2ª edición
actualizada

BIBLIOTECA CANARY WINE 1

Acerca del *Canary Wine*

Compendio de la vitivinicultura del archipiélago canario

Islas CANARIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Canary WINE



Acerca del *Canary Wine*

Compendio de la vitivinicultura del archipiélago canario

BIBLIOTECA CANARY WINE 1

Islas CANARIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Canary WINE

www.canarywine.com #canarywine



«Por mi fe que habéis bebido demasiado vino canario, un vino maravilloso y penetrante que perfuma la sangre».

Enrique IV
William Shakespeare

Acerca del Canary Wine.
Compendio de la vitivinicultura del archipiélago canario.

Edita
Asociación de Viticultores y Bodegueros
de Canarias AVIBO.
Calle La Palmita 10, 38440 La Guancha
Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias
canarywine.com | info@canarywine.com

Dirección
Juan Jesús Méndez Siverio

Coordinación técnica
Cultania. Gestión integral del patrimonio cultural
Josué Ramos Martín — Cultania.

Diseño gráfico y maquetación
Gabriela Mailet — Cultania.

Ilustraciones e infografías
Arlene Gutiérrez de Armas
Mauro Sánchez Gómez — Cultania.

Fotografías principales
Julia Laich
Tato Gonçalves
Rocío Eslava
GMR Canarias, SAU
Los créditos de las imágenes se incluyen
al final de la publicación.

ISBN: 978-84-09-62885-8
D.L.: TF 376-2024
1ª edición: septiembre de 2021
2ª edición: junio de 2024

© De los textos: sus autores
© De las imágenes: sus autores y
los archivos correspondientes
© Todos los derechos reservados

Índice

Prólogo a la segunda edición 8

Presentación 12

1.0 → Los vinos de los volcanes. Influencia del desarrollo geológico de las Islas sobre los vinos volcánicos de Canarias.
Jorge Méndez Díaz 16

2.0 → Climatología y topografía
Miguel Febles Ramírez 38

3.0 → Una historia del vino canario
Javier Luis Álvarez Santos 48

4.0 → Canarias como uno de los centros mundiales de biodiversidad de la vid. La singularidad en la copa de vino a partir de varietales únicos en el mundo.
María Francesca Fort Marsal 58

5.0 → Canarias, paraíso de la diversidad enológica
Agustín García Farráis 94

6.0 → La situación actual de los viñedos y de los vinos canarios
Miguel Febles Ramírez 106

7.0 → Técnicas de cultivo y patrimonio vitivinícola
Juan Enrique De Luis Bravo 116

Epílogo El paisaje cultural del viñedo en Canarias. Un patrimonio a proteger. Una oportunidad para el turismo sostenible.
Josué Ramos Martín 130

Directorio de bodegas adscritas a la DOP Islas Canarias 138

Bibliografía y créditos de imágenes 154

Prólogo a la segunda edición

Desde hace algunos años, en la DOP Islas Canarias - Canary Wine hemos iniciado una línea de trabajo dedicada a divulgar y acercar a la ciudadanía la riqueza de nuestra identidad vitivinícola. Siempre hemos defendido que nuestra misión comienza en nuestros viñedos y bodegas, pero debe prolongarse más allá, transmitiendo la singularidad que define la historia y la cultura vitivinícola de Canarias. Este propósito no solo obedece a un ejercicio de divulgación, sino también a la necesidad de poner en valor siglos de tradición que perduran con pleno vigor gracias al incansable trabajo de todas las personas vinculadas en nuestro archipiélago al mundo del vino. Una tradición extraordinaria que se nutre de elementos ambientales, climáticos, geológicos, históricos, culturales y genéticos singulares que conforman un universo vitivinícola único en el mundo entero.

Motivados por dar a conocer y hacer más accesible todo el conocimiento generado a lo largo de los años acerca de este acervo vitivinícola, en 2021 publicamos *Acerca del Canary Wine. Compendio de la vitivinicultura del archipiélago canario*. Una obra colectiva donde diversos autores de reconocido prestigio y especialistas en sus diversas ramas de conocimiento sintetizaron de manera clara y precisa el estado de la cuestión acerca de diferentes temas: geología, climatología, historia, variedades y biodiversidad, tipos de vinos, producción, técnicas de cultivo, patrimonio y enoturismo. Estamos altamente satisfechos con el grado de cumplimiento de los objetivos que nos trazamos con la primera edición, ya que ha sido una herramienta de gran utilidad para la definición de Canarias como región vitivinícola singular en base a argumentos sólidos y contrastados.

El trabajo realizado en *Acerca del Canary Wine* ha constituido también la base para la elaboración de los contenidos de los cursos de iniciación y de experto en *Canary Wine*, impulsados por la DOP Islas Canarias, que están sirviendo para formar a muchos profesionales y apasionados del vino, tanto en las Islas como en el extranjero. En este sentido, de cara a alcanzar un público lo más amplio posible, la versión española fue traducida al inglés con el título *About Canary Wine*, teniendo una gran aceptación, especialmente, en Inglaterra y Estados Unidos. Del mismo modo, a partir de estos libros editamos una versión reducida del mismo en formato *booklet*, que ha tenido también un enorme éxito de crítica, sobre todo en ferias y acciones formativas realizadas en los últimos años.

Este empeño no concluye en *Acerca del Canary Wine*. En 2022, editamos *El vino que perfuma la sangre. El Canary Wine en las letras universales*, con su respectiva traducción inglesa en formato digital, y que estará disponible en papel próximamente. El propósito de esta publicación fue confeccionar una recopilación que se nutriera de una investigación nueva acerca de todas aquellas menciones realizadas al *Canary Wine* en la literatura universal. Un trabajo que hasta nuestros días solo se había alcanzado de manera parcial y que incrementó notablemente tanto el número de referencias conocidas como la nómina de autores de prestigio que degustaron o conocieron nuestros vinos. Desde los ya conocidos como Shakespeare, Jonson, Voltaire, Kant o Walter Scott, encontramos pasajes de H. G. Wells, Julio Verne o Alexandre Dumas, pasando por un enorme listado de poemas anónimos creados en las tabernas inglesas de los siglos XVI y XVII, cuando el Malvasía embriagaba la creatividad literaria de esos autores.

Actualmente, continuamos este camino con un tercer volumen que se centrará en la historia del *Canary Wine* a partir de un trabajo de investigación inédito realizado en bibliotecas y archivos. Nuestro interés por la historia se ha materializado también en las tres ediciones celebradas de las *Jornadas Históricas Canary Wine*, organizadas por la DOP Islas Canarias - Canary Wine conjuntamente con la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y de la Universidad de La Laguna, con el objetivo de profundizar en el conocimiento de la situación económica, social, política y cultural del vino de las Islas Canarias, en especial y del mundo en general. El cuarto volumen abordará, por su parte, el patrimonio cultural inmaterial vitivinícola. Esta publicación se nutrirá de un proyecto financiado por el Ministerio de Cultura, que recogerá información directa procedente de viticultores y bodegueros acerca de conocimientos, usos, tradiciones, festejos, creencias y otros aspectos vinculados a esa cultura intangible. El objetivo es recopilar todas esas fuentes de carácter oral antes de que desaparezcan, quedando registradas en el *Archivo de la Memoria Oral Vitivinicola*, lo que constituirá un reservorio de conocimientos de enorme valor.

El rápido crecimiento de este proyecto nos ha llevado a aglutinar tanto las obras actualmente publicadas junto a las otras dos que están en camino en la *Biblioteca Canary Wine*. En esta colección se integra el ejemplar que usted tiene entre sus manos o ante sus pantallas. Se trata de una segunda edición actualizada de *Acerca del Canary Wine*, la cual ha sido posible gracias al notable éxito que se alcanzó con la primera. Se trata, por tanto, de un proyecto vivo, que esperamos seguir enriqueciendo con nuevas iniciativas y publicaciones, y en el que deseamos dar a conocer nuestra extraordinaria historia, tradición y patrimonio vitivinícolas.

DOP Islas Canarias





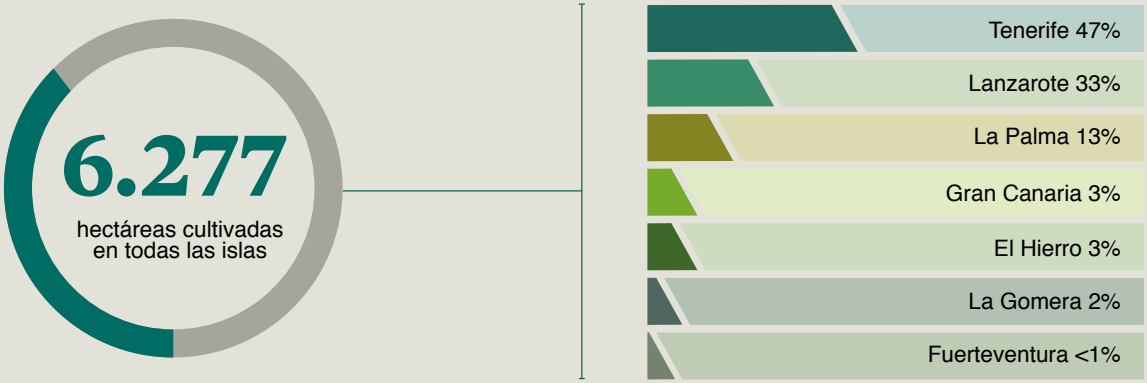


En pleno océano Atlántico, las Islas Canarias son el hogar de vinos únicos en el mundo. Aquí residen variedades ancestrales locales, cuidadas durante generaciones y cultivadas con técnicas tradicionales que incrementan el valor intangible de sus vinos.

Viñas heroicas, libres de filoxera, cuyas plantas penetran directamente en nuestros suelos fértiles y volcánicos acariciados por los vientos alisios que, desde el mar a la cumbre, nos regalan la materia prima idónea para crear vinos diversos, pero a la vez únicos. Canarias es así uno de los tesoros del patrimonio vitivinícola mundial.

Bienvenidos a Canarias.
Bienvenidos a la tierra del *Canary Wine*.

El cultivo de la vid en Canarias



Uvas blancas

Listán blanco

Malvasía volcánica

Vijariego blanco

Uvas tintas

Listán negro

Negramoll

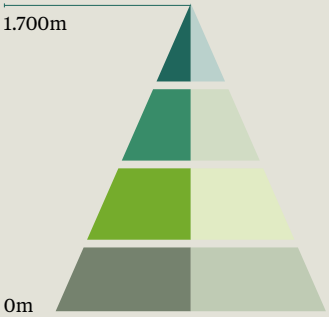
Vijariego negro

+45

Variedades locales que **no existen en ninguna otra parte del mundo.** 37 confirmadas más diferentes mutaciones y otras variedades actualmente en estudio.

1.700m

Desde el nivel del mar hasta los 1.689 metros de altitud, los viñedos de Canarias son los **más altos de Europa**



Cultivos ancestrales



Canarias, territorio libre de filoxera, plaga que asoló los viñedos del planeta

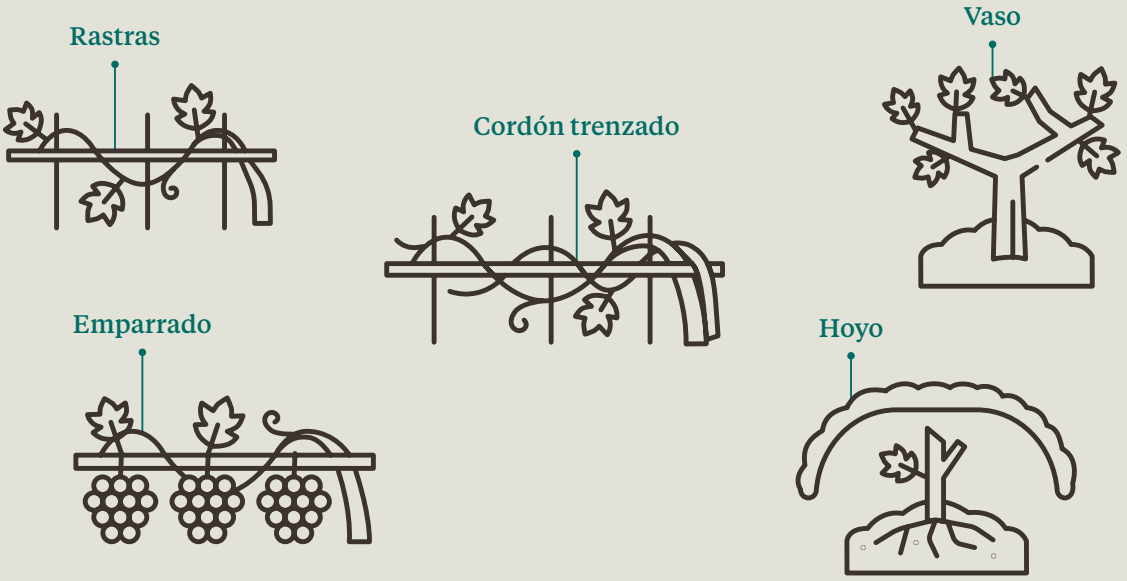


Conservación de varietales y de viñedos centenarios, de los más antiguos de Europa



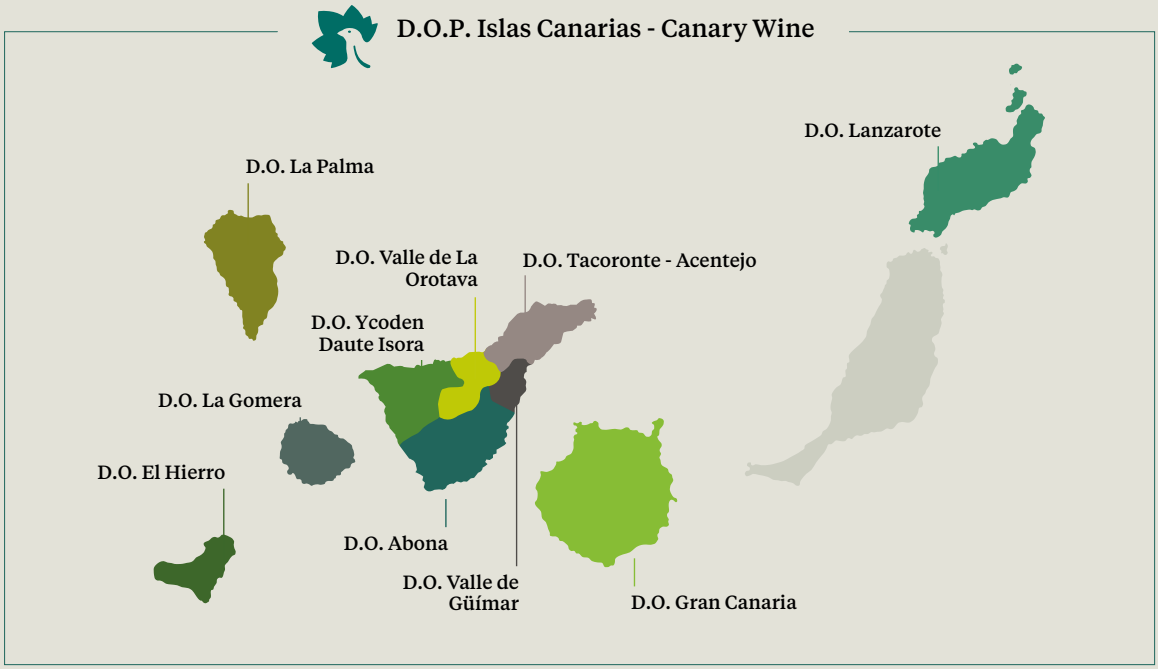
Cultivo en pie franco. La planta se inserta y nutre directamente del suelo.

Sistemas locales de conducción



La producción de vino en Canarias

Canarias cuenta con 11 Denominaciones de Origen



319

bodegas en Canarias, de las que embotellan 242

8.000

viticultores y viticultoras en todas las islas

+10millones

de litros al año se producen en toda Canarias





1.0

Los vinos de los volcanes

Influencia del desarrollo geológico de las Islas sobre los vinos volcánicos de Canarias

Jorge Méndez Díaz

Graduado en Ingeniería Agrícola y del Medio Rural por la Universidad de La Laguna y Máster en Viticultura y Enología por la Universidad Politécnica de Madrid. Actualmente forma parte del proyecto Bodegas Viñátigo, como segunda generación del proyecto, y quinta generación familiar en la tradición vitivinícola. Ha realizado estancias en distintas regiones del mundo como Argentina, Chile y Borgoña, así como en diversas zonas de España.



El origen volcánico de las Islas Canarias ha conllevado la creación de un mosaico geológico complejo, caracterizado por suelos muy jóvenes y fértiles. De su seno brota una viticultura excepcional que nos regala vinos únicos, con una identidad muy singular.

Introducción

Las sucesivas erupciones volcánicas han generado en cada isla un mosaico geológico que ejemplifica a la perfección la gran complejidad que caracteriza a los suelos vitícolas canarios y que justifica la excepcional singularidad de los vinos elaborados en nuestras Islas. Teniendo en cuenta que los suelos que se encuentran a día de hoy en las Islas Canarias se caracterizan por haber sufrido procesos de sedimentación o por haber derivado de materiales piroclásticos o lávicos, no existe un patrón claro de zonificación o clasificación por zonas, resultando incluso más compleja la comprensión de los mismos. Así mismo, la intervención del ser humano, transformando laderas y pendientes en terrazas cultivables y generando una cultura de agricultura aterrazada en las Islas con pendientes más pronunciadas, ha provocado también modificaciones en la composición de los suelos agrícolas canarios.

Contrariamente a como se puede pensar, no necesariamente las zonas geológicas más antiguas de las islas son de composición arcillosa, ni las más jóvenes son más arenosas o pedregosas; ya que, debido a los deslizamientos y las acumulaciones por sedimentación de materiales, no existe un patrón evolutivo claro y único.

Por otro lado, a la excepcionalidad de los suelos de las Islas Canarias se le añaden dos componentes más de heterogeneidad en lo que respecta a la viticultura: **la riqueza del patrimonio vitícola**, con decenas de variedades de uva que llegaron a las islas con la colonización europea; y **la ausencia de filoxera**, lo cual ha contribuido a que estas variedades se hayan conservado con el paso del tiempo y no hayan desaparecido. La no necesidad de porta-injerto y el hecho de que los suelos sean extremadamente jóvenes en comparación a los de los continentes hacen posible que las Islas Canarias tengan la **capacidad de producir vinos con una identidad muy singular**.

La formación geológica de Canarias y sus zonas productoras vitícolas

El archipiélago canario está formado por un conjunto de islas situadas sobre la placa africana. Forma parte de la Macaronesia, un conjunto de archipiélagos localizados en el océano Atlántico al que pertenecen también Cabo Verde, Madeira y las islas Azores. Al igual que Canarias, Cabo Verde y Madeira están situados sobre la placa africana; mientras que las islas Azores lo están sobre la placa euroasiática, más cercana a la norteamericana.

> Para elaborar grandes vinos es necesario conocer a fondo los procesos geológicos que han dado forma a nuestras Islas. Solo de esta manera podrán ser interpretados y, por consiguiente, conoceremos mejor nuestro territorio y el potencial del mismo.

Las Islas Canarias se extienden hacia el interior del océano Atlántico, de tal forma que islas como La Palma o El Hierro se encuentran a 450 km de distancia de la costa occidental africana. Por su parte, Lanzarote y Fuerteventura se sitúan apenas a cien kilómetros de aquella, siendo así las más cercanas al continente. Es muy importante destacar que la edad de las Islas difiere de la de los continentes. Las edades geológicas de estos ascienden considerablemente hasta los 500 millones de años o más, mientras que las Islas Canarias comenzaron



Esquema de la Teoría de los bloques levantados. Elaboración propia a partir de GEVIC.

a aparecer hace aproximadamente 20 millones de años, lo que nos hace comprender sus suelos como jóvenes.

Las islas más orientales, Fuerteventura y Lanzarote, fueron las primeras en aparecer. El resto de las islas del archipiélago comenzaron a surgir a partir de la corteza oceánica, formando complejos basales submarinos desde los cuatro mil o cinco mil metros de profundidad. Las series volcánicas subacuáticas que impulsarían las islas hacia la superficie son mucho más jóvenes. Islas como La Palma o El Hierro tienen entre un millón y medio y cuatro millones de años, siendo así las más recientes, mientras que Tenerife tiene una media de doce millones de años.

Sobre el origen de las Islas Canarias existen multitud de hipótesis que orbitan en torno a dos ideas fundamentales. Una de ellas se basa en la existencia de un sistema de fracturas en la corteza oceánica, inducidas por esfuerzos tectónicos, y que debido a la descompresión a niveles profundos de la corteza y de la parte alta del manto superior, producen la fusión masiva del manto y la génesis de los magmas que habrían originado las islas. En contraposición, la otra idea defiende que se generó un sistema magmático que provocó la fracturación de la corteza oceánica, a través de las cuales ascendieron estos magmas y formaron las Islas Canarias.

La formación de las islas se divide en varias etapas, similares en todas y cada una de ellas, y que se resumen en una serie de ciclos de actividad volcánica. Estos ciclos están constituidos por dos grandes unidades claramente diferenciadas. A la primera se la conoce como **Complejos Basales**, compuestas por las rocas más antiguas de todas las islas. Sobre una primera serie volcánica submarina se generarían las series volcánicas aéreas. Dichos complejos basales son visibles en diferentes puntos a lo largo de la geografía del Archipiélago, y pueden encontrarse en la isla de Fuerteventura, con el Macizo de Betancuria; en el norte de la isla de Tenerife, sobre el Macizo de Anaga; en la isla de La Gomera, en la Caldera de Vallehermoso;

o en la Caldera de Taburiente en la isla de La Palma. Por otro lado, en contraposición a esta serie de complejos basales, **las series volcánicas aéreas** se han formado por encima de estos superando la superficie oceánica y creando las islas. Con la aparición de estas series han surgido los grandes edificios volcánicos.

A lo largo de la creación geológica de las Islas, los materiales que componen estas erupciones se dividen en tres tipos:

A. Materiales piroclásticos o rocas volcánicas procedentes del fraccionamiento o división de los magmas emitidos, que a su vez forman grandes depósitos. Un buen ejemplo de estos materiales piroclásticos se puede encontrar en la vertiente sur de Tenerife.

