

L'aparició i consolidació del gin dins la indústria licorera de Menorca: una visió evolutiva (1717-1985)

The emergence and consolidation of gin within the spirits industry of Minorca: an overview (1717-1985)

per *Alfons Méndez*

Institut Menorquí d'Estudis

RESUM:

S'analitza el desplegament de la indústria licorera de Menorca i, especialment, l'aparició i la consolidació de la destil·lació de ginebra. Es destaca com, a partir d'una tradició aiguardentera no gaire remarcable, a l'entrada del segle XIX s'inicia la fabricació d'espirtuosos de tota mena, entre els quals ja s'esmenta un anomenat *gin*. S'examina el procés que possibilita al llarg d'aquell segle l'afermament d'aquesta activitat, que les darreres dècades ja és prou madura per produir licors premiats internacionalment i desenvolupar el gin modern. Finalment, s'estudien els canvis en el mercat que van menar que durant el segle XX el gin esdevingués la beguda pròpia de l'illa amb bona sortida comercial.

PARAULES CLAU:

Indústria licorera, destil·lació, ginebra, aiguardent, Menorca.

ABSTRACT:

We analyse the development of the spirits industry in Minorca and, particularly, the emergence and consolidation of the distillation of gin. We emphasize how, evolving from a not particularly brilliant tradition of making brandy, the distillation of all kind of liquors started at the beginning of nineteenth century, among which there is mention of one called "gin". We study the process which, in the course of the century, led to the consolidation of this activity, which in the last decades had reached the maturity to produce liquors that received awards at international exhibitions and to develop the present-day version of the native gin. Finally we look at the market changes that allowed gin, in the twentieth century, to become a commercial success and the island's trade-mark drink.

KEY WORDS:

Spirits industry, distillation, gin, brandy, Minorca.

Actualment, Menorca produeix una quantitat gens negligible de ginebra (310.000 l). El consum local només suposa una tercera part i prop del 15% s'exporta fora d'Espanya.¹ La ginebra no és un licor tradicional del país, ni del sud d'Europa, sinó propi

Data de recepció: maig 2015; versió definitiva: novembre 2015.

1. *Indicació Geogràfica Gin de Maó*, Palma, Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori, 2015. Valors mitjans de la dècada 2005-2014.

d'Anglaterra i Holanda. Com passava arreu, l'espírituós que es bevia majoritàriament a l'illa fins al començament del segle XX era l'aiguardent. La simple existència d'aquesta beguda sempre ha plantejat un cert problema. A Menorca se la coneix per la seva apel·lació anglesa, *gin*, i això ha comportat que se li atribuïssin uns orígens britànics, lligats al període que Menorca pertanyia a la corona britànica.²

L'elaboració actual de gin és el fruit d'un llarg procés històric, durant el qual les destil·leries locals es van anar adaptant a les alteracions de la demanda. Aquest fet obliga a adoptar un enfocament *long durée* i a examinar la interacció entre els productors i els consumidors, tenint en compte, a més, els canvis tecnològics i l'entorn econòmic general. Menorca no va exportar licors de forma significativa fins a finals del segle XIX, però des dels inicis del XVIII destaquen les vendes a la població estrangera, l'estudi de les quals és crucial.

La principal font, tant per al coneixement dels diferents fabricants com per al seguiment de les transformacions de la demanda, és la premsa local, que pot ser complementada amb profit amb diverses obres coetànies. L'inconvenient més gran, especialment fins al darrer quart del segle XIX, és la fragmentarietat de les dades, que en dificulta la interpretació. Els lligalls de l'estanc de l'aiguardent són útils fins a principis del nou-cents. Els intercanvis exteriors es poden resseguir de manera correcta entre 1858 i 1920, gràcies a les estadístiques de comerç de cabotatge. També es disposa de documentació diversa sobre la primera meitat del XIX que, tot i ser parcial, dona una imatge prou correcta d'una realitat que no patí excessives variacions al llarg del temps.

El treball s'estructura en sis parts. En la primera s'analitza l'efecte del nou marc politicosocial de l'illa al segle XVIII sobre la producció de licors. En la segona s'estudien les transformacions de la destil·lació i el consum d'espírituosos durant la primera meitat del XIX, amb una forta empremta de la demanda al·lòctona. En la tercera s'examina la reacció de l'oferta local durant la segona part del segle. En la quarta s'investiga el funcionament del mercat exterior durant aquesta època. El cinquè apartat se centra en els factors que van permetre que el gin esdevingués la beguda típica de l'illa, primer, i un producte exportable, més tard. Finalment, s'apunten les conclusions.

1. Producció, consum i importacions d'aiguardent i altres licors al segle XVIII

Tradicionalment, l'elaboració d'aiguardent està vinculada a l'obtenció de vi. L'aiguardent era un producte més fàcil de conservar i, per tant, més pràctic per al comerç. Algunes regions, com ara Catalunya³ i Mallorca,⁴ van obtenir grans rèdits d'aquesta beguda.

2. C. DELGADO, *El libro de los aguardientes y licores*, Madrid, Alianza, 1987, 82-83.

3. P. VILAR, *La Catalogne dans l'Espagne moderne*, París, SEVPEN, 1962; més modernament, F. VALLS, *La Catalunya atlàntica*, Vic, Eumo, 2003.

4. C. MANERA, «Viticultura i mercat. Reflexions sobre la producció i el tràfic de l'aiguardent mallorquí durant el segle XVIII», *Estudis d'Història Econòmica* 1, 1988, 117-149; A. NADAL, *Fabri-*

La destil·lació d'aiguardent a Menorca el 1608 ja tenia prou pes perquè se'n regulés la venda. El 1669, només a Ciutadella, vila que arrebegava quatre mil dels dotze mil habitants de l'illa, hi havia catorze alambins. Aquell any quedà en mans de l'estanc de l'aiguardent que subhastava cada universitat.⁵ El concessionari s'obligava a comprar tot el vi agre, i el destil·lava. Menorca no exportava, al contrari, habitualment no hi havia prou producció per cobrir la demanda i l'estanquer era l'únic que podia importar aiguardent.

El pas de Menorca a la corona britànica el 1708 va tenir un fort impacte. Es va ampliar el castell de Sant Felip i el nombre de soldats que el defensaven. Així mateix, les esquadres empraven el port de Maó per passar l'hivern. La població de l'illa va passar de 16.082 habitants el 1713 a 28.177 el 1787 (augment del 75%).⁶

Les fonts fan referència a la importància de les vendes de vi en aquest contingent militar. Armstrong es refereix a les compres que fan oficials i soldats i remarca l'afició a la beguda dels soldats i els mariners. Així explica que el dia de Nadal de 1741 s'hi van beure no menys de 4.000 litres de vi (864 galons), i destaca el fet que hi havia una esquadra al port.⁷ Un escriptor contemporani confirma que entre els soldats britànics l'excés de la beguda era un vici universal.⁸ Aquesta demanda va estimular la plantació de vinyes, que van doblar la seva superfície, tal com havia predit Armstrong.⁹ Lindemann, el 1786 afirma que la gent de Menorca fa un ús modest del vi; en ven el millor a la guarnició i es conforma amb el vi dolent. Més endavant, parla de la despesa en aiguardent que feien les esquadres en temps d'Armstrong.¹⁰ El 1717, la Universitat d'Alaior, per justificar la seva petició d'estancar-lo, es queixava de «la copiosa quantitat d'aiguardents forasters que contínuament entraven de fora de l'illa».¹¹

El consum d'aiguardent per la població local és més visible. Passerat assenyala que beuen vi amb moderació, i aiguardent d'ençà que tenen prou edat per poder comprar-lo; de fet, tothom l'empra per prevenir les febres.¹² Ramis s'expressa en el

cants de licors a Mallorca entre 1850 i el primer terç del segle XX, comunicació dins les Jornades d'Estudi «De la vinya a la fassina. Vinyes, vins i cooperativisme vitivinícola a Catalunya», L'Espluga de Francolí, 27-28 de setembre de 2013.

5. P. RIUDAVETS, *Historia de la isla de Menorca*, Maó, Impremta de J. Fàbregas, 1988, 456-457.

6. M. A. CASASNOVAS, *Història econòmica de Menorca. La transformació d'una economia insular (1300-2000)*, Palma, Moll, 2006, 91-198.

7. J. ARMSTRONG, *The History of the Island of Minorca*, Londres, L. Davis & C. Reymers, 1752, 181 i 232-233.

8. G. CLEGHORN, *Observations on the epidemical diseases in Minorca. From the year 1744 to 1749*, Londres, D. Wilson, 1751.

9. A. MÉNDEZ VIDAL, «Menorca: La Mediterrània somiada. Viatgers i visitants (1717-1934)», dins *Seminari Imatge i Turisme*, Palma de Mallorca, Facultat de Turisme de UIB, 2014, 31; ARMSTRONG, *The History...*, 181.

10. C. F. H. LINDEMANN, *Geographische Beschreibung der Insel Minorca*, Leipzig, Weygand, 1786, 85 i 109.

11. Arxiu Històric de Menorca (AHM), Universitat de Maó, Governació, Decrets del Governador de Menorca, lligall II-B.

12. A. MÉNDEZ VIDAL, «La imatge de Menorca a les topografies mèdiques», *Randa* 74, 2015, 25.

mateix sentit quan atribueix a l'excessiu ús dels licors, entre altres factors, el fet que pocs menorquins arribin als vuitanta anys d'edat.¹³

Les evidències sobre altres begudes són més minses. Riudavets afirma que el rom que introduïen els anglesos (que no estava estancat i podia ser importat i venut lliurement) no va fer gaire competència a l'aiguardent del país.¹⁴ Així mateix, l'any 1739 es venia brandi a l'estanc de l'aiguardent.¹⁵ Aquest article, que figura en la documentació oficial al llarg de més d'un segle, probablement era aiguardent estranger.

L'illa seguia sense produir prou aiguardent. És probable que la monopolització de la seva destil·lació, així com la fixació del preu de compra del vi (les universitats pressionaven per mantenir-lo elevat)¹⁶ tinguessin un efecte depressiu sobre l'oferta. Armstrong indica que els licors que es beuen a l'illa són importats de l'estranger, perquè no n'hi ha destil·leries. Tot i que es tracta d'un error, perquè l'estanc de l'aiguardent cremava els vins perduts, demostra que la major part de l'alcohol que es bevia procedia de l'exterior. El 1786 se seguia important una quantitat enorme d'aiguardent, de Mallorca i França, ja que els illencs en destil·laven una quantitat molt reduïda. També es comprava de l'exterior vi, cervesa i rom.¹⁷ Un informe de 1786 indica que les importacions d'aiguardent són la tercera rúbrica més important (5.000 pesos, el 2,5% del total) després del blat i l'oli.¹⁸

2. Les transformacions del consum i la producció licorera (1798-1858)

Ja hem vist que, durant el segle XVIII, l'existència d'un fort contingent de tropes va eixamplar el mercat de vi i licors. A més, els mariners i els soldats anglesos i alemanys demandaven productes específics, com ara el rom. Aquesta situació s'alterà arran del pas de Menorca a la corona espanyola, el 1782, però el 1798 s'iniciava un cicle de conflictes bèl·lics que atraïrien a l'illa nous contingents poblacionals.

Entre aquesta data i 1802, Menorca és novament britànica. Durant la guerra del Francès, l'illa va rebre una allau de refugiats, la majoria catalans. Els Estats Units, quan van portar la seva flota a la Mediterrània per sufocar la pirateria berber, van adoptar el port de Maó com a base, entre 1815 i 1845. Els francesos també el van emprar diverses temporades arran de la conquesta d'Alger, el 1830. Altres esquadres,

13. J. RAMIS I RAMIS, *Resumen topográfico e histórico de Menorca 1787*, Madrid, Real Academia de Historia, 1989, 152.

14. RIUDAVETS, *Historia de la isla...*, 460; M. MARQUÈS CALAFAT, «L'estanc de l'aiguardent a es Castell (1787-1835)», *Revista de Menorca*, 1r trimestre 1991, 540.

15. AHM, Universitat de Maó, Llibre de d'Informes, U-787.

16. A. MÉNDEZ VIDAL, *De la vinya a la ramaderia. El canvi en el model agrari menorquí (1708-2006)*, tesi doctoral, Palma, Institut Balear d'Economia, 2010, 41-42.

17. LINDEMANN, *Geographische...*, 101-109. J. VARGAS PONCE, *Descripción de las Islas Pitthiusas y Baleares*, Madrid, Imprenta de la Viuda de Ibarra, 1787, 139-140, indica que cada any s'han d'importar 1.600 arroves d'aiguardent.

18. J. Ramis i Ramis, 1786, citat per A. MURILLO, «El puerto de Mahón y las evoluciones menorquinas, 1740-1911», *Revista de Menorca*, 2n semestre 1970, 199-201.

com ara l'anglesa i l'holandesa, també hi sojornaven. D'aquesta manera, al llarg de mig segle el mercat d'espirituosos va experimentar un impuls notable, majoritàriament d'estrangers.

Les obres de diversos oficials que descriuen el seu servei a l'esquadra americana ens proporcionen una idea bastant fidel de l'efecte d'aquestes estades a Maó. Com Schroeder i Wines assenyalen, la flota tenia un impacte econòmic important. Alguns oficials s'allotjaven llargues temporades a cases de la població i gaudien de les diversions locals. Mariners i oficials freqüentaven les tavernes (que Wines anomena *grog-shops*; el grog és rom rebaixat amb aigua i suc de llimona) i cases de prostitució, fins al punt que Maó era conegut com el Wapping (infame zona portuària de Londres) de la Mediterrània. Segons aquest autor, els mariners eren «uns perfectes borratxos que cometien els excessos més deplorables».¹⁹ Aquests escriptors anoten de forma unànime que el vi seguia sent molt apreciat. Schroeder assenyala que en un Carnaval els oficials van fer una festa on va córrer un barril de ponx de *whiskey* calent.²⁰ Horner explica la forma d'elaborar vi, vinagre i el que anomena *brandy*, que, pel que explica, és aiguardent.²¹

La presència holandesa va ser especialment notable entre 1816 i 1843. El 1818 es va nomenar un cònsol a Maó. Durant el sojorn de l'esquadra sovintejaven les festes, a les quals assistien els oficials; els mariners, com els americans, eren assidus de les tavernes, on abusaven de l'alcohol. Els holandesos importaven amb els seus vaixells diversos productes, com ara ginebra, rom i cervesa.²²

Els licors estrangers de què ens parlen aquestes fonts (*whiskey*, grog, gin, cervesa) devien ser productes d'un ús limitat, ja que no apareixen en els documents locals, que habitualment es refereixen al vi i l'aiguardent. Com a excepció, la regulació de l'«estanc de l'aiguardent i licors» de Maó per a l'any 1807 (a més de mantenir l'obligació de rebre els vins agres i l'autorització d'importar licors), inclou la relació de les begudes que es venen: aiguardent, brandi prova d'Holanda (19°) i prova d'oli (24°) i rosolis de tres qualitats diferents. Qualsevol persona podia posar a la venda el rom i el rac.²³

Aquest nou article, el rac, és el raki, un aiguardent anisat que és la beguda nacional de Turquia i altres països balcànics. El seu consum a Menorca podria haver estat implantat pels grecs establerts a l'illa durant el domini anglès o per altres viatgers. De fet, el 1809 la Universitat de Maó va autoritzar Joan Pola de Medina «per establir una fàbrica de rack, sempre que sigui el mateix licor que està permès de vendre a l'estanc de l'aiguardent».²⁴

19. E. C. WINES, *Two Years and a Half in the Navy*, Londres, Richard Bentley, 1832, 151.

20. F. SCHROEDER, *Shores of the Mediterranean*, Nova York, Hasper & Brothers, 1846, vol. 1, 50.

21. G. R. B. HORNER, *Medical and Topographical Observations upon the Mediterranean*, Filadèlfia, Haswell, Barrington and Haswell, 1839, 116-117.

22. A. CENDÁN MELIS, «La escuadra holandesa en el Puerto de Mahón», dins *El Hospital de la Isla del Rey del Puerto de Mahón*, Maó, Amics de l'Illa de l'Hospital, 2006, 107-137.

23. AHM, Universitat de Maó, Llibre de d'Informes, U-787.

24. AHM, Universitat de Maó, Llibre de d'Informes, U-787.

Així mateix, a l'estanc del poble des Castell es detallen els espirituosos que es venien el 1807. L'aiguardent era el de més sortida, amb diferència: un 96,77% del total; el segon era el gin (2,6%), mentre que rosolis i brandi prova d'Holanda només suposaven el 0,4% i el 0,3%, respectivament. L'aiguardent i el brandi eren les begudes més econòmiques (3 i 4 doblers la lliura), i el gin i els rosolis les més cares (8 doblers la lliura). En el text s'apunta que la venda es veia afectada per l'estada de més de dos mil soldats a la guarnició, «que eran los que hacían más de mitad de dicho consumo».²⁵ Aquesta constitueix la primera referència a l'illa del gin i podria ser un producte d'importació destinat a les tropes del veí castell de Sant Felip. Finalment, en un opuscle de 1815 sobre les mesures emprades a Menorca, la secció dedicada als líquids conté apartats relatius al vi, l'aiguardent i el rom, i una breu referència al gin i els rosolis.²⁶

En unes estadístiques sobre el consum de vi, oli i licors dels anys 1848-1858 apareix constantment l'aiguardent. En les de l'Ajuntament de Maó es registren espirituosos de diverses graduacions (19,5°, 20-27°, 27-34° i 34°); l'Ajuntament de Ciutadella anota de forma separada l'aiguardent i l'aiguardent de canya.²⁷

L'aiguardent és present en les llistes de preus durant tot el segle XIX, sempre en companyia del vi i la resta de productes d'ús ordinari, la qual cosa ens mostra que era un gènere que circulava correntment als mercats de l'illa.²⁸

En aquesta època es produeixen canvis que afecten l'oferta. Es difon l'elaboració de licors amb l'edició de llibres amb les seves fórmules. Mentre que a Espanya els aiguardents (ordinaris i de brisa), rosolis i altres begudes dolces són freqüents, el gin no ho és.²⁹ Al primer quart de segle es troba en un llibre de cuina editat a Barcelona el 1805 en el qual figuren les fórmules de vint-i-vuit licors, entre les quals hi ha la d'un anomenat *ginebró* en català i *ginebra* en castellà.³⁰

Aquestes begudes tenien un grau alcohòlic baix, ja que els alambins antics eren poc eficients energèticament. El cost del combustible feia que el preu de l'alcohol augmentés en incrementar-se el nombre de graus. La tècnica va millorar amb l'alambí dissenyat per Chaptal (1790, 1807) i els seus divulgadors, com Par-

25. Són 4.649 lliures d'aiguardent, 124 de gin, 20 de rosolis i 15 de brandi. Arxiu de l'Ajuntament des Castell, Copiador de cartas y oficios; MARQUÈS CALAFAT, «L'estanc...», 541.

26. J. RAMIS I RAMIS, *pesos y medidas de Menorca y su correspondencia con los de Castilla*, Maó, Impremta de Pedro Antonio Serra, 1815, 30.

27. MÉNDEZ VIDAL, *De la vinya...*, 512-516.

28. C. MANERA, A. MÉNDEZ VIDAL i J. M. ESCARTÍN, «Los retos de la viticultura en Baleares, 1836-1936», *Historia Agraria* 48, 2009, 46-60.

29. *Arte de destilar aguardientes y licores*, Madrid, Imprenta de D. M. de Burgos, 1824, 59-102.

30. P. M. T. I., *Nou manual de cuinar amb tota perfecció*, Barcelona, Impremta de Manuel Texero, 1985, 186-187. Malgrat que Lluís Ripoll, seguint Palau, el situà devers 1830, M. COMAS GÜELL, *La impremta catalana i els seus protagonistes a l'inici de la societat liberal (1800-1833)*, València, PUV, 2012, el data el 1805. Els únics dos licors no mediterranis són el «ginebró» i el curaçao, fets amb aiguardent de prova d'oli, els quals són de procedència holandesa.

mentier (1801), que a Espanya es difonen a partir de 1816 i permeteren d'obtenir espirituosos de més grau i puresa amb una despesa de combustible més baixa.³¹

L'alambí d'Adam, de 1801, perfeccionat després per Bérard, i especialment per Blumenthal, el 1813, va implantar la destil·lació contínua, que simplificava el procés de rectificació.³² A Catalunya, aquests aparells ja eren coneguts entre 1815 i 1817.³³ El 1830 es va introduir la doble columna de Coffey, que fou la base per a l'obtenció del *dry gin*.³⁴

3. La producció local: licorers i licors (1840-1912)

A partir de 1820, l'illa va patir una greu crisi econòmica, amb una forta emigració i pobresa generalitzada. També fou un període molt dinàmic: alguns menorquins, després d'uns anys de treballar fora de Menorca, retornaren per establir-hi negocis nous.³⁵ Tot plegat hauria estat propici per a l'arribada de noves idees i productes, com el mètode d'elaboració del gin.

En aquesta època, dos factors van perjudicar la fabricació d'aiguardent. El primer va ser que el 1819 el Govern es fes càrrec dels ingressos de l'estanc, abolit el 1842;³⁶ des de la primera data havia d'eliminar-se l'obligació de comprar els vins perduts; el 1833 l'Ajuntament de Ciutadella demanava que es reimplantés aquesta pràctica.³⁷ El segon va ser el declivi de la vinya menorquina, esdevingut a partir de 1858.³⁸

Mentre a altres indrets, com ara Catalunya, l'obtenció de destil·lats avança en paral·lel al creixement de la vinya,³⁹ a Menorca el retrocés d'aquesta no afectà la producció de licors que, al contrari, seguiria progressant. Això fou possible perquè es va desvincular de la primera matèria, el vi i els seus subproductes, i s'elaborava

31. J. MIEG i J. ACOSTA, *Lecciones elementales de química para uso de principiantes*, Madrid, Imprenta de Catalina Piñuela, 1816, 434-438; M. PARMENIER, *L'Art de faire eaux-de-vie d'après la doctrine de Chaptal*, París, Imprinta de Marchant, 1801.

32. A. NIETO-GALAN, «La tecnologia del vi i la destil·lació a la Catalunya del 1800», *Quaderns d'Història de l'Enginyeria* 2, 1997, 9-39.

33. F. LÓPEZ BONILLO, *La tècnica de la destil·lació*, comunicació dins les 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.

34. R. J. FORBES, *A Short History of The Art of Distillation*, Leiden, E. J. Brill, 1948, 340-351; A. J. BUGLASS, *Handbook of Alcoholic Beverages: Technical, Analytical and Nutritional Aspects*, vol I, Chichester, John Wiley & Sons, 2011, 457-466 i 535-540.

35. A. MÉNDEZ VIDAL i J. HERNÁNDEZ ANDREU, *Trenta-cinc empresaris menorquins: Èxit individual i progrés social*, Maó, Institut Menorquí d'Estudis, 2011. Són els casos dels Tudurí de la Torre, Cabrisas i Taltavull Garcia.

36. RIUDAVETS, *Historia de la isla...*, 458.

37. AHM, Universitat de Maó, Agricultura, U-867-15, exp. 2, doc. 2.

38. MÉNDEZ VIDAL, *De la vinya...*, 95-123.

39. A. FIGUERAS i M. T. CASTELLÓ, *Licors tradicionals, aiguardents i vins generosos*, Sant Vicenç de Castellet, Farell Editors, 2012, 17-24.

directament a partir d'alcohol importat.⁴⁰ En aquest procés, el consum d'aiguardent, especialment el local, va anar sent substituït per altres espirитуosos.

La demanda de begudes exòtiques, en un context de crisi econòmica interior, va estimular el sorgiment d'una oferta local per abastir el mercat. Així, quan el 1867 l'Ajuntament de Maó convocà els diversos gremis de la ciutat per consultar si acceptaven l'encapçalament de l'impost de consum, reuní de manera separada, entre d'altres, els fabricants d'aiguardents i licors, per un costat, i els colliters i magatzemistes, per l'altre.⁴¹

La principal font d'informació sobre les destil·leries i botigues de licors són els anuncis de la premsa local. La seva freqüència està condicionada pel cicle de pujada i baixada que imprimí la fil·loxera: el seu nombre experimentà un fort augment entre 1884 i 1898, va patir un fort sotrac de 1899 a 1903, i se'n va recuperar lentament els anys següents, sense arribar als valors previs, però va assolir un bon ritme a partir de 1909.⁴² Tanmateix, els indicis apunten que la fabricació de licors va mantenir un perfil baix fins a la dècada de 1870. Així, en els padrons d'habitants de Maó de les dècades anteriors només consten dos licoristes.⁴³

El maonès Sebastià Sirés el 1840 s'establí a Barcelona, i la premsa de la ciutat indica que a Maó la seva acreditada fàbrica de licors, xarops i pastes dolces és coneguda pels locals i els estrangers.⁴⁴ El 1859 Ramon Vives anuncia la seva fàbrica de licors fins a l'estil de França (rom, conyac, aniset Bordeaux, marrasquí i chartreuse), i postil·la que «Igualmente hay licores ordinarios de toda especie a precios módicos».⁴⁵ El 1870 s'informa de l'arribada d'un carregament d'aiguardent per a la seva botiga.⁴⁶ Serà pràctica habitual que els fabricants d'alcohols també distribueixin productes espirituosos i queviures.

Joan Vives, probable successor de l'anterior, el 1877 ofería un assortit de begudes, la major part d'importació: ginebra legítima d'Holanda, conyac, vermut, rom, canya, anísat i aiguardent de Mallorca i absenta Pernod, als quals s'afegeixen vins del país i de Mallorca.⁴⁷ Sabem que el comerciant destil·lava licors perquè, quan el 1881 es liquidaren els seus béns, hi havia un alambí «con sus accesorios prontos a funcionar».⁴⁸

40. El 1893 Josep Pons Sintes ho apuntava en la publicitat del seu establiment (*El Bien Público*, 13-12-1893), cosa que corroboren els seus quaderns de treball (Arxiu familiar de Víctor Barber Pons). Així mateix, Manuel Beltrán operava d'aquesta manera (*La Voz de Menorca*, 18-12-1926). La pràctica s'ha mantingut fins a l'actualitat.

41. *El Menorquín*, 13-04-1867.

42. A. MÉNDEZ VIDAL, «Menorca durant la fil·loxera. El mercat vinícola», *Estudis d'Història Agrària* 26, 2014, 69-72.

43. AHM, Universitat de Maó, Padrons de 1845, U-822; 1851, U-832; i 1858, U-840.

44. *El Constitucional*, 28-02-1840.

45. *Diario de Menorca*, 03-02-1859.

46. *La Crónica de Menorca*, 23-02-1870.

47. *El Bien Público*, 10-03-1877.

48. *El Bien Público*, 03-03-1881.

La fabricació de begudes alcohòliques no era exclusiva de Maó. El 1873 es va subhastar el patrimoni de Rosa Piera des Castell, que incloïa «un alambí de grans dimensions». L'any següent es va produir l'explosió d'un alambí en funcionament a Alaior, que provocà un petit incendi.⁴⁹ L'arxiduc Lluís Salvador documenta la dècada de 1880 l'existència de nou destil·leries: quatre a Maó, tres a Alaior i dues a Ciutadella.⁵⁰ La resposta a un qüestionari del Ministeri de Foment de 1885, que consigna que només hi ha dues fàbriques d'aiguardent i licors a Maó, amb una producció anual de 20.000 litres, s'ha d'entendre referida als principals establiments.⁵¹

Segons l'arxiduc, a l'illa s'elaboren deu tipus de licors: tres de tradicionals i set de moderns. Els primers són l'aiguardent i l'anísat, corrents «des de temps antic» i que estan en decadència, i el gin, conegut «des de feia molt de temps» i que encara es feia en grans quantitats. A banda de provar l'expansió del gin, la distinció temporal, en un autor tan metòdic, podria voler dir que és posterior als altres dos. Els licors moderns eren el *palo*, marrasquí, menta, rosa, anísat de Santa Maria, el conyac i el rom. Aquests dos darrers es feien de forma tan acurada que la imitació enganyava els qui no n'eren bons coneixedors. Addicionalment, l'anís higiènic estomacal de Manuel Beltran es comercialitzava des de 1883.⁵²

Els fabricants maonesos s'han recollit a la taula 1. L'elaboració d'espirituosos va fer un salt qualitatiu la dècada del 1880, en què els fabricants van introduir noves begudes de la seva invenció que començaren a vendre fora de l'illa.

La fàbrica de licors, aiguardents i gasoses de Josep Ponsetí el 1879 oferia el mateix tipus d'articles que hem vist als Vives. La venda de begudes pròpies, com ara aiguardent i anís, era compatible amb la importació de vins (Madeira, Porto, Màlaga, xampany) i espirituosos (conyac, aiguardent de canya legítim de Cuba, grog de Morel). A l'Exposició Universal de Barcelona de 1888 destacava el seu vermut a la quina, i tot plegat el va fer mereixedor d'una medalla de plata. El 1892 posà a la venda les instal·lacions, i s'oferia a ensenyar al comprador l'elaboració de licors i refrescos.⁵³

Manuel Beltrán adquirí el local de Joan Vives el 1881. Venia vins i licors nacionals i estrangers (xampany, vins de Bordeus, xerès, vermut, absenta, conyac, rom, ginebra d'Holanda –La Campana–, anissos –El Mono, El Cazador, Morel–, aiguardent de canya legítim de Cuba i aiguardents de Mallorca) i ultramarins. Al començament, no feia publicitat de la fabricació de licors, però ja en produïa, perquè va patir un conat d'incendi mentre n'estava destil·lant.⁵⁴

49. *El Bien Público*, 13-04-1873; 15-09-1874.

50. Arxiduc L. SALVADOR, *Die Balearen in Wort und Bild gelbildert. Die Inseln Minorca*, Leipzig, F. A. Brodhaus, 1890, 543-544 i 568-572.

51. AHM, Universitat de Maó, Agricultura, U-872-1.

52. SALVADOR, *Die Balearen...*, 543-544.

53. *El Bien Público*, 25-05-1880; *El Liberal*, 26-09-1881; 30-06-1888; 01-12-1888; 27-01-1892.

54. *El Bien Público*, 06-08-1881; 12-09-1881; 24-12-1883; 16-01-1883; 17-05-1884; *El Liberal*, 01-10-1884.

TAULA 1
Fàbriques d'aiguardents i licors de Maó (1859-1912)

<i>Fàbriques de licors</i>	<i>Adreça</i>	<i>Anys</i>	<i>Ginebra</i>
Ramon Vives	Camí des Castell, 109	1859-1870	
Joan Vives	Portal de Mar, 20	1872-1881	
Josep Ponsetí (1)	Camí des Castell, 72	1876-1892	
Francesc Pons Fàbregas (1)	Carrer Sant Josep	?-1890	
Manuel Beltran Pujol. La Vid (1)	Portal de Mar, 20	1882-1887	
Manuel Beltran Pujol (2)	Moll de Ponent	1887-1911	1892
Jaume Pons Borrás	Costa de l'Abundància	1876-1882	
Rafael Pons Borrás (1)	Costa de l'Abundància	1882-1895	1889-1895
Rafael Pons Borrás	Moll de Llevant, 8	1889-1895	
Josep Pons Sintes. La Confianza (2)	Moll de Llevant, 16	1893-1912	1894-1902
Pedro Pons Escudero (2)	Moll de Llevant, 8	1911-1912	
Viuda e hijos de J. Hernández (2)	Carrer s'Arraval, 156-A	1911	

Font: premsa local esmentada; (1) SALVADOR, *Die Balearen...*; (2) *Guia de Menorca*, Maó...

El 1885 arrenquen els anuncis del seu anís higiènic estomacal. L'èxit d'aquesta beguda fou immediat, de forma que, a més de vendre'l a Espanya, l'exportava a Cuba i diversos països d'Amèrica del Sud, tot i que en petites quantitats. El 1888 fou premiat a l'Exposició Universal de Barcelona, el 1891 a les de París i Londres i el 1901 a la de Parà (Brasil).⁵⁵ Aviat va ampliar les seves activitats: el 1887 traslladà la botiga a un carrer més cèntric i instal·là la destil·leria al port. El 1892 va ser l'únic cop que, al costat dels licors esmentats, oferí begudes del país: aiguardent, absenta i ginebra de Maó.⁵⁶

El 1890 se subhastaven els efectes del magatzem de Francesc Pons Fàbregues, que comprenien, un alambí i «pipería y efectos de licorista». La família Pons, àlies *Fornero*, i sense relació amb l'anterior, és il·lustrativa de l'estat del mercat licorer d'aquesta època. Les primeres referències corresponen a tres germans (Josep, Jaume i Rafael), però per les anotacions del quadern del fill d'un d'ells sabem que el seu avi també es dedicava al negoci devers 1850.⁵⁷

55. MÉNDEZ VIDAL, *De la vinya...*, 200.

56. *El Bien Público*, 06-07-1892; *El Liberal*, 07-07-1882.

57. En el quadern de 1897 de Josep Pons Sintes hi ha la nota «Otro método de fabricar copiado de un librito propiedad de mi abuelo», i, de fet, a la capsa on es guarden les llibretes, hi ha l'opuscle *Química popular para hacer toda clase de licores y vinos, escrito por la experiencia*, publicat a Sevilla el 1849. Arxiu familiar de Víctor Barber Pons, net de Josep Pons Sintes.

El 1876 tenien dos establiments diferents, que venien vins i espirituosos d'importació, entre els quals es trobaven la ginebra d'Holanda i l'absenta Pernod. El 1882 Jaume Pons Borràs va traspasar l'empresa, que incloïa un alambí, al seu germà, Rafael,⁵⁸ un comerciant important, ja que despatxava embarcacions a la vela i arrendava la recaptació de l'impost de consums, per una xifra tan elevada com és 210.000 ptes.⁵⁹

El 1889 Rafael Pons anunciava la seva fàbrica de licors i un complet lot d'espirituosos, uns d'importació (conyac, ginebra d'Holanda, rom, aiguardent de Santa Maria o aiguardent), i d'altres de locals, com ara absenta i ginebra de Maó. Es tracta de la primera vegada que s'anuncia el gin del país. Els anuncis es van perllongar de forma discontinua fins 1895.⁶⁰ És possible que el fabricant volgués fer front a la publicitat que des de 1885 feia Beltran de l'estomacal, que, al seu torn, contraatacava el 1892 anunciant els seus licors locals.

Josep Pons Sintes, fill de Josep, el 1893 obrí La Confianza, Nuevo almacén fábrica de aguardientes, anisados y licores, amb la indicació que elaborava tota classe d'anisats i licors superiors procedents d'esperit de raïm rectificat (aniset, palo i absenta, canya blanca i vermella, conyac, ginebra del país i d'Holanda i rom). L'any següent van coincidir en el mateix diari els anuncis de Josep Pons i el seu oncle Rafael, el darrer com a «antigua y acreditada fábrica» i el primer com a «moderna y acreditada fábrica»; tant el llistat de licors com els preus eren idèntics:⁶¹ s'estava establint una clara competència al si de la família. El 1902 Josep Pons va llançar el Gran Estomacal Furneru, així com dues especialitats de la casa més: Anís Imperial Regente i Ginebra Furneru. El 1911 l'estomacal fou premiat amb una medalla d'or en l'Exposició de Buenos Aires.⁶²

En resum, funcionaven quatre fàbriques, entre les quals sobresortien les de Beltrán, que segons Hernández Sanz era la més important, i la de la família Pons (Fornero), els dos únics que insereixen publicitat en la guia turística de Menorca del 1911, de forma significativa dels seus anissos estomacals.⁶³

És interessant observar com la ginebra forana sempre és holandesa, la qual cosa a vegades es destaca amb el qualificatiu de «legítima». En alguna ocasió s'assenyala que és ginebra La Campana (Kell y C^a), i s'apunta que també se'n disposa de «clase corriente». Aquest fet és coherent amb una troballa recent, amb motiu del dragatge del port de Maó, que va rescatar diversos contenidors ceràmics de la factoria Blankenheym & Nolet, de la ciutat de Schiedamm, un dels centres productors més im-

58. *El Bien Público*, 21-07-1876; 25-09-1876; 20-12-1880; 13-09-1882 i 02-03-1882.

59. *El Bien Público*, 14-03-1882; 18-11-1885; 27-06-1893; 28-11-1896. Consums, 06-06-1893; 14-08-1896.

60. *El Bien Público*, 09-08-1889; 02-04-1891; 06-07-1892; 07-11-1894; 18-01-1895.

61. *El Bien Público*, 07-11-1894.

62. *El Bien Público*, 09-12-1893; 07-11-1894; 28-07-1902; 17-03-1912.

63. F. HERNÁNDEZ SANZ, *Compendio de Geografía e Historia de la isla de Menorca*, Maó, Ateneo Científico, Literario y Artístico de Mahón, 1908, 37; *Guía de Menorca*, Maó, Ateneo Científico, Literario y Artístico de Mahón, 1911, 169.

portants d'Holanda, que funcionava entre 1853 i 1891.⁶⁴ Durant la postguerra a les cases particulars s'empraven recipients d'aquest tipus, coneguts com a *canecos*, per a l'ús corrent del gin, més pràctics que les garrafes de tres litres en què es venia.

FIGURA 1
Envàs holandès



Font: *Menorca*, 05-05-2014.

Els fabricants acceptaven la inspiració holandesa del gin del país. Els quaderns de Josep Pons Sintes contenen diverses fórmules de gin, de ginebra d'Holanda i de la seva imitació. Una és d'autèntica ginebra feta a partir de la destil·lació del producte de la fermentació d'ordi i malta; una altra es titula «ginebra del país molt bona, imitació a ginebra d'Holanda».⁶⁵

64. D. GELABERT-PETRUS, «Gin inglés, recipiente holandés», *Menorca*, 05-05-2014; J. A. RUIZ GIL i L. MÁRQUEZ CARMONA, «Canecos y ginebra: tráfico comercial en la bahía de Cádiz», dins E. MATA ALMONTE, *Cuaternalario y arqueología: homenaje a Francisco Giles Pacheco*, Cadis, Diputación Provincial de Cádiz, 2010, 335-336.

65. Arxiu familiar de Víctor Barber Pons, quaderns del 1895, 1897 i 1901 de Josep Pons Sintes.

4. Els intercanvis exteriors (1810-1920)

El comerç exterior reforça les idees que fins ara hem exposat: les importacions són massives, i reflecteixen el dinamisme de la demanda, mentre que les exportacions són molt minses, i evidencien que la producció es destinava majoritàriament a abastir el mercat interior. En el diari del capità Roca, que cobreix el període de 1776 a 1826 i recull de forma minuciosa els productes importats i exportats del port de Maó, les úniques begudes alcohòliques esmentades són el vi i l'aiguardent.⁶⁶

En uns llistats amb els gèneres sortits del port de Maó entre 1805 i 1809, les begudes alcohòliques que figuren són el vi –en ocasions amb l'especificació– que és negre, el vinagre, l'arrop i el xarop, però no apareix cap licor ni aiguardent. En tot cas, aquests productes tenen un pes baix en les extraccions totals (1,2% en valor).⁶⁷

TAULA 2
Extraccions del port de Maó 1805-09 (mitjana anual). Valors en rals

<i>Articles</i>	<i>Viatges</i>	<i>%</i>	<i>Import</i>	<i>%</i>
Vi	7,2	2,6	1.101	0,4
Vinagre	20,6	0,9	1.695	0,6
Arrop	1,2	0,4	100	0,0
Xarop	0,7	0,2	456	0,2
Suma	11,7	4,2	3.351	1,2
Total extraccions	280	100,0	271.115	100,0

Font: elaboració pròpia a partir d'AHM, U-866 i U-867.

En el moment àlgid dels conflictes bèl·lics els menorquins aprofitaven la seva posició per comerciar: el 1810 s'autoritza un bergantí a exportar cent barrils d'aiguardent a Gibraltar i un altre, vint de brandi,⁶⁸ però aquest fet no era corrent, perquè l'illa seguia sent importadora neta de vi i licors. Així s'observa en els reculls parcials de dades de comerç marítim de què disposem.

La premsa local va ser autoritzada els períodes liberals (1811 a 1814 i 1820 a 1821). S'hi registren freqüents entrades d'embarcacions al port de Maó amb vins i licors, la major part procedents de Catalunya i Mallorca. La taula 3 constata que el vi era el producte més important, i entre els espirituosos s'hi troben l'aiguardent, el que té més presència, i el rom, així com un cop la cervesa. Atès que només una vegada s'indica que la càrrega es reexpedirà a un altre port, és clar que el destí és

66. AHM, Universitat de Maó, U-393; Diari de Mahó (1776-1826), per Joan Roca Vinent.

67. AHM, Universitat de Maó, U-866-11; U-867-1; U-867-2; U-867-3; U-867-4.

68. AHM, Universitat de Maó, Llibre de d'Informes, U-787.

el consum local, extrem confirmat diverses ocasions en què s'anuncia la venda a comerços de la població.

TAULA 3
Entrada de vins i licors al port de Maó (1811-1821)

<i>Licor</i>	<i>Nre. embarcacions</i>	<i>%</i>
Aiguardent	11	34,4
Rom	5	15,6
Cervesa	1	3,1
Vi	15	46,9
Total	32	100,0

Font: premsa local, anys 1811-1821.

Les notícies es reprenen a partir de 1828. Tot i ser menys nombroses, la tònica no ha variat. El 1828 hi ha una entrada d'aiguardent; el 1836 una venda de vi i aiguardents de 24° a 35°. L'any següent s'esmenta per primer cop l'aiguardent de canya; també es publica una queixa contra la venda a l'estanc de licors d'un aiguardent anisat de menys grau que el permès.⁶⁹

Tant l'arxiduc com Riudavets informen que a finals del segle XIX les importacions d'aiguardent i licors seguien sent molt voluminoses.⁷⁰ Així mateix, la premsa local es feia ressò, ja la dècada de 1860, d'un apreciable tràfic de diversos productes al port de Maó, especialment sucre i aiguardent de canya, que els vaixells menorquins importaven de Cuba per revendre'l a Barcelona.⁷¹ El 1863 hi ha unes poques anotacions relatives a ginebra i rom, però són productes d'una importància marginal.

Segons les estadístiques de cabotatge dels ports de Maó i Ciutadella (taula 4), les entrades d'aiguardent i licors van tenir una tendència creixent entre 1857 i 1920, tant en termes absoluts com amb relació a les importacions de vins. Durant la fil·loxera (1879-1899) es va produir una punta, que es moderà els anys següents. Existia una notable importació procedent de les colònies, bàsicament d'aiguardent de canya. Entre 1857 i 1892 va suposar el 30% del total, però va minvar durant la guerra colonial, per desaparèixer arran de la independència de les Antilles. Paral·lelament, s'enlairaven les entrades de cervesa, que a partir de 1912 superaren les d'aiguardent i licors. La disminució de les entrades de vi res-

69. *Semanario de Menorca*, 28-02-1828; *Ciudadano Español*, 30-11-1836; *El Correo de Menorca*, 02-04-1837; 04-12-1837.

70. SALVADOR, *Die Balearen...*, 568-572; RIUDAVETS, *Historia de la isla...*, 288.

71. *Diario de Menorca*, anys 1861-1870. Es tracta dels resums mensuals del Dipòsit General de Maó i notícies sobre les arribades i les sortides dels velers maonesos.

pon a la recuperació de la viticultura després de la plaga de l'oïdium de 1858 i a la reducció del consum.

TAULA 4
Entrades anuals d'aiguarent, licors i vi a Menorca, en litres (1857-1920)

<i>Anys</i>	<i>Aiguarent colonial</i>	<i>Aiguarent i licors nacionals</i>	<i>Total aiguarent i licors</i>	<i>Cervesa i sidra</i>	<i>Vi</i>
1857-1860	27.400	42.300	69.700		1.006.433
1861-1865	11.460	17.220	28.680		880.333
1866-1870	11.500	44.240	55.740		545.067
1871-1875	14.660	42.320	56.980		423.067
1876-1880	26.680	57.700	84.380		520.533
1881-1885	35.780	65.860	101.640		440.567
1886-1890	31.880	72.840	104.720		423.000
1891-1895	15.438	97.711	113.150		607.059
1896-1900	956	72.138	73.094		533.938
1901-1905	0	80.625	80.625	13.529	491.627
1906-1910	0	63.819	63.819	44.910	317.834
1911-1915	0	70.497	70.497	67.937	333.425
1916-1920	0	82.241	82.241	109.338	363.639

Font: Estadística General de Cabotatge, Ministeri d'Hisenda.

El vigor de les entrades no té la seva contrapartida en les sortides, molt menys importants, cosa que evidencia que la major part de la producció es destinava al mercat interior. Una petita part de les importacions d'aiguarent de canya eren reexportades, excepte entre el 1879 i el 1885, quan va ser reexpedida fora de l'illa el 47,3% de les entrades, la qual cosa explica en bona part la puja d'aquests anys. Només s'exportava una mínima quantitat d'aiguarents i licors nacionals (l'equivalent al 5,8% de les entrades). Fins 1883 és possible que es tractés d'algun tipus de reexportació, però a partir d'aquesta data devia tractar-se fonamentalment de l'anís estomacal Beltrán.

TAULA 5
Sortides anuals d'aiguardent, licors i vi a Menorca, en litres (1857-1920)

<i>Anys</i>	<i>Aiguardent colonial</i>	<i>Aiguardent i licors nacionals</i>	<i>Total aiguardent i licors</i>	<i>% aiguardent sobre entrada</i>	<i>Vi</i>
1857-1860	0	0	0	0,0	2.000
1861-1865	0	5.975	5.975	20,8	5.940
1866-1870	1.240	1.400	2.640	4,7	3.260
1871-1875	5.520	1.040	6.560	11,5	4.360
1876-1880	0	0	0	0,0	0
1881-1885	22.900	5.160	28.060	27,6	1.540
1886-1890	3.060	500	3.560	3,4	1.600
1891-1895	47	228	275	0,2	12.674
1896-1900	0	3.471	3.471	4,7	4.227
1901-1905	0	7.038	7.038	8,7	0
1906-1910	0	6.099	6.099	9,6	0
1911-1915	0	4.334	4.334	6,1	0
1916-1920	0	4.022	4.022	4,9	0

Font: Estadística General de Cabotatge, Ministeri d'Hisenda.

A partir de 1901 es distingeix entre aiguardent i alcohols, d'una banda, i licors, de l'altra. Com que també es limita el registre a les partides d'un valor superior a 10.000 pessetes anuals, l'estadística de Ciutadella, molts anys situada per davall d'aquest valor, es va tornar erràtica. A Maó, les entrades de licors fins 1920 només suposaren l'11,5% dels alcohols, la qual cosa mostra la preponderància del consum d'aiguardent, fins i tot en aquests primers anys del segle XX. Les sortides consistien exclusivament en licors.

TAULA 6
Comerç exterior de licors a Maó (1901-1920)

<i>Anys</i>	<i>Entrada</i>	<i>% sobre aiguardent i licors</i>	<i>Sortida</i>
1901-1905	9.650	12,9	5.753
1906-1910	4.484	7,8	5.980
1911-1915	6.756	10,8	7.721
1916-1920	10.287	13,5	6.239
Total 1901-1920	7.794	11,5	6.423

Font: Estadística General de Cabotatge, Ministeri d'Hisenda.

5. Modificacions de les pautes de consum: l'enlairament del gin (1912-1985)

Les primeres dècades del segle XX, les preferències dels bevedors es dividien entre els aiguardents i anissos, encara ben presents, el gin i altres alcohols.

El principal indicador dels licors consumits a Maó el tenim en una sèrie de notícies aparegudes els anys 1896 i 1897 sobre confiscacions d'espirituosos que intentaven evadir el pagament de l'impost de consum. Com s'observa a la taula 7, la part més considerable correspon a aiguardents, incloent-hi el de canya; l'alcohol suposa un 29,4%, mentre que la ginebra només representa el 20,6%.

TAULA 7
Confiscacions de licors per frau de l'impost de consums

<i>Licor</i>	<i>Nombre</i>	<i>%</i>
Aiguardents	9	26,5
Aiguardent de canya	6	17,6
Aiguardent anisat	1	2,9
Ginebra	7	20,6
Alcohol de 34°	10	29,4
Vi	1	2,9
Total	34	100,0

Font: *El Bien Público*, anys 1896-1897.

L'escriptor Àngel Ruiz i Pablo el 1888 descriu una taverna, on diu que «Por supuesto, que no figuran en la estantería ni el Oporto, ni el Jerez, ni el Champagne, ni el Montilla, sino algunos nada finos licores del país, venenos lentos conocidos con los nombres de aguardiente, *caña*, *gin* y anisete». L'autor va incloure el mot *gin* entre els anglicismes de l'illa, en la seva comunicació al Congrés de la Llengua Catalana de 1906. En una narració publicada més tard, però ambientada al segle XIX, presenta un personatge «devot d'es vi, es gin, s'aigordent i tota casta de líquid amb tal que no fos aigo».⁷²

Diversos comerços de Maó anunciaven la venda de licors. Normalment se situaven al centre de la població i la publicitat es concentrava en èpoques festives, especialment a final d'any. S'oferien els productes d'importació que hem vist en l'apartat 3. Com a excepció, el 1897 una adrogueria situada fora del centre, a més d'aquests, venia tres del país: aiguardent sec, ginebra seca i palo.⁷³

72. A. RUIZ I PABLO, «Los Porches», dins *Tipos y costumbres de mi tierra*, Ciutadella, Tipografia Católica del Sagrado Corazón de Jesús, 1888, 134; A. RUIZ I PABLO, «Quan se perd s'eima», *Catalana*, 1923, 4-6.

73. *El Bien Público*, 07-05-1890; 05-08-1897.

Fins a la Guerra Civil, i particularment a partir de 1911, l'illa va patir crisis recurrents, i la situació econòmica general va ser pitjor que en les tres darreres dècades del segle anterior, d'un progrés i una prosperitat evidents, visible fins i tot en l'evolució demogràfica. La dècada abans de la guerra són nombroses les notícies sobre l'emigració dels illencs. La demanda de licors es va anar transformant. Segons una topografia mèdica de l'època, l'alcoholisme, bastant estès feia uns anys, s'havia limitat molt. S'estava expandint el costum de substituir les begudes alcohòliques pel cafè i els refrescos.⁷⁴

És llavors quan la premsa comença a parlar del gin. En una descripció del Carnaval de Maó de 1924 es comenta que els bevedors estan «inspirados por la manzanilla olorosa, el anís pastoso o la ginebra destemplada, que de todo hay un poco».⁷⁵ El 1934 l'escriptor Manuel Amat va trobar al Club Nàutic de Ciutadella «quatre gots de ginebra, un acordió i uns quants fabricants de calçat prenent el cafè».⁷⁶

Tot i que no es disposa d'una sèrie de confiscacions comparable a la de finals del segle XIX, en dues dels anys 1934 i 1935 la presència del gin és manifesta.⁷⁷ A partir de 1912 els anuncis de begudes de fabricants i comerços pràcticament desapareixen. Les escasses insercions publicitàries es limiten a oferir vins, licors i xampanyes, amb l'única excepció de Manuel Beltrán, que era sense discussió el principal licorista de l'illa.⁷⁸

Aquest fabricant fou succeït pel seu fill, qui renovà el negoci amb nous espi-rituosos. Les seves instal·lacions incloïen «un magnífico alambique de fabricación francesa, modelo muy perfeccionado» que permetia obtenir licors fins imitació de les més acreditades marques nacionals i estrangeres (anissos, crema de cafè, curaçao, chartreuse i benedictine, whisky, rom i ginebra La Campana); les úniques especialitats locals eren els anissos i el palo.⁷⁹ En tot cas, el puntal de la casa fou sempre l'anís estomacal. A partir de 1925 cada any enviava a Amèrica del Sud un mínim de cent caixes (1.200 litres). El 1930 la seva producció era de 25.000 l.⁸⁰

La destil·lació de gin estava protagonitzada per altres empresaris. El 1917 va engegar les seves activitats Llorenç Pons Florit.⁸¹ El 1925 es va obrir a Ciutadella la fàbrica de licors La Oriental, que produïa diversos articles, com ara l'estomacal Casallés i l'anís Flores de Menorca, així com «la singular bebida conocida con el

74. L. PONS MARQUÈS, *Geografía médica de Mahón y su término*, Barcelona, Tipografía La Académica, 1914, 140-141.

75. *El Bien Público*, 03-03-1924.

76. M. AMAT ROSÉS, «Menorca, l'illa blanca i blava», *Mirador* 267, 1934.

77. *El Bien Público*, 19-11-1934; 01-06-1935.

78. *El Monumento Menorquín*, 08-07-1928; *El Bien Público*, 20-12-1934; *La Voz de Menorca*, 22-09-1936.

79. *El Bien Público*, 28-12-1925; *La Voz de Menorca*, 18-12-1926.

80. *El Bien Público*, 13-08-1934; 11-06-1934; MÉNDEZ VIDAL i HERNÁNDEZ ANDREU, *Trenta-cinc empresaris menorquins...*, 203.

81. *Última Hora*, 16-03-1981.

nombre de Ginebra (Gin), producto esta última de Menorca, Mahón, y muy apreciada entre el elemento obrero».⁸²

El 1930 l'Ajuntament d'Alaior autoritzà el comerciant Bernat Villalonga per emprar el segell del municipi en l'Old Troth Gin, la primera associació del gin amb l'anglès. El nom triat, que es pot traduir com «gin d'antiga fidelitat» sembla voler vincular Menorca amb l'Anglaterra del segle XVIII. El fabricant seguia actiu després de la Guerra Civil.⁸³

Pere Pons Escudero, de la família *Fornero*, el 1911 tenia una destil·leria a Maó i venia licors a una botiga de la població. A la seva mort, el 1931, s'indica que es dedicava des de feia molts anys a la fabricació i venda d'alcohols. El va succeir el seu fill Rafael Pons Carreras, que a la guia turística de 1932 anuncia aiguardents, licors, xarops i, en grans majúscules, GIN.⁸⁴ Es tracta del primer anunci autèntic d'aquest licor, ja que els anteriors només són simples llistes de preus.⁸⁵

La dècada de 1930 comencen a ser freqüents les exportacions de petites quantitats de ginebra cap a Palma i Barcelona, les quals ja s'havien produït, de forma més puntual, el 1910. D'aquesta manera s'invertia la situació de finals del segle anterior, en què s'importava ginebra estrangera.

Després de la Guerra Civil es precipita el canvi que havia arrencat els lustres anteriors. Si abans de la contesa la seva presència pública era molt reduïda i altres espírituosos, particularment l'estomacal, tenien un gran protagonisme, a partir dels anys quaranta serà la beguda alcohòlica menorquina per excel·lència.⁸⁶ Els productors aprofiten les transformacions socials per convertir el gin en un article de consum massiu.

Les destil·leries de Menorca l'utilitzen com a principal argument de venda. Beltrán des de 1943 es presenta simplement com a «Gin Beltrán». Al mateix temps, Pons Martí anuncia la seva fàbrica de licors i l'elaboració del «acreditado Gin Pons Martí».⁸⁷ El 1947 comença la publicitat de dos fabricants: Llorenç Florit i el seu gin Son Petit, que ja hem vist que funcionava des de 1917, i Miquel Pons Justo i la «gran especialidad de la casa, Gin Xoriguer».⁸⁸ Rafael Petrus, d'Alaior, que elaborava gin Mica, insereix un anunci el 1956.⁸⁹ Aquestes empreses van perdurar fins a la dèca-

82. *El Iris*, 17-09-1925.

83. *Menorca*, 17-07-1941.

84. Censos de la Cámara de Comercio, 1912 i 1918. *El Bien Público*, 01-08-1931; R. PONS I J. VICTORY, J. *Guia de Menorca*, Barcelona, Industrias Gráficas Thomas, 1932, 13 i 18.

85. J. MASCARÓ PASARIUS, «Pons Justo, Miguel», dins J. MASCARÓ PASARIUS (coord.), *Geografia e història de Menorca. Menorquines a través de la historia*, Maó, Impremta Allès, 1980, 765-766. A la necrològica de Pere Pons es fa referència al seu vessant com a propietari agrari, que es pot confirmar a la premsa (*El Bien Público*, 11-07-1921; 19-02-1923; 20-02-1924; 20-07-1933).

86. Miguel Villalonga Beltrán indica que «este producto no alcanzó su boom hasta después de la Guerra Civil española» (*Menorca*, 09-03-1981) i Gin Xoriguer explica que fundà la destil·leria el 1945, «creciendo rápidamente el negocio» (*Menorca*, 02-03-1981).

87. *Menorca*, 31-12-1943.

88. *Menorca*, 01-01-1947.

89. *Menorca*, 31-12-1954; 18-07-1956.

da de 1980. Malgrat tot, la indústria licorera tenia un volum reduït. Un informe de 1965 indica que a l'illa hi havia cinc fàbriques (tres a Maó i dues a Alaior), que ocupaven un total de tretze treballadors.⁹⁰

Les primeres dècades, el gin era un article d'ús local, però l'enlairament progressiu del turisme, lent però constant la dècada de 1950 i molt viu la de 1960, oferirà una oportunitat que els empresaris no negligiran. Les visites dels turistes a les destil·leries eren una pràctica habitual. Per aquest motiu es prestava atenció a l'envàs, ja que es tractava d'un producte típic de l'illa que s'adquiria com a *souvenir*. La distribució local, en canvi, es feia majoritàriament amb garrafes, fins a la seva prohibició la dècada de 1980, però també en botelles, per a un consum més ocasional. L'envàs de vidre era l'únic que es mostrava en la publicitat i el que es podia veure en les vitrines dels bars i constituïa, per tant, una important eina de màrqueting.⁹¹

Els anglesos eren els visitants més importants i les empreses rivalitzaven per veure quina tenia un gust més adaptat al paladar britànic. La mutació dels hàbits socials també va afavorir el gin. Al principi, era una beguda pròpia de gent modesta, «carreteros, pescadors i pagesos», però en les dècades de 1960 i 1970 és adoptat per les classes mitjanes i per les dones, que assumeixen les pautes internacionals de consum.⁹²

Des de finals de la dècada de 1950 s'associa el gin amb els combinats. La publicitat es farà ressò d'aquesta moda. A més dels clàssics, és característica la creació de mescles locals. El 1960 ja es pren *pellofa*, que és gin amb sífó i una rodanxa de llimona.⁹³ La dècada de 1970 s'introdueix la pomada, barreja de gin i llimonada.⁹⁴ De forma paral·lela, el seu consum s'amplia, especialment entre la gent jove dels dos sexes (i en gran part durant les festes d'estiu). La seva popularitat es va consolidar ràpidament, beneficiada pel nou clima social que s'assentà amb l'elecció democràtica dels ajuntaments, que donaren un nou impuls a les festes locals.

Durant quasi quaranta anys, dos fabricants, Beltrán i Xoriguer, es disputen el mercat insular. En els seus anuncis s'observen dos perfils diferents. Beltrán començà a destil·lar gin durant la Guerra Civil i el venia de contraban.⁹⁵ La dècada de 1940 va centrar la seva publicitat en aquest producte, però el 1950 va recuperar l'anís estomacal, que en aquella dècada prengué un gran protagonisme.⁹⁶ Tot i ser

90. M. MASCARÓ MONTERO, «Industrias manufactureras varias y derivadas», *Revista de Menorca*, 1r semestre 1971, 103-104.

91. Per a un estudi de la importància dels envasos en la comercialització dels productes agroalimentaris, vegeu R. RAMON, «La exportación española de aceite de oliva antes de la Guerra Civil: empresas, mercados y estrategias comerciales», *Revista de Historia Industrial* 17, 2000, 98-151.

92. *Menorca*, 11-08-2015.

93. A. MURILLO, «Gastronomía menorquina», dins *Menorca, último remanso del Mediterráneo*, suplement *Menorca*, 03-09-1960, 199-201. *Menorca*, 24-12-1948; 23-12-1950; 18-07-1953; 24-12-1959 a 18-07-1970.

94. *Menorca*, 04-08-2010.

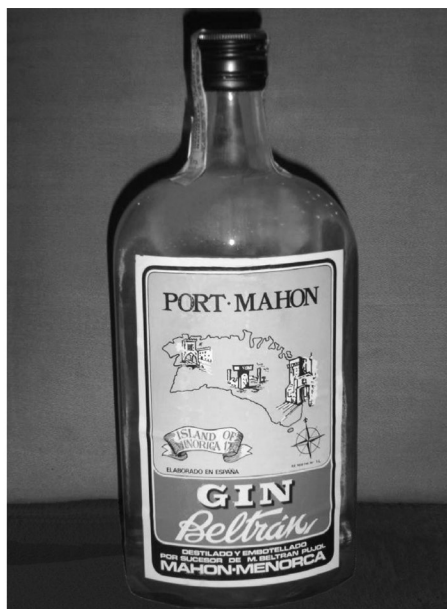
95. *Menorca*, 04-02-1980.

96. *Menorca*, 18-07-1950; 18-07-1955; 18-07-1957; 31-12-1957.

el més antic, fou el més innovador i renovà periòdicament la seva imatge. Produïa dues ginebres diferents i en l'etiqueta es va veure successivament un toro, un peculiar almirall anglès i l'illa de Menorca; l'envàs passà de ser prismàtic a cilíndric.⁹⁷

FIGURA 2

Gin Beltrán, dry gin i toro (1960), i port Mahón (1970). Envàs prismàtic



Miquel Pons Justo s'hi va establir el 1945 i destil·lava gin amb el nom comercial de Xoriguer, sota la imatge d'un molí, que s'ha mantingut fins a l'actualitat;⁹⁸ la botella tampoc no va variar. L'empresa va adoptar una visió moderna, ja que en les seves etiquetes i en la publicitat la imatge sempre predomina per damunt del text. També va ser pionera en la introducció de la fotografia, el 1975, que Beltrán no utilitzaria fins 1980.⁹⁹ Un altre element característic ha estat l'apel·lació permanent a la qualitat del producte.¹⁰⁰

En aquesta època, neix la reivindicació del vincle del gin amb la dominació britànica, que hem de veure no com una expressió dels veritables orígens de la beguda, sinó com una pràctica comercial per atreure el turisme anglès, el preponderant a l'illa, i la població local, que abraça amb facilitat aquest element de tipisme.

97. *Menorca, último remanso del Mediterráneo*, Maó, Editorial Menorca, 1962; *Menorca*, 31-12-1970; 18-07-1975; 31-12-1979; 05-09-1981.

98. MASCARÓ PASARIUS, «Pons Justo...», 765-766.

99. *Menorca*, 18-07-1947; 18-07-1975; 06-09-1980.

100. *Menorca*, 18-07-1947; 28-08-1948; 18-07-1958; 18-07-1960.

FIGURA 3

Gin Lord Nelson (1716 i 1790) de Beltrán. Dècada de 1960. Envàs cilíndric



El reclam apareix per primera vegada en el suplement especial d'un diari local dedicat al turisme el 1960.¹⁰¹ En una guia turística de 1965 s'indica que la ginebra a Menorca s'anomena gin, «utilizándose para su elaboración fórmulas del siglo XVIII, aprendidas de los ingleses».¹⁰² Una guia del mateix any editada en anglès aclareix que el fundador de la casa Beltran va aconseguir una recepta anglesa, «que ha romàs a la família des de llavors com un secret fèrriment guardat». També anota que el gin Lord Nelson és el que s'assembla més a la ginebra anglesa. Aquestes afirmacions concordaven amb la publicitat de l'empresa.¹⁰³ Una guia francesa també es feia ressò d'aquesta idea.¹⁰⁴ La família Beltrán fou una ferma defensora de l'origen britànic del gin, tant a la seva publicitat com en declaracions a la premsa, reivindicant el manteniment de la fórmula i l'ús d'un alambí d'aquell període.¹⁰⁵

El 1981 el gruix del consum es feia a l'illa, tot i que es feien algunes vendes a l'arxipèlag balear i a la península.¹⁰⁶ Xoriguer va ser l'empresa més dinàmica. Els primers anys de la dècada de 1980 adquirí les altres, la darrera Beltrán, el desembre del 1985, a la qual avantatjava en vendes en una proporció de sis a un. El 1984

101. MURILLO, «Gastronomía...», 199-201.

102. J. MASCARÓ PASARIUS, *Menorca: la isla blanca y azul*, Palma, Gráficas Miramar, 1965, 11.

103. J. MAPS, *A complete guide to Menorca*, Maó, Talleres Gráficos Coll, 1965, 57-58.

104. J. L. COLAS, *Baléares: îles enchantées*, París, Arthaud, 1965, 178.

105. *Menorca*, 04-07-1964 (reproduint el diari *Baleares*); 05-09-1979; 04-02-1980.

106. *Última Hora*, 02-03-1981 (Gin Xoriguer); 09-03-1981 (Gin Beltrán); 16-03-1981 (Gin Son Petit).

Miquel Pons Justo era l'empresa espanyola amb que més ginebra exportava a l'estranger i l'any següent fou reconeguda amb el distintiu «líder de la Exportación».¹⁰⁷

6. Conclusions

Al llarg dels segles XVII a XIX, a Menorca, com a la major part de zones vinícoles, s'elaborava aiguardent, que era la beguda alcohòlica per antonomàsia. La seva producció no era suficient per al consum interior i se n'havia de comprar a l'exterior. Amb el pas de l'illa al domini britànic i l'increment de la presència de tropes, els soldats bevien grans quantitats de vi, per la qual cosa la vinya es va expandir fortament, però les vendes d'aiguardent sembla que no augmentaren en la mateixa proporció. També es van introduir altres espirituosos, especialment rom, així com brandi i cervesa; la demanda seguia sent coberta fonamentalment amb importacions.

L'aparició del rom no és estranya, ja que era el licor preferit per la marina britànica, fins al punt que a començaments del segle XVIII els mariners en rebien una ració gratuïta diària. De fet, el gin no es va popularitzar entre el ram de mar fins a finals de segle, quan Menorca ja no pertanyia a la corona britànica. La ginebra era una beguda popular al Regne Unit, però les autoritats, preocupades pel seu abús, van aprovar lleis per apaivagar-lo. El 1742 s'establiren forts impostos, preus alts i venda sota llicència (que bàsicament és la situació actual).¹⁰⁸ A tot això se sumava l'efecte restrictiu de l'estanc per frenar-ne l'expansió a Menorca.

Els primers anys del segle XIX s'amplià el ventall de productes que es venien a l'illa, amb l'arribada del gin, els rosolis i el raki, però només constituïen una petita part del consum. N'és simptomàtica la referència a la ginebra en un llibre de cuina de 1805. En tot cas, fins al perfeccionament dels alambins de les dècades següents no es pot parlar d'autèntic gin. El licor que es produeix actualment a Menorca no conserva cap rastre dels mètodes d'elaboració del segle XVIII, com seria d'esperar si es tractés d'una reminiscència del domini anglès.

Inicialment, l'ús del gin havia d'estar restringit a la tropa i als àmbits portuaris i havia de ser un article d'importació, ja que els illencs es decantaven per l'aiguardent. La fabricació d'aquesta beguda no s'hagués enlairat sense la demanda dels forasters, majorment mariners. Aquests abundaven al port de Maó, primer pels conflictes bèl·lics de 1793-1814 i, fins mitjan segle, per les estades de les flotes americana, francesa i holandesa, que, en un context d'empobriment econòmic, feien atractiva qualsevol alternativa mercantil.

La disminució de la producció vínica durant la segona part del segle va coexistir amb el naixement d'un proletariat puixant, impulsat per la ràpida industrialització de l'illa. Aquesta nova demanda es va desplaçar de l'aiguardent a altres espirituosos, entre els quals al principi el gin només seria un més. L'oferta de licors no se'n va ressentir de la manca de vi perquè utilitzava directament alcohol vínic.

107. *Menorca*, 14-01-1986.

108. P. B. KINROSS, *The Kindred Spirit*, Londres, Newman Neame, 1959, 1-15.

El 1840 ja hi havia fabricants menorquins reconeguts fora de Menorca, que elaboraven articles forans i locals. Mig segle més tard, l'arxiduc informa de l'existència de nou destil·leries i de la seva habilitat en la imitació d'articles forans. La licoreria illenca era ja ben madura, la qual cosa explica la capacitat d'inventar una beguda nova, l'anís estomacal, premiat internacionalment i acceptat fora de l'illa i d'Espanya. La conjuntura favorable explica que surtin a la llum pública licors com el gin, que abans circularien sense publicitat. Tot plegat ens parla d'un mercat competitiu on els diferents fabricants pugnaven per captar la clientela imitant els espirituosos estrangers (absenta, Santa Maria, palo), introduint nous productes (estomacal) o llançant al mercat els d'altres productors (gin).

Les primeres dècades del segle XX, una nova conjuntura depressiva impulsà el consum de licors barats en detriment de les importacions estrangeres (que també eren restringides per l'enduriment de la política aranzelària espanyola). Malgrat que el licor de prestigi seguia sent l'estomacal, a partir de 1920 el gin ja ha adquirit un cert protagonisme, especialment entre la classe obrera, que es consolidarà la dècada següent. Tampoc no pot ser casual que sigui en aquest moment quan es comença a associar amb Anglaterra.

La dècada de 1940 veurà la cristal·lització definitiva d'aquest estat de coses. A partir d'aquell moment, i segurament afavorit per la manca d'abastiment de licors estrangers durant el primer franquisme, el gin és anunciat com el producte estrella de les destil·leries locals. El procés s'expandeix les dècades següents gràcies al doble impuls del turisme i de la demanda local, en el qual nous grups de bevedors (dones i joves) adopten pautes de consum internacionals, el mateix fenomen que estava arruïnant els fabricants d'aiguardent i licors tradicionals.¹⁰⁹ El productors locals utilitzaran aquesta plataforma per assolir un volum de facturació que els permeti arribar als mercats exteriors, tant a Espanya com a l'estranger.

El gin és considerat com un article propi de Menorca que s'enduen els turistes. A partir de la dècada de 1960, la reivindicació del seu origen en el domini anglès del segle XVIII és utilitzada com un ganxo comercial per atreure els visitants britànics. Tanmateix, és simptomàtic que la llarga nòmina de viatgers estrangers del segle XIX i primeres dècades del XX, molt sensibles a tots els elements de procedència britànica (arquitectura, llenguatge, costums, lleialtats sociopolítiques), els quals van descriure de forma minuciosa, mai no van incloure-hi el gin.¹¹⁰ Josep Pla es refereix als productes típics de l'illa i dedica algunes pàgines a refutar l'origen menorquí de la salsa maonesa, però no diu res del gin, cosa estranya en un amant dels licors.¹¹¹

En canvi, el lligam holandès sembla el més fort des de l'antic i n'està documentada la introducció el segon quart de segle XIX per l'esquadra d'aquesta bandera. Així mateix, la ginebra holandesa era la preferida pel públic, i es remarcava aquest fet amb l'adjectiu de «legítima», la qual cosa també està confirmada per la troballa

109. FIGUERAS i CASTELLÓ, *Licors tradicionals...*, 25-29.

110. MÉNDEZ VIDAL, «Menorca: La Mediterrània...», 31.

111. J. PLA, *Guía de Mallorca, Menorca e Ibiza*, Barcelona, Destino, 1950, 318-434.

d'envasos al port de Maó. Els destil·ladors de finals de segle consideren el gin una imitació de la ginebra holandesa.

La idea de l'origen britànic del licor és més aviat producte de la darrera dominació anglesa, la pacífica irrupció del turisme d'aquesta nacionalitat a finals del segle XX. Seria un cas similar al de Lord Nelson i els seus amors menorquins amb Lady Hamilton a les cases de Sant Antoni (fantasiosament batejades com *Golden Farm*), que ja el 1936 Lady Sheppard havia refutat.¹¹²

112. L. SHEPPARD, *A Cottage in Majorca*, Londres, Skeffington, 1936, 33-42.