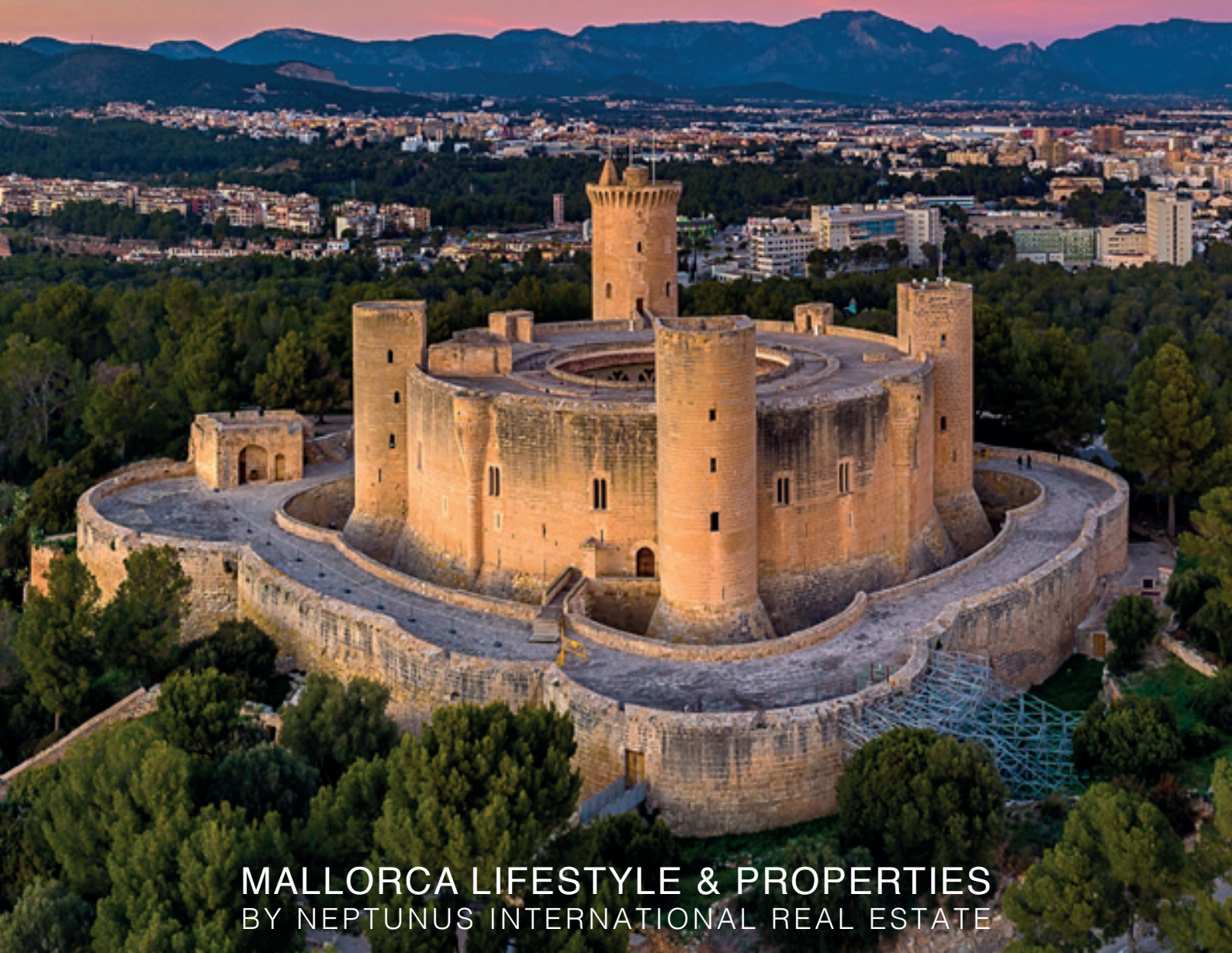


NEPTUNUS

PALMA & SURROUNDINGS



MALLORCA LIFESTYLE & PROPERTIES
BY NEPTUNUS INTERNATIONAL REAL ESTATE

**DISCO, SOUL, FUNK, JAZZ & MORE -
ALL DAY, EVERY DAY!**



MALLORCA 106.1 FM • MENORCA 93.6 FM

**COME AND CHECK OUT THE SHOWS
AND ENJOY THE BEST MUSIC ON THE ISLAND!**

► Tune in now on mallorcasunshineradio.com!

FOLLOW US



PALMA & SURROUNDINGS

“Palma is the most liveable city in the world,” said the Sunday Times and put the island metropolis in the ranking ahead of Toronto, Auckland and Berlin. Professional opportunities, an exceptional range of leisure activities and international flair helped Palma rise to the throne. Foreign and local residents also praise the wide gastronomic and cultural scene, infrastructure and family suitability. In short: the compact island capital with its 400,000 inhabitants is a real gem on the Mediterranean. So it is not surprising that families from Central and Northern Europe like to settle in Palma, shape the international scene and bring a piece of home to Mallorca in a lovable way.

In our current issue we present special properties in and around Palma. On the one hand there is the renovated apartment in the trendy district of Santa Catalina, nature lovers are drawn to Esporles and the penthouse in Illetas is ideal for beach fans. No matter what your requirements are, Palma and its wonderful surroundings offer everything for a modern life under the Mediterranean sun. Very close or right in the middle of the city.

Let us guide you on your way to your dream home in Mallorca. No matter which region of this beautiful island is important to you.

„Palma ist die lebenswerteste Stadt der Welt“, meinte schon die Sunday Times und stellte die Inselmetropole im Ranking vor Toronto, Auckland und Berlin. Berufliche Möglichkeiten, ein außergewöhnliches Freizeitangebot sowie internationales Flair verhalfen Palma auf den Thron. Auch die breite Gastronomie- und Kulturszene, Infrastruktur sowie Familien-tauglichkeit loben ausländische sowie einheimische Residenten. Kurz gesagt: Die kompakte Inselhauptstadt mit ihren 400.000 Einwohnern ist ein wahres Juwel am Mittelmeer. Nicht überraschend also, dass sich Familien aus Mittel- und Nordeuropa gerne in Palma niederlassen, die internationale Szene prägen und auf lebenswerte Weise ein Stück Heimat nach Mallorca bringen.

In unserer aktuellen Ausgabe stellen wir Ihnen besondere Immobilien in und um Palma vor. Da ist zum einen das renovierte Apartment im Szeneviertel Santa Catalina, Naturliebhaber zieht es eher nach Esporles und für Strandfans ist das Penthouse in Illetas ideal. Egal, welche Anforderungen Sie haben, Palma und seine herrliche Umgebung bieten alles für ein unbeschwertes Leben unter mediterraner Sonne. Ganz nah oder mitten drin am Puls der Stadt.

Lassen Sie sich von uns auf Ihrem Weg zum Traumhaus auf Mallorca begleiten. Egal, welche Region dieser wunderschönen Insel Ihnen am Herzen liegt.

*Yours,
Neptunus International Real Estate, Publisher &
Nicole Rose, Editor*

“Palma es la ciudad con mejor calidad de vida del mundo”, dijo el Sunday Times y colocó a la metrópolis de la isla en la primera posición del ranking por delante de Toronto, Auckland y Berlín. Las oportunidades profesionales, una gama excepcional de actividades de ocio y un estilo internacional ayudaron a Palma a ascender al trono. Los residentes extranjeros y locales también elogian el amplio panorama gastronómico y cultural, la infraestructura y la idoneidad familiar. En resumen: la capital de la isla con sus 400.000 habitantes es una auténtica joya del Mediterráneo. Por tanto, no es de extrañar que a las familias del centro y norte de Europa les guste instalarse en Palma, dar forma a la escena internacional y traer una porción de la esencia de sus orígenes a la isla de una manera adorable.

En nuestra edición actual presentamos propiedades especiales en Palma y sus alrededores. Por un lado, el apartamento reformado en el moderno barrio de Santa Catalina, por otro lado los amantes de la naturaleza se sienten atraídos por Esporles y por último el ático en Illetas es ideal para los amantes de la playa. No importa cuáles sean sus necesidades, Palma y sus maravillosos alrededores ofrecen todo lo necesario para una vida moderna bajo el sol del Mediterráneo. Muy cerca o en pleno centro de la ciudad.

Permítanos guiarlo en su camino hacia la casa de sus sueños en Mallorca. No importa qué región de esta hermosa isla sea importante para usted.





ISLAND WINES

MALLORCA HAS ONE OF THE BEST WINES YOU'VE EVER TRIED.
A VISIT AT BODEGA FINCA BINIAGUAL, ONLY 25 KM FROM PALMA.

The soft ringing of the bells of the sheep, the chirping of birds, the ringing of the bells of the village chapel every hour, now and then a tractor - you don't hear much more in the silence of Biniagual, a hamlet from the time of the Moors, located in the middle of the wine-growing area around Binissalem in the middle of the island of Mallorca. Along two cobblestone streets, lined with flower beds, there are 13 houses, a historic wine cellar and a chapel from the 18th and 19th centuries, as well as the Vinoteca Biniagual. The entire village belongs to the Biniagual winery, a family business with 170 hectares of land on which, in addition to vines, olive and almond trees, oranges and lemons as well as grain and green fodder for the 300-headed flock of sheep grow.

The centerpiece is the Bodega Biniagual winery, which produces fine wines from the grapes that grow on 34 hectares of cultivation area around the hamlet and the winery. Top quality and respect for nature are the keys to working in Biniagual, where the strict rules of integrated agriculture are followed. Every step - from the winter pruning in January to the harvest in September - is carried out with care and by hand in order to achieve the best grape quality. "Good wine is made in the field, not in the cellar" is the motto.

For the Bodega Biniagual it is important to produce typical Mallorcan wines full of character. The main grape varieties are therefore the indigenous Manto Negro (red) and Prensall Blanc (white), which are blended with Cabernet Sauvignon, Shiraz, Chardonnay and Muscat to make four different red wines, one white and one rosé.

„Mallorca needs to be on the international map of wine regions.“

Charlotte Miller, responsible for marketing, Sales & Events talks about the development and trends of local wine. "The subject of wine has become more and more important in Mallorca in recent years. There are some very traditional wineries - the oldest is Ribas, around 300 years old.,

The first bodegas appeared in the 1980s, but Mallorcan wine did not enjoy a good reputation in the rest of Spain or internationally, and Mallorcan grape varieties were not in demand. At the beginning of the 90s, the Bodega Anima Negra began to work with Mallorcan grape varieties and to show at national and international level that wines from Mallorca can be unique and of high quality. In the following decades, more and more bodegas emerged on Mallorca, which increasingly relied on local grape varieties such as Mantonegro, Callet, Prensall Blanc etc.

„But there has been a real boom in the last 5-10 years, and the

number of bodegas is rapidly approaching 100.“, says Miller. "And meanwhile Mallorca is on the map of the wine world, people now know that wine is grown on Mallorca - but surprisingly, this knowledge is not yet very widespread. People with an affinity for Mallorca know that there is good wine on the island because they drank it on vacation. But you still come to wine fairs abroad and hear: "Mallorca? Is that where wine is made?," And when those who are so amazed about Mallorcan wine taste it, they are amazed at the quality and uniqueness of the wines made with Mallorcan grape varieties," she says.

This is why Charlotte Miller is convinced that the Mallorcan wineries still need a lot of work to jointly give Mallorca a permanent place on the international map of wine regions.

*„What to do with the white wines of 2020?
They are drunk young.“*

The current situation is difficult. Most of the wineries sell their wine directly on the island to the local gastronomy that lives from tourism. This was almost completely eliminated in this Covid year 2020, which in turn led to a dramatic slump in sales.

"If red wines are not sold in a certain year, that is - apart from the economic aspect - not that bad; but white and rosé wines are drunk young in Mallorca in the first year. The white and rosé wines that were not sold this year will not be asked for next year, the new vintage is wanted from March.,

Many vintners have their storerooms and barrels full of unsold wine and will reduce the harvest in 2020 accordingly. But that in turn means that they can only sell a smaller amount of wine in a few years. The consequences will therefore be felt in the long term. Smaller winemakers in particular are already struggling with the closure of their bodegas. Hence the appeal from Charlotte Miller, representing hundreds of local winemakers: "Instead of going to the supermarket or the wine merchant for wine from South Africa or Chile, we should be aware that every bottle of Mallorcan wine sold is a little help to the local producer and helps him not to close his bodega.,

And above all: Mallorcan wine is great! The enormous variety of bodegas, grape varieties and cultivation methods guarantees that everyone will find at least one wine that suits their taste.

Finca Biniagual offers wine tastings, a shop with local products and can also be booked for celebrations and events.



MALLORQUINISCHE WEINE ZÄHLEN ZU DEN BESTEN IN SPANIEN. EIN BESUCH IN DER BODEGA FINCA BINIAGUAL.

Das leise Klingeln der Glocken der Schafe, Vogelgezwitscher, jede Stunde das Glockengeläut der Dorfkapelle, ab und zu ein Traktor – viel mehr hört man nicht in der Stille von Biniagual, einem Weiler aus der Zeit der Mauren, der sich inmitten des Weinanbaugebietes rund um Binissalem in der Inselmitte Mallorcas befindet. Entlang zweier kopfsteingepflasterter Straßen, gesäumt von Blumenbeeten, stehen 13 Häuser, ein historischer Weinkeller und eine Kapelle aus dem 18. bzw. 19. Jahrhundert sowie die Vinoteca Biniagual. Das gesamte Dörfchen gehört zum Weingut Biniagual, einem Familienbetrieb mit 170 Hektar Land, auf dem neben Weinreben auch Oliven- und Mandelbäume, Orangen und Zitronen sowie Getreide und Grünfutter für die 300-köpfige Schafherde wachsen.

Herzstück ist die Weinkellerei Bodega Biniagual, die aus den Trauben, die auf 34 Hektar Anbaufläche rund um den Weiler und die Kellerei wachsen, feine Weine keltert. Top Qualität und Respekt vor der Natur sind die Schlüssel für die Arbeit in Biniagual, wo man den strengen Regeln der integrierten Landwirtschaft folgt. Jeder Arbeitsschritt – angefangen vom Winterschnitt im Januar bis hin zur Weinlese im September – wird mit Sorgfalt und von Hand durchgeführt, um die beste Traubenqualität zu erzielen. „Guter Wein entsteht auf dem Feld, nicht in der Kellerei“, ist das Motto.

Für die Finca Biniagual ist es wichtig, typische charaktervolle mallorquinische Weine zu keltern. Daher sind die Haupt-Traubensorten die einheimischen Mantonegro (rot) und Prensal Blanc (weiß), die mit Cabernet Sauvignon, Shiraz, Chardonnay und Muscat zu vier verschiedenen Rotweinen, einem Weiß- und einem Roséwein verblendet werden.

Charlotte Miller, verantwortlich für Marketing, Sales & Events der Finca Biniagual, spricht über die Entwicklung sowie Tendenzen des lokalen Weines.

„Das Thema Wein ist in den letzten Jahren auf Mallorca immer wichtiger geworden. Es gibt einige sehr traditionsreiche Weinkellereien – die älteste ist Ribas mit ca 300 Jahren.“

„Mallorca braucht einen festen Platz auf der internationalen Weinkarte.“

In den 80er Jahren entstanden die ersten Bodegas, aber der mallorquinische Wein genoss kein gutes Ansehen im Rest Spaniens oder international, und mallorquinische Rebsorten waren nicht gefragt. Anfang der 90er Jahre begann die Bodega Anima Negra, mit mallorquinischen Rebsorten zu arbeiten und auf nationaler und internationaler Ebene zu zeigen, dass Weine aus Mallorca einzigartig und hochwertig sein können. In den folgenden Jahrzehnten entstanden immer mehr Bodegas auf Mallorca, die zunehmend auf einheimische Rebsorten wie Mantonegro, Callet, Prensal Blanc etc. setzten.

„Aber gerade in den letzten 5-10 Jahren hat es einen wahren Boom gegeben, und die Zahl der Bodegas bewegt sich schnell auf die 100 zu.“, so Charlotte Miller. „Und mittlerweile ist Mallorca auf der Landkarte der Weinwelt angekommen, man weiß inzwischen, dass auf Mallorca Wein angebaut wird – doch erstaunlicherweise ist dieses Wissen noch nicht sehr weit verbreitet. Mallorca-affine Menschen wissen, dass es guten Wein auf der Insel gibt, weil sie ihn im Urlaub vor Ort getrunken

haben. Aber immer noch kommt man auf Weinmessen im Ausland und hört: „Mallorca? Wird denn da Wein gemacht?“ Und wenn die, die so erstaunt über mallorquinischen Wein sind, ihn verkosten, ist das Erstaunen über die Qualität und die Einzigartigkeit der Weine mit mallorquinischen Rebsorten groß.“, weiß die Wahl-Mallorquinerin.

Deswegen ist Charlotte Miller überzeugt, dass es noch viel Arbeit der mallorquinischen Weinkellereien braucht, um gemeinsam Mallorca einen festen Platz auf der internationalen Landkarte der Weingebiete zu verschaffen.

Wohin mit dem Weißwein im Covid-Jahr 2020?

Die aktuelle Situation ist schwierig. Die meisten Weinkellereien verkaufen ihren Wein direkt auf der Insel, an die lokale Gastronomie, die vom Tourismus lebt. Dieser ist in diesem Covid-Jahr 2020 fast vollständig weggefallen, was wiederum zu einem dramatischen Einbruch des Absatzes führte.

„Wenn Rotweine nicht in einem bestimmten Jahr verkauft werden, ist das - abgesehen vom wirtschaftlichen Aspekt - nicht schlimm; aber Weiß- und Roséweine werden auf Mallorca jung, im ersten Jahr getrunken. Die Weiß- und Roséweine, die dieses Jahr nicht verkauft wurden, werden im nächsten Jahr nicht mehr gefragt, man will ab März den neuen Jahrgang.“

Viele Winzer haben also die Lager und Fässer noch voll mit nicht verkauftem Wein und werden entsprechend die Erntemenge 2020 reduzieren. Das bedeutet aber wiederum, dass sie in ein paar Jahren auch nur eine geringere Menge an Wein verkaufen können. Die Folgen werden also langfristig zu spüren sein. Vor allem kleinere Winzer hadern schon jetzt mit der Schließung ihrer Bodegas. Deswegen der Apell von Charlotte



Miller, stellvertretend für hunderte lokale Winzer: „Statt im Supermarkt oder beim Weinhändler zum Wein aus Südafrika oder Chile zu greifen, sollten wir uns bewusst sein, dass jede verkaufte Flasche mallorquinischen Weines dem lokalen Produzenten eine kleine Hilfe ist und dazu beiträgt, dass er seine Bodega vielleicht nicht schließen muss.“

Und vor allem: Mallorquinischer Wein ist großartig! Die enorme Vielfalt der Bodegas, Rebsorten, An- und Ausbauweisen garantiert, dass jeder mindestens einen Wein nach seinem Geschmack findet.

El suave sonido de los cencerros de las ovejas, el canto de los pájaros, el repique de las campanas de la capilla del pueblo cada hora, de vez en cuando un tractor, no se oye mucho más en el silencio de Biniagual, una aldea de la época de los moriscos, ubicada en medio de la zona vinícola de Binissalem. en medio de la isla de Mallorca. A lo largo de dos calles empedradas, bordeadas de parterres, hay 13 casas, una bodega histórica y una capilla de los siglos XVIII y XIX, así como la Vinoteca Biniagual. Todo el pueblo pertenece a la bodega Biniagual, un negocio familiar con 170 hectáreas de terreno, en el que, además de viñas, crecen olivos y almendros, naranjos y limones, así como cereales y forrajes verdes para el rebaño de 300 cabezas de ovejas.

La pieza central es la Bodega Biniagual, que produce vinos finos de las uvas que crecen en 34 hectáreas de superficie de cultivo alrededor del caserío y la bodega. La máxima calidad y el respeto por la naturaleza son las claves para trabajar en Biniagual, donde se siguen las estrictas normas de la agricultura integrada. Cada paso, desde la poda de invierno en enero hasta la vendimia en septiembre, se lleva a cabo con cuidado y a mano para lograr la mejor calidad de uva. “El buen vino se hace en el campo, no en la bodega” es el lema.

Para la Bodega Biniagual es importante producir vinos típicos mallorquines llenos de carácter. Por tanto, las principales variedades de uva son las autóctonas Manto Negro (tinto) y Prensal Blanc (blanco), que se mezclan con Cabernet Sauvignon, Shiraz, Chardonnay y Muscat para elaborar cuatro tintos distintos, uno blanco y otro rosado.

Charlotte Miller, responsable de Marketing, Ventas & Eventos habla sobre el desarrollo y las tendencias del vino local. “El tema del vino se ha vuelto cada vez más importante en Mallorca en los últimos años. Hay algunas bodegas muy tradicionales, la más antigua es Ribas, de unos 300 años.,

„Mallorca necesita un lugar permanente en la mapa internacional de vinos.“

Las primeras bodegas aparecieron en los años 80, pero el vino mallorquín no gozaba de buena reputación en el resto de España ni a nivel internacional, y las variedades de uva mallorquinas no tenían demanda. A principios de los años 90, la Bodega Anima Negra empezó a trabajar con variedades de uva mallorquinas y a demostrar a nivel nacional e internacional que los vinos de Mallorca pueden ser únicos y de gran calidad. En las siguientes décadas, surgieron más y más bodegas en Mallorca, que cada vez más dependían de variedades de uva autóctonas como Mantonegro, Callet, Prensal Blanc, etc.

“Pero ha habido un verdadero boom en los últimos 5 a 10 años, y el número de bodegas se acerca rápidamente a las 100”, dice Charlotte Miller. “Y mientras Mallorca ha llegado al mapa del mundo del vino, ahora sabemos que el vino se cultiva en Mallorca, pero sorprendentemente, este conocimiento aún no está muy extendido. Las personas con afinidad por Mallorca saben que en la isla hay buen vino porque lo bebían en vacaciones. Pero sigues viniendo a ferias de vino en el extranjero y escuchas: “¿Mallorca? ¿Es ahí donde se elabora el vino? „ Y cuando los que están tan asombrados con el vino mallorquín lo prueban, se asombran de la calidad y singularidad de los vinos elaborados con las variedades de uva mallorquina.”, sabe Charlotte.

Por eso Charlotte Miller está convencida de que las bodegas mallorquinas todavía necesitan mucho trabajo para dar a Mallorca un lugar permanente en el mapa internacional de las regiones vitivinícolas de forma conjunta.

LOS VINOS DE MALLORCA SE ENCUENTRAN ENTRE LOS MEJORES DE ESPAÑA. UNA VISITA A LA BODEGA FINCA BINIAGUAL.



La situación actual es difícil. La mayoría de las bodegas venden su vino directamente en la isla a la gastronomía local que vive del turismo. Esto se eliminó casi por completo en este año Covid 2020, lo que a su vez provocó una caída dramática en las ventas.

Los vinos blancos y rosados se beben jóvenes en Mallorca. Pero se han vendido pocos este año Covid 2020.

“Si los vinos tintos no se venden en un año determinado, eso, aparte del aspecto económico, no deteriora el producto; pero los vinos blancos y rosados se beben jóvenes en Mallorca el primer año. Los vinos blancos y rosados que no se vendieron este año, no se venderán el año próximo, se busca nueva añada a partir de Marzo.”

Muchos viticultores tienen sus almacenes y barriles llenos de vino sin vender y reducirán la cosecha en 2020 en consecuencia. Pero eso a su vez significa que solo pueden vender una cantidad menor de vino en unos pocos años. Por tanto, las consecuencias se notarán a largo plazo. Los enólogos más pequeños, en particular, ya están luchando con el cierre de sus bodegas.

De ahí el atractivo de Charlotte Miller, que representa a cientos de enólogos locales: „En lugar de ir al supermercado por vino de Sur África o Chile, debemos tener en cuenta que cada botella de vino mallorquín que se vende es una pequeña ayuda para el productor local y le ayuda a no tener que cerrar su bodega.”

Y sobre todo: ¡El vino mallorquín es genial! La enorme variedad de bodegas, variedades de uva y métodos de cultivo garantiza que todos encontrarán al menos un vino que se adapte a sus gustos.



Finca Biniagual

Camí Vell de Muro s/n – Llogaret de Biniagual

07350 Binissalem – Mallorca

Tel. +34 971 870 111

info@finca-biniagual.com

www.finca-biniagual.com

GESCHWUNGEN, CHARAKTERVOLL & NATÜRLICH

Von Blautönen, tiefem Grün, neutralen Farben, geschwungenen Formen bis hin zu handgefertigten Naturelementen - das sind die neuen internationalen Trends im Innendesign. Ein Gespräch mit dem Schweiz-spanischen Interior Design Unternehmen Vilanova8 mit Sitz auf Mallorca.

Das in den 60er Jahren beliebte **geschwungene Design** von Polstermöbeln hat inzwischen Sideboards und Hängelampen erfasst. Die Rückkehr zu geschwungenen Sofas und Sitzmöbeln ist einer der faszinierendsten Trends.

Intensives Grün hat bereits im letzten Jahr eine große Rolle bei Stoffen und dekorativen Accessoires gespielt. Die Farbe wird uns in Zukunft auch auf Drucken begleiten. Grün verbessert das Sehvermögen und nimmt überproportional viel Platz in dem für das menschliche Auge sichtbaren Spektrum ein und ist die dominierende Farbe in der Natur. Es ist also rein natürlich, diese Farbe auch im Heim zu verwenden.

Pantone 19-4052 **Classic Blue** ist ein zeitloses Blau und in seiner Einfachheit elegant. Die beruhigenden Eigenschaften des zum Nachdenken anregenden Blautons lassen auf den mediterranen Himmel und das Meer schließen.



CURVAS, MATERIALES NATURALES & COLORES

Las formas curvas, los elementos naturales, las piezas hechas por manos artesanas. El uso de los tonos azules ó el verde intenso, mezclados con colores que evocan tierra, madera o piedra mallorquina, son la tendencia internacional decorativa, según Vilanova8, una empresa Hispano-Suiza, dedicada a la venta de muebles y decoración de marcas nacionales e internacionales con sede en Mallorca.

Las **líneas curvas** de los años 60, rediseñan el confort de los sofás y las sillas. Readaptan en formas fascinantes, aparadores y lámparas colgantes.

El uso del **verde intenso** ha tenido un buen papel en los textiles y complementos decorativos, pero lo seguiremos viendo tanto con tonos suaves como en los estampados.

El verde se convierte así en una elección natural en el diseño de interiores esta temporada, ampliando y haciéndonos participe del paisaje natural que nos rodea.

Grau ist eine trendige und dennoch zeitlose Farbe für jeden Raum und kann im ganzen Haus verwendet werden. Die Vielseitigkeit der Graustufen führt zu endlosen Kombinationsmöglichkeiten und ermöglicht somit, dass kein Raum dem anderen gleicht.

Neutrale Farben, auch Erdfarben genannt, kommen niemals aus der Mode. Wichtig sind allerdings Details in diskreten und trendigen Tönen, die dem Raum mehr Charakter, Leichtigkeit und Eleganz verleihen.

Priorität bei Vilanova8 haben **natürliche Materialien**, sie sind dauerhaft und beliebt. Der Grund liegt auf der Hand: sie sind neutral und verleihen jedem Raum, besonders auf den Balearen, ein Gefühl von Luxus und Stil. Der Trend zu natürlichen Materialien konzentriert sich auf die Verwendung von Materialien wie Rattan, Bambus, Seegrass und Manila-Hanf. Sie sind von Natur aus umweltfreundlicher als ihre künstlichen Gegenstücke. Das ist gut für die Umwelt, gut für Ihr Zuhause und für die ganze Familie.

VILANOVA8

Showroom for Furniture, Lighting and Interior Design
(by appointment only)

C./Rectoriá, 12, 07350 Binissalem - Mallorca

Tel. +34 971 719 201

info@vilanova8.com

www.vilanova8.com

Instagram: vilanova8_interior_design

Los azules... Intemporales y duraderos, elegantes en su simplicidad. De cualidades tranquilizadoras, sugieren los cielos mediterráneos, sus mares y su brisa marina mezclada con los colores neutros de la arena de sus playas y de la madera de sus bosques.

Los grises de sus piedras, tan atemporales para su uso en cualquier espacio que habitemos y su versatilidad, nos conducen hacia infinitas opciones de emparejamiento, para garantizar la creación de espacios únicos, ligeros y elegantes.

En Vilanova8, se prioriza el uso de **materiales naturales** sobre cualquier material artificial y altamente procesado. Materiales como el ratán, el bambú, el cáñamo de Manila o el uso de algas marinas como el abaca, nos aportan una sensación instantánea de lujo y estilo en cualquier espacio. El uso de lo natural nos recuerda en todo momento su sostenibilidad y su bondad para con el medio ambiente, nuestro hogar y nuestra familia.



LIVING TRENDS

From classic blue, deep green, neutral colours, curved shapes to handcrafted and nature elements, these are the new international design trends according Vilanova8, a Swiss-Spanish Interior Design company based in Mallorca.

Popular in the 60's **curved soft furnishings** have now taken hold on sideboards and even suspension lamps, but their return to sofas and seating make it one of the most intriguing interior design trends.

In the past year, the **intense green** colour has had a good role in textiles and decorative accessories, but we will continue seeing it both smoothly and as part of prints. Green can help enhance vision, stability, and endurance. It is a natural choice in interior design as an ideal background or backdrop because we are so used to seeing this colour in nature.

A timeless and enduring blue, Pantone 19-4052 **Classic Blue** is elegant in its simplicity. Suggestive of the Mediterranean sky and the Sea, blue colours highlight the desire for a dependable and stable foundation on which to build as we cross the limits into a new era.

Grey is an on-trend yet timeless colour for any space and can be used throughout the home. The versatility of the shades of grey lead to endless pairing options to ensure no room is ever the same.

Neutral colors will never go out of style and remember us the different shades of the Mediterranean sand and stones. The most important aspect of this kind of space is to introduce various subtle details that will give a bit more character to an interior. Discreet and trendy tones that provide lightness and elegance to any room.

At Vilanova8 they prioritize the use of **natural materials**, they never really go out of fashion and there is a reason for that: they are amazing neutrals and give an instant feeling of luxury and style to any space, especially on the Balearics. The natural materials trend focuses on the use of tactile materials like rattan, bamboo, seagrass, and Manila hemp. They are inherently more eco-friendly than their artificial counterparts. It is good for the environment, for your home and family as well.

FAVORITE PLACES IN PALMA



WE LOVE SHOPPING @

- 📌 Market halls Pere Garau and Es Olivar for fresh vegetables
- 📌 Concept store & historic building RIALTO LIVING Carrer de Sant Feliu, 3
- 📌 MONGE store for shoes, handmade in Mallorca Carrer Colom, 8
- 📌 Traditional panaderia LA GLORIA for local bakery products Carrer del Forn de la Glòria, 7



WE LOVE ARCHITECTURE & CULTURE @

- 📌 Colourful Santa Catalina District
- 📌 Roof top terrace of Palma Cathedrale
- 📌 Convent de Santa Clara with homemade cookies
- 📌 Basilica Sant Francesc
- 📌 Casal Balaguer. Town palace, coffee & museum
- 📌 Plaza Weyler with stunning Art Nouveau buildings

WE LOVE WEEKEND EXCURSIONS @

- 📌 Sóller train to the orange valley
- 📌 Bicycle to the Southwest and take a swim in Portals Vells. The bicycle track PASSEIG THE CALVIA leads from Palma to Paguera.
- 📌 Ferry boat to Ibiza. Take the early morning boat from Palma, spend the day in Ibiza city and go back in the evening.
- 📌 Hiking in the Tramuntana mountains, UNESCO nature heritage. Highest peak with 1,445 m altitude.



WE LOVE TO MEET WITH FRIENDS @

- 📌 Beach Club ANIMA BEACH next to the sea
- 📌 Portixol Sea Promenade for a stroll
- 📌 LA ROSA VERMUTERIA for a glass of vermouth, the new favorite drink in Spain Carrer de la Rosa, 5
- 📌 LA TORTILLERÀ for a large selection of omelettes Plaça de la Quartera, 1
- 📌 MOLA in THE HYPE for the menu of the day Carrer de la Grua, 2

SAFFRON & CO



THE SECRET OF MAJORCAN CUISINE

Why is paella yellow? Why do raisins go into spinach? The island's kitchen looks back on a long history. In culinary terms, it began around 123 with the Roman occupiers who brought Mallorca wine and olives. Cities like Alcudia and Palma emerged, the port of Sóller was built.

In 902 the island fell into the hands of the Arabs and another period of prosperity began. The Moors (Arabs from North Africa) are responsible for the expansion of the irrigation systems and the cultivation of terraces. Almond, apricot and orange trees were brought to the island. Magnificent buildings and urban architecture emerged that can still be found in Palma today. The emir resided in the Almudaina Palace, there were Arab baths all over the city and a mosque stood on the site where the cathedral now stands.

During this time, the tasty symbiosis of simple island cuisine with oriental influences emerged, as it has been preserved to this day: saffron gives paella its yellow color, raisins are part of the vegetables as well as coriander and the almond cake "Gató Mallorquin" spoils those with a sweet tooth.

When the Spaniards conquered Mallorca in 1229, the Christian religion came back, but many of the well-loved influences of the Moors and Romans remained with the residents. The kitchen pots still fill spinach with raisins and garlic, saffron gives sweets and the beloved paella their color and wine and olive oil have even been optimized to the point that they win international prices.

Bon Profit - Welcome to culinary paradise.



DAS GEHEIMNIS DER INSELKÜCHE

Warum ist Paella gelb? Warum kommen Rosinen in den Spinat? Die Inselküche schaut auf eine lange Geschichte zurück.

Kulinarisch beginnt sie um 123 mit den römischen Besatzern, die Mallorca Wein und Oliven brachten. Städte wie Alcudia und Palma entstanden, der Hafen von Sóller wurde errichtet.

Im Jahr 902 fiel die Insel in die Hände der Araber und eine weitere Blütezeit begann. Den Mauren (Araber aus Nordafrika) ist der Ausbau der Bewässerungsanlagen und der Terrassenanbau zu verdanken. Es wurden Mandel-, Aprikosen- und Apfelsinenbäume auf die Insel gebracht. Prachtvolle Gebäude und eine Stadtarchitektur entstanden, wie man sie noch jetzt in Palma findet. Der Emir residierte im Almudaina-Palast, es dampfte aus arabischen Bädern und an der Stelle der heutigen Kathedrale stand die Moschee. In dieser Zeit entstand die schmackhafte Symbiose der einfachen Inselküche mit orientalischen Einflüssen, wie sie bis heute erhalten blieb: Safran gibt der Paella die gelbe Farbe, Rosinen gehören zum Gemüse ebenso wie Koriander und der Mandelkuchen „Gató Mallorquin“ verwöhnt Leckermäuler.

Als im Jahr 1229 die Spanier Mallorca eroberten, kam zwar die christliche Religion zurück, doch viele lieb gewonnenen Einflüsse der Mauren und Römer blieben den Einwohnern. Die Küchentöpfe füllen noch heute Spinat mit Rosinen und Knoblauch, Safran verleiht Süßigkeiten und der geliebten Paella ihre Farbe und Wein sowie Olivenöl wurde sogar soweit optimiert, dass sie internationale Preise abräumen.

Bon Profit - Willkommen im kulinarischen Paradies.

EL SECRETO DE LA COCINA MALLORQUINA

¿Por qué la paella es amarilla? ¿Por qué las pasas se ponen con las espinacas? La cocina de la isla tiene una larga historia. En términos culinarios, comenzó alrededor del 123 con los ocupantes romanos que trajeron a Mallorca vino y aceitunas. Surgieron ciudades como Alcudia y Palma, se construyó el puerto de Sóller.

En 902 la isla cae en manos de los árabes y comienza otro período de prosperidad. Los moros (árabes del norte de África) son los responsables de la expansión de los sistemas de riego y el cultivo de tierras. Se llevaron a la isla almendros, albaricoques y naranjos. Además, surgieron magníficos edificios y arquitectura urbana que aún hoy se pueden encontrar en Palma. El emir residía en el Palacio de la Almudaina, había baños árabes por toda la ciudad y una mezquita estaba en el sitio donde ahora se encuentra la catedral.

Durante este tiempo surgió la sabrosa simbiosis de la sencilla cocina isleña con influencias orientales, tal y como se ha conservado hasta nuestros días: el azafrán le da a la paella su color amarillo, las pasas forman parte de las verduras, así como el cilantro y el pastel de almendras "Gató Mallorquin" mima a los golosos.

Cuando los españoles conquistaron Mallorca en 1229, la religión cristiana regresó, pero muchas de las influencias más queridas de los moros y romanos permanecieron con los residentes. Las ollas de la cocina todavía llenan las espinacas con pasas y ajos, el azafrán da a los dulces y la querida paella su color e incluso se han optimizado el vino y el aceite de oliva hasta el punto de ganar premios internacionales.

Bon Profit - Bienvenido al paraíso culinario.



MOLA

IN

T · H · E Y P E

FOOD | SNACKS | DRINKS

@ MOLA in THE HYPE
Carrer de la Grua 2, Palma
Tel. +34 634 33 93 44
www.grupomola.com



Sea view

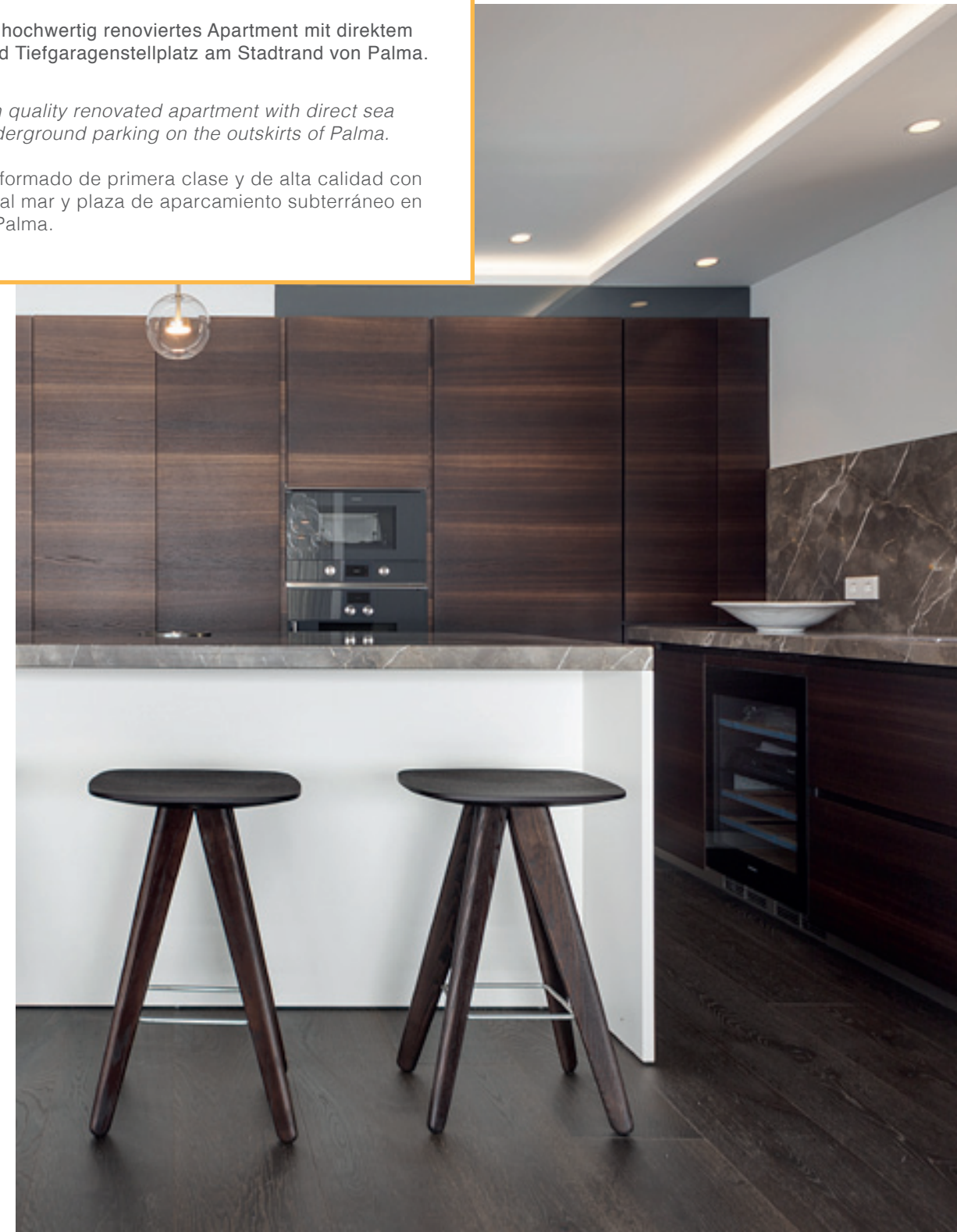
Erstklassiges, hochwertig renoviertes Apartment mit direktem Meerzugang und Tiefgaragenstellplatz am Stadtrand von Palma.

First class, high quality renovated apartment with direct sea access and underground parking on the outskirts of Palma.

Apartamento reformado de primera clase y de alta calidad con acceso directo al mar y plaza de aparcamiento subterráneo en las afueras de Palma.

Cala Major
Ref. 6800212 · 1.950.000 €

	2		147 m ²
	3		





Bezauberndes Apartment im Szene-Viertel Santa Catalina mit authentischen französischen Balkonen.

Charming apartment in the trendy Santa Catalina district with authentic French balconies.

Encantador apartamento en el popular barrio de Santa Catalina con auténticos balcones franceses.



Palma de Mallorca
Ref. 6800263 · 485.000 €



*Authentic
charme*



Inmitten der Natur bei Esporles und doch nur 10 Fahrminuten von Palma entfernt, besticht diese Villa durch viel Privatsphäre und eine moderne Ausstattung, die sie ideal zum Familienwohnsitz macht.

In the middle of nature near Esporles and only 10 minutes drive from Palma, this villa impresses with a lot of privacy and modern equipment, which makes it ideal for a family residence.

En plena naturaleza cerca de Esporles y a tan solo 10 minutos en coche de Palma, esta villa impresiona con mucha privacidad y equipamiento moderno, lo que la hace ideal para una casa familiar.

Family home

Esporles
Ref. 6800178 · 1.375.000 €

	4		300 m ²
	4		2.000 m ²





Open Spaces

Palma de Mallorca
Ref. 6800253 · 1.600.000 €



Traditionelle mallorquinische Elemente, großzügige Raumaufteilung und hohe Räume in einem neugebauten Apartment in der Stadtmitte.

Traditional Mallorcan elements, generous room layout and high ceilings in a newly built apartment in the city center.

Elementos tradicionales mallorquines, generosa distribución de habitaciones y techos altos en un apartamento de nueva construcción en el centro de la ciudad.



Hot tub

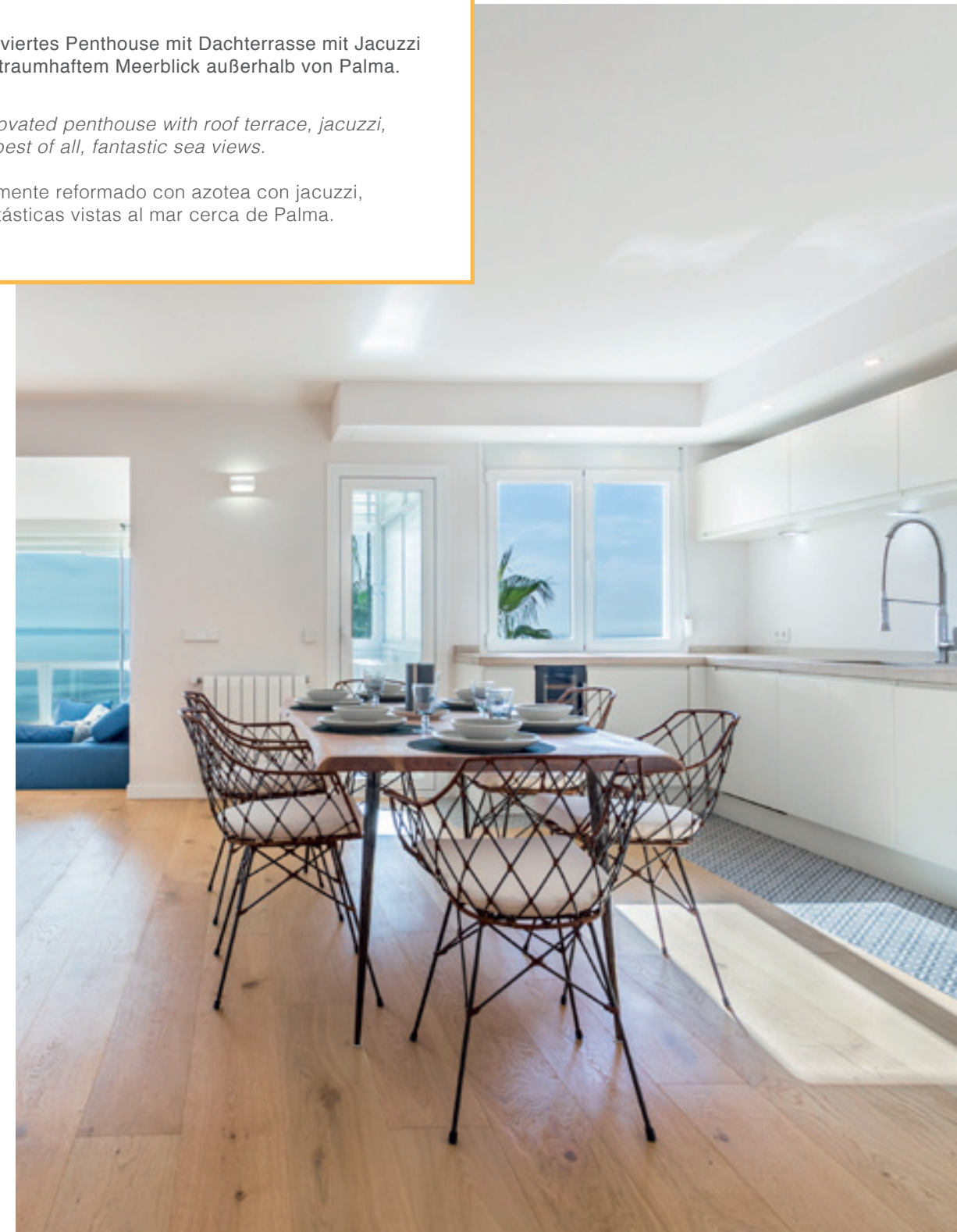
Komplett renoviertes Penthouse mit Dachterrasse mit Jacuzzi und Grill sowie traumhaftem Meerblick außerhalb von Palma.

Completely renovated penthouse with roof terrace, jacuzzi, barbecue and best of all, fantastic sea views.

Ático completamente reformado con azotea con jacuzzi, barbacoa y fantásticas vistas al mar cerca de Palma.

San Agustín
Ref. 6800325 · 1.650.000 €

	3		130 m²
	2		





Mit einem Sandstrand vor der Haustür und der Inselhauptstadt nur 15 Fahrminuten entfernt, ist dieses komplett renovierte Haus ideal für Familien und Freunde. Costa de la Calma befindet sich zwischen Santa Ponsa und Paguera.

With a sandy beach on your doorstep and the island's capital just a 15-minute drive away, this completely renovated house is ideal for families and friends. Costa de la Calma is located between Santa Ponsa and Paguera.

Con una playa de arena a la vuelta de la esquina y la capital de la isla a solo 15 minutos en coche, esta casa completamente renovada es ideal para familias y amigos. Costa de la Calma se encuentra entre Santa Ponsa y Paguera.

Friends welcome

Costa de la Calma
Ref. 6800280 · 1.480.000 €

	4		180 m ²
	2		1.370 m ²



Holiday home

Nur 10 Fahrminuten von Palma entfernt, befindet sich dieses renovierte Apartment in unmittelbarer Strandnähe. Eine perfekte Ferienimmobilie.

This renovated apartment is located just a 10-minute drive from Palma, close to the beach. A perfect vacation property.

Este apartamento reformado se encuentra a solo 10 minutos en coche de Palma, cerca de la playa. Una propiedad de vacaciones perfecta.

Illetas
Ref. 6800321 • 695.000 €

	2		85 m ²
	1		





Neptunus International Real Estate
Avenida Jaime III, 28 · 07012 Palma de Mallorca
Tel. +34 971 227 626
info@neptunus-international.com
www.neptunus-international.com