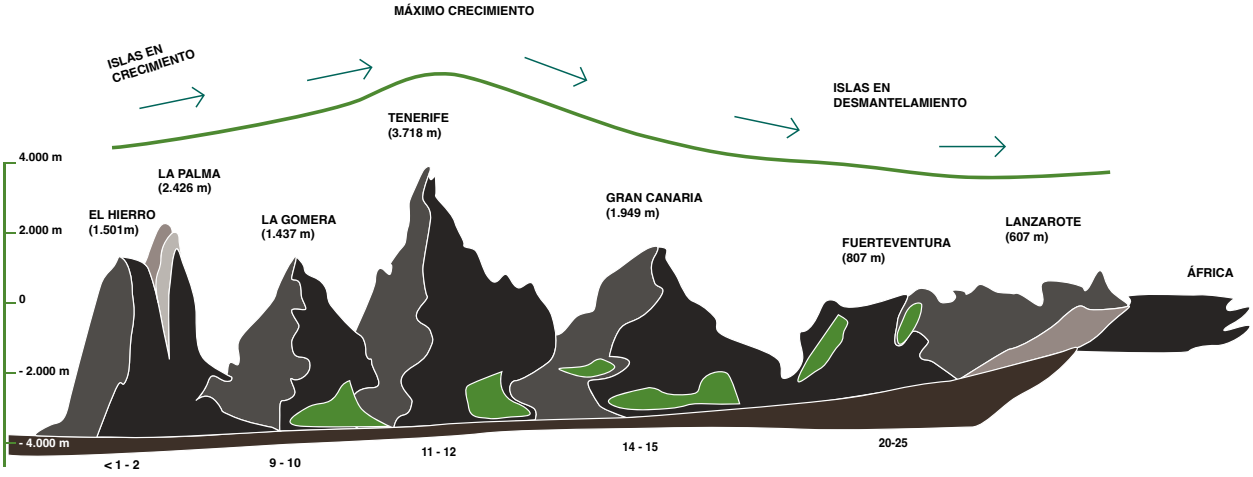
B. Materiales lávicos en forma de coladas de distinta índole, pudiendo ser basálticas, traquíticas, fonolíticas o ignimbríticas.

C. Estructuras sedimentarias que presentan comportamientos muy variables dependiendo del grado de cimentación de los mismos. Estos pueden encontrarse en distintos barrancos.

A modo de conclusión, podemos destacar los siguientes puntos fundamentales sobre las características geológicas de las Islas Canarias:

→ En cuanto a su origen, todas las hipótesis orbitan en torno a las dos ideas comentadas. Fracturas que por descompresión originan el magma que forman las islas posteriormente, o bien, el magma, que induce las fracturas a través de las cuales ascienden los materiales que formarían las islas.

→ El tipo de materiales que conforman la geología del archipiélago pueden ser tanto piroclastos como materiales lávicos y sedimentarios.



Formaciones volcánicas subaéreas más antiguas (en millones de años). Elaboración propia a partir de Carracedo *et al.* (2002).

Lanzarote

La isla de Lanzarote es la más septentrional y oriental de las Islas Canarias. Su geología se divide en tres fases totalmente diferenciadas que han dado una forma muy singular a la conocida hoy en día como *isla de los volcanes*.

Durante la primera fase, la cual transcurre en la era del Mioceno, surgen en la superficie oceánica las zonas geológicas más antiguas de la isla. Esto incluye el Macizo de Famara-Guatifay, situado al norte, y los Ajaches al sur. La segunda fase de la formación geológica engloba todos los procesos de evolución de la morfología de la isla que ocurrieron entre el Mioceno y el Pleistoceno. Se trata de largos procesos de erosión que provocaron que los Macizos de Famara y Ajaches alteraran sus morfologías primigenias, derivando en edificios totalmente erosionados con valles en forma de "U" que pueden apreciarse en la actualidad. El Risco de Famara representa el mayor desnivel de la isla y es donde se encuentra el punto más alto de Lanzarote, conocido como **Las Peñas del Chache,** con una altura de 671 metros sobre el nivel del mar.

Tras estos procesos y a partir de varios focos magmáticos surgieron entre ambas formaciones antiguas (Macizos de Famara-Guatifay y Ajaches) nuevas emisiones de magma que hicieron que estas formaciones se unieran en una sola isla. Así se explica la existencia de la alineación de edificios volcánicos en la zona central de la isla, ejes que coinciden curiosamente con los de Fuerteventura. La mayoría de estos volcanes se encuentran ya en un estado de desmantelamiento, debido a la influencia continua de vientos. Es asombroso descubrir que, durante esta etapa, las islas de Lanzarote y Fuerteventura estaban unidas por el estrecho que las separa, conocido como el estrecho de Bocaina, donde se encuentra hoy en día la isla de Lobos. La última fase incluye la actividad volcánica resultante de las emisiones magmáticas alineadas paralelamente a las de la anterior fase en el centro de la isla. A lo largo de los siglos XVII y XVIII continuaron formándose edificios volcánicos que no superaron los 200 metros de altitud. Durante estas tres fases de formación geológica existieron tres hechos importantes que marcaron la morfología actual de Lanzarote:

→ Dos macizos con una vejez geológica acusada. Famara-Guatifay, al norte de la isla y Los Ajaches al sur.

→ Dos áreas de volcanismo reciente que originaron la parte central de la isla, conocidas como Timanfaya, el Volcán y el Malpaís de La Corona.

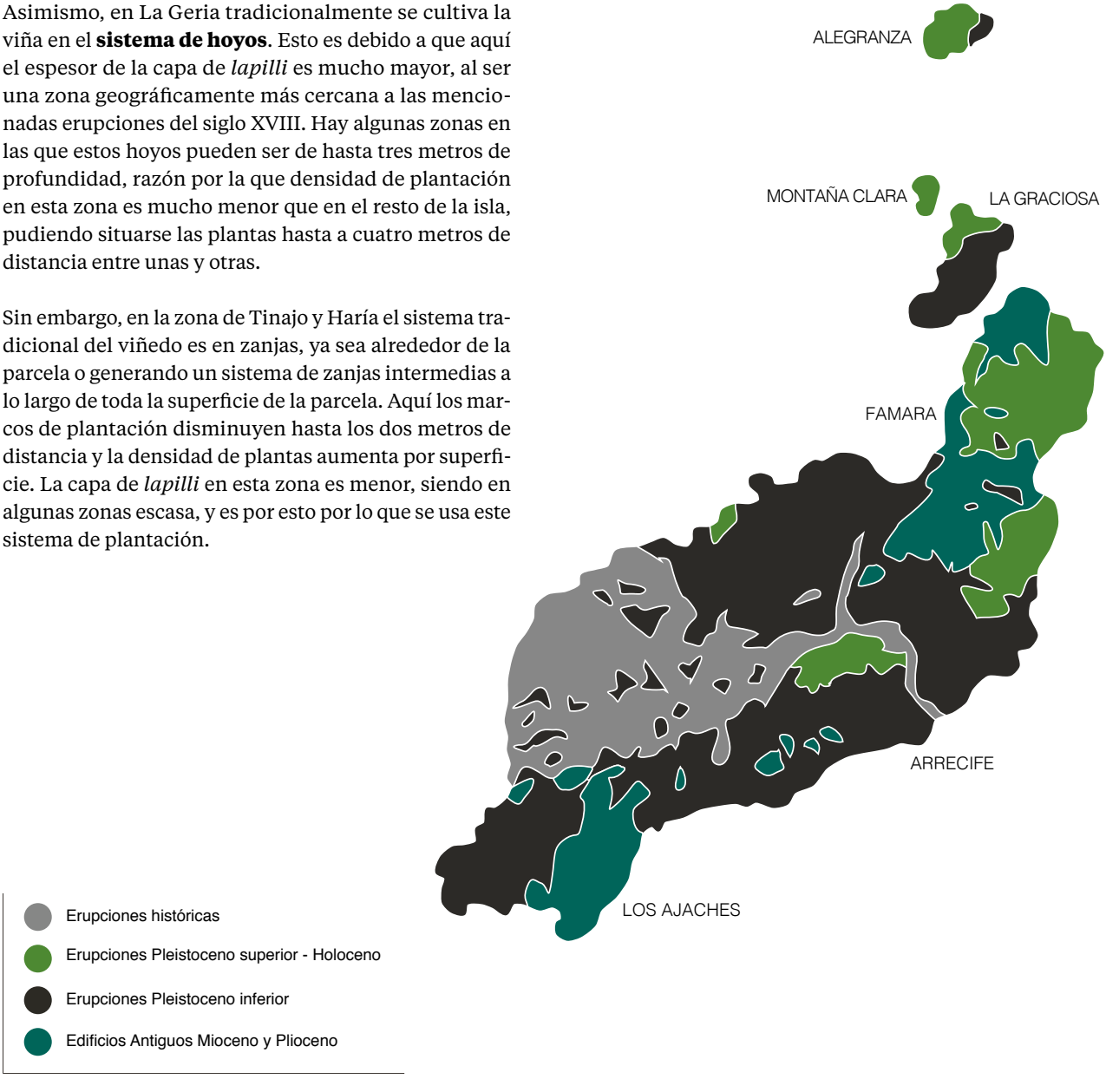
→ Como último hito destacable, una lengua de arenas de origen marino atravesó la isla por su centro, en el área conocida como El Jable.

Entre los años 1730 y 1736 se producen ciertas erupciones históricas que terminan ocupando aproximadamente una cuarta parte de la superficie de la isla. **El Parque Nacional de Timanfaya** es el área de mayor interés geológico, el cual linda con **La Geria**, uno de los paisajes vitícolas de la isla.

A raíz de estas erupciones volcánicas, el agricultor tuvo que buscar el suelo fértil bajo las cenizas del volcán. De este modo surgió un sistema agrícola que posibilita el cultivo de la vid a pesar de la hostilidad del medio en el que se sitúa. Se buscó bajo el *lapilli*, picón o rofe, como es conocido en la isla, la tierra fértil, que había quedado sepultada. Los agricultores decidieron plantar la viña y cubrirla con el mismo picón para conservar la humedad, y construyeron muros para resguardar las viñas de la fuerte influencia eólica.

Asimismo, en La Geria tradicionalmente se cultiva la viña en el **sistema de hoyos**. Esto es debido a que aquí el espesor de la capa de *lapilli* es mucho mayor, al ser una zona geográficamente más cercana a las mencionadas erupciones del siglo XVIII. Hay algunas zonas en las que estos hoyos pueden ser de hasta tres metros de profundidad, razón por la que densidad de plantación en esta zona es mucho menor que en el resto de la isla, pudiendo situarse las plantas hasta a cuatro metros de distancia entre unas y otras.

Sin embargo, en la zona de Tinajo y Haría el sistema tradicional del viñedo es en zanjas, ya sea alrededor de la parcela o generando un sistema de zanjas intermedias a lo largo de toda la superficie de la parcela. Aquí los marcos de plantación disminuyen hasta los dos metros de distancia y la densidad de plantas aumenta por superficie. La capa de *lapilli* en esta zona es menor, siendo en algunas zonas escasa, y es por esto por lo que se usa este sistema de plantación.



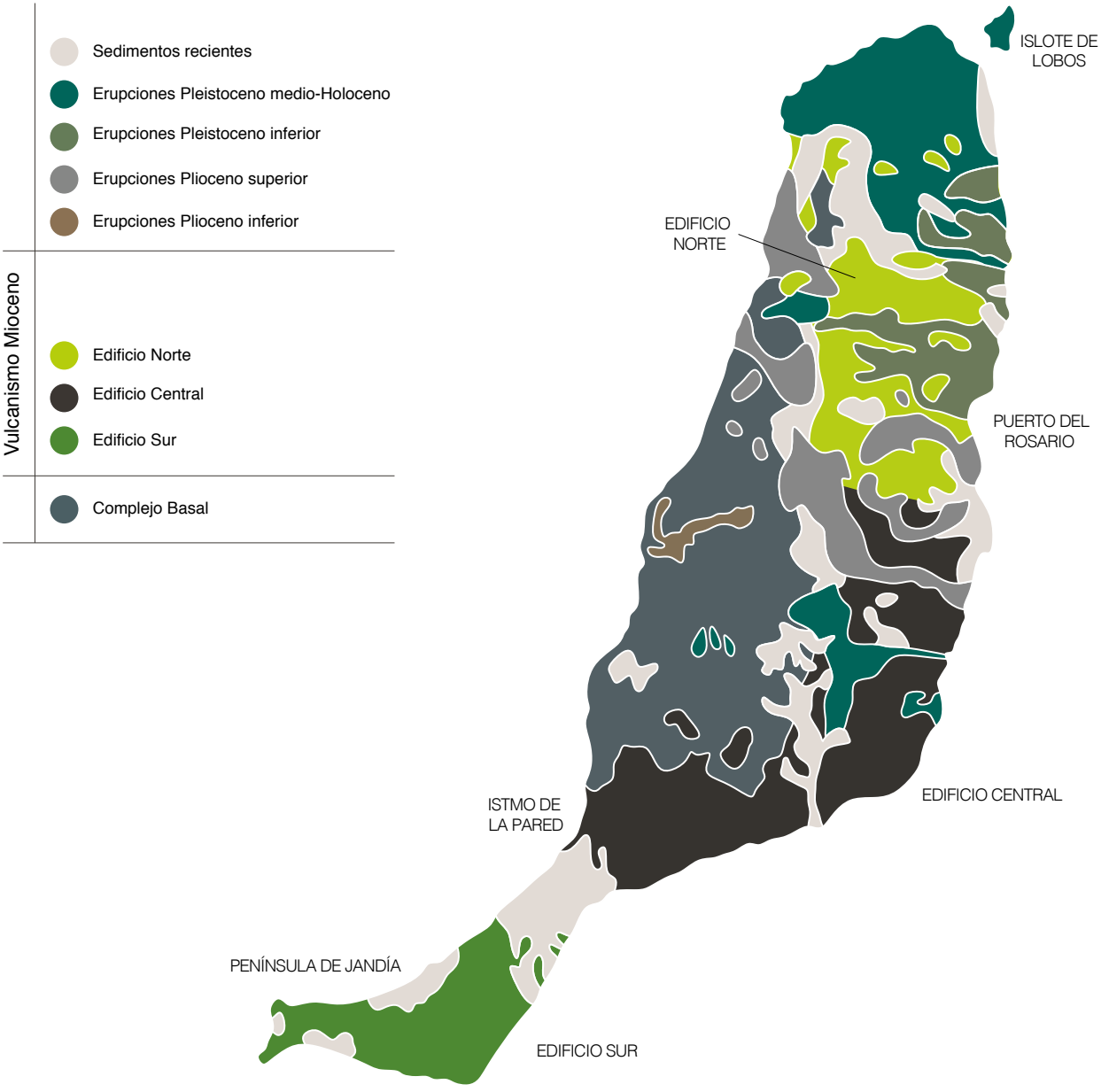
Fuerteventura

Tras la etapa de formación de los complejos basales originados en el lecho oceánico a gran profundidad, que ocurrió hace aproximadamente veinte millones de años, dio comienzo una serie de actividades volcánicas subacuáticas que hicieron emerger la isla de Fuerteventura.

A raíz de esta serie volcánica en la superficie, se generaron tres grandes estrato-volcanes. Estas estructuras aparecieron en diferentes zonas de la actual isla: los volcanes de la zona sur, en la actual zona de Jandía; y los volcanes que dieron forma al edificio central, que llegaron a tener alturas sobre el nivel del mar similares a las del Teide actualmente. Debido a la inestabilidad de estas estructuras, hace aproximadamente quince millones de años, el edificio geológico central sufrió un gran derrumbe hacia el oeste, introduciéndose hacia las profundidades del océano Atlántico, el cual puede observarse hoy en día. Más tarde, se generó un tercer edificio al norte de la isla, del cual algunas rocas del complejo basal quedaron a simple vista tras los acontecimientos narrados: estas son las zonas de Betancuria y Ajuy. Al igual que con Lanzarote, al tratarse de una de las islas más antiguas del archipiélago, los vientos y la pluviometría han jugado un papel fundamental en la erosión del terreno, alterando su forma inicial.

Fuerteventura posee poca superficie de viñedo, situados en el municipio de La Oliva y la zona de Tetir, aunque **se plantaron aquí las primeras variedades que llegaron a las islas tras la conquista**. Las variedades están cultivadas sobre suelos de jable de color blanco amarillento.




Sedimentos recientes
Erupciones Pleistoceno medio-Holoceno
Erupciones Pleistoceno inferior
Erupciones Plioceno superior
Erupciones Plioceno inferior
Vulcanismo Mioceno
Edificio Norte
Edificio Central
Edificio Sur
Complejo Basal
ISLOTE DE LOBOS
EDIFICIO NORTE
PUERTO DEL ROSARIO
EDIFICIO CENTRAL
ISTMO DE LA PARED
PENÍNSULA DE JANDÍA
EDIFICIO SUR

Tenerife

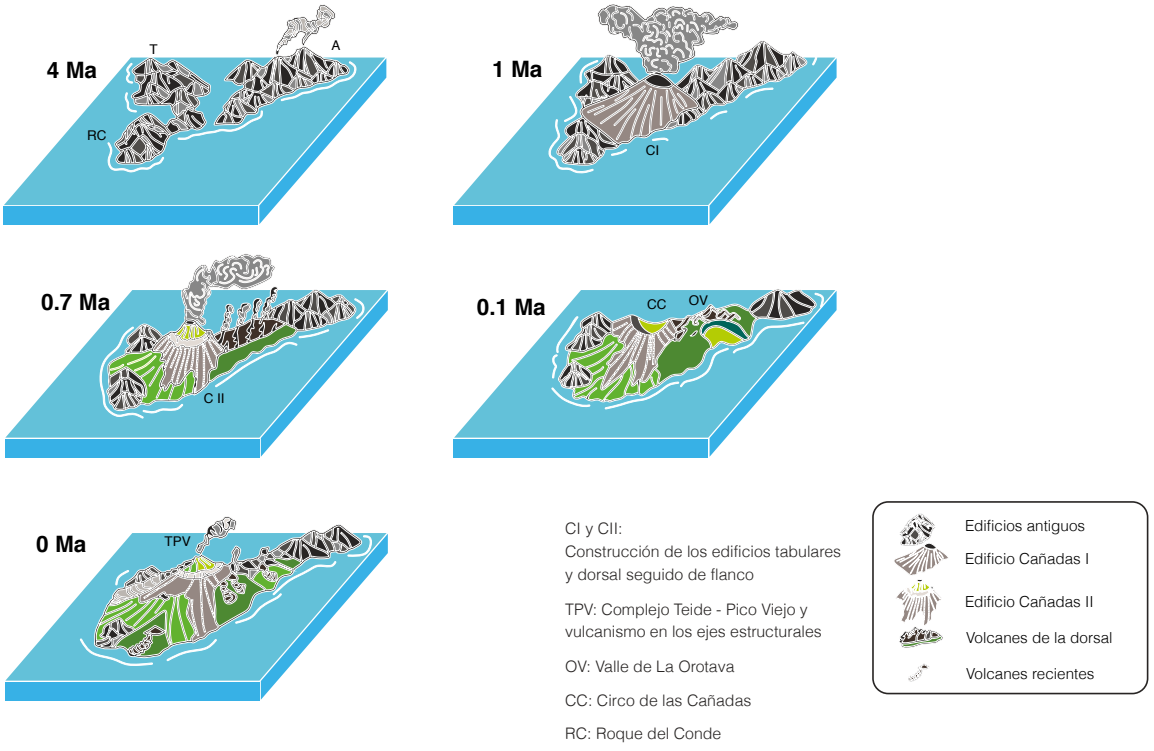
La isla de Tenerife, por ser de mayor tamaño en superficie y desarrollo geológico y geográfico, es quizás la isla más compleja de explicar. La intensa actividad volcánica y el desplazamiento de los grandes ejes estructurales que han ido formando el archipiélago promovieron el surgimiento de la mayor de las islas en extensión y altura. **Tenerife está coronada por el complejo Teide-Pico Viejo**, que cuenta con casi cuatro mil metros de altura sobre el nivel del mar, y con más de tres mil metros de profundidad desde el lecho oceánico.

Tenerife en sí es, como el resto de las islas que conforman el archipiélago canario, un edificio volcánico que emerge de forma independiente desde la profundidad del océano Atlántico. Se estima que comenzó a formar sus complejos basales hace aproximadamente diez o quince millones de años, en la era del Mioceno. Durante esta época, los materiales que se generaban se iban acumulando sucesivamente, formando los complejos basales iniciales. Estas erupciones submarinas derivaron en lavas almohadilladas debido al rápido enfriamiento del magma por estar en un medio subacuático. En Tenerife, estas lavas se encuentran intercaladas con una densa red de diques que constituyen el ya conocido complejo basal insular. Mientras avanzaba la formación por acumulación de erupciones y sedimentación de diversos orígenes, el edificio emergió a la superficie, consolidando la primera fase de formación de la isla en su etapa subaérea.

Existen diversas teorías sobre cómo se formó la isla de Tenerife. Algunos autores defienden la idea de la aparición de tres islotes principales independientes conocidos como **Serie I** o **Serie Basáltica Antigua**, y los sitúan en los actuales macizos de Anaga, Teno y Adeje. Otros autores exponen la idea de que la tierra emergida desde un principio ya integraba el grueso del volumen actual de la Isla. Esta idea se defiende gracias al hallazgo del barranco de Tamadaya, donde se han encontrado rocas que datan de hasta tres millones y medio de años, y que coinciden con la edad geológica de las últimas fases eruptivas de los macizos de Anaga y Adeje.

Tras esta primera fase de formación comienza un periodo de inactividad volcánica donde los agentes erosivos (viento, lluvia y otros) comienzan a modificar las estructuras formadas en la Serie I. Se cree que este periodo de inactividad duró alrededor de un millón de años, y sin duda alguna moldeó gran parte de la red de barrancos de la isla. Posteriormente a este periodo, se reactiva la actividad volcánica, pero esta vez las series volcánicas no se enfocan en los ejes extremos de la isla sino que se concentran en la zona central. A este periodo se le denomina **Series Recientes**. Respecto a la nueva actividad volcánica en las zonas de la Serie I, estas se limitan a áreas como la Punta de Teno, Buenavista y El Palmar en el Macizo de Teno; y en la Punta del Hidalgo en el Macizo de Anaga. Los procesos erosivos que forman los barrancos hacia el interior de la isla continuarán en estos puntos geológicamente mucho más antiguos.

Debido a la intensa actividad volcánica durante los últimos tres millones de años, surge en la zona central de la isla una gran estructura que llega a alcanzar más de dos mil metros de altitud. A esta gran estructura se le denomina **Edificio Pre-Cañadas**, y será el soporte sobre el que se erige el **Edificio Cañadas I** y en el que continúa formándose una gran estructura de un futuro estratovolcán. El edificio volcánico Cañadas I sufrió varios colapsos que derivaron en una actividad volcánica que transportó grandes cantidades de materiales explosivos que cubrieron una gran extensión de la isla. Un tercer estratovolcán se erigió sobre la estructura del Edificio Cañadas I, alcanzando



Evolución de la isla de Tenerife en cinco etapas. Elaboración propia a partir de Ancoechea (2004a).

una altura de más de dos mil quinientos metros de altitud sobre el nivel del mar, originando el denominado **Edificio Cañadas II**. Se estima que esta estructura pudo llegar a alcanzar los cinco mil metros de altura. Debido a su gran altitud y a la inestabilidad causada por la escasa plataforma sobre la que se erigía, dos deslizamientos gravitacionales hicieron que dicha estructura cayera, dando origen a la semi-caldera de Las Cañadas. Tras diversos estudios topográficos se ha comprobado que estos grandes deslizamientos sumergieron los materiales de la isla en el fondo oceánico.

Previo a los deslizamientos del Edificio Cañadas I, comienza un periodo de actividad volcánica muy intenso del cual se origina la **Cordillera Dorsal de la isla**, conocida también como Dorsal de Pedro Gil. Esta tendrá dos vertientes opuestas, que unen una de las estructuras geológicas más antiguas de Tenerife, el Macizo de Anaga, con Las Cañadas del Teide. En cada vertiente de esta dorsal se encuentran dos grandes depresiones abiertas hacia el mar, los valles de Güímar y de La Orotava. El primero se originó a causa de un deslizamiento hace setecientos mil años; mientras que el segundo hace quinientos mil.

Tras el colapso de los Edificios Cañadas surgió una gran caldera abierta hacia al norte debido a que el flanco norte colapsó y se deslizó al mar en el deslizamiento de Icod de Los Vinos. Se conformó así un pequeño valle en la zona de La Guancha e Icod de Los Vinos que fue posteriormente cubierto por las erupciones post-caldera (Pico Viejo, El Teide, Domos, etc.). Justo después del deslizamiento del Edificio Cañadas II, hace unos doscientos mil años, dieron comienzo las primeras erupciones que originaron el



gran estratovolcán Teide-Pico Viejo. Dicho volcán se originó debido a diferentes erupciones y alcanza hoy en día casi cuatro mil metros de altura. El complejo Teide-Pico Viejo, junto con la Dorsal de Pedro Gil, son las zonas volcánicas más activas de Tenerife.

En la isla de Tenerife podemos encontrar **los suelos más antiguos dedicados al cultivo de la vid en los Macizos de Anaga y Teno**, con las subzonas correspondientes a Taganana y el valle de El Palmar, respectivamente. Aquí los suelos son óptimos para el cultivo de variedades tintas debido a su alto contenido en limo y arcilla balanceado con un componente pedregoso de interés. Cerca del Macizo de Teno, la zona alta de la vertiente noroeste sobre el pueblo de Icod de Los Vinos y La Guancha fue sepultada por las erupciones que generaron el estratovolcán Teide-Pico Viejo y conforman uno de los suelos más jóvenes de la isla teniendo un gran componente de arena y roca volcánica.

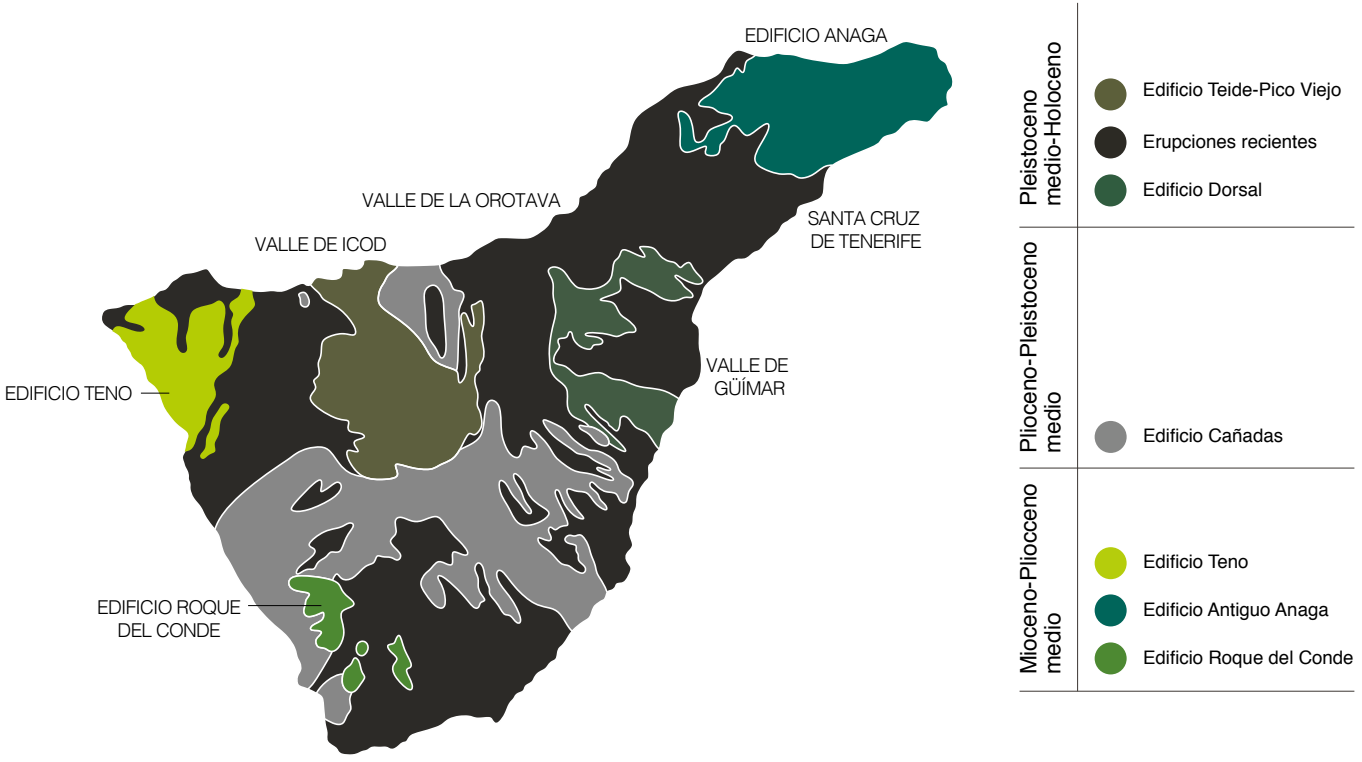
En el **Valle de La Orotava** se distinguen varias zonas de producción pero se diferencian de oeste a este de la misma forma en la que se decide tradicionalmente cultivar variedades blancas a tintas en la misma dirección. Los suelos en los parajes de Calzadilla, la Ferruja, Palo Blanco o la Cruz Santa son algo más pedregosos que los situados en parajes como La Perdoma o La Florida, con mejor adaptación para variedades tintas. No es una regla obligatoria, pero sí una tendencia que las variedades se distribuyan de esta forma.

En la vertiente norte de la isla, abarcando los municipios de Santa Úrsula, La Victoria, La Matanza, El Sauzal y Tacoronte, donde existe una amplia tradición por el cultivo, sobre todo, de variedad tintas, los suelos derivan de la evolución de las coladas basálticas que formaron la dorsal que comunicaba Anaga con el edificio central insular. En esta zona el contenido en arcilla es algo mayor y la concentración en el resultado final de

los vinos es evidente. Aun así, existen muchísimos parajes diferentes a lo largo de toda esta geografía desde las zonas altas de Santa Úrsula como La Corujera, Tamaide o el Farrobillo, zonas altas de La Matanza, Las Riquelas, La Hollera, etc. El municipio de Tegueste también tiene gran extensión de viñedo con suelos derivados de la degradación de la misma dorsal.

Si miramos hacia la vertiente sur de la isla los viñedos se cultivan tradicionalmente desde la zona de medianías hasta los casi mil quinientos metros, siendo uno de los paisajes vitícolas de mayor altura en Europa. En las zonas de medianías predominan los terrenos conformados por una componente arenosa y cubiertos de jable, una ceniza volcánica de color blanco. Sin embargo, en las zonas altas de la vertiente sur de la isla el tipo de suelo que predomina es de mayor contenido arcilloso, ya que el escudo formado por el edificio Cañadas ha posibilitado la evolución de estos suelos viejos.

Dependiendo también de la zona en la que nos encontremos, se verá acompañado por contenido pedregoso, en mayor o menor porcentaje. Las zonas más conocidas son las situadas en los altos del municipio de **Arafo y Güímar, en Los Pelados y Las Dehesas entre otros parajes y en la zona de Vilaflor**, donde el cultivo tradicional es en vaso. También la zona de Santiago del Teide es importante por su cultivo en vaso con suelos derivados de depósitos aluviales y las erupciones históricas cercanas a la zona.



Gran Canaria

Gran Canaria es la tercera isla más antigua del archipiélago, datando de catorce millones de años. Su geología es tan compleja como la de cada una de las islas que conforman el archipiélago canario, alternando episodios eruptivos que han ido dando forma a las estructuras que conforman el edificio insular y episodios de erosión. Estos últimos han ocurrido a lo largo de toda su historia geológica, aunque son destacables dos ciclos intermedios en los grandes ciclos eruptivos.

El primer ciclo eruptivo corresponde a cuando se activó la actividad volcánica sobre los complejos basales y comenzó a formarse una isla sobre el nivel del mar, siendo esta primera pequeña isla de escasa altura. Las emisiones de magma a la superficie desde distintos puntos o focos siguieron sucediéndose de manera cada vez más intensa, generando un vacío en la cámara magmática interna del edificio que colapsó formando una primigenia Caldera de Tejeda. Futuras erupciones volvieron a rellenar esta caldera con materiales más jóvenes, formando los picos más altos de ese primer edificio insular hacia el oeste de la isla. Esta primera isla estuvo formada sobre el complejo basal teniendo forma de escudo.

Tras un primer ciclo de inactividad volcánica, la influencia del océano Atlántico y del viento ocasionaron la aparición de grandes acantilados y de grandes depósitos de sedimentos en el fondo de los barrancos, comenzando así un segundo ciclo de actividad eruptiva que dio lugar al Roque Nublo. Este segundo ciclo es de alta intensidad eruptiva, formando un gran estratovolcán que se desestructurará y generará deslizamientos hacia el suroeste de la isla. Previo al tercer ciclo de actividad volcánica se formó la **Caldera de Tejeda** a causa de una gran erosión. En ese último ciclo se concentra la actividad en la zona norte de la isla.

A partir de este momento, las erupciones volcánicas cesan prácticamente y comenzó un largo proceso de erosión que fue moldeando el aspecto y la morfología geológica de la isla de Gran Canaria, y que continúa hasta el día de hoy.

En la isla de Gran Canaria se produce uva a lo largo de toda la geografía insular. Históricamente **el pico de Bandama** y su adyacente caldera es una de las zonas de mayor superficie de cultivo de viña. Este paraje está conformado por un cráter y un cono de ceniza volcánica similar al paisaje de la isla de Lanzarote descrito con anterioridad.

Los viñedos se cultivan sobre suelos con una espesa capa de picón sobre las laderas del pico de Bandama, generado a partir de la caldera adyacente tras su erupción volcánica. Otras zonas de producción importantes en la isla son las contiguas a la **Vega de San Mateo**, donde las grandes pendientes inclinadas marcan un paisaje singular derivado de la acumulación de distintos procesos geológicos. **La Caldera de Tejeda** también es una zona de producción con cierta importancia en la isla de la que ya hablamos de su origen.

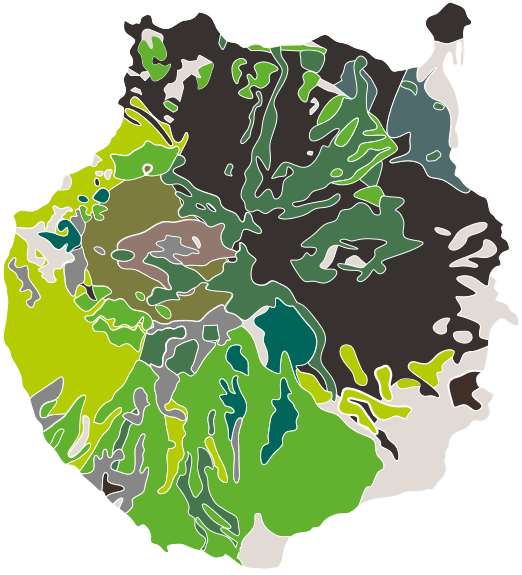


Plioceno

- Depósitos sedimentarios recientes
- Erupciones pliocuatemarias
- Depósitos de deslizamientos gravitacionales
- Edificio Roque Nublo
- Formación detrítica de Las Palmas

Edificios Miocenos

- “Cone-sheet”
- Sienitas
- Episodio traquifonolítico
- Episodio traquítico-riolítico
- Episodio basáltico



La Gomera

La Gomera es la quinta isla desde la costa africana hacia el océano Atlántico en el archipiélago canario. Es un edificio volcánico que no ha sufrido ninguna actividad desde hace dos millones de años, por lo que se considera que está experimentando una larga fase de inactividad.

Como todas las islas del archipiélago, La Gomera se formó por acumulación de rocas originadas por múltiples erupciones antiguas, elevándose desde aproximadamente cinco mil metros de profundidad en el fondo marino hasta la superficie. Debido a un período de inactividad volcánica tan prolongado, **la erosión ha originado una red radial de barrancos de gran profundidad**. A nivel del mar, los procesos erosivos derivados de la influencia marina han provocado acantilados de gran altura.

El complejo basal sufrió un desplazamiento vertical y se elevó sobre el nivel del mar quedando expuesto a los elementos erosivos. En la actualidad, se pueden observar vestigios de este complejo basal en la zona norte. El periodo de actividad volcánica subaérea se reanudó hace aproximadamente diez millones de años, formando otra unidad geológica importante de la isla. Esta se divide en dos series volcánicas que se distinguen por los diferentes periodos temporales en los que ocurrieron, una de ellas entre diez y seis millones de años; y la otra entre cinco y dos millones, justo antes del cese de la actividad volcánica en la isla. De este modo, tras el complejo basal se generaron los edificios antiguos inferior y superior sucesivamente. El primero de ellos orientado a la formación de la zona norte de la isla,





mientras que el segundo derivó más hacia la zona sur. El edificio reciente, **coronado por el pico Alto de Garajonay**, formó nuevos suelos hacia todas las vertientes de la isla ayudado por esa densa red radial de barrancos.

La Gomera se mantiene prácticamente intacta desde el punto de vista geológico desde hace millones de años. Sus pendientes tan inclinadas y su red radial de barrancos, desde el punto central y más alto de la isla hasta las diferentes costas, han sido creados por la influencia eólica y marina durante el tiempo. De este modo, los viñedos gomeros, como norma general en su cara norte y cultivados tradicionalmente en parral bajo o formación libre con la variedad **Forastera Gomera**, se encuentran ubicados en los pueblos de **Vallehermoso, Tamargada, Agulo y Hermigua**. Por tanto los suelos vitícolas de la Gomera son evolucionados y se comparan a veces con los cercanos del Macizo de Teno en la isla vecina de Tenerife.

La Palma

La isla de La Palma está dividida en dos grandes estructuras volcánicas. La más antigua se sitúa al norte de la isla y se conoce como Dominio de Taburiente. La otra, que es geológicamente más joven, está en el sur de la isla. El **Dominio de Taburiente** se originó debido a una continua actividad volcánica que desencadenó la formación de varios volcanes y estratovolcanes cuyos cráteres se sucedían en la misma zona. Desde que la isla comenzó a emerger desde su complejo basal submarino, hace cuatro millones de años, las continuas etapas eruptivas subacuáticas fueron colocándose una encima de la otra, superando los tres mil metros de altitud sobre el nivel del mar. Cuando cesó esta actividad volcánica, la isla resultante gozaba de una forma circular, y contaba con un estratovolcán único ubicado en el centro. Durante los periodos de actividad volcánica iniciales de esta primera fase eruptiva se produjeron diferentes emisiones. La más primigenia ocurrió hace un millón setecientos mil años y originó el volcán Garafía, el cual ha sido sepultado por las erupciones de las fases eruptivas posteriores.

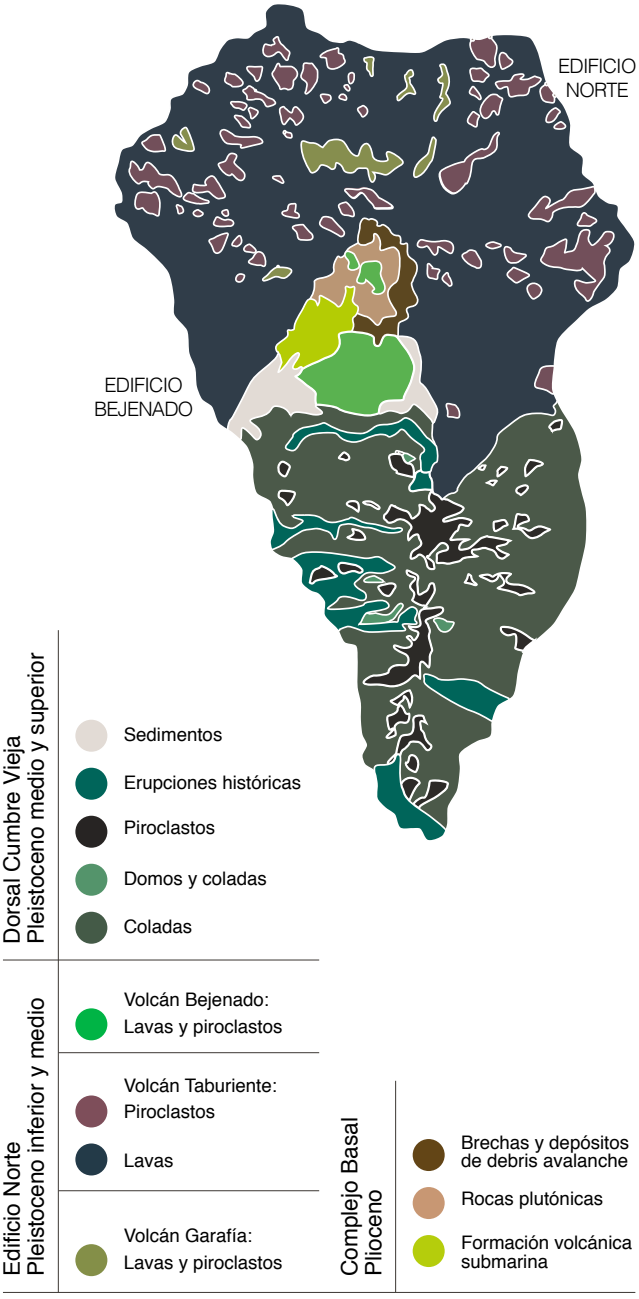
Hace un millón doscientos mil años se erigió sobre el volcán Garafía el **volcán Taburiente**, que, debido a una actividad eruptiva tan importante, los materiales expulsados ocuparon prácticamente la totalidad de la isla en ese momento. Esta isla fue siendo sepultada por el gran material eruptivo de las consiguientes fases de actividad volcánica, en el periodo que se extiende desde hace un millón de años hasta hace ochocientos mil años. Esta cantidad de material se sostuvo sobre el complejo basal, pero, al ser de una magnitud tan importante, ocurrió un fenómeno similar al acontecido en la creación de



la parte central de la isla de Tenerife. Por inestabilidad gravitacional, se produjo un enorme colapso al que se le denomina **Deslizamiento de Aridane**. En el área que quedó tras este deslizamiento surgió posteriormente el **volcán Bejenado**, hace medio millón de años.

La actividad volcánica en el norte de la isla cesa en esta época, y se suceden las erupciones en la dorsal norte-sur desde el volcán Bejenado hacia abajo, creándose así el segundo complejo volcánico insular en el que se distinguen claramente dos sectores particulares. Al primero se le conoce como **Cumbre Nueva**, y al segundo como **Cumbre Vieja**, el cual surge más al sur hace ciento veinte mil años. Tal dorsal generó dos vertientes muy acusadas a cada lado, oriente y occidente.

La Palma se divide en tres zonas de producción bien diferenciadas. La primera de ellas coincide con la zona geológica más antigua de la isla situada en la cara norte. Recordemos que la isla se creó aquí y luego modificó sus focos de emisión hacia el sur por la dorsal de Cumbre Vieja. En esta subzona norte, la vertiente es muy inclinada y los viñedos se cultivan en terrazas. Comprende los municipios de **Puntallana, San Andrés y Sauces, Barlovento, Garafía Puntagorda y Tijarafe**. Al ser la zona más antigua, los suelos son los más evolucionados, con mayor contenido en materia orgánica y una componente arcillosa interesante. La subzona de Fuencaliente, situada al extremo sur de la isla está comprendida por los municipios de **Fuencaliente, El Paso, Los Llanos de Aridane y Tazacorte**. Estos viñedos se cultivan sobre suelos más jóvenes donde han ocurrido las erupciones más recientes. En contraposición a la vertiente norte de la isla, aquí los suelos están cubiertos de ceniza volcánica, *lapilli* o picón. Es la comarca por antonomasia del cultivo de la Malvasía en la isla. Por último, tenemos la **zona de Mazo**, al este de la isla, donde los terrenos también son jóvenes compuestos por picón o suelos muy pedregosos.



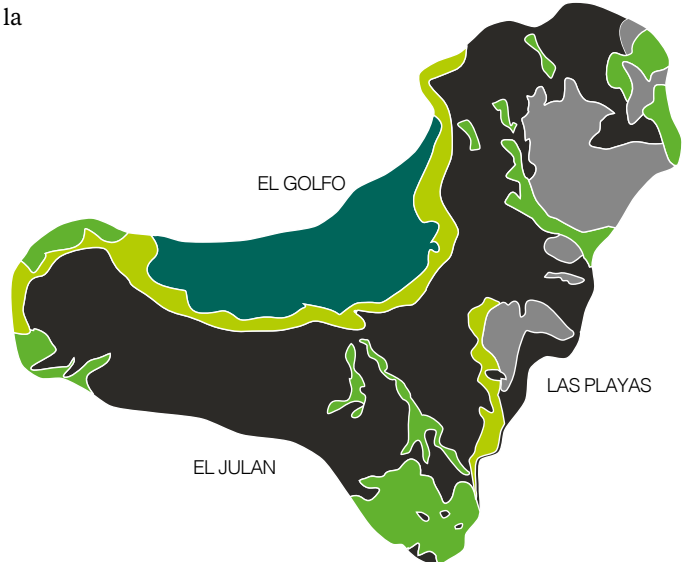
El Hierro

La isla de El Hierro es la más occidental y joven de las Islas Canarias. Emergió desde la profundidad del océano, a unos cuatro mil metros bajo el nivel del mar, hace aproximadamente un millón y medio de años. La actividad aérea se puede dividir en tres fases.

La primera de estas tres fases tuvo lugar hace poco más de un millón de años, y causó la formación del **Edificio Tiñor**, al noroeste de la isla. Tras el surgimiento del tramo inferior del edificio, ocurrió un primer deslizamiento por desestructuración gravitacional. Tras este acontecimiento, se forman el tramo medio y el conocido conjunto volcánico de Ventejís tras sucederse la actividad volcánica más explosiva de este primer ciclo. Hace aproximadamente ochocientos mil años ocurrió otro gran deslizamiento. Durante la segunda fase, que corresponde al periodo que va desde hace medio millón de años hasta hace ciento setenta mil años, ocurre la formación del **Edificio de El Golfo**. Este edificio se encuentra emplazado sobre la cuenca que fue formada por el deslizamiento del volcán Tiñor, anteriormente mencionado. La tercera fase de formación está representada por la actividad volcánica que experimentaron los *rifts* de la isla, y que se identifica con un periodo de crecimiento insular que se fue desarrollando desde hace ciento cincuenta mil años hasta hace dos mil años.

Existen otros acontecimientos geológicos que acabarían por modelar y dar forma al contorno que hoy en día conforma el edificio insular. Estos son el desplome vertical de la zona de Las Playas, los grandes deslizamientos de El Julan hacia al sur hace ciento sesenta mil años; y el provocado por un megadeslizamiento que, junto a las paredes ya formadas por el deslizamiento de Tiñor, acabaría por conformar el Valle del Golfo.







En la isla de El Hierro distinguimos tres zonas de producción. En primer lugar la conocida como **zona Norte**, encuadrada en la parte noreste insular, en los alrededores del pueblo de Echedo, y a una altitud de cuatrocientos metros sobre el nivel del mar de media. Una segunda zona de producción se ubica al **noroeste en El Golfo, abarcando prácticamente todo su espacio desde el pueblo de Frontera hasta el de Sabinosa**, y llega a altitudes de hasta setecientos metros de altura sobre el nivel del mar. Los suelos de la isla de El Hierro son muy jóvenes y los de esta zona en particular son una mezcla de depósitos ocurridos por los grandes deslizamientos de El Golfo y la actividad eruptiva en forma de coladas basálticas poco evolucionadas. Como última zona de referencia, está **El Pinar**, donde se cultiva la uva en altitudes entre seiscientos y novecientos metros de altura. Los suelos aquí también son jóvenes, fundiéndose en una heterogeneidad edafológica debido a numerosas erupciones de las dorsales. Podemos encontrar suelos con *lapilli* y pedregosos poco evolucionados.





2.0

Climatología y topografía

Miguel Febles Ramírez

Geógrafo y sumiller. Es administrador y director técnico de GEODOS, Planificación y Servicios S.L.U., consultora dedicada al análisis territorial y ambiental en Canarias; y socio de BIDUEÑO, iniciativa empresarial dedicada al diseño de experiencias enogastronómicas y la formación sobre vinos canarios.



Canarias, siendo una anomalía en su entorno geográfico, ofrece características de carácter subtropical, con condiciones térmicas suaves y precipitaciones escasas e irregulares que varían según su orientación y altura, generando un alto número de microclimas en cada una de las Islas.

Introducción

El clima es uno de los factores con mayor influencia en el cultivo de la viña. Si atendemos a la distribución geográfica de su cultivo en el mundo y lo comparamos con las líneas Isotermas de distribución de la temperatura **(figura 1)** apreciamos una relación entre el cultivo y un rango de temperaturas entre los 10º a los 20º C (50º-68º F).

Aunque fuera de esta franja también encontramos viña de calidad, por condiciones microclimáticas específicas o manejo especializado. **Un ejemplo es Canarias**. Por su localización geográfica en el océano Atlántico debería presentar características de clima cálido y seco, pero, en cambio, su clima tiene características subtropicales.

Características generales del clima de Canarias

Canarias ofrece unas condiciones climáticas distintas a las que por su ubicación geográfica le corresponderían, condicionadas por la insularidad y por la interacción con el relieve. Al combinarlos tenemos un amplio grupo de microclimas en las islas, siendo más numerosos en las de mayor relieve. Todos estos microclimas tienen unas características comunes que se reflejan en el climograma de la **figura 2**.

Las precipitaciones tienden a ser escasas e irregulares, aunque, si atendemos al relieve, son más escasas en las zonas costeras que en las de medianías, donde las precipitaciones pueden llegar a los 800-1.000 mm en las vertientes de barlovento. Las precipitaciones se

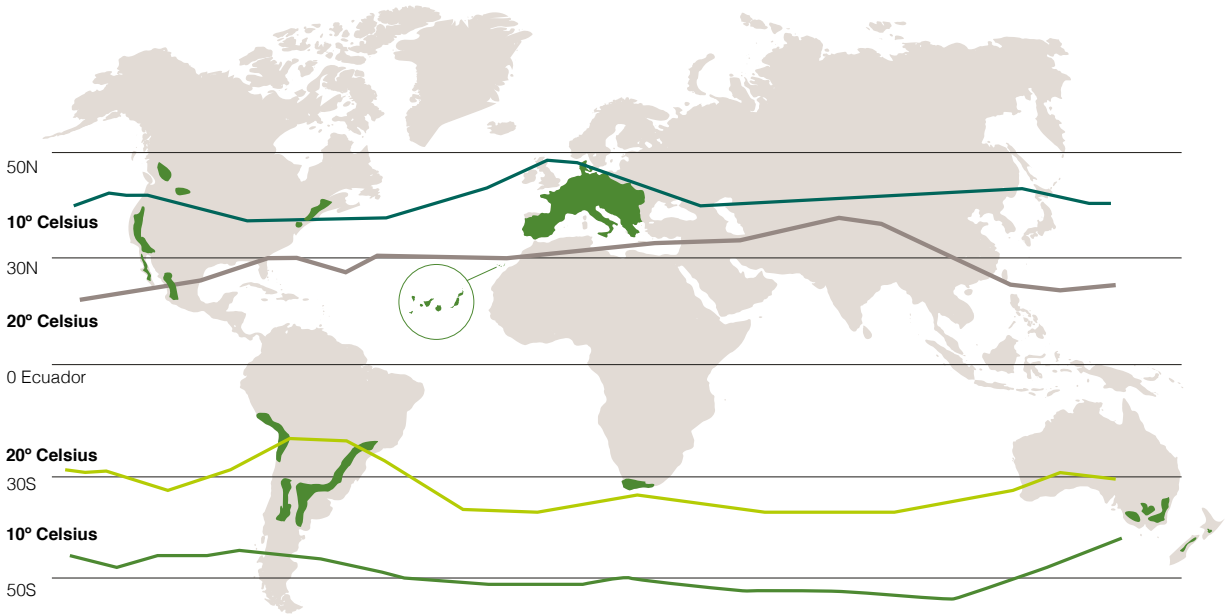


Figura 1. Regiones mundiales productoras de vino. Elaboración propia a partir de Blij, H.J. (1983)

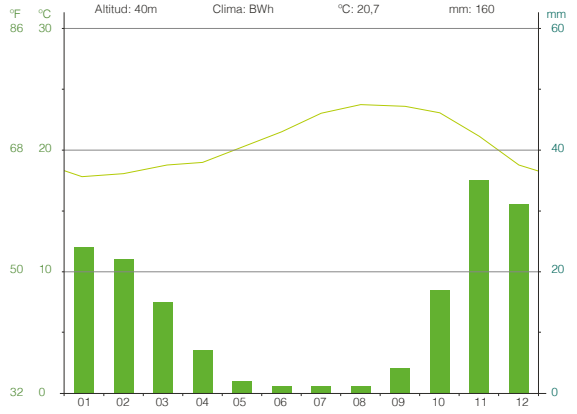


Figura 2. Elaboración propia a través de datos medios obtenidos de la AEMET

distribuyen en el año marcando la época de lluvias en otoño e invierno y la estación seca los meses de verano. Lanzarote y Fuerteventura por su relieve bajo presentan una mayor aridez.

Las temperaturas medias anuales están en los 20-21ºC, suavizadas por nuestra condición insular y factores de localización geográfica. Las mayores temperaturas son en verano y las menores en invierno. Las mayores temperaturas las encontramos en las islas de menor relieve (Lanzarote y Fuerteventura) y en la vertiente sur-suroeste (sotavento) del resto de las islas.

En las vertientes norte-noreste de las islas de mayor relieve se produce el estancamiento del **mar de nubes**, aportando humedad ambiental y volumen de agua, convirtiendo esta vertiente, en concreto la zona de medianías, en el área óptima para la agricultura. En la zona de cumbres de las islas de mayor altitud, los vientos alisios dejan de hacer efecto, descendiendo las precipitaciones.

Factores condicionantes del clima

Las Islas Canarias están situadas en una región atlántica de extraordinario interés meteorológico. A escasos 97 kilómetros del faro de La Entallada, en Fuerteventura, se encuentra el desierto cálido más grande del mundo: el Sáhara. Con este entorno **¿cómo es posible que en Canarias tengamos características subtropicales?**

Pues por la influencia de la circulación atmosférica y el anticiclón de las Azores, que tiene como resultado directo el régimen de vientos alisios. Con éstos se combinan un conjunto de factores de localización, como son la cercanía al continente africano, la pertenencia a la franja climática subtropical, hasta la corriente fría de Canarias y, la importancia del propio relieve de las islas. Veamos cada uno de estos factores en detalle.

Circulación del alisio

La circulación atmosférica es provocada por el desigual calentamiento entre el Ecuador y los polos. En el Ecuador se calienta el aire y este asciende. A medida que asciende, se va enfriando y desplazando horizontalmente en dirección a los polos, hasta que se ha enfriado lo suficiente para comenzar a descender hacia la superficie de la tierra. Una parte de esta masa de aire retrocede de nuevo en dirección al Ecuador. **Este movimiento de aire, desde los 30° de latitud hacia el Ecuador, forma los vientos alisios**.

Por tanto, los vientos alisios soplan del NE en el hemisferio norte y tienen una intensidad moderada. En verano son muy regulares en cuanto a dirección y velocidad, mientras que en invierno suelen alternar puntualmente con otras circulaciones distintas, como la llegada de masas de aire tropical-continental del Sahara, la influencia de perturbaciones procedentes de latitudes medias y, más raramente, algunas de origen tropical **(figura 3)**.

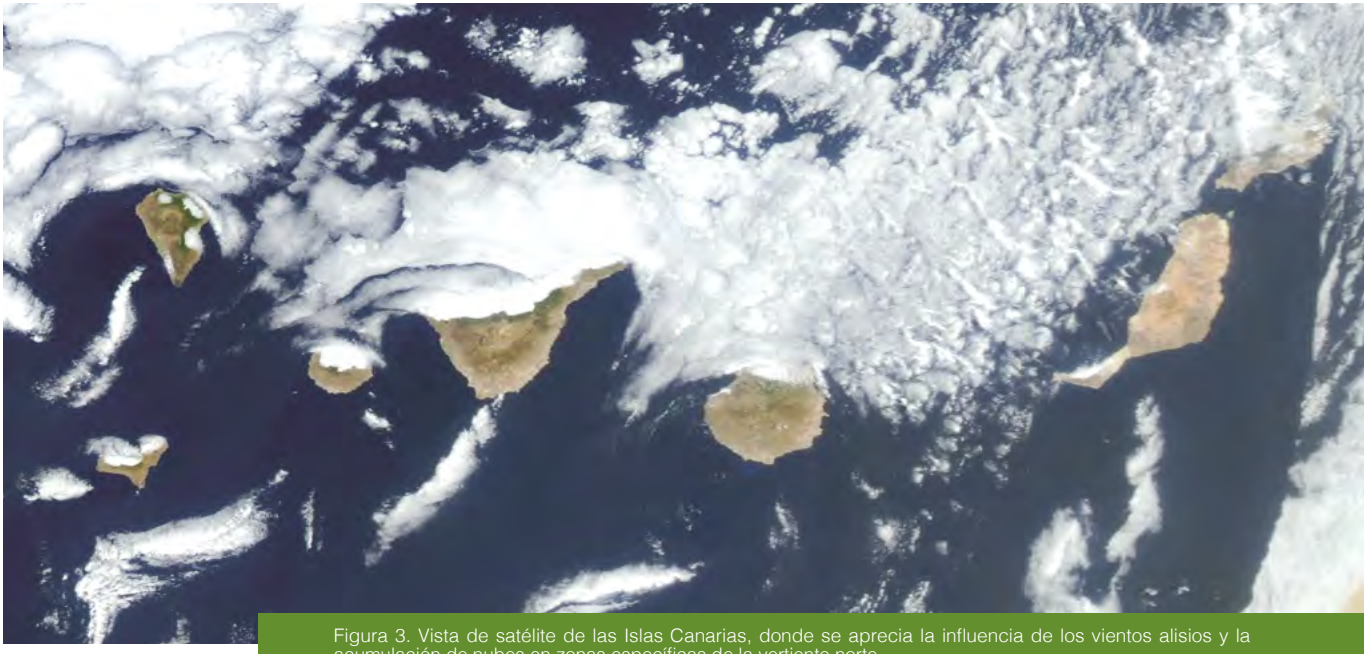


Figura 3. Vista de satélite de las Islas Canarias, donde se aprecia la influencia de los vientos alisios y la acumulación de nubes en zonas específicas de la vertiente norte.

El relieve

El espesor del alisio oscila entre 1.200 metros en verano y 1.800 metros en invierno. Sobre esta capa encontramos otra, más cálida y seca; llamada **inversión térmica del alisio**. Al chocar con el relieve y no poder ascender por la inversión térmica, se produce un efecto de condensación del agua y nubosidad, provocando la aparición del llamado **mar de nubes** sobre los 1.500 m.s.n.m. La zona afectada se beneficia por descargas de agua a través de precipitaciones o por lluvia horizontal (captación de gotas de agua de la condensación por parte de la vegetación). En alturas mayores, la masa de aire ha perdido su humedad y cruza la cumbre como aire seco que desciende más rápidamente aumentado la temperatura **(figura 4)**.

Corriente Marina de Canarias

En el hemisferio norte, los giros circulares de estas corrientes tienen el sentido de las agujas del reloj. En el Atlántico Norte encontramos la Corriente Fría de Canarias que desciende desde las Islas Azores hasta Cabo Verde. En su descenso, esta masa de aire está en contacto con la superficie marina, ayudando a mantener la temperatura y cargándose de agua. Al bañar las islas las aísla de la influencia del continente africano, suavizando y homogeneizando las temperaturas **(figura 5)**.

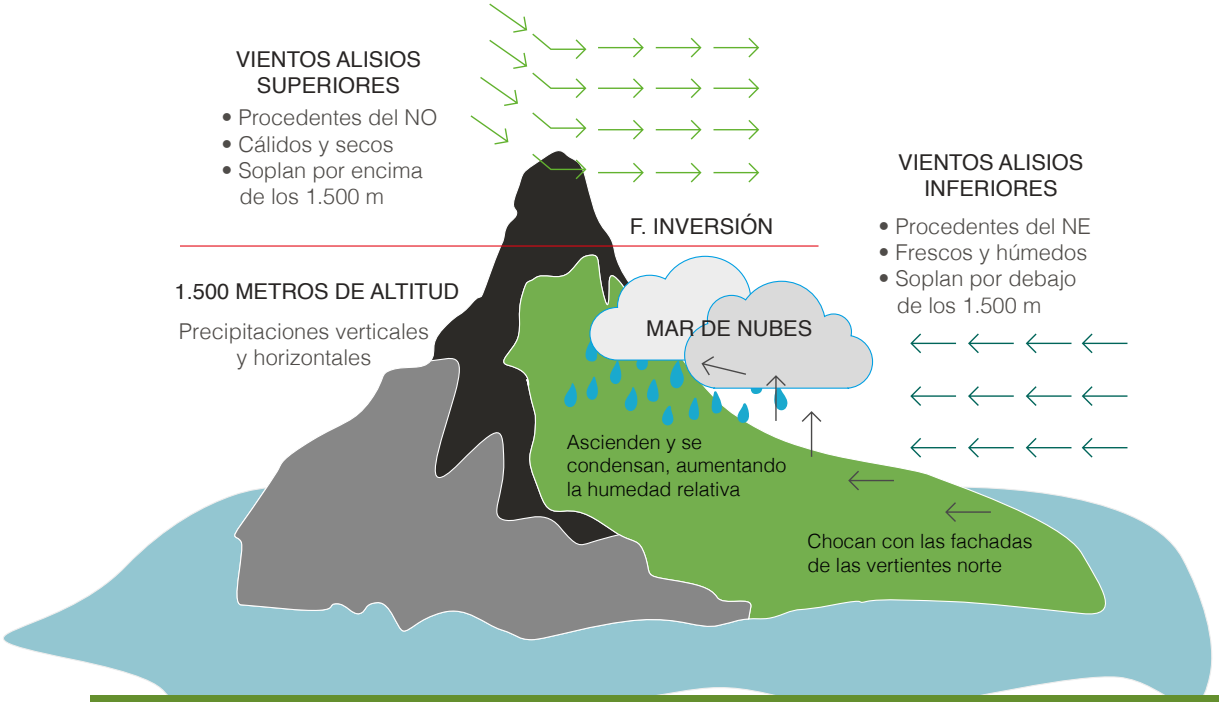


Figura 4. Esquema de interacción entre el relieve y los vientos alisios. Elaboración propia desde GEVIC.

Zonificación climática

Teniendo en cuenta los factores descritos podemos realizar una clasificación climática dentro del archipiélago. Primero, tenemos las islas áridas frente al resto. Las alturas máximas de Fuerteventura (801 metros) y Lanzarote (671 metros) no ofrecen un relieve que favorezca la aparición del mar de nubes, el alisio pasa por encima sin descargar el agua acumulada. En el caso del resto de las islas, estas se ven más o menos favorecidas por la humedad del alisio y por lo tanto podemos hablar de vertiente de barlovento y vertiente de sotavento.

Zonificación del barlovento

Zona costera: es la franja que va del mar a los 300-400 metros. Árida, con lluvias inferiores a los 250 mm anuales y con temperaturas suaves (18 ºC- 22 ºC). Tiene marcada influencia marina. Zona tradicionalmente vinculada a la agricultura intensiva de regadío (plátano, hortalizas, flores), en las islas occidentales y Gran Canaria; y a los enarenados y las gavias, sistemas agrarios propios de Lanzarote y Fuerteventura.



Figura 5. Principales Corrientes Oceánicas Superficiales. En color turquesa, se indican las corrientes frías; en color marrón, las cálidas.

La viticultura canaria se desarrolla principalmente en las zonas de medianías (entre los 300 y los 600 metros), aunque podemos encontrar viña plantada desde casi el nivel del mar hasta los 1.700 metros de altura.



Zona de medianía: desde los 300-400 hasta los 1.000 metros de altitud. Está dentro de la influencia del alisio. Las temperaturas han disminuido respecto a la costa y las precipitaciones han aumentado. La podemos subdividir en tres subzonas.

La medianía baja, que va desde los 300-400 metros a los 600 metros. Aquí la influencia del mar disminuye y hay una mayor oscilación de las temperaturas que va de 16 ºC a 21 ºC. El ambiente es más fresco que en la costa y comienza a tener influencia del alisio. Las precipitaciones son similares a las costeras. Esta es la zona de mayor

superficie cultivada de viña. La encontramos en todas las islas.

La medianía intermedia, desde los 600 metros hasta los 1.000-1.100 m.s.n.m., asociada al espacio agrario tradicional de las islas y en la que se ubican la mayor parte de los núcleos poblacionales no costeros.

Esta zona es la de influencia directa del alisio y por lo tanto las condiciones climáticas son de más humedad y menores temperaturas. Las precipitaciones pueden estar, dependiendo del año, entre 500 a 1.000 mm. Esta franja es característica de las islas de mayor relieve y no se puede identificar con facilidad en Lanzarote y Fuerteventura.

Por último, hay una franja que oscila desde los 1.000-1.100 hasta los 1.500 m.s.n.m. que coincide con las zonas de pinar, también influenciada por el alisio y en la que disminuyen las temperaturas y se mantienen las medias de precipitaciones.

Zona de cumbre: desde los 1.500 metros hasta la cumbre. Solo aparece en Gran Canaria, La Palma y Tenerife. Se caracteriza por clima seco, dado que ya ha perdido la influencia de los alisios.

Zonificación del sotavento

En sotavento no incide el alisio húmedo, aumentando las temperaturas. La no existencia del mar de nubes provoca un elevado número de horas de sol. Nos encontramos ante una zona de escasas precipitaciones. Esta vertiente insular la podemos organizar también en varias zonas.

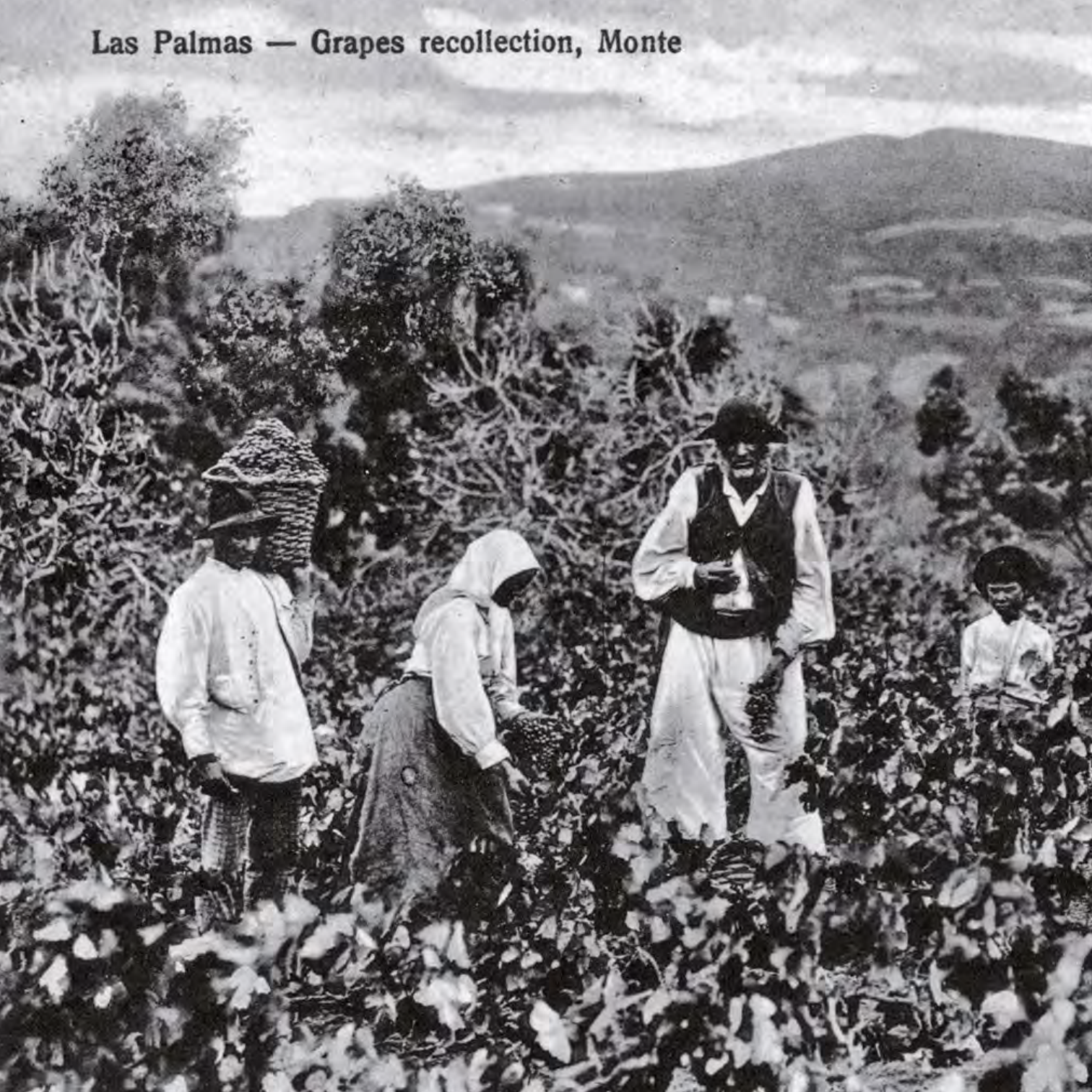
Zona costera: de mayor aridez de las islas y mayores temperaturas. Va desde los 0 hasta los 300 metros.

Zona de medianía: es de mayor aridez que las del norte insular con escasas precipitaciones. Presenta una subzona con características cercanas a la costera, aunque con menor influencia marina, que se da en todas las islas, y una segunda ya a partir de los 600-700 metros que solo aparece en las islas de mayor relieve, donde las temperaturas disminuyen y las precipitaciones aumentan. En esta zona de medianías el cultivo de la viña se produce a unas alturas superiores que las que podemos encontrar en las zonas de barlovento, llegando a los 1.400-1.500 m.s.n.m.

Zona de cumbre: de características similares a las de la vertiente de barlovento.



Las Palmas — Grapes recollection, Monte





3.0

Una historia del vino canario

Javier Luis Álvarez Santos

Profesor de Historia Moderna en la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria e investigador del CHAM-Centro de Humanidades de la Universidade Nova de Lisboa. Es especialista en Historia de Canarias y destaca, entre sus líneas de investigación, el estudio de la influencia portuguesa en la cultura vitivinícola canaria.



La historia del viñedo canario nos habla de una identidad singular y atlántica, abierta a las diversas influencias que se derivan de su ubicación entre continentes. A partir de ella, construyó una reputación sólida en el mercado internacional que resurge en nuestros días.

Introducción

El paisaje vitícola canario tiene una dimensión histórica relativamente corta; algo más de cinco siglos. Y, sin embargo, no se trata de un paisaje de origen reciente, frente al creado por la milenaria cultura vitícola de la mayor parte de las regiones de Europa. Porque lo mejor de esta cultura arribó a las Canarias, ganó aquí un desarrollo e identidad singulares y siguió luego su derrotero atlántico. Parte del patrimonio varietal europeo sucumbió con la llegada de la filoxera y esta plaga no afectó a los cultivos canarios; por consiguiente, su paisaje actual formado por *Vitis viniferas* en contacto directo con un suelo que vivifica sus frutos constituye uno de los ejemplos mejor conservados del más antiguo patrimonio varietal de Europa.

El paisaje vitícola es, ante todo, una construcción cultural, histórica. Y en el caso del isleño, surgió en las primeras décadas del siglo XVI, cuando los colonos europeos introdujeron sus técnicas de cultivo de la vid en el nuevo escenario insular. Pero no tardaron en descubrir que las viejas técnicas no operaban aquí del mismo modo que en su solar de origen. Las vides crecían demasiado vigorosas y se avejentaban muy pronto, y hubo entonces que ensayar nuevos sistemas de poda y de rejuvenecimiento de la planta; el exceso de humedad y las fuertes temperaturas estivales perjudicaban la formación y la correcta maduración del fruto, y hubo que experimentar nuevos sistemas de conducción de la planta, atendiendo incluso a sus variedades.

El esfuerzo del viticultor lo compensaba un mercado internacional, pues la vitivinicultura canaria nació con vocación exportadora y durante tres siglos (1550-1850) fue el principal renglón exportador de las Islas; generó, además, efectos de arrastre sobre el resto del agropecuario, así como la articulación de un mercado de trabajo entre el sembradío y la viticultura y, en general, toda la economía regional vivió pendiente del latir de su economía vitivinícola. Pero la presencia en el mercado internacional exigió competir y esta competencia, a veces adversa, motivó como respuesta la creación de nuevas técnicas y de nuevos paisajes vitícolas. Finalmente, a pesar la ruina de su presencia en el mercado internacional desde mediados del siglo XIX, el viñedo ha seguido ocupando un lugar en el espacio cultivado y, lo que es más notorio, las técnicas que lo han cuidado durante más de cinco siglos imprimen un carácter genuino y propio al paisaje vitícola.

El origen de las vitáceas en Canarias

La discusión al respecto se ha iniciado recientemente al encontrarse semillas en yacimientos arqueológicos de Tenerife, El Hierro y Gran Canaria; además se trata, al parecer, de semillas de vid silvestre cuyo biotipo más próximo se localiza en el norte de África. Cabe entonces plantear la existencia de vitáceas en las Islas antes de la llegada de su primer grupo humano; una tesis que, por otro lado, parece obvia, pues estas plantas tienen un origen terciario, como toda la flora autóctona del Archipiélago.

Pero, al igual que les ocurrió a otras poblaciones de esta flora, la de viníferas silvestres desapareció en fecha imprecisa y por causas que aún se desconocen. Por consiguiente, las primeras variedades de vid cultivadas fueron introducidas por la colonización europea.

La primera fase se inició a mediados del siglo XIV y tuvo carácter evangelizador, y sus agentes, los frailes mallorquines, plantaron la primera viña en los archipiélagos ibéricos del Atlántico. Debió ocurrir en el lugar de Telde (Gran Canaria), sede del poder indígena y primer centro evangelizador, pues aquí se ha localizado la cepa fogoneu, considerada como la variedad tinta autóctona de Mallorca. No hubo, sin embargo, un primer paisaje vitícola; en 1392 los aborígenes dieron muerte a los frailes y los emparrados de la cepa fogoneu tuvieron efímera vida.

Ahora bien, en la construcción de este primer paisaje vitícola concurrieron varias circunstancias. La primera, el incentivo institucional. Los delegados regios repartieron las tierras y aguas con el objetivo de potenciar el abastecimiento, sobre todo de pan y vino. La segunda, la mano de obra. Un colectivo altamente cualificado de inmigrantes viticultores de origen portugués en su mayor parte, que se sintió atraído por una tierra con nuevas y óptimas oportunidades. La tercera, el desarrollo de un mercado. Primeramente, durante el primer tercio del siglo XVI, se creó un mercado interior de vinos, protegido por las ordenanzas concejiles. Y cuando este mercado quedó cubierto, a mediados de la década de 1520, comenzó la conquista del mercado exterior; primero, el lusitano, después el colonial y, finalmente, el mercado del noroeste europeo.

En un corto período de tiempo, que va desde la conquista a mediados del siglo XVI, en islas como Tenerife, se pasó de ser un territorio en el que no existía un solo viñedo a convertirse en un exportador de vinos a las otras islas, Indias, Portugal y sus posesiones atlánticas e incluso Flandes e Inglaterra.

Despegue y caída del vino canario

Entre finales del siglo XVI y el término del XVIII, **la vid se convirtió en el cultivo dominante de las Islas destinado al mercado exterior**. Los vinos canarios gozan de amplia popularidad en los países noroccidentales de Europa y plazas comerciales de América. No obstante, la primera crisis de la producción canaria se sitúa precisamente en la década de 1620-1630, como resultado de las duras limitaciones interpuestas por el Consejo de Indias y la Casa de Contratación al tráfico con América. Frenada la posibilidad americana, el archipiélago se vio obligado desde muy pronto a buscar otras salidas. En principio el Imperio colonial lusitano -Angola y Guinea, Cabo Verde y Brasil-, cuyo mercado suponía una salida de importancia para la regulación de los precios, sobre todo cuando alcanza su mayor auge tras la incorporación de la corona portuguesa a los dominios de Felipe II. Pero la independencia de aquel reino y la política de las potencias favorecedoras de la sublevación de 1640 –especialmente Inglaterra- provocaron tanto el cierre de esta salida como el desplazamiento de la producción en favor del *Madeira* y el *Porto*. En efecto, el final de las exportaciones canarias a las colonias portuguesas provocó una balanza de pagos desfavorable. Los mismos mercaderes, entonces, pidieron al soberano que pusiera remedio a tal desastre con la formación de la Compañía de Canarias por parte de los británicos. Contando con el apoyo del Capitán General –acusado luego de haber favorecido en exceso a los británicos-; la Compañía impuso unos precios ruinosos para los cosecheros, mientras los tejidos y otras manufacturas subieron de tal forma que el malestar pasó de los viticultores a toda la población. Un clima social semejante es el que propicia el tumulto de Garachico en julio de 1666, según hechos que recibieron el nombre de ***Derrame del vino***.

A comienzos de la séptima década del XVII los vinos canarios habían perdido los mercados coloniales de Portugal e Inglaterra, la exportación a las Indias estaba limitada a cantidades muy exiguas y en franco declive el metropolitano de Gran Bretaña. Por si fuera poco, la extensión del cultivo de la vid en la época de prosperidad

había sido excesiva. Se habían plantado cepas en terrenos y zonas poco aptos, causando, en un momento tan delicado como aquel, un doble perjuicio irreparable: la baja calidad de los vinos y el exceso de producción y oferta.

Una salida que intenta encontrarse fue la de incrementar las exportaciones, recuperando el mercado de las Barbadas y manteniendo las compras británicas. No obstante, entre 1685 y 1687 el malvasía se beberá cada vez menos en Gran Bretaña, con todo lo que la quiebra del mercado exterior significaba para las islas. Al no procederse, ante la crisis, a una reconversión radical de las tierras dedicadas al viñedo, las Islas sufren un proceso de empobrecimiento, de estancamiento poblacional, que a su vez es causa de una emigración. Tampoco escasearon las tensiones sociales, que explotan en motines blancos motivados por hambre de tierras, sed de aguas, presión fiscal, abusos de autoridad, etc.

Las dificultades continuaron recién entrado el siglo XVIII. El Tratado de Methuen (1703), también conocido como ***Tratado de los Paños y los Vinos***, benefició a los vinos portugueses en detrimento de los canarios, ya que Gran Bretaña concedía ventajas fiscales a los primeros. El panorama se agravó notablemente tres años más tarde con la erupción del volcán de Trevejo, que sepultó el puerto comercial de la villa de Garachico, dificultando desde entonces las exportaciones. La competencia portuguesa continuó amenazando la comercialización del *Canary* durante el setecientos y tuvo otro punto de inflexión en 1756, cuando **la monarquía portuguesa crea la *Región Demarcada del Douro*, primera denominación de origen del mundo**, con el objetivo de potenciar la producción de los vinos de Oporto en beneficio de la Corona.

Sin embargo, dos hechos de distinto origen permitieron un franco desahogo de la economía canaria durante el último cuarto del XVIII. Por una parte, la proclamación del Libre comercio con las Indias en 1778 y la apertura





del mercado americano a la expansión vitícola. Al independizarse las colonias británicas de América del Norte, los recién nacidos Estados pasaron muy pronto a recibir vinos canarios en grandes remesas, que llegaban por los puertos de Filadelfia y Nueva York. Mayor amplitud de las actividades comerciales, pero también una mayor competencia, genera el primer fenómeno. Mientras el malvasía se circunscribe casi únicamente a la farmacopea, los vinos vidueños ganarán en volumen. Por otro lado, los productores canarios introdujeron variedades tintas para manchar los vinos y hacerlos pasar por vino portugués (falso Madeira) en los mercados británico y norteamericano, evitando así los gravámenes aduaneros y permitiendo un respiro al sector vitivinícola insular. No obstante, las guerras de fin de siglo y algunas calamidades interiores evitaron una época de prosperidad y la acumulación

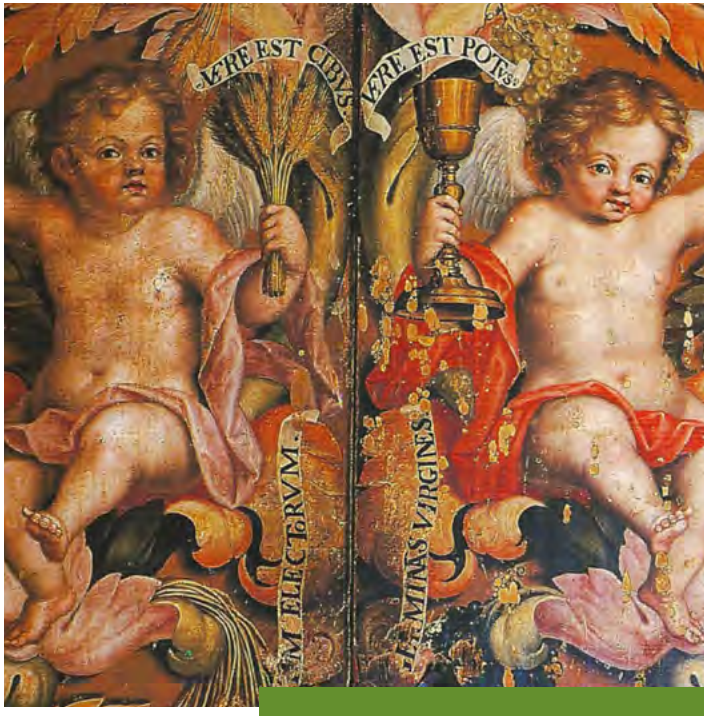
consiguiente de capitales. Si bien es verdad que el mercado estadounidense es el que impidió la contracción de las exportaciones durante las guerras napoleónicas, las plagas de *oidium* a partir de 1852 y *mildew* en 1878, terminaron casi con los viñedos canarios. También el marco económico-institucional implantado en 1852, de signo librecambista, acarreó también otros males para la producción vitícola. Las franquicias abrieron el mercado interior a la oferta vitícola foránea y estimularon la práctica del fraude en las elaboraciones de vinos de inferior calidad y de aguardientes. Finalmente, la producción tenía ya escasa salida. Cierto que algunos cosecheros hicieron esfuerzos por mejorar las elaboraciones, obteniendo meritorios laureles en las exposiciones de París, Madrid, Londres y Nueva York. Pero se trataba de comerciantes y de cortas partidas, lejos de toda vinculación con el resto del sector vitivinícola.

El siglo XX: de la agonía al resurgimiento

La agonía definitiva llegó en la primera década del siglo XX, cuando, perdida ya toda esperanza de recuperar los mercados exteriores, el mercado interior quedó a expensas de las importaciones de vinos de la Península. Esta tendencia se mantuvo durante gran parte de esta centuria, favorecida por los bajos precios peninsulares. La producción se limitó al mercado local, orientada al consumo propio pero sin afán exportador.

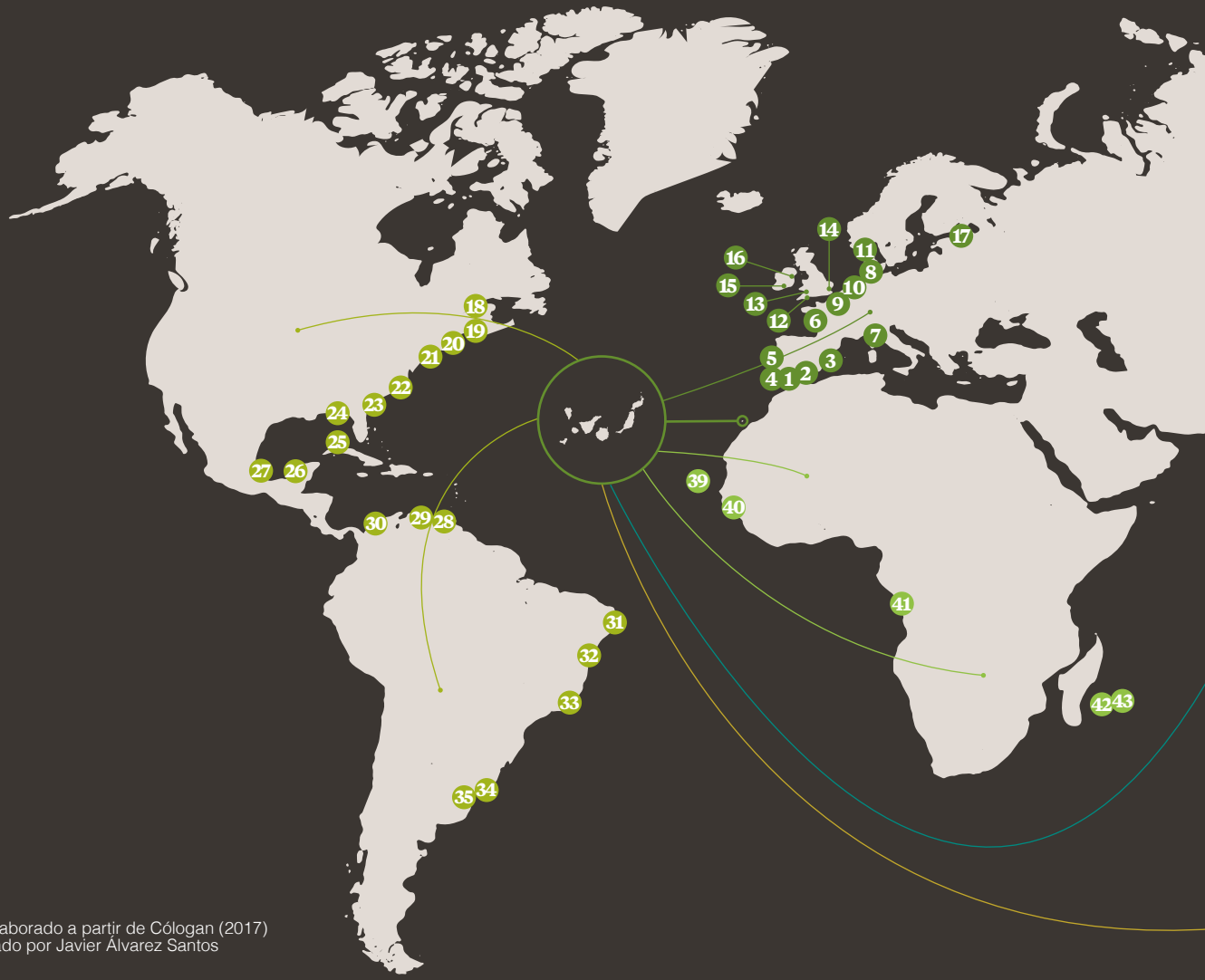
La situación dio un giro importante en la última década del siglo XX, cuando tiene lugar la creación de diferentes denominaciones de origen que van a transformar el panorama vitivinícola en las Islas Canarias a todos los niveles. Aumento de la producción y de superficie de cultivo, profesionalización y organización del sector, ayudas públicas, implementación de nuevos sistemas de conducción, mejora de los medios de producción, introducción de variedades y recuperación de otras especies locales... Todo ello ha contribuido, en las últimas décadas, a mejorar sustancialmente la situación del sector vitivinícola, permitiendo, de nuevo, el posicionamiento de los vinos canarios tanto en el mercado local como en los foráneos.

Actualmente, Canarias cuenta con once denominaciones de origen: Ycoden-Daute-Isora, Valle de La Orotava, Valle de Güímar, Tacoronte-Acentejo, Abona (todas estas en Tenerife), Lanzarote, La Palma, La Gomera, Gran Canaria y El Hierro. Finalmente, a nivel regional, existe la DOP Islas Canarias, que nació con un propósito integrador de hacer visible el vino de Canarias en mercados foráneos, tal y como el *Canary*, hace siglos, había conquistado los principales puertos del Atlántico.



La expansión histórica del Canary Wine

Principales puertos de destino del vino canario (ss. XVI-XVIII)



Mapa elaborado a partir de Cólogan (2017)
y ampliado por Javier Álvarez Santos



Europa

1. Cádiz, España
2. Málaga, España
3. Valencia, España
4. Sevilla, España
5. Lisboa, Portugal
6. Nantes, Francia
7. Génova, Italia
8. Hamburgo, Alemania
9. Ostende, Bélgica
10. Rotterdam, Países Bajos
11. Copenhague, Dinamarca
12. Plymouth, Reino Unido
13. Bristol, Reino Unido
14. Londres, Reino Unido
15. Waterford, Irlanda
16. Dublín, Irlanda
17. San Petesburgo, Rusia

América

18. Quebec, Canadá
19. Boston, EE.UU.
20. Nueva York, EE.UU.
21. Filadelfia, EE.UU.
22. Charlotte, EE.UU.
23. Newberry, EE.UU.
24. Nueva Orleans, EE.UU.
25. La Habana, Cuba
26. Campeche, México
27. Veracruz, México
28. La Guaira, Venezuela
29. Caracas, Venezuela
30. Cartagena de Indias, Colombia
31. Olinda, Brasil
32. Salvador de Bahía, Brasil
33. Río de Janeiro, Brasil
34. Montevideo, Uruguay
35. Buenos Aires, Argentina

Asia

36. Bombay, India
37. Madrás, India
38. Calcuta, India

África

39. Praia, Cabo Verde
40. Cacheu, Guinea-Bisáu
41. Luanda, Angola
42. Saint-Denis, Reunión
43. Port Louis, Mauricio

Oceanía

44. Sidney, Australia





4.0

Canarias como uno de los centros mundiales de biodiversidad de la vid

La singularidad en la copa de vino a partir de varietales únicos en el mundo

María Francesca Fort Marsal

Licenciada en Ciencias Biológicas por la Universidad de Barcelona. Doctora en Ciencias Químicas por la Universitat Rovira i Virgili. Profesora Titular del Dpto. de Bioquímica y Biotecnología de la Universitat Rovira i Virgili, adscrita a la Facultad de Enología de Tarragona. Coordinadora del Área de Biología de la Vid del Grupo de Investigación en Tecnología Enológica (URV).



***Vitis vinifera* L. ha evolucionado durante más de quinientos años en las Islas Canarias, generando especímenes únicos en el mundo que permiten calificar al Archipiélago como uno de los principales centros mundiales de biodiversidad de la vid.**

Introducción de la vid en Canarias: su biodiversidad en las Islas

La vid cultivada (*Vitis vinifera* subesp. *vinifera*) que apareció en la cuenca del Mediterráneo/Asia Menor hace unos 11.500 años (Dong y col., 2023), para luego ir diferenciándose en más de las 6.000 variedades actuales (Wolkovich y col., 2018), no llegó al archipiélago canario hasta los siglos XIV y XV de la mano de religiosos, expedicionarios y conquistadores europeos (Macías, 2005). Las vides introducidas en las Islas Canarias se adaptaron al nuevo entorno volcánico, se cruzaron entre ellas y tanto la naturaleza como el hombre seleccionaron los mejores individuos. Este hecho significa que han evolucionado durante más de 500 años, diferenciándose especímenes únicos en el mundo ya que el archipiélago canario nunca quedó afectado por la plaga de la filoxera (que arrasó casi la totalidad del viñedo europeo y mundial a principios del siglo XX). Por todo ello, los científicos califican a este archipiélago volcánico como uno de los pocos **"Centros de Biodiversidad de la Vid" que actualmente existen en el mundo** (Marsal y col., 2019; Fort y col., 2022; Fort y col., 2023a; Fort y col., 2023b; Fort y col., 2024).

Fruto de esta evolución (creación de nuevas variedades de vid), en la actualidad diferentes grupos científicos (Zerolo y col., 2006; Rodríguez-Torres, 2018; ABvidTECNENOL (Marsal y col., 2019; Fort y col., 2022; Fort y col., 2023a; Fort y col., 2023b; Fort y col., 2024), han descrito **37 variedades locales únicas en el mundo** (ya que el término autóctono ya no se usa para la vid) y **8 mutaciones de color** (también únicas) que se distribuyen por el archipiélago según la **figura 1**. En la actualidad se está estudiando la Isla de La Palma. De momento, han aparecido 3 nuevos perfiles moleculares únicos que están pendientes de confirmación.



Variedades locales, solo existentes en Canarias

Canarias

- Bermejuela
- Listán negro
- Listán rosado (mutación de Palomino fino)
- Malvasía rosada (mutación de Malvasía Dubrovacka)

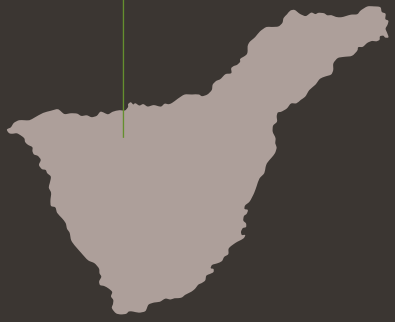


La Palma

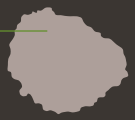
- Albillo criollo
- Gual mazo
- Sabro
- Bienmesabe tinto
- En estudio (3 posibles desconocidas)

Tenerife

- Vallera
- Variaciones de color
  - Listán rosa (mutación de Listán negro)



La Gomera



- Coello blanca
- Forastera gomerae
- Malvasía periquín gomerae
- Verdello gomerae
- Barrerita negra
- Variaciones variedades locales
  - 5 Forastera gomerae
  - 1 Verdello gomerae
- Variaciones de color
  - Bermuela negra
- Variaciones otras variedades: 24 individuos



El Hierro

- Burra volcánica
- Seis de Carlos
- Tesoro blanco
- Verdello de El Hierro
- Verijadiego
- Huevo de Gallo
- Pinar negro
- Uval negro
- Uval piñero
- Uvalero volcánico
- Verijadiego negro
- Variaciones variedades locales
  - 1 Verijadiego
- Variaciones de color
  - Bermejuela rosada
  - Mollar cano rosado
- Variaciones otras variedades: 17 individuos

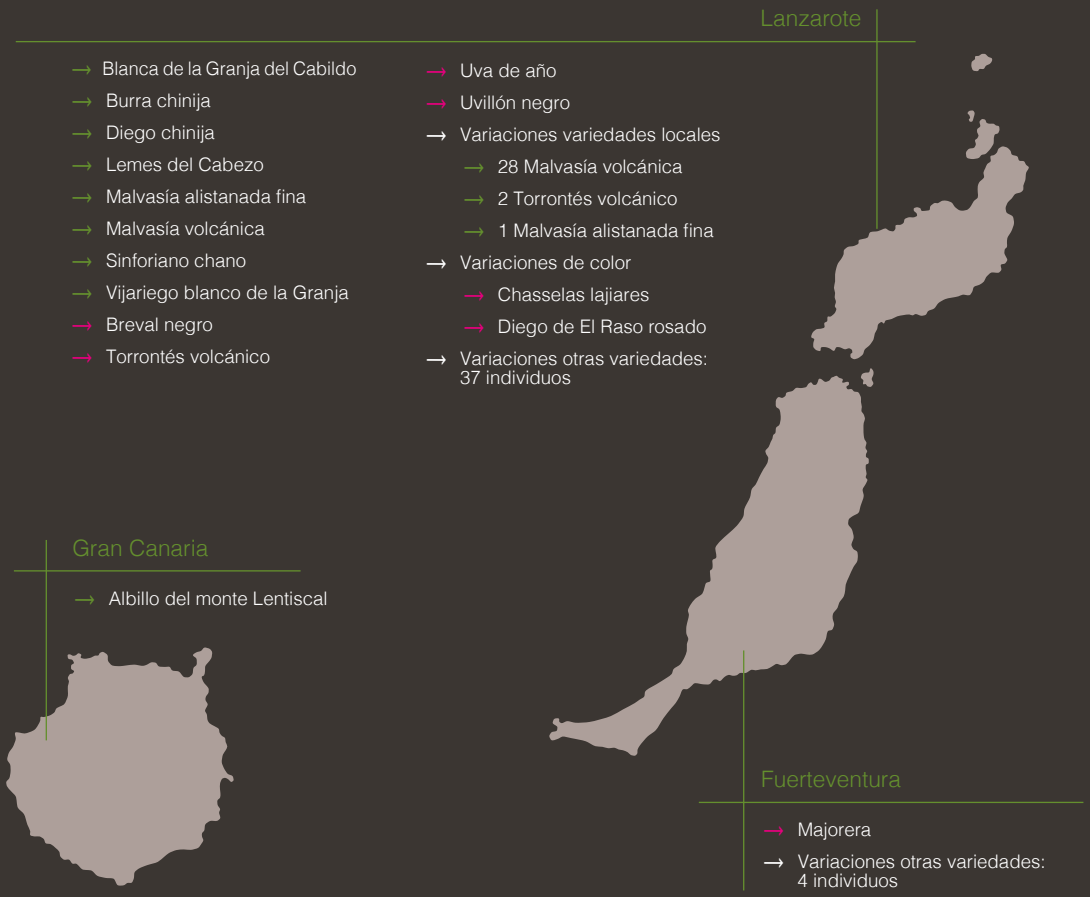


Figura 1. Localización de los variedades locales canarias. Las que se hallan en todo el archipiélago y las ubicadas en cada isla. Variedades blancas remarcadas con flechas en color verde. Variedades tintas y rosadas remarcadas con flechas en color púrpura. Según Zerolo y col. (2006), Rodríguez-Torres (2017), Marsal y col. (2019), Fort y col. (2022, 2023a, 2023b, 2024).



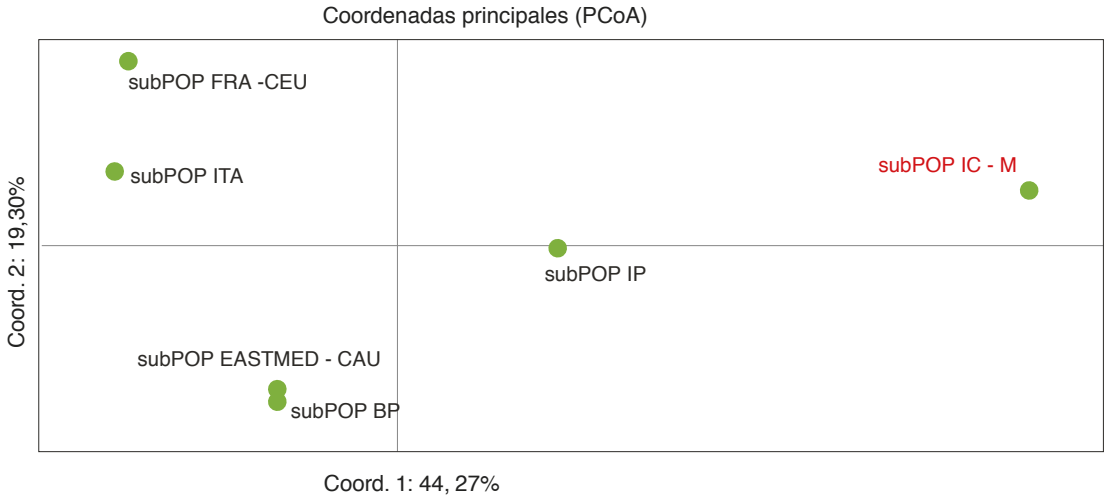


Figura 2. Diagrama de coordenadas principales para demostrar la singularidad de la población de variedades locales canarias (subPOP IC-M) formada por 17 vidueños: Albillo criollo, Bermejuela, Bienmesabe tinto, Burra volcánica, Forastera gomerae, Huevo de gallo, Listán negro, Listán rosa, Malvasía Dubrovacka rosada (Malvasía rosada), Malvasía volcánica, Mollar cano rosado, Sabro, Torrontés volcánico, Uva de año, Vallera, Verijadiego y Verijadiego negro. Población restante total de 276 perfiles moleculares procedentes de: zona del Mediterráneo-Este/Cáucaso (subPOP EASTMED-CAU), área de la península balcánica (subPOP BP), Italia (subPOP ITA), zona de Europa central y Francia (subPOP FRA-CEU) y la península Ibérica (subPOP IP).

Canarias no solamente es biodiversa, sino que esta población de vides únicas en el mundo es singular. Con ello se quiere remarcar que sus perfiles genéticos únicos son tan genuinos, que se diferencian significativamente de otras variedades originarias de diferentes ecosistemas vitícolas de nuestro planeta. Los estudios de estructura poblacional (estudios genéticos) realizados por Marsal y col. (2019) demuestran esta peculiar singularidad, comparando los individuos canarios de su estudio, con los pertenecientes a su Base de Datos (desestimando híbridos, cruces de autor, mutantes y mestizos) procedentes de 24 países del mundo **(figura 2)**. En esta figura se observa claramente como la subpoblación de vides canarias (en rojo) se aleja de manera evidente del resto de subpoblaciones del mundo, ocupando un cuadrante de la gráfica para ella sola. De todas maneras, como la historia nos indica, las vides del archipiélago tienen una gran influencia de las de la península Ibérica. En esta figura se puede observar cómo la subpoblación peninsular, aunque también ocupa un cuadrante para ella sola debido a su genuinidad, es la más cercana a la subpoblación canaria.

Estas variedades locales han compartido terruño con otras variedades procedentes de otros emplazamientos pero que han cobrado gran importancia en el archipiélago, debido a su amplio uso en la elaboración de los vinos canarios. De esta manera, las principales variedades de vid que se cultivan en las Islas Canarias son un compendio de variedades locales y foráneas que se han asentado en el archipiélago configurando el encepamiento actual de la viticultura canaria (encepamiento: número y tipo de variedades que configuran la población de vides de una zona determinada).

Corpus de las variedades de *Vitis vinifera* L. más cultivadas en Canarias





→ **1.** La descripción de cada variedad se realiza en términos generales. Las especificidades debidas a los factores externos de cada isla o subzona de una isla, seguramente no estarán recogidas en este documento.

→ **2.** Los comentarios de los mostos y vinos son genéricos, con la pretensión de describir las generalidades que van a identificar el mosto y vino a partir de sus características varietales.

→ **3.** El *Vitis* International Variety Catalogue (VIVC) es la base de datos mundial.

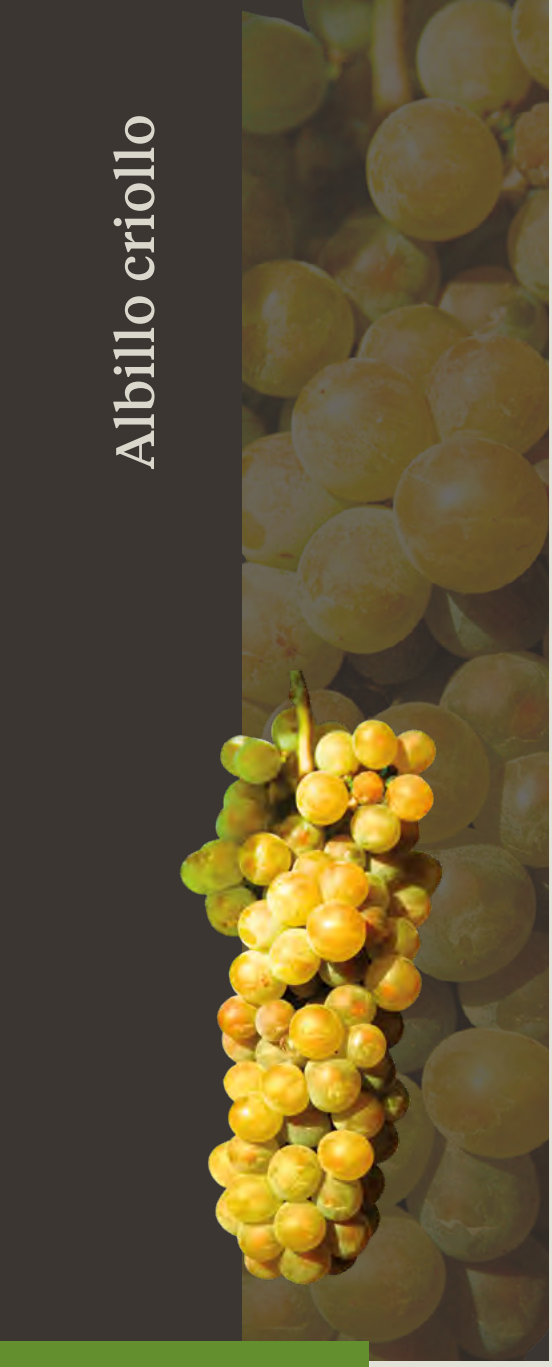
→ **4.** NP, hace referencia al Nombre Principal de una variedad, según la Base de Datos VIVC.

→ **5.** Cuando una variedad en Canarias se conozca por su nombre sinónimo, se pondrá entre paréntesis su Nombre Principal.

→ **6.** El Área de Biología de la Vid del Grupo de Investigación en Tecnología Enológica se abreviará como: ABvidTECNENOL.

→ **7.** Denominación de Origen Protegida queda simplificado con las siglas DOP.

Albillo criollo



→ QUÉ TIENE QUE SABER

El Albillo criollo es una variedad local de la isla de la Palma que también se puede localizar en Tenerife, y está permitida en muchas DOP de Canarias. Actualmente se conoce que, junto con la Forastera blanca (NP: Forastera gomerae), son hijos del cruce entre el Listán blanco (NP: Palomino fino) y el Verdello (NP: Verdelho branco). A esta variedad también se la conoce con otros tres nombres sinónimos: Albillo chriolle, Albillo grano chico y Albillo criollo. La palabra Albillo proviene de la palabra latina *album* que significa "blanco", muy utilizada para denominar a determinadas variedades blancas.

→ DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Su hoja es pentalobulada y mediana, verde (no muy intenso) y orbicular. El racimo es de tamaño medio, en forma de embudo, ancho, presenta una o dos alas y es compacto. Su baya es elíptica corta, verde-amarilla, sin sabor especial y con semillas bien formadas.

→ COMPORTAMIENTO EN EL CAMPO

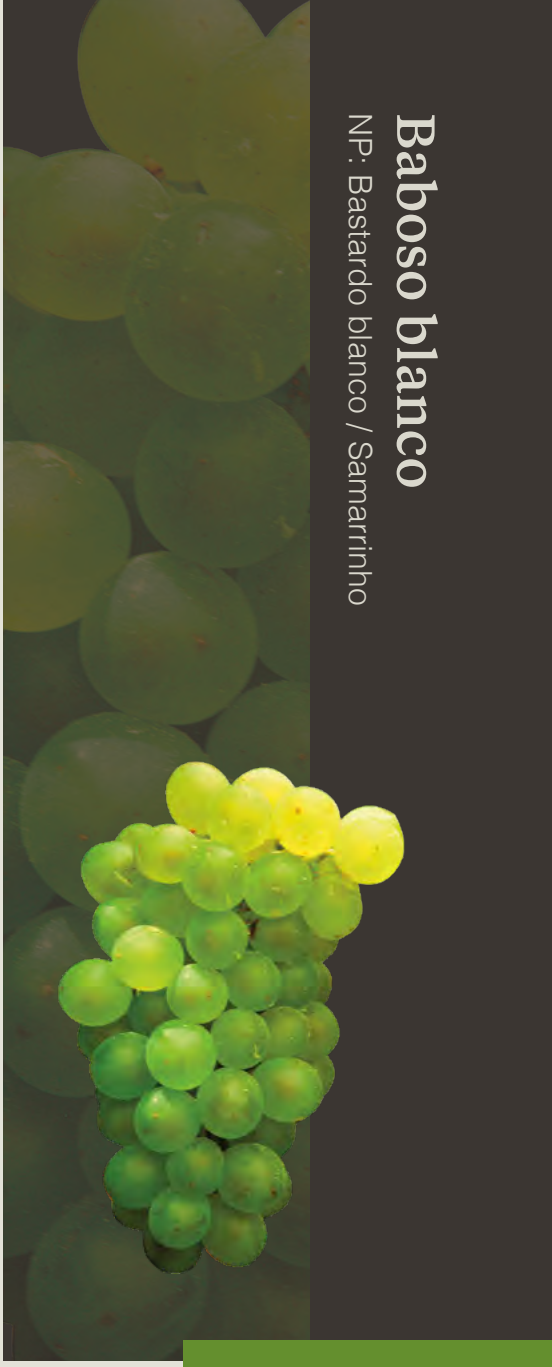
En su manejo tradicional la conducción más habitual es en vaso, en estas condiciones y en zonas de altitud, permite la poda corta (2 o 3 yemas vistas). Posee un ciclo de maduración más bien corto (en determinadas circunstancias permite adelantar la vendimia una o dos semanas). Es una variedad vigorosa y con una producción de racimos media baja. Se presenta como bastante resistente a las enfermedades fúngicas más habituales.

→ CARACTERÍSTICAS DE LOS MOSTOS Y VINOS

Las buenas concentraciones de azúcares producidas en el momento de la vendimia quedan equilibradas por la elevada acidez de los mostos. Estos se caracterizan por presentar una importante concentración de aromas primarios (varietales). El Albillo criollo se presenta como una variedad muy apta para vinos jóvenes, frescos, aromáticos y en definitiva, elegantes. En cuanto a los aromas, en sus vinos predominan los aromas de frutas de hueso madura (a menudo melocotón), junto con frutos tropicales y de flores blancas. También están presentes notas especiadas y minerales. Todo ello equilibrado por la acidez cítrica muy delicada, que hacen emerger al final unas notas saladas muy agradables.

Baboso blanco

NP: Bastardo blanco / Samarrinho



→ QUÉ TIENE QUE SABER

Mayoritariamente se distribuye en la isla de El Hierro. El NP del cultivar Baboso blanco es Bastardo blanco según el VIVC. En esta misma Base de Datos, el perfil molecular corresponde a una mutación blanca de la variedad francesa Trousseau noir. Sin embargo, tanto Marsal y col. (2019) como Rodríguez-Torres (2018), describen al Baboso blanco / Bastardo blanco como coincidente con la variedad portuguesa conocida con el NP de Samarrinho, cuyos nombres sinónimos son Budelho, Pedro Ximénez canario, Samarrinho blanco y Talia. Samarrinho es una variedad minoritaria, originaria de la zona de Alto Douro (Portugal). Sólo se le conoce un único progenitor, el ancestral Savagnin blanc, originario del Tirol austríaco, y muy posiblemente introducido en la península Ibérica a través del Camino de Santiago. No está relacionada ni con el Baboso negro ni con el Bastardo negro.

→ DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Su hoja es pentalobulada, pequeña y pentagonal. El racimo es de tamaño medio, cilíndrico, estrecho, presenta una o dos alas y es compacto. Su baya es elíptica corta, verde-amarilla, sin sabor especial y con semillas bien formadas.

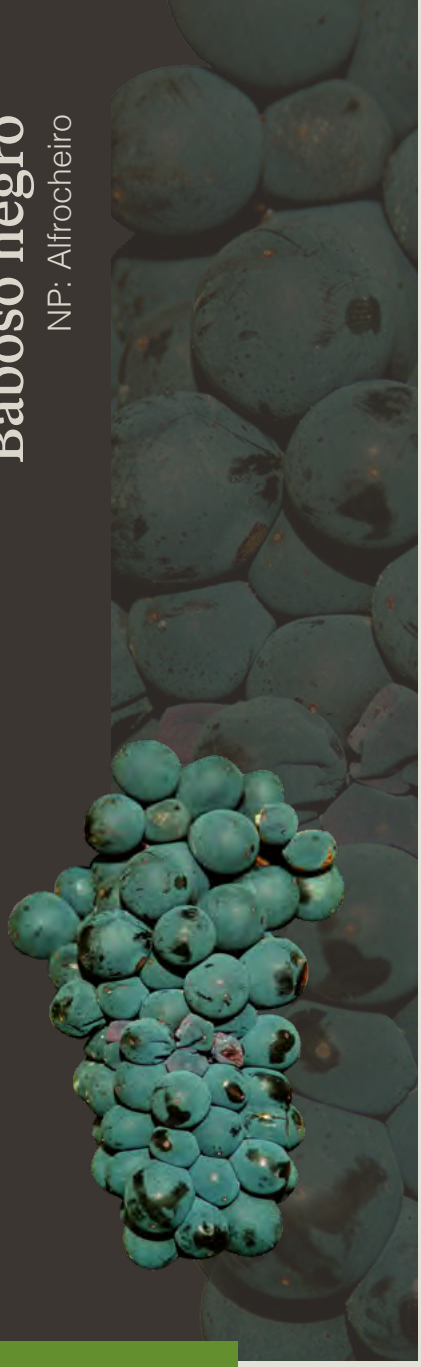
→ COMPORTAMIENTO EN EL CAMPO

En su manejo tradicional la conducción más habitual es en vaso. Variedad de brotación precoz, maduración media y de ciclo más corto que variedades como el Verijadiego y el Listán blanco (NP: Palomino fino). Vigorosa (bajo Índice de Ravaz) y con producción de racimos baja. Es una variedad sensible a la podredumbre gris.

→ CARACTERÍSTICAS DE LOS MOSTOS Y VINOS

Produce vinos monovarietales marcados por la elegancia, la frescura y la mineralidad. Aroma cítrico, con notas de miel, resina ligera y fruta blanca. En boca no es tan expresivo, presenta buena armonía, es lleno e intenso, con acidez media y muy fresco. Tiene un cuerpo medio y un final voluminoso, mostrando características muy peculiares.

Baboso negro
NP: Alfrocheiro



→ QUÉ TIENE QUE SABER

Con el término Baboso negro, en el VIVC, se designa el cultivar portugués Alfrocheiro. Uno de sus progenitores es el Savagnin blanc (también conocido como Traminer), originario del Tirol austríaco, y muy posiblemente introducido en la península Ibérica a través del Camino de Santiago. La variedad Alfrocheiro es la más común en Canarias. Posee 24 nombres sinónimos (VIVC) entre los que se hallan Albarín negro, Bruñal (península Ibérica) y Baboso negro. Presente mayoritariamente en las islas de El Hierro y Tenerife. No se debe confundir con la variedad Bastardo negro (NP: Trousseau noir).

→ DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Su hoja es pentalobulada, de tamaño medio y orbicular. El racimo es pequeño, de forma cilíndrica, ancho, presenta una o dos alas y es compacto. Su baya es elíptica corta, negra azulada, sin sabor especial y con semillas bien formadas.

→ COMPORTAMIENTO EN EL CAMPO

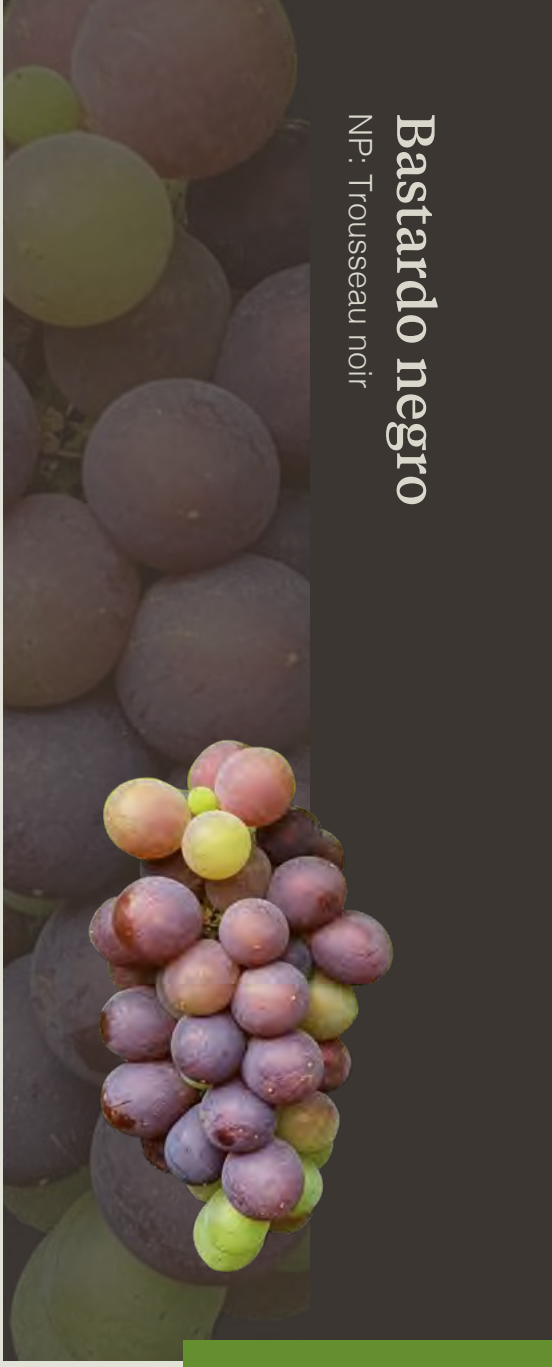
Prefiere suelos poco fértiles y arenosos. Tolera mal el estrés hídrico, la insolación excesiva y la escasez de boro. Gracias a la buena fertilidad de las yemas basales, se adapta también a podas cortas. Brotación media-temprana y maduración temprana. Posee un ciclo corto. Variedad de vigor medio y producción mediana-baja. Sensibilidad mediana a mildiu y oídio, sensibilidad a *Botrytis* y yesca superior a la media. El Baboso negro crece bien en lugares donde los vientos alisios no afectan directamente a los viñedos, donde la humedad es baja y donde las altitudes altas proporcionan grandes saltos térmicos (amplios rangos de temperatura).

→ CARACTERÍSTICAS DE LOS MOSTOS Y VINOS

Produce vinos de buena graduación, alto índice polifenólico, tanino poco agresivo, profunda coloración, acidez elevada e intensos aromas (violetas, frutos negros, frutos del bosque e incluso, tabaco rubio). Aptitud para maceraciones largas y gran extracción de color. Capacidad para producir vinos tintos de calidad (incluso jóvenes). Tiene un alto potencial para la elaboración de vinos dulces por su alta riqueza en azúcar.

Bastardo negro

NP: Trousseau noir



→ QUÉ TIENE QUE SABER

Los términos Bastardo negro o Verdejo negro son dos de los 56 nombres sinónimos que recibe la variedad francesa Trousseau noir (VIVC). Al igual que la variedad Bastardo blanco o Baboso blanco, en Canarias (NP: Samarrinho), o la variedad Baboso negro (NP: Alfrocheiro), comparten progenitor, se trata de la variedad centroeuropea Savagnin blanc. Trousseau noir es originaria del este de Francia (Departamento de Jura). Bajo este mismo nombre se ha descrito otro perfil molecular, el de la variedad portuguesa Molar o Saborinho (Rodríguez-Torres, 2018). No se debe confundir con la variedad Baboso negro (NP: Alfrocheiro).

→ DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Las hojas adultas son orbiculares y pentalobuladas. El racimo es pequeño, cilíndrico y compacto. Su baya es elíptica, corta y de tamaño mediano, de negro azulado a violeta, aunque siempre de intensidad media. Piel de grosor medio, pulpa blanda.

→ COMPORTAMIENTO EN EL CAMPO

El cultivar Trousseau noir es una variedad vigorosa que debe plantarse en terrenos bien expuestos a la insolación para alcanzar una maduración óptima. Requiere suelos de grava bastante cálidos o margas poco profundas. Puede manejarse en poda corta o larga, en función de las condiciones climáticas. De brotación y maduración precoz. Es bastante sensible a las enfermedades criptogámicas y, en particular, a la podredumbre gris. Es también bastante sensible a los cicadélidos (chicharritas o saltahojas) y es susceptible a las enfermedades de madera.

→ CARACTERÍSTICAS DE LOS MOSTOS Y VINOS

Permite elaborar vinos de calidad, con carácter, cálidos, robustos y estructurados, pero de color poco sostenido si los rendimientos son elevados. Elevado potencial de acumulación de azúcares. Buen potencial de envejecimiento. Cuando es joven, recuerda a frutos del bosque y frutas, pero se desarrolla para lograr aromas complejos con notas ahumadas, café, hierbas secas, ciruelas pasas y tabaco. Con la crianza, los aromas se vuelven simultáneamente más diversos y profundos. Después de 10 años, incluso los vinos no envejecidos en madera adquieren un tono amaderado.

Breval

NP: Beba



→ QUÉ TIENE QUE SABER

En las Islas Canarias, a la variedad extremeña de doble uso (de mesa y de vinificación) Beba, se la conoce con el término Breval, uno de sus 197 nombres sinónimos. Se sabe que uno de sus progenitores es una variedad que colonizó la mitad norte de la Península Ibérica, conocida como Hebén. La variedad Hebén, también de doble uso, es muy antigua (flor femenina) y es la progenitora que participa en la mayoría de cruces de variedades españolas.

→ DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Su hoja posee 7 lóbulos, es de gran tamaño, y pentagonal. El racimo es largo, cónico, de anchura media, presenta una o dos alas y es compacto. Baya elíptica larga, verde-amarilla, sin sabor especial y con semillas bien formadas.

→ COMPORTAMIENTO EN EL CAMPO

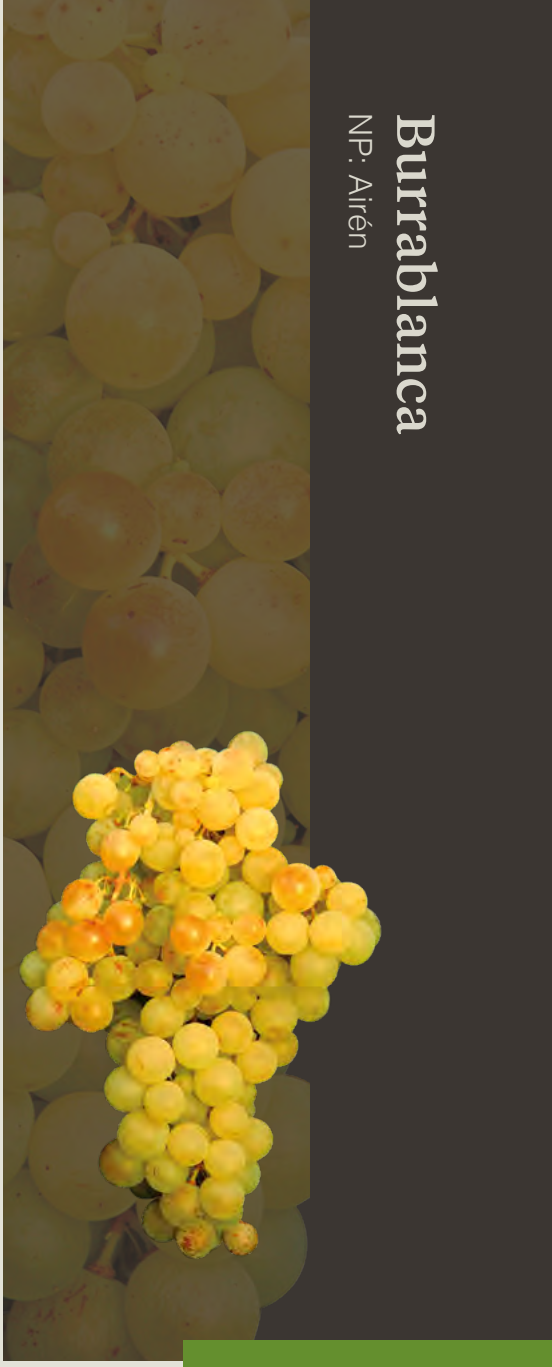
Variedad muy vigorosa y muy productiva. De brotación y vendimia tardía sobre todo, cuando se utiliza como uva de mesa. Presenta sensibilidad media para el oídio.

→ CARACTERÍSTICAS DE LOS MOSTOS Y VINOS

Hasta ahora en Canarias, no ha presentado buenos índices de calidad para la vinificación y por lo tanto se la ha considerado como de escaso interés enológico. En la actualidad, en Extremadura, se está apostando decididamente por esa variedad minoritaria, y a partir de diversos estudios en campo y en bodega, se están obteniendo vinos con características nada despreciables. Estos se pueden definir como pálidos, con tonos verdosos y brillantes, de baja graduación y un muy buen equilibrio de la acidez, al tiempo que presentan aromas a frutas tropicales y frutas blancas.

Burrablanca

NP: Airén



→ QUÉ TIENE QUE SABER

La variedad Airén se cultiva en las Islas Canarias bajo el nombre de Burrablanca o Burra blanca, dos de las 28 sinonimias de esta variedad. Este cultivar castellano-manchego es uno de los más plantados en esta comunidad y en el Estado Español. Es descendiente de la variedad ancestral Hebén (con flores femeninas), como más de 60 varietales peninsulares. También presenta doble uso: vinificación y uva de mesa. En Canarias se puede localizar en las islas de Lanzarote, Fuerteventura y El Hierro.

→ DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Su hoja posee 7 lóbulos, es grande, y pentagonal. El racimo es largo y de anchura mediana, en forma de embudo, presenta una o dos alas y compacidad media. Su baya es mediana de forma esférica, verde-amarilla, sin sabor especial y con semillas bien formadas.

→ COMPORTAMIENTO EN EL CAMPO

Cepas vigorosas de porte tumbado o rastrero, con producción elevada (aunque en Canarias se ve bastante disminuida). Presenta brotación y maduración media-tardía. Resistente a la sequía, adaptada a suelos pobres y poco fértiles. Generalmente se conduce en forma de vaso. Bastante resistente a las plagas y enfermedades más habituales, por lo que se aconseja para la viticultura ecológica.

→ CARACTERÍSTICAS DE LOS MOSTOS Y VINOS

Da mostos de color amarillo pálido. Si los vinos jóvenes se elaboran correctamente, pueden mantener reflejos verdes. Los mostos y vinos jóvenes presentan aromas frutales de intensidad media, con ciertas notas de fruta madura. Tras la evolución inicial aparecen los aromas secundarios que recuerdan a los plátanos y a los cítricos (especialmente al pomelo), pero manteniendo aromas vegetales muy frescos. Los vinos son poco complejos, poco aromáticos, de acidez baja, con cuerpo y de color amarillo pálido.

Diego / Bujariego

NP: Vijariego blanco



→ QUÉ TIENE QUE SABER

El vidueño andaluz Vijariego blanco en Canarias es conocido con los nombres de Diego (Lanzarote), Bujariego (La Palma), Vijariego blanco (Tenerife, zona noreste), Vijiriega blanca, Vijiirego, Vijariego, que corresponden a 6 de las 14 sinonimias que tiene esta variedad en el VIVC. Es hija de la variedad ancestral peninsular Hebén, y se destina a la vinificación. Se presenta mayoritariamente cultivado en las islas de Lanzarote y La Palma. En la zona noroeste de Tenerife se utiliza este nombre para denominar a la variedad local herreña Verijadiego. No se deben confundir, son perfiles absolutamente diferentes.

→ DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Su hoja presenta 5 lóbulos, tamaño medio, y forma pentagonal. El racimo es de tamaño medio y ancho, en forma de embudo, presenta 3 o 4 alas y compacidad media. Posee una baya elíptica corta, larga y mediana, verde-amarilla, sin sabor específico y con semillas bien formadas.

→ COMPORTAMIENTO EN EL CAMPO

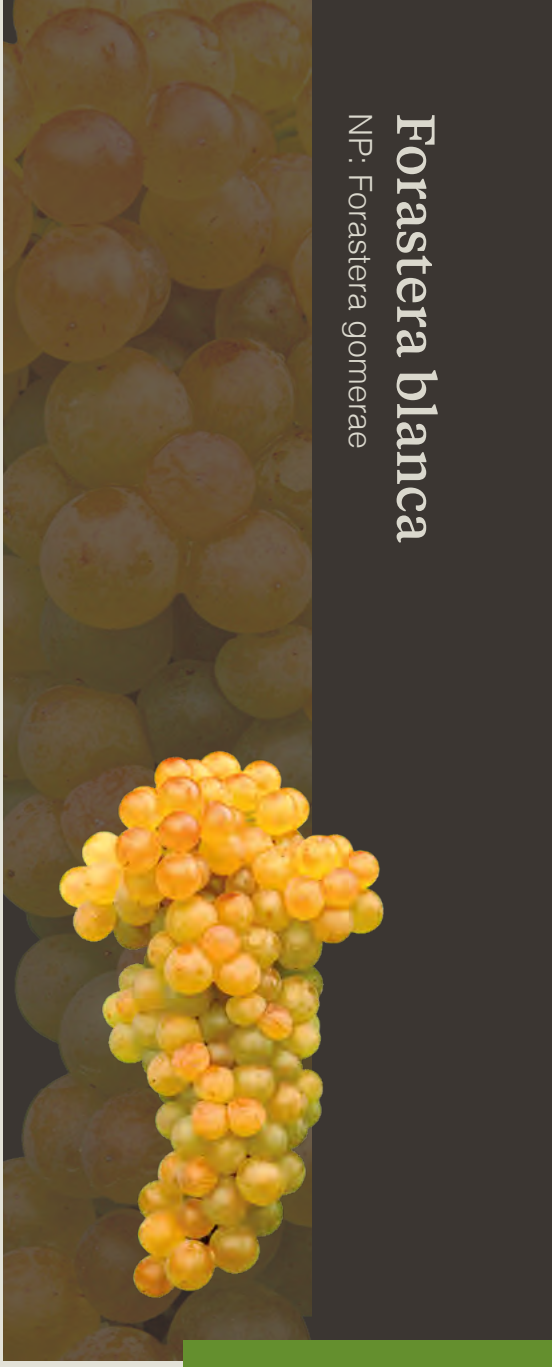
De ciclo largo (brotación media y maduración tardía). De vigor y producción medias. Se le puede aplicar una poda corta, a pesar de poseer una fertilidad relativamente baja, presentando además una irregularidad muy marcada en la brotación, predominando el carácter acrótono de la vid. Muestra muy buena acidez y resistencia media a las enfermedades y plagas.

→ CARACTERÍSTICAS DE LOS MOSTOS Y VINOS

Los vinos jóvenes y secos, debido a su elevada acidez, se presentan como muy frescos. Con aromas complejos pero sutiles, aparecen las notas que van desde manzana, pera y limón / lima, hasta notas florales de aliso dulce y un cierto toque herbáceo que recuerda al hinojo amargo. En boca, en un primer momento es impactante, después sigue con elegantes capas de sabor y un final largo. Las versiones más ecológicas se caracterizan por la aparición de la mineralidad y la salinidad debida al terruño volcánico. Las mejores cosechas evolucionan muy bien en botella, y adquieren más estructura, apareciendo notas dulces, sabrosas y amargas.

Forastera blanca

NP: Forastera gomerae



→ QUÉ TIENE QUE SABER

El NP de la Forastera blanca es Forastera gomerae. Se trata de una variedad local canaria, de la isla de La Gomera. Actualmente se conoce que, junto con el Albillo criollo, son hijos del cruce entre el Listán blanco (NP: Palomino fino) y el Verdello (NP: Verdelho branco). A esta variedad también se la conoce con otros tres nombres sinónimos: Forastera, Forastera gomera y Gomera. Tiene doble uso: de mesa y vinificación. En la mayoría de pliegos de las 11 DOPs canarias, se asocia el nombre de Forastera blanca con el de Doradilla, es un error. La Doradilla es una variedad andaluza diferente en todos los sentidos. Recientemente la comunidad científica ha aceptado el nombre de Forastera gomerae como NP (Fort y col. 2024). Este cambio aún no ha sido introducido en el VIVC.

→ DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Su hoja es pentalobulada, de tamaño medio, y pentagonal. El racimo es largo, ancho y cilíndrico, presenta una o dos alas y es compacto. Su baya es elíptica corta, verde-amarilla, sin sabor especial y con semillas bien formadas.

→ COMPORTAMIENTO EN EL CAMPO

Esta variedad tiene una época de brotación media y maduración media. Variedad poco productiva respecto a su vigor (bajo Índice de Ravaz). No hay limitación en su productividad, por ser cultivada a diferentes cotas. Con un buen índice de calidad, no es especialmente sensible a plagas y enfermedades, pero parece presentar su mayor debilidad en la compacidad de los racimos, muy sensibles a la podredumbre ácida.

→ CARACTERÍSTICAS DE LOS MOSTOS Y VINOS

Variedad con un gran potencial enológico. Se obtienen vinos de elevada graduación alcohólica, con un aroma característico (de flores silvestres y frutas de hueso), con bonitos tonos dorados, acidez interesante (limón), salinidad potente y, aunque se pueden obtener vinos jóvenes, bien elaborada, tiene una clara vocación de crianza. Si se baja ligeramente el grado alcohólico del vino obtenido, aparecen notas de pera, manzana roja dulce, flor y néctar. En estas últimas condiciones, la salinidad permanece, pero está unida en el acabado de boca, a una sensación persistente de dulzura de miel y azahar, que es muy deliciosa.

Gual

NP: Malvasía fina



→ QUÉ TIENE QUE SABER

La variedad portuguesa Malvasía fina, resultado del cruce entre la portuguesa Alfrocheiro (conocida en canarias como Baboso negro) y la española ancestral Hebén, se conoce en este archipiélago, con el nombre de Gual. El término canario Gual, junto con el Boal (en Madeira), forman parte de las 32 sinonimias de la variedad Malvasía fina. Se usa exclusivamente para vinificar. Se cultiva preferentemente en las islas más occidentales.

→ DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Su hoja presenta 7 lóbulos, es de tamaño grande, y pentagonal. El racimo es largo, ancho y cónico, presenta una o dos alas y de compacidad media. Su baya es ovoide de longitud media y estrecha, verde-amarilla, sin sabor especial y con semillas bien formadas.

→ COMPORTAMIENTO EN EL CAMPO

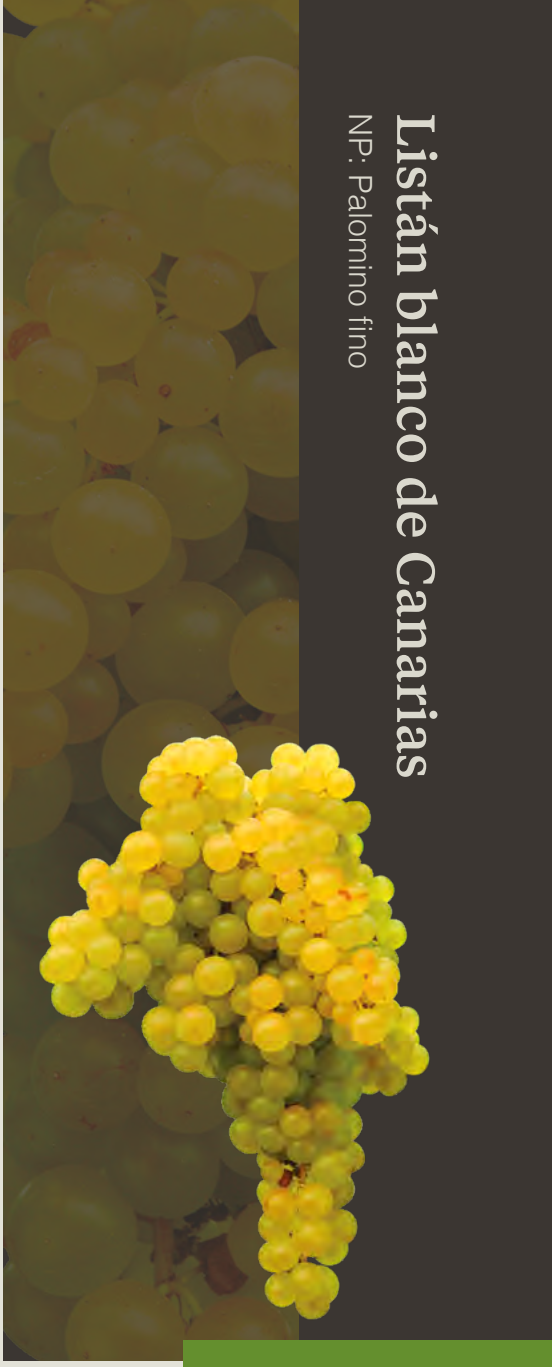
Su cultivo está limitado a zonas preferiblemente bajas y sin viento. Variedad de ciclo corto, brotación precoz, con vigor medio alto acorde con su rendimiento. Presenta poca tendencia a formar nietos y una muy alta fertilidad de las yemas. Requiere suelos profundos, bien drenados y debe evitarse en los lugares demasiado calientes. Sensible a la sequía, presenta carencias de boro y magnesio. Muy susceptible a *Peronospora* y oídio, y por tanto también a *Botrytis* especialmente durante la floración. Sensibilidad media a la saltahojas de la vid.

→ CARACTERÍSTICAS DE LOS MOSTOS Y VINOS

Se obtienen vinos de calidad y vinos dulces. Con graduación alcohólica media-alta y color amarillo limón, los mostos presentan una acidez media. La calidad es tan fina como sugiere su nombre. Nariz convincente con notas de cera, miel, nuez moscada y cierto ahumado. Últimamente, varias bodegas canarias han logrado crear buenos vinos secos que se caracterizan por su aspecto brillante, sabores tostados y vainilla distintivos, logrados sin ninguna aplicación de roble. El Gual canario también puede mostrar otros aromas y sabores, como el jazmín, el melón y / o la piña (según el nivel de madurez), todos ellos bien integrados con buena acidez y una textura untuosa (casi mantecosa), que da mucho volumen y resulta persistente. Tiene una gran capacidad de envejecimiento en botella.

Listán blanco de Canarias

NP: Palomino fino



→ QUÉ TIENE QUE SABER

El Palomino fino andaluz se conoce como Listán blanco de Canarias o Listán blanco (forman parte de sus 143 sinonimias). Junto con la también andaluza tinta, Mollar cano (Negramoll), es padre del cultivar Listán negro, y junto con la portugesa Verdelho branco es padre del Albillo criollo y de la Forastera blanca (PN: Forastera gomerae). Doble uso: uva de mesa y vinificación. No presenta ninguna similitud con el Listán negro, no es una mutación de color de esta variedad.

→ DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Su hoja presenta 7 lóbulos, es grande, y pentagonal. El racimo es largo y ancho, de forma cónica, presenta una o dos alas y es de compacidad media. Su baya es mediana, esférica, verde amarilla, sin sabor especial y con semillas bien formadas.

→ COMPORTAMIENTO EN EL CAMPO

Se conduce en vaso o con podas cortas (Royat). Variedad con vigor medio-alto y muy fértil. Requiere suelos calcáreos profundos, que retienen el agua; en suelos pobres, prefiere no recibir mucha insolación. Resistente a elevadas temperaturas y golpes de calor. Su ciclo es largo, con brotación y maduración media-larga. Su cultivo se localiza en todas las cotas. Si bien en las zonas más bajas presenta deficiencia de acidez en los mostos, ésta se va corrigiendo en zonas altas. También resulta menos aromática que otras variedades blancas. Riesgo de pudrición de su baya por exceso de humedad. En general, es robusta respecto a las enfermedades y plagas (excepción: susceptible a *Peronospora* y *Antracnosis*; menos al oídio, susceptibilidad media-baja a *Botrytis* y media al mildiu).

→ CARACTERÍSTICAS DE LOS MOSTOS Y VINOS

La uva Palomino produce un vino de graduación media, de color amarillo muy pálido y muy neutro en nariz, aunque despliega una gran estructura en boca. Presenta baja acidez, por eso en muchos casos su vendimia es prematura para darle unos toques de frescura. Muestra ligeros y sutiles aromas herbáceos (hinojo), a melocotón y frutos secos. Este poco poder e intensidad aromática se traduce en una potenciación del carácter mineral y salino del terruño, en este caso volcánico.

Listán negro



→ QUÉ TIENE QUE SABER

Es el cultivar tinto más cultivado en el archipiélago. Variedad local nombrada por su NP que posee 10 sinonimias. Es el resultado del cruce de las dos variedades andaluzas: el Listán blanco (NP: Palomino fino) y el Negramoll (NP: Mollar cano). No se debe confundir con la variedad Listán prieto, son diferentes. Usado para vinificación.

→ DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Su hoja trilobulada es grande, y pentagonal. El racimo es muy largo y ancho, en forma de embudo, presenta una o dos alas y es muy compacto. Su baya es mediana, esférica, azul negra, sin sabor especial y con semillas bien formadas.

→ COMPORTAMIENTO EN EL CAMPO

Es una cepa vigorosa y productiva. Presenta brotación y maduración medias, y su ciclo es medio-largo. Su cultivo está extendido a todas las altitudes y a todos los microclimas, si bien en campo se observa una mayor dificultad para adquirir color en vertiente sur por la mayor insolación. Se adapta muy bien en vertiente norte, altitud media y suelos más evolucionados con un mayor nivel de arcilla, donde mantiene acidez, consigue buen grado y buena maduración fenólica. El Listán negro es notablemente resistente a enfermedades y plagas (sensibilidad media para la *Botrytis* y el *mildiu*).

→ CARACTERÍSTICAS DE LOS MOSTOS Y VINOS

Se utiliza para vinos jóvenes, incluso con maceración carbónica, y transmite la mineralidad del terruño volcánico. Su color es rojo-cereza con aromas y sabores vivos y refrescantes de frutos rojos (fresas y frambuesas) sobre un núcleo intenso de minerales y pimienta. En boca, los taninos son suaves, con cuerpo ligero y seco para terminar con un final agradable y moderadamente persistente. En vinos de crianza (muy reductivos), le va muy bien el paso por madera de roble u hormigón ya que neutraliza los taninos y confiere al vino aromas y sabores de especias, vainilla, hoja de higuera seca y regaliz, además de una sensación cremosa en la boca con un final largo y elegante de fruta roja y especias perfectamente integradas entre ellas y, sobre esa base esencial de mineralidad volcánica picante.

Listán prieto



→ QUÉ TIENE QUE SABER

La variedad Listán prieto, de origen catellano-manchego, es una de las más antiguas que se conocen en la península Ibérica. Es una variedad muy extendida en el Nuevo Mundo, y conocida con los nombres de Mission, Criolla, Criolla chica y País (posee 43 nombres sinónimos además de los aquí mencionados). Se ha descrito su participación en más de 20 cruces con otras variedades en Argentina y Chile. Se utiliza tanto como para uva de mesa como para vinificación. No se debe confundir con la variedad local Listán negro, son diferentes. Está mucho más implantada en las islas occidentales.

→ DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Su hoja con 7 lóbulos, es grande, y cuneiforme. El racimo es muy largo y ancho, de forma de embudo, presenta una o dos alas y es compacto. Su baya es mediana, esférica, azul negra, sin sabor especial y con semillas bien formadas.

→ COMPORTAMIENTO EN EL CAMPO

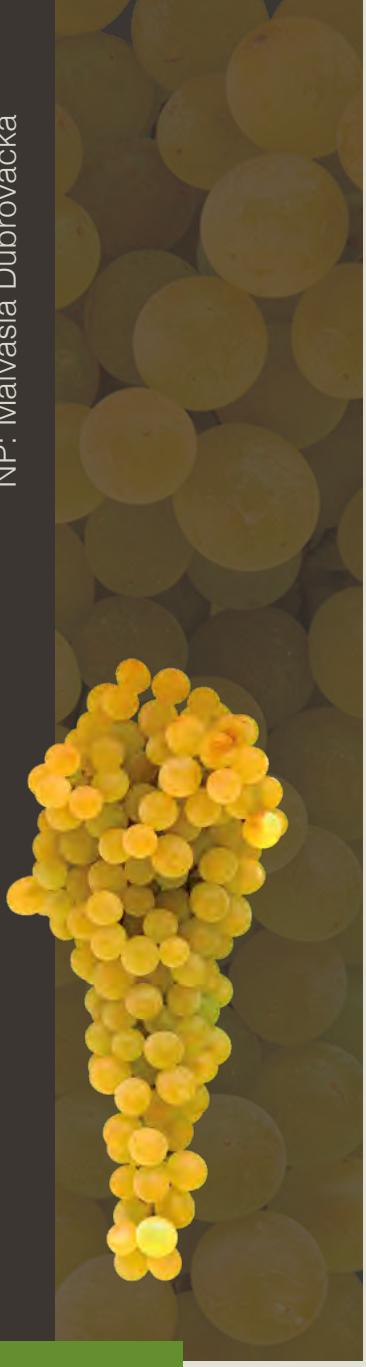
Posee un ciclo largo, con brotación y maduración tardías. De bajo rendimiento, su manejo tradicional es en vaso y requiere una poda a pulgar y vara. La vara es necesaria para dejar yemas de mayor rango y aumentar así la cosecha. Su vigor es muy alto, hasta cuatro veces mayor que el de las variedades de desarrollo medio. Este exagerado vigor explica una de sus limitaciones, la vecería. Aporta acidez pero le cuesta coger color. Se recomienda en zonas altas, por sus problemas de color, maduración y su sensibilidad a la Podredumbre gris (*Botrytis cinerea*).

→ CARACTERÍSTICAS DE LOS MOSTOS Y VINOS

Se utiliza esta variedad tanto para obtención de vinos jóvenes como para la de vinos de crianza. Los monovarietales se muestran en boca como vinos muy envolventes y con taninos pulidos. En términos generales, y bien cultivada, presentan un buen grado de alcohol y acidez equilibrada, su intensidad colorante suele ser elevada y sus aromas a frutos negros y rojos, caramelo Toffe y café, son destacados. Al igual que la variedad Listán negro (muy diferente a esta), tiene la capacidad de conservar y potenciar en el vino la mineralidad que le confiere el terruño volcánico.

Malvasía aromática

NP: Malvasía Dubrovacka



→ QUÉ TIENE QUE SABER

La Malvasía Dubrovacka con 71 nombres sinónimos, entre los que se hallan los términos de Malvasía aromática, de Sitges, de La Palma, no incluye el nombre Malvasía di Candia ya que es otra variedad. De origen desconocido, parece situarse al este del mar Mediterráneo, concretamente en la Península balcánica. Junto con la variedad Marmajuelo (NP: Bermejuela), son las progenitoras de la variedad local canaria Malvasía volcánica. La vinificación es su uso más extendido.

→ DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Su hoja presenta más de 7 lóbulos, de tamaño medio, y pentagonal. El racimo es largo y anchura media, cilíndrico, presenta tres o cuatro alas y es de compacidad media. Su baya es elíptica corta, verde amarilla, con sabor aromático y con semillas bien formadas.

→ COMPORTAMIENTO EN EL CAMPO

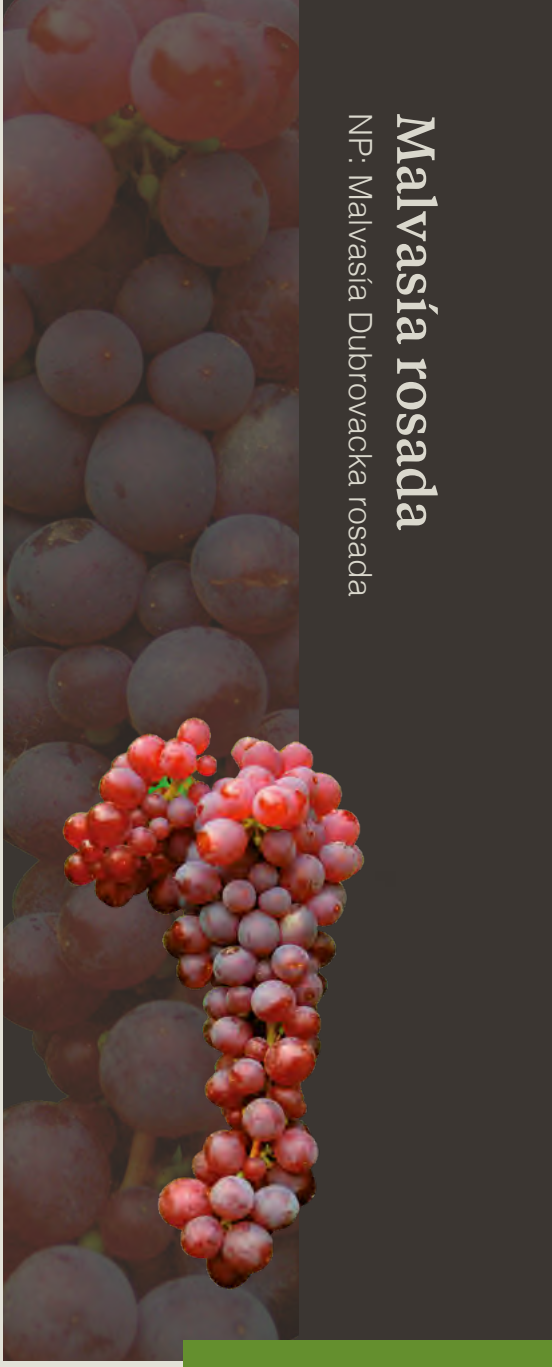
De ciclo corto, con brotación y maduración precoz-media. Vigor y rendimiento bajos, precisa de podas largas (primeras yemas no son fértiles). Sensible a las heladas primaverales, con buena resistencia a la sequía. Susceptible a la podredumbre gris y al oídio, y sensible a la araña roja. Se puede cultivar en zonas bajas con aptitud para vinos dulces, o en zonas altas para vinos secos. En zonas altas, solo funciona en las vertientes no expuestas a los Alisios (con impacto directo de los Alisios y con mucha humedad tiene muchos problemas de corrimiento).

→ CARACTERÍSTICAS DE LOS MOSTOS Y VINOS

Sus vinos tienen colores intensos, alto potencial aromático y buena acidez. Los jóvenes suelen ser redondos, con cuerpo y textura suaves, pero siempre equilibrados por una acidez aguda y refrescante. De color verde claro a amarillo, aparecen aromas fuertes a frutas de hueso, a grosellas blancas, y un intenso aroma floral. En vinos procedentes de uvas sobremaduras, continúa el equilibrio entre la frescura (alta acidez) y la intensidad del aroma (con notas de membrillo, albaricoques confitados y miel de flores silvestres). Se nota una cierta amargura, que da una dimensión muy atractiva equilibrando el dulzor. En crianzas aparecen coloraciones ámbar, con aromas de frutas de hueso confitadas, flores frescas y notas de café, chocolate e higo.

Malvasía rosada

NP: Malvasía Dubrovacka rosada



→ QUÉ TIENE QUE SABER

La Malvasía Dudrovacka rosada, además de Malvasía rosada, posee 2 nombres sinónimos más. La Malvasía aromática (NP: Malvasía Dubrovacka) podría tener su origen en la mutación de uno de los genes de la ruta de síntesis de los antocianos (los compuestos que dan color a la piel) de la Malvasía rosada, ya que las *Vitis* ancestrales (las silvestres) parece ser que eran tintas. Supuestamente desaparecida en Cataluña, la Malvasía de Sitges rosada, ahora se recupera su cultivo a partir de donaciones canarias de madera. Variedad destinada a vinificación.

→ DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Su hoja presenta más de 7 lóbulos, es de tamaño medio, y pentagonal. El racimo es largo y de anchura media, cilíndrico, presenta tres o cuatro alas y es de compacidad media. Su baya es elíptica corta, rosada, con sabor aromático y con semillas bien formadas.

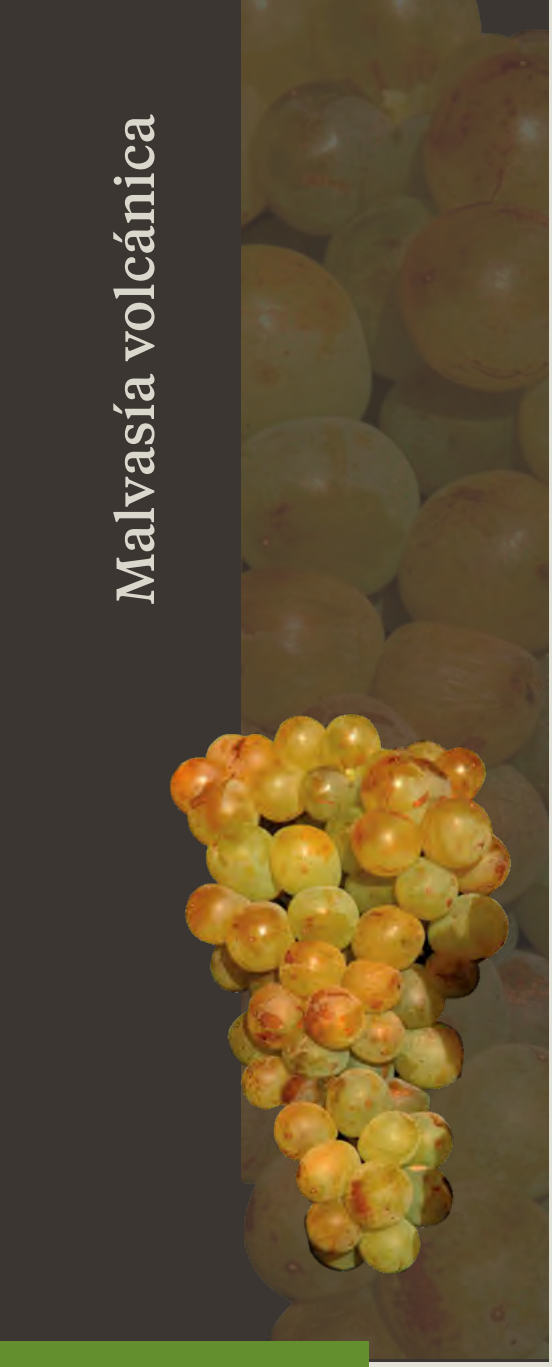
→ COMPORTAMIENTO EN EL CAMPO

La Malvasía aromática presenta un ciclo corto, con una brotación y una maduración precoz-media. Con vigor y rendimiento bajos, precisa de podas largas, puesto que las primeras yemas no son fértiles. Sensible a las heladas primaverales, pero tiene buena resistencia a la sequía. Particularmente susceptible a la podredumbre gris (*Botrytis*) y al oídio, y susceptibilidad a la plaga de la araña roja. Se puede cultivar en zonas bajas con aptitud para vinos dulces, o en zonas altas para vinos secos.

→ CARACTERÍSTICAS DE LOS MOSTOS Y VINOS

Color rosa pálido, intensidad aromática media, frutas rojas, con marcado tonos florales que le confieren elegancia y finura. Voluminoso en boca, muy buena acidez, largo y persistente. Sin duda, vino rosado con gran singularidad y personalidad que lo hace muy atractivo.

Malvasía volcánica



→ QUÉ TIENE QUE SABER

La variedad con NP Malvasía volcánica, también conocida como Malvasía de Lanzarote, cuyo NP es Malvasía volcánica, tiene otros 6 nombres que la describen (sinonimias). Entre ellos que se encuentra el término Málaga, tal y como se la conoce en Tenerife. Esta variedad local canaria es fruto del cruce entre la Malvasía aromática (NP: Malvasía Dubrovacka) y el Marmajuelo (NP: Bermejuela). Se utiliza exclusivamente para vinificación. Es el cultivar insignia de la isla de Lanzarote.

→ DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Su hoja presenta 7 lóbulos, es de tamaño medio, y pentagonal. El racimo es largo y ancho, en forma de embudo, presenta más de 6 alas y es de compacidad media. Su baya es elíptica corta, verde-amarilla, con sabor específico y con semillas bien formadas.

→ COMPORTAMIENTO EN EL CAMPO

Variedad de ciclo medio, con una época de brotación y de maduración media, se presenta como una cepa de vigor bajo y producción alta. Admite cualquier tipo de suelo, se adapta a suelos pobres y prefiere cotas bajas. La Malvasía volcánica admite poda corta (3 o 4 yemas vistas) ya que presenta yemas basales fértiles. Menos sensible a heladas primaverales que la Malvasía aromática. Especialmente sensible a oídio, con sensibilidad media a *Botrytis* y mildiu. También presenta sensibilidad a la polilla.

→ CARACTERÍSTICAS DE LOS MOSTOS Y VINOS

Con esta variedad se elaboran vinos de color amarillo pajizo, con reflejos dorados a medida que los vinos pasan a ser más dulces. Aroma de gran finura, de alta intensidad aromática de flores blancas, cítricos y frutas de hueso, grosellas blancas, matices herbales, tonos amielados y tropicales. En boca, son vinos equilibrados con intensos aromas frutales, acidez media que aporta frescor al vino, amplios, elegantes (sensación en boca de glicerina, que le proporciona un cuerpo opulento). Adquiere gran importancia en los vinos dulces y semidulces. Los vinos monovarietales son muy apreciados por su aroma.

Marmajuelo

N.P.: Bermejuela



→ QUÉ TIENE QUE SABER

Bermejuela es el nombre oficial que recibe esta variedad local canaria en VIVC. La variedad Marmajuelo es uno de los progenitores de la Malvasía volcánica junto con la Malvasía aromática (NP: Malvasía Dubrovacka). El Marmajuelo (NP: Bermejuela) es una variedad destinada a la vinificación, que cuenta con 8 sinonimias más aparte de la más extendida en las Islas Canarias que es el término Marmajuelo. Cultivar cada vez más extendido por todo el archipiélago.

→ DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Su hoja presenta 7 lóbulos, es de tamaño medio, y pentagonal. El racimo es corto y mediano de anchura, en forma de embudo, presenta 3 o 4 alas y es de compacidad media. Su baya es esférica, de tamaño medio, verde-amarilla, sin un sabor particular y con semillas bien formadas.

→ COMPORTAMIENTO EN EL CAMPO

Tiene un porte más bien caído, lo que dificulta su manejo en espalderas. Es una variedad de vigor medio y producción baja (presenta vecería). Posee un ciclo corto (brotación y maduración precoz) y permite su manejo con podas cortas. Cuando su cultivo se intenta en cotas altas (más de 600 m) aparece un serio problema de corrimiento de la flor, sobre todo en zonas expuestas a los vientos Alisios y con alta humedad. Por lo que se recomienda su cultivo en zonas de menos de 300 m de altitud. Es muy sensible a *Botrytis*, sensible al oídio, y con sensibilidad media al mildiu.

→ CARACTERÍSTICAS DE LOS MOSTOS Y VINOS

Los mostos se caracterizan por aportar a sus cupages aromas tropicales de fruta de la pasión, piña, hoja de plátano y una sensación en boca opulenta. Los monovarietales jóvenes se caracterizan por ser exhuberantes y muy exóticos. Los vinos con un toque de crianza en sus propias lías se caracterizan por ser complejos, con cuerpo, pero ahora más cremosos y con aromas frutales muy sutiles sobre una base de salinidad y mineralidad debida al terruño volcánico, todo ello realzado con notas de brioche y Toffee. Todos estos vinos también están muy bien equilibrados por una acidez sorprendentemente vigorosa.

Moscatel de Alejandría

NP: Muscat of Alexandