriz, Josefa*, etc.<sup>29</sup>

La família Fuster acumulà un gran patrimoni immobiliari, tant rústic com urbà.

Hom pot seguir la trajectòria dels Fuster a través del nét, també Marià Fuster Fuster, fill de Rafel Ignasi Fuster Fortesa. Casat amb Maria Consol Fabra i Puig, vivia a Barcelona des d'on desenvolupà una àmplia activitat dins el món dels negocis (marbres, productes químics i també de vins i aiguardents),<sup>30</sup> a part de cultivar una faceta artística i d'ostentar diversos càrrecs públics.

Francesc Valls explica que el 1894 constituí una societat, amb seu a Badalona, amb els germans Bosch, propietaris de la fàbrica d'anís del Mono, per a la fabricació de xampany, que als pocs anys deixà de funcionar.<sup>31</sup>

---

<sup>28</sup> D'aquesta família es conserva un fons molt ampli a l'Arxiu del Regne de Mallorca "Archivo de los comerciantes y navieros mallorquines Fuster de Can Polla". Aquesta documentació es trobava a Biniatzar, possessió que tenien a Bunyola, i fou donada el 1969 arran de la venda de la finca.

<sup>29</sup> (ARM) Arxiu Fuster Documentació empresarial. Lligall 119. Correspondència.

<sup>30</sup> OEPM: patents d'invenió núm: 1935, 14298 i 14298.

<sup>31</sup> VALLS, F. «Les trifulgues amb el xampany dels fabricants de l'Anís del Mono». *Estudis d'història agrària* [Barcelona] núm. 17. (2004), p. 939-956.



De la correspondència amb sa mare, Maria Josepa Fuster i Fortesa, es dedueix que tenia problemes econòmics i judicials pendents. Tot i així és sorprenent que malgrat les dificultats econòmiques que explicava el 1898,<sup>32</sup> promogués la construcció d'un edifici de la importància de Casa Fuster,<sup>33</sup> projectat com a domicili familiar que no va poder mantenir fins a la seva mort.<sup>34</sup>

També alguns nobles es dedicaren a la producció d'aiguardent. Un cas podria ser el de Jaume Conrado i de Berard (1799-1866), primer marquès de la Font Santa, que a l'Exposició celebrada a Madrid l'any 1857, quan la plaga de l'oïdi afectava bona part de la vinya, hi presentava aiguardents d'esperit de garrova, d'arboça i de garballó.

Un altre exemple seria el de Faust Gual de Torrella (1823-1895) amb grans possessions a diferents municipis vitícoles de Mallorca, on produïa vins, entre els quals el de la varietat giró i aiguardents, com holandes i doble anís. Aquests licors foren guardonats tant a l'Exposició Vinícola de Madrid de 1877 com a la Universal de París de l'any següent.

Propietaris de terres amb vinya, de diferents professions liberals, com és el cas de Nicolau Ramon Soler, metge titular de Felanitx, i de Joan Ramon Vidal, enginyer, del mateix poble que, a més de productors, tengueren un paper destacat en qüestions relacionades en la millora del rendiment de la vinya i dels vins.

Nicolau Ramon (1825-1898), amb casa al carrer Major,<sup>35</sup> fou un dels fundadors i alhora president de l'Ateneu d'Agricultura, Indústria i Comerç de Felanitx, entitat fundada l'any 1877, on va fer la conferència inaugural: "Plantación y cultivo de la vid". Per la seva part, Joan Ramon Vidal en fou el secretari.

Nicolau Ramon va promoure la participació a l'Exposició Vinícola de Madrid de 1877.<sup>36</sup> Mostraren els seus productes en diverses exposicions i hi foren premiats. A la de París de 1878, Nicolau obtingué una medalla de bronze pel seu aiguardent. Alguns dels vins que Nicolau Ramon presentà a París foren giró, batista, escursac entre d'altres varietats. Joan Ramon fou vocal de la junta provincial per fomentar la

---

<sup>32</sup> El 8 de desembre de 1898 escriu a sa mare, li diu que li és impossible enviar la quantitat que li demana, (...) *pues Dios sabe las penas que estoy pasando para ir adelante con los desembolsos de la fábrica y demás* (...) (ARM) Arxiu Fuster. Documentació Familiar 1/1 Correspondència

<sup>33</sup> Obra de l'arquitecte L. Domènech i Montaner, iniciada el 1908.

<sup>34</sup> *La Vanguardia*, 17 de març de 1894, p. 3

<sup>35</sup> (AMF) Lligall Distrito industrial de Felanitx Padron formado por el investigador del pueblo 20 de setembre de 1859.

<sup>36</sup> *El Anuario Balear*, 24 de febrer de 1877. Citat per P. Xamena a "Anys enrera" 1877 a *Felanitx Semanario de Intereses locales*, núm. 2176. 12 gener 1980, p.3

participació a l'Exposició de Barcelona de 1888, on els seus vins obtingueren una medalla de plata.

Per la seva banda, Francesc Satorras el 1885 citava Nicolau Ramon, així com el també felanitxer Joan Alou, com els productors de vins més apreciats en el mercat francès.<sup>37</sup>

De taverners que disposaven d'alambí hi ha el cas de Damià Prohens Lladó, també felanitxer, que entre 1845 i 1881 tenia l'establiment al carrer de la Plaça, núm. 1.<sup>38</sup>No hi ha dubte que fabricava un anís molt apreciat que destinava a l'exportació. Sobresurt per la seva participació en diferents exposicions, cinc d'elles universals. Hi enviava sempre anís, amb el nom d'aiguardent anisat o doble anís. Acudí a l'Exposició Agrícola i Industrial de Palma de 1860, dos anys més tard a la Universal de Londres, on obtingué menció honorífica per *goodness of quality*.<sup>39</sup>

A la Universal de París de 1867, Prohens donava la següent informació del seu aiguardent anisat doble: "Su precio es de esc. 0,234 el litro, la mayor parte se extrae para el continente y para las Antillas".<sup>40</sup> A l'Exposició Universal de Viena de 1873 obtingué un diploma de mèrit. Va enviar el seu anís a dues exposicions universals més, a la de Filadèlfia de 1876 i a la de París de 1878, però no va obtenir premi a cap de les dues. Sorpren no trobar l'anís d'aquest taverner felanitxer a l'exposició vinícola de Madrid de 1877 ni a cap altra de local que se celebrà a Palma en aquells anys, potser tenia clar que els seus clients eren de més enfora. A Felanitx, en aquests mateixos anys hi havia un bon grapat de productors que a les contribucions industrials apareixen com a fabricants d'aiguardent. De la darrerria del segle podem esmentar la societat dels *Fuster Hermanos* que a més a més de fabricar licors, des del 1889 exportaven vins des de Portocolom a Seta en vaixells de la seva companyia.<sup>41</sup>

## Vinaters i licoristes alhora

Els productors de vins de municipis com Binissalem, Felanitx i Lluçmajor, on el conreu de la vinya estava molt estès, també feien licors.

---

<sup>37</sup> PASTOR SUREDA, B. «Situación de la viña en Baleares...» op. Cit., p. 6.

<sup>38</sup> (AMF) 956 Matricula Industrial 1845-1867 i 957 Matricula Industrial 1868-1900.

<sup>39</sup> INTERNATIONAL EXHIBITION OF 1862. *Medals and honourable mentions awarded by the International Juries with a list of jurors, and the report of the Council of Chairmen*. Londres. George E. Eyre and William Spottiswoode, 1862, p. 96

<sup>40</sup> *Catálogo General de la Sección Española publicado por la Comisión Regia de España, Exposición Universal de 1867*. París. Imprenta General de Ch. Lahure, 1867. p. 315.

<sup>41</sup> XAMENA, Pere. *Anys enrera*. Felanitx. 1983.

A Binissalem trobam el cas d'Antoni Ferrer i de la Cuesta, propietari de Sa Cabana, de 62 hectàrees, que residia a Ciutat i que tant a l'Exposició de Viena de 1873 com a la de París de 1878 presentava vins i també doble anís. Igualment podem esmentar el cas de Sebastià Ramonell Terrassa, que envià vins i anisats a l'Exposició Universal de París de 1878.

### **Fabricants**

Una característica específica de la segona meitat del segle XIX és la venda dels licors amb marca i identificació del fabricant. I també cada vegada més la seva desvinculació del sector agrari i de la vinya en particular.

A partir de la segona meitat del segle XIX trobam fabricants que tiren endavant petites indústries de licors i de vegades també conserves. Sobre la localització per municipis hi pesen diferents factors: les comunicacions, Palma i Santa Maria;<sup>42</sup> la tradició i l'experiència, Felanitx, Lluçmajor, Manacor o Santa Margalida; el factor personal, la figura de l'emprenedor atès que no calen grans inversions inicials.

### **L'anísat de Santa Maria**

A mitjan segle XIX s'hi produïen anisats de qualitat que anaren arraconant les varietats produïdes fins aleshores en altres llocs. Lluís Salvador, arxiduc d'Àustria (1847-1915) escrivia:

L'aiguardent mallorquí, concretament l'**aguardiente anisado** és molt apreciat a Espanya i a Amèrica i se n'exporta allà en grans quantitats. El millor aniset és el de Felanitx i de Santa Maria, especialment una classe, que hom anomena aniset doble.<sup>43</sup>

És probable que en la recerca d'un anís de gran puresa i transparència, hi jugàs un paper important Jacint Bestard Pocoví, de Palma, conegut popularment com l'apotecari Cinto, que entre 1845 i 1861 va treballar a Santa Maria, on ocupà algunes estances del que havia estat convent dels Mínims per elaborar remeis i també licors.<sup>44</sup>

A la dècada de 1870 a Santa Maria hi havia com a mínim tres petites fàbriques de licors. Eren la de Pere Antoni Ordines Bauçà, i les dues més importants, la de Miquel Jaume i Vich i la d'Andreu Bestard Capó, que havien treballat amb l'esmentat Jacint Bestard.

---

<sup>42</sup> La línia de ferrocarril Palma- Inca, inaugurada l'any 1875, passava per Santa Maria.

<sup>43</sup> Arxiduc Lluís Salvador: *Les Balears descrites per la paraula i la imatge*, vol. III, p. 637

<sup>44</sup> BESTARD MAS, Andreu. «Apotecaris i apotecaries de Santa Maria del Camí, l'apotecari Cinto». 1978. Arxiu Municipal de Santa Maria del Camí. Arxiu Bestard B-15/7.

L'empresa de Miquel Jaume Vich, *Miguel Jaume e Hijos*, va tenir una vida breu, fundada el 1862 desaparegué a la primeria del segle XX, quan n'era propietari el seu fill Rafel Jaume Mates.

Inicialment funcionava amb un alambí de 100 litres. El 1877 indicava produir 300 hectolitres anuals d'aiguardent doble anís, 100 d'aniset superior, i 50 de mistela.<sup>45</sup> A la darrera dècada del segle XIX, a partir de 1889, havia augmentat la fabricació, declarava dos alambins, un de 300 i un de 100 litres.<sup>46</sup>

Miquel Jaume participà en un bon nombre d'exposicions, tant d'àmbit internacional com local, on obtingué les medalles que figuraven com a aval indiscutible a la part superior de l'etiqueta de l'anís La Payesa. El primer reconeixement l'obtingué a l'Exposició Universal de Filadèlfia de 1876, on el jurat argumentava el premi amb el comentari: *His doble anisado is excellent both in flavour and purity.*<sup>47</sup>

També fou guardonat a l'Exposició Vinícola de Madrid de 1877, a dues de les Exposicions Universals de París, la de 1878 i la de 1889, a l'Exposició Universal de vins, esperits i licors de Bordeus de 1882, a l'Exposició Aragonesa de 1885-1886, a l'Exposició Marítima de Cadis de 1887. Pel que fa a les d'àmbit illenc, obtingué guardons a l'Exposició agrícola industrial artística de Palma del 1881, l'Exposició Balear de Sóller i l'Exposició Balear Agrícola i Pecuària de Manacor, celebrades totes dues l'any 1897. També envià anís a l'Exposició Universal de Xicago de 1893, on es premià el fabricat per Andreu Bestard de Santa Maria, però no el seu. Tot i que fou valorat com un dels bons (*fairs*) pel Comitè de Viticultura del Jurat Internacional de l'Exposició Universal de Xicago que va tenir desacords amb el Jurat Superior.<sup>48</sup>

A través d'aquesta casa es veu com de mica en mica es divulgaven, a més de l'anís, altres tipus de licors. A finals de segle fabricava també licors de cafè, llimona i, el que es convertirà en el més popular, licor de palo.<sup>49</sup> Aquesta beguda, feta a base d'extrets de quina, genciana i sucre cremat dissolt, es va popularitzar com a

---

<sup>45</sup> Exposición Nacional Vinícola de 1877: *Catálogo general*. Madrid: Aribau y Cia, 1877.

<sup>46</sup> (AMSM) Lligall 516 Contribució Industrial i de comerç, altes i baixes 1854-1908.

<sup>47</sup> EXPOSICIÓN UNIVERSAL DE FILADELFIA: *Expositores de España y sus provincias de Ultramar recompensados en la Exposición Universal de Filadelfia en 1876: con la relación nominal de los Jueces, informes acordados por el Jurado Internacional y estado demostrativo de las recompensas por grupos y provincias*. Barcelona (Establecimiento Tipográfico de Narciso Ramírez y Cia), 1877, p. 66

<sup>48</sup> *Relación de los Expositores Españoles premiados en la Exposición Universal de Chicago de 1893 publicada por la Comisión General de España*. Madrid, Imprenta de Ricardo Rojas 1894. p. 718.

<sup>49</sup> *Exposición Balear Agrícola y Pecuaria celebrada en Manacor en septiembre de 1897. Documentos relacionados con la misma, corporaciones que la llevaron a cabo, Convocatoria, Catálogo, Jurado, Premios, etc.* Palma litografía de Amengual y Muntaner 1898.

aperitiu.<sup>50</sup> Tot i així el producte estrella seguia essent l'anís, amb marca registrada des de 1885, Anisado Triple Superior, nom que el 1906 Rafel Jaume i Mates, va canviar seguint la tendència del gust pels elements camperols i locals, pel de Triple Anís Payesa.<sup>51</sup>

Miquel Jaume Vich morí el 1899, i deixà el negoci registrat com a Miguel Jaume Vich e hijos –casa, local i alambins- al seu únic fill mascle Rafel. Els altres béns de poca quantia els rebien les tres filles. El desacord amb el testament donà lloc a un plet interposat per una de les filles, na Margalida.<sup>52</sup>

Sembla que el negoci anava de rota batuda, les xifres del 1906, darrer any en què apareix com a fabricant, mostren la davallada tant en el volum de fabricació, 3500 litres d'anís, com en el d'exportació, per un valor de 5500 pessetes. Aleshores tenia únicament un treballador que cobrava 1,50 pessetes diàries.<sup>53</sup>

La majoria de fàbriques de licors de Mallorca tenen una vida curta i la de Miquel Jaume, tot i la fama que sabé donar a l'anís de Santa Maria, no fou una excepció.

### **Andreu Bestard Capó, Andrés Bestard e Hijos**

Andreu Bestard Capó, Santa Maria 1829-1904, es va iniciar en l'activitat també amb l'apotecari Jacint Bestard i ja, a finals de la dècada dels 70, tenia el seu propi alambí. L'empresa Andrés Bestard e Hijos fabricava vins, licors i conserves i, a més a més disposava d'un gran taller on es folraven botelles i barrals amb vímet i amb jonc, per al seu transport. A la primeria del segle XX, l'empresa diversificà els seus negocis i, entre d'altres establí una fàbrica d'electricitat.

Els anisats que fabricava Andreu Bestard, juntament amb els de Miquel Jaume, foren els més guardonats internacionalment i local, entre tots els licors fabricats a Mallorca. Obtingué medalla d'or a Exposició Universal de Barcelona, medalla de bronze a la de París de 1889, el guardó a l'Exposició Universal de Xicago de 1893 “Award for Good Anise Brandy”, medalla d'or i de plata a l'Exposició d'Innsbruck de 1896, i diferents guardons a les locals de Palma (1881, 1903), Sóller (1897) i Manacor (1897). Fabricava sobretot anís Santa Maria, però també Carabanchel, amb les marques

---

<sup>50</sup> Originàriament era una beguda medicinal que prenien els malats de terçanes per combatre la febre.

<sup>51</sup> OEPM.: Marques (1865-1910). Núm. de marques: 1615 i 13256.

<sup>52</sup> Testament i anotacions davant notari de Santa Maria, Maties Mascaró, 27 d'abril de l'any 1898, número de protocol 98.

<sup>53</sup> (AMSM) Lligall 516. Contribució Industrial i de comerç, altes i baixes 1854-1908.

Anís del Tigre i Anís Dos Tigres que va patentar l'any 1894,<sup>54</sup> així com altres licors com el marrasquí. Elaborava diferents tipus de conserves de fruites, vegetals, marisc i fins i tot animals de caça, com tords.

Una característica d'aquesta empresa va ser la seva vinculació amb el comerç colonial, principalment amb l'illa de Puerto Rico. El fonament del negoci era l'exportació dels productes fabricats a Santa Maria -barrals d'anís i conserves- i la importació i comercialització dels productes colonials. Aquesta activitat era possible i podia ser més controlada gràcies a la presència d'alguns membres de la família, tres fills d'Andreu Bestard Capó, a Puerto Rico, a la ciutat de Ponce, des d'on es distribuïen els productes fabricats per la família a Mallorca per la zona de les Antilles i Rio de la Plata. De la mateixa manera que canalitzaven l'exportació de productes americans cap a Mallorca, com cafè, sucre, esperit de canya, etc.

Una de les filles d'Andreu Bestard, na Margalida, tot i que quan tenia vint-i-vuit anys declarava no saber signar, va tenir una gran intuïció pels negocis. Va dirigir, juntament amb el seu germà Pere, els establiments que tenien a Ponce, amb estreta relació amb els de Santa Maria. Els dos germans fundaren l'empresa de P. Bestard y Compañía, societat mercantil basada en el negoci d'importació-exportació, i La Mallorquina, comerç especialitzat en productes alimentaris de qualitat, adreçat a una clientela probablement d'origen illenc. Després d'uns anys bons, passaren per moments complicats com quan es patiren les conseqüències de la guerra entre Espanya i els Estats Units.<sup>55</sup>

Les dades de l'empresa corresponents al 1906 palesen uns moments difícils, Andreu Bestard i Canyelles, fill del fundador, apareix amb dues activitats: la indústria d'anisats amb una producció anual de 3.000 litres, del quals 2.000 figuren com a exportats per un valor de 5.000 pessetes. Hi ha dos obrers, un home i una dona amb un jornal de 2 ptes.; i la indústria de folres de vímet que produïa 40.000 barrals, tots per a l'exportació, amb un valor de 20.000 pessetes que ocupava un home i quaranta dones a escarada.<sup>56</sup> A més a més, durant aquests anys l'empresa produïa, a vegades sense

---

<sup>54</sup> OEPM.: Marques (1865-1910). Núm. de marques: 4289 i 4721

<sup>55</sup> L'any 1902 la societat P. Bestard y Compañía reclamava al govern d'Estats Units 1400 dòlars que havien estat embargats a la societat, a la ciutat de Ponce. Escriptura de Pere Bestard Cañelles, on atorga un poder especial a favor de David Dessau perquè reclami la quantitat al govern dels Estats Units, de 13 de juny de 1902, a Arxiu Col·legi Notarial de Palma. Notaria de Maties Mascaró, protocol 122, folis 300-301.

<sup>56</sup> (AMSM) Lligall 516. Contribució Industrial i de comerç, altes i baixes 1854-1908.

declarar, polpa de fruita, sobretot d'albercoc, que també anava destinava a l'exportació.<sup>57</sup>

El negoci va prosperar i funcionar, al marge d'altres aspectes conjunturals, mentre es mantengué la xarxa familiar, amb l'assignació d'un paper concret a cada un dels seus membres, fills i filles; i entrà en una fase de progressiva decadència quan moriren prematurament, Margalida Bestard Canyelles el 1912 i Andreu Bestard Canyelles el 1924.

### **La fabricació de licors a Palma:**

M. Oliver (1993) cita un document de l'Arxiu Municipal de Palma segons el qual el 1806 a Ciutat no hi havia cap fàbrica de licors.<sup>58</sup>

A la segona meitat del segle XIX, a Palma, aquesta indústria, associada sovint a la de conserves, esdevingué força important, no tant pel nombre de fàbriques, sinó per la seva importància i el volum de fabricació destinat bàsicament a l'exportació. Segons l'Arxiduc, a Palma n'hi havia poques, en relació a d'altres municipis, però eren més grans:

La preparación de conservas y licores tiene en Palma gran importancia, mucho más por la cantidad y valor de sus productos que por el número de fábricas, tan sólo seis, todas en la ciudad. En general se producen en ellas confituras (dulces en almíbar), toda clase de conservas, predominantemente de fruta, y licores varios mediante destilación y refino de aguardientes en alambique. La mayoría de los productos de estas fábricas son exportados a Cuba y a Puerto Rico, así como a los demás países de América y a la Península, e incluso algunas veces a Filipinas.<sup>59</sup>

Les més importants eren, per ordre de rellevància, la de Bartomeu Roca Estades -que va ser continuada per les empreses dels seus fills, *Roca Hermanos*, i la del seu gendre Joan Suau-, la de Guillem Antoni Puerto i la de Josep Vilches.

---

<sup>57</sup> (AMSM) Lligall 516. Contribució Industrial i de comerç, altes i baixes 1854-1908.

<sup>58</sup> OLIVER MORAGUES, M. «Del vi a l'aiguarent. Mallorca XVIII-XIX». *Vinyes i vins: mil anys d'història*. Coord. Emili Giralt. Barcelona. Publ. Universitat de Barcelona, 1993. Vol. I, p. 472. La font que utilitza és de l'AMP, Llig. 2009/28.

<sup>59</sup> ARCHIDUQUE LUÍS SALVADOR DE AUSTRIA (1989): *Las Baleares por la palabra y el grabado*. Vol. VI. Sa Nostra, Palma. p. 661-662.

Altres fabricants de Palma eren: Bernat Cano Hernández, Joan Nicolau, Pasqual Alemany Sánchez, Antoni Trias, Francesc Rosselló Pujol i Antoni Verd Serra, que ja el 1877 fabricava palo.<sup>60</sup>

A més d'anisat, a Palma s'hi elaborava una àmplia varietat de licors: palo, licor de taronja, llimona, rom de canya, licor pedra. Així com d'altres que seguien les modes, per exemple marrasquí, curaço, licor de noyau, aniset de Bordeus, licor Raspail, etc. Bartomeu Roca era, amb diferència, qui més varietats fabricava.<sup>61</sup>

Un dels establiments remarcables era el de Guillem Antoni Puerto, que fabricava fruites en conserva, al natural i en almívar (peres, melicotons, taronges petites verdes), conserves de tomàtiga, geles, i també licors, com marrasquí. Ja el 1860 obtingué una medalla de plata a l'Exposició Agrícola i Industrial celebrada a Palma,<sup>62</sup> en l'organització i en la direcció de la qual participà activament. Fou secretari de la secció d'indústria de la Junta d'Agricultura, Indústria i Comerç, així com membre de la secció d'indústria fabril.

Pensem que l'Arxiduc es refereix a la fàbrica de Puerto:

Una de las fábricas más importantes produce anualmente 10.000 arrobas (algo más de 100.000 kilos) de diferentes fabricados, para cuyo almacenamiento se requieren hasta 20.000 cajas. Durante la época de recogida de fruta, lógicamente la de más trabajo, da ocupación a 40-50 mujeres y 5 hombres; el resto del año, la plantilla la componen un promedio de 20-25 operarios de uno y otro sexo. La actividad ha disminuido, con todo, desde hace algún tiempo.

Una altra era la de Josep Vilches, amb l'establiment al carrer de la Concepció. Igualment fabricava conserves (vegetals, bolets, peix, etc.) i alhora licors. Obtingué diferents premis, com és ara un diploma de mèrit pel seu anís a l'exposició de Viena de 1873. L'Arxiduc l'esmenta:

Una tercera fàbrica (de Vilches), menos importante por lo que a cantidad de productos se refiere, destaca sin embargo por la calidad de sus productos, que le han valido en Viena de un diploma de honor por su anís. También cuenta con algunas máquinas de vapor para la

---

<sup>60</sup> AMP, Lligall: 385/4

<sup>61</sup> EXPOSICIÓN NACIONAL VINÍCOLA DE 1877: *Catálogo general*  
Madrid: Aribau y Cia, 1877.

<sup>62</sup> *Breve Noticia de la Exposición Agrícola Industrial y de Bellas Artes, organizada por la Diputación Provincial de las Baleares y celebrada en la Ciudad de Palma a mediados del mes de setiembre del año 1860.* Palma 1861 Imprenta de Pedro José Gelabert. Guillem Antoni Puerto apareix a l'Anuari de VIÑAS I CAMPÍ: *El Indicador de España y de sus posesiones de Ultramar, o sea, la inscripción general de todas las clases comprendidas en el Subsidio Industrial y de Comercio, las de la Magistratura y Administración...Año económico de 1864 a 1865, primero de su publicación.* 1865. p. 66.



preparación de diversas clases de conservas y licores, especialmente anís (**anisada**). La producción anual suele alcanzar 4.000 arrobas (unos 40.000 kg). En verano emplea entre 18-20 trabajadores de uno y otro sexo, y sólo 4-6 en invierno. Por lo que hace a las otras fábricas de conservas y licores, son menos conocidas y de menor importancia y emplean de 5 a 10 obreros cada una.

La fàbrica de Bartomeu Roca Estades mereix un apartat destacat en qualsevol estudi sobre els licors a Mallorca. L'Arxiduc en dóna informació ben precisa:

Cuenta con todas las máquinas de vapor necesarias para purgar el aire, clarificar el azúcar, destilar, filtrar etc., así como para rectificar el aguardiente, de modo que se obtienen a lo largo de 20 horas hasta 4.000 litros de alcohol de 40. Otra caldera se destina a la aromatización del aguardiente, produciendo en 12 horas 2.000 litros de aguardiente aromático. En esta misma fàbrica se preparan asimismo toda suerte de conservas de carne, verduras y frutas y licores: hasta se refina aceite. Su producto anual no baja por lo regular de 4.000 arrobas (algo más de 40.000 kilos) de conserva y 50.000 litros de licor. Emplea un promedio de 35 obreros de uno y otro sexo.

Bartomeu Roca Estades, Palma 1827-1901, fundà la seva empresa el 1851, pensant sobretot en l'exportació. En la dècada de 1850 obtingué els privilegis exclusius d'introducció de maquinària i de fabricació d'envasos de vidre, porcellana i pisa, així com els de procediments per conservar aliments.<sup>63</sup>

Al llarg de més de trenta anys dugué les seves conserves - de fruites i vegetals, de carn i de peix- i els vins i licors, a les principals exposicions universals d'arreu d'Europa i d'Amèrica. Les seves conserves, vins i licors foren guardonats a moltes d'elles, Madrid, 1857 i 1877; Londres, 1862; París, 1867 i 1878; Viena, 1873- medalla d'innovació pel sistema de conservar carn-; Filadèlfia, 1876; <sup>64</sup>Bordeus, 1882, etc.)

El 1876 Alfons XII li concedí l'Encomienda de Isabel la Católica, com a premi al desenvolupament de la indústria i cooperació a la riquesa pública. L'any següent el rei visità la seva fàbrica, situada a la porta de Santa Catalina. Totes les cròniques de la visita palesaven la modernitat de l'establiment.

---

<sup>63</sup> OEPM, Privilegis núm. 1591, 1752 i 1753.

<sup>64</sup> El comentari del Jurat pel premi del seu vi era: "A good dry wine, highly flavoured and well prepared for exportation".

No dubtam que es tractava de la fàbrica den Roca a què es referia l'informe de Francesc Satorras: «En la capital existe una gran fàbrica de licores, aguardientes y alcoholes en la que funcionan grandes aparatos Egrot por medio del vapor».<sup>65</sup>

El mateix any Roca encetava una nova activitat. Es tractava d'un sistema d'aprofitament dels residus de la fabricació del sucre i de l'aiguarent de canya, en forma de melassa, provinents de les Antilles, per adobar els vins que havien d'anar a Amèrica. El 1882, Bartomeu Roca, encara jove, deixà la titularitat de l'empresa, que quedà dividida. Una part esdevingué l'empresa dels seus fills, *Roca Hermanos* que seguiria present a les diferents mostres de productes, tant locals com internacionals. A part de conserves, els germans Roca fabricaven dues begudes molt populars, l'Anís Bellver i, més tard, la cervesa Rosa Blanca.

L'altra part passà al seu gendre Joan Suau Bennàsar (1850-1915), que havia estat capità mercant de diferents embarcacions amb destinació a Amèrica. Fou Joan Suau qui continuà a l'edifici-fàbrica de la porta de Santa Catalina. Un dels seus productes més coneguts era el Licor estomacal Santa Cruz, en referència a l'església i barri on s'ubicava.

El 1912 Joan Suau, aleshores també cònsol de Mèxic, traslladà la fàbrica i el seu domicili a un edifici de nova planta d'estil modernista, avui desaparegut, a la zona del nou eixample, a l'Avinguda que va ser la d'Alexandre Rosselló.

Els fills de Joan Suau continuaren el negoci al carrer d'Aragó, i la marca del seu anís La Paloma dona nom a una barriada de l'Eixample de Palma.

Avui, a la fàbrica del Pont d'Inca s'hi segueix fabricant el brandi Suau a l'etiqueta del qual hi figuren la data de fundació de la casa, 1851, i un vaixell com a símbol tant de l'antiga professió de Suau com de l'activitat d'exportació. Aquesta casa, encara que ja no pertany a la mateixa família, és una de les poques fàbriques que ha perviscut i els seus licors, especialment el seu brandi, té un alt reconeixement.

Altres fabricants de licor de Palma són:

Antoni Maria Martorell Calafell, qui declarava tenir un alambí d'ençà de 1843, inicialment al carrer dels Flassaders, al centre de la ciutat,<sup>66</sup> i més endavant establert a la barriada de la Vileta, als afores de Palma. La seva especialitat era el triple anís, també

---

<sup>65</sup> SATORRAS, Francesc. *Informe sobre el estado de la agricultura en la provincia de las Baleares*. Palma. Imp. de P. J. Gelabert, 1878. p. 54.

<sup>66</sup> AMP. Permisos de fàbricas. Lligall 1865, núm. 2

produïa aniset i rom gebrat. El seu anís obtingué guardons en algunes exposicions (Aragonesa, 1885; Universal de Barcelona, 1888; Universal de París, 1889; Sóller, 1897; Manacor, 1897). Feia servir la marca Anís Conquistador.

Una altra empresa fou la que va fundar Nadal Comas Ferrà, d'origen binissalemer, establerta el 1886 a la barriada de Son Nebot, al costat de la del Pont d'Inca. A les primeres dècades del XX els descendents de Nadal Comas varen continuar amb el negoci. Nadal Comas Comas, que va ser president del Sindicat de vins i licors a la dècada de 1920, fabricava Anís Lonja, la varietat de sec Anís Balear, licor Alfonso XIII, resolis de palo, i rom Santa Margarita. L'activitat fou continuada per la firma Comas Hermanos (Miquel, Pere i Josep) que tenien la fàbrica a l'eixample de Ciutat, prop de les estacions de ferrocarril. Fabricaven Anís Gloria i Licor Alfonso.

### **El cas de Marratxí**

És un municipi que limita amb Palma, format per diferents nuclis de població, entre ells el Pont d'Inca relativament proper al centre de Ciutat. Aquesta barriada, juntament amb altres del costat com Son Nebot i el Pla de Na Tesa, oferien una sèrie d'avantatges que explicarien la presència d'un elevat nombre de fabricants de licors a la zona, al darrer quart del segle XIX i primers anys del segle XX. La falta de sòl industrial a Palma a finals del segle XIX, abans de l'enderrocament de la murada, una normativa restrictiva per a la localització de determinades indústries, entre elles la de licors, l'encariment del sòl industrial a barriades ja existents com Santa Catalina, l'estació del ferrocarril de la línia Palma-Inca al Pont d'Inca, i possiblement la facilitat per evadir determinats impostos que gravaven la fabricació de begudes alcohòliques, en serien la causa.<sup>67</sup>

Molts d'ells, més d'una dotzena, foren objecte d'aforaments per part de l'administració. Les inspeccions sovint mostraren l'existència d'alambins o de partides d'alcohol no declarades. És el cas de Joan Moyà del qual s'informava, el 18 de gener del 1893, que:

---

<sup>67</sup> AMM: Contribució industrial i de comerç 1879-1928. Sig. 2247/2

Habiendo manifestado el indicado Moyá no tener contrata alguna con hacienda se le ha sellado el alambique con el objeto de que no pueda defraudar los intereses de la Hacienda.<sup>68</sup>

Un fabricant important amb una part d'activitat a la zona des Pont d'Inca és Pere Josep Esbarranch Pujol. El trobam a partir de l'any 1888 quan envià botelles d'anís folrades de vímet a l'Exposició Universal de Barcelona, o també quan participà a la de París de 1900 (menció honorífica), així com a altres de Barcelona i de Mallorca. Els seus establiments es repartien entre Palma, Es Pont d'Inca i Manacor. Tenia una fàbrica al Pont d'Inca, però a finals de la dècada de 1890 en creà dues més, a Manacor, una de sabó i una altra d'alcohol, amb un alambí de 900 litres.<sup>69</sup>Els licors que fabricava, amb marques com Licor Verdad i l'anís triple Flor de Mallorca, eren destinats sobretot a l'exportació.

Un fabricant important, també a Marratxí, al nucli de població de la Cabaneta i amb orígens vinculats amb l'activitat vitícola de la comarca, fou Pere Canyellas Serra que l'any 1860 va fundar l'establiment, tot i que l'origen familiar d'aquesta activitat es remunta com a mínim a 1825.<sup>70</sup>Els licors de la casa foren premiats a l'exposició de Palma l'any 1881. Exportaven a Cuba i Puerto Rico, alhora que importaven alcohol de canya, per fabricar-ne la beguda homònima. Tingué un volum de negoci molt considerable durant tres de les cinc generacions de la família que s'han dedicat a l'activitat, que encara ara manté associada a d'altres fabricants de licors (Limsa).

## **Llucmajor**

És un municipi d'una àmplia tradició vitícola i industrial (licors i calçat). La vinya ocupava una gran extensió del terme i el nombre de fabricants de licors era molt alt, 30 el 1888.<sup>71</sup>Els licors de Llucmajor estigueren relativament poc presents a les exposicions universals, poca cosa més que alguns vins, ben poc a les de l'Estat i no gaire a les locals.

De les fàbriques que hi havia a començaments del segle XX s'han de destacar les dels germans Ripoll, Ripoll Hermanos, i la de Damià Garau. La dels Ripoll fou

---

<sup>68</sup> AMM, Impost sobre alcohols 1888-1894. Sig. 2380/1

<sup>69</sup> AMM, Registre d'altres a la matrícula industrial de Manacor any 1901. Lligall 1112/2

<sup>70</sup> AMM Matrícula industrial 1824-1874. Sig.2254. Volem agrair l'àmplia informació facilitada per Pere Canyellas que conserva l'arxiu de l'empresa, entre els documents es conserva l'antic receptari de l'empresa

<sup>71</sup> FONT, B: *Història de Llucmajor*. tom VI, 1995 p. 412.

fundada el 1874 per Mateu Ripoll Ginard, Lluçmajor 1839-1916,<sup>72</sup> amb uns orígens lligats a l'activitat vitícola del Migjorn. Els primers vint anys s'abastia del raïm de les seves terres (Cugulutx, Son Fullana, etc) i d'altres de la comarca. Els quintars de raïm que arribaven als seus cups es reduïren gairebé a la meitat a partir de mitjans 1890, ben probablement pels efectes de la fil·loxera o per la falta de rendibilitat del producte que explicaria la suspensió de pagaments que va presentar en aquests mateixos anys.

L'empresa fou continuada pels seus fills, Bernat i Antoni Ripoll Llompart, dels quals el major Bernat (Lluçmajor 1871/2-Barcelona 1923) ja des de molt jove, tant que costa de creure, es dedicà a negocis d'envergadura, dins el quals la fàbrica de licors no n'era més que una petita part. Establí un comerç molt actiu especialment amb Cuba, Puerto Rico, Marsella, Londres, Niça, Gènova, Palerm, Barcelona, València, mitjançant els seus corresponsals: a l'Havana (Alano Torres i cia., i Almenara i cia.), a Marsella (Dufour Rougon i cia.), a Hamburg (Albert, Guttman i cia., i Stanbul i cia.), a Londres (Novelli i cia., i Rischmond Brothers), a Palerm (Dupont e Fratello), a Barcelona (Robert Almenara i Evaristo Arnús S/c), a València (Gumersindo Ruiz), a Alger (J. Sitjar Frères), etc.

Exportava sabó, oli, mongetes, anís, mistela, vins de caldera (a Occitània), bessó d'ametlla, polpa d'albercoc, etc., i importava sucre, cafè, cotó, cuiro, cacau, petroli, carbó mineral, alcohol alemany, bacallà, etc., que distribuïa a una xarxa de comerciants repartits per tota l'illa.

Tengué diferents embarcacions: la balandra *Libertad*, per poder viatjar pel seu compte, a Marsella, el bergantí goleta *Patria*, i fou accionista majoritari del bergantí *Porvenir* i la pollacra goleta *Prosperidad* que feia els viatges a l'Havana.

Els anys de la forta demanda de vins per part de França, el 1886 Bernat Ripoll instal·là una fàbrica de vins i licors a Binissalem.

Aconseguí un ampli patrimoni immobiliari i financer, amb accions en entitats com Cambio Mallorquín, Crédito Balear, Banco de España, Canal de Panamá, Banco Hispano Colonial, Billetes hipotecarios de Cuba, etc.

A partir del febrer de 1891 perdem la pista d'aquesta activitat comercial de Bernat Ripoll. I sembla que la societat centrà l'activitat en la producció de licors a Lluçmajor. El 1905 registraren una marca d'anís com Ripoll Herms, amb la imatge de

---

<sup>72</sup> Per a la informació de l'empresa s'ha pogut consultar l'arxiu familiar amablement cedit per Damià Ripoll Taverner.

Sant Miquel, patró de Lluçmajor.<sup>73</sup> El 1913 ja tenien bastida la nova fàbrica que avui, tot i no estar en funcionament, miraculosament encara es conserva.<sup>74</sup>

Una altra de Lluçmajor, que va tenir algun litigi amb Ripoll Hermanos, era la de Damià Garau Tomàs que l'any 1904 va patentar la marca del seu anís, Seca.<sup>75</sup> També fabricava Palo Garau. Morí el 1912 i el seus fills, primer Damià i després Bartomeu Garau Sociés, continuaren al capdavant del negoci.

Quant a la participació en exposicions, els trobam a les de Mallorca de 1897 on obtingueren medalla de plata: Sóller (Ripoll) i Manacor (Garau). De més enfora, Damià Garau obtingué una medalla de bronze a l'Exposició Universal de París de 1900. Les dues fàbriques continuaren més enllà dels anys 30.

### **Santa Margalida**

Les destil·leries Fuster, a Santa Margalida, foren unes de les més destacades de Mallorca. La fàbrica com a tal fou fundada l'any 1889 per Felicià Fuster Molinas (Santa Margalida 1873-1958), encara que la producció de vins i aiguardents, amb reconeixements internacionals, es remunta a dues generacions anteriors. Felicià Fuster Pinya (Santa Margalida, 1819-1883), obtingué guardó a l'Exposició de Madrid de 1877 pel seu aiguardent i a la de París de 1878, pels vins moscatell i giró. L'edifici de la fàbrica, construït a la primeria del s. XX, es manté dempeus i sorprèn encara ara per la seves dimensions.

Als 25 anys Felicià Fuster obtingué una medalla d'or a la Fira Concurs Agrícola de Barcelona de 1898, pel que seria el seu producte estrella, el licor Benedetto. Els altres licors eren Anís Fuster, Palo Fuster i Ron Victoria.

Una bona part d'ells s'exportava a Amèrica, a l'Argentina, l'Uruguai i, molt especialment, a Cuba. Aquest comerç es tornà a recuperar ja a partir de 1901.<sup>76</sup>

L'interès que tenia en el mercat americà és palès en la seva participació en l'Exposició Internacional de Buenos Aires de 1910 on obtingué una medalla d'or. També la va obtenir a la de Palma celebrada el mateix any. L'empresa fundada per Felicià Fuster funcionà fins a la segona meitat del segle XX.

---

<sup>73</sup> OEPM: núm. de marca 11677

<sup>74</sup> (Arxiu Ripoll) Subscripció d'una pòlissa d'assegurança contra incendis a Ripoll Hermanos, vigent des del 2 de nov. de 1913 per deu anys. La Companyia asseguradora era La Unión y el Fénix Español.

<sup>75</sup> OEPM. Núm. de marca: 10524 i 11086.

<sup>76</sup> *Boletín de la Cámara Oficial de Comercio*, núm. 65. 1901.

## **Esporles**

També va tenir la seva fàbrica de licors, la que va fundar Bartomeu Riutort Sabater l'any 1889. Fabricava begudes amb marques registrades: Anís de la Almudaina (1894), San Salvador (1896), Licor Golua (1903) i Vino sin agua (1904). El 1910 també patentà una marca de begudes carbòniques, Gaseosa Superior de B. Riutord.<sup>77</sup>

La seva producció, segons pròpia informació, anava destinada al mercat americà. Els seus licors també reberen diferents guardons: a Sóller (Diploma de Medalla d'Or) i a Manacor (Diploma de medalla de plata). El 1910, quan ja havia traslladat la fàbrica a Palma, prop del barri de Santa Catalina, rebé el diploma de medalla d'or a l'Exposició de productes industrials organitzada per la Cambra de Comerç. Els Riutort mantengueren la titularitat del negoci fins als anys 30.

## **Llubí**

Jordi Perelló Perelló fundà la fàbrica el 1882. Jordi Perelló Planes continuà l'activitat a Llubí fins a 1940 en què s'instal·là a Palma. Actualment l'activitat continua en associació amb altres licoristes.

## **Bunyola**

Antoni Nadal Muntaner fundà la seva fàbrica l'any 1898. Comprava alcohol desnaturalitzat i rectificat a la fàbrica dels senyors Salom i Rullan <sup>78</sup>. L'exportació d'anís a l'àrea del Río de la Plata, on tenia els seus representants, va ser molt important per aquesta empresa.<sup>79</sup>Tot i que hi havia hagut l'antecedent d'un familiar que fabricava vins i aiguardents, Bartomeu Ripoll Far, el factor personal i la línia de ferrocarril de Palma-Bunyola-Sóller explicarien en bona part aquesta localització. El nom, Anís Tunel, ja era usat abans de la finalització de la gran infraestructura, iniciada el 1907, que havia de travessar la Serra d'Alfàbia, <sup>80</sup> fet que palesa les grans expectatives que Antoni Nadal va posar en aquesta línia, de la qual també era accionista.<sup>81</sup>L'Anís Tunel ben aviat obtingué el reconeixement amb la medalla d'or a l'Exposició de Palma de

---

<sup>77</sup> OEPM: núm. de marques: 4692, 5458, 9642 i 18105.

<sup>78</sup> (Arxiu Nadal) Llibre copiadore de cartes comercials de l'empresa 1909-1910, carta 161.

<sup>79</sup> Antoni Salas, originari de Pollença, a Buenos Aires (carta 168)

<sup>80</sup> La inauguració oficial de la línia fou el mes d'abril de 1912.

<sup>81</sup> Just davant l'estació de Bunyola es féu construir un edifici d'estil modernista, amb la planta noble destinada a establiment de begudes per als passatgers que viatjaven amb tren. La imatge de la qual es convertí en la carta de presentació publicitari de l'empresa.

1910. Amb el temps ha estat més popular l'aperitiu, el Palo Tunel, que encara ara es fabrica.

Tot plegat són exemples de productors de licors i conserves amb noms i llinatges, d'algunes generacions d'empresaris, en general d'origen humil, amb negocis de dimensions modestes amb fort component familiar, però també de grans societats, a Palma i Manacor, amb visió de mercat, de les quals parla Carles Manera en teoritzar sobre el model de creixement de les Illes, integrades en una economia mundial on Mallorca forniria productes derivats de la indústria alimentària.<sup>82</sup>

---

<sup>82</sup> MANERA, C.: *El model històric de creixement a les Illes Balears*. P. 11. i *Història del creixement econòmic a Mallorca (1700-2000)*. Palma (Ed. Lleonard Muntaner), 2001. p. 240-244.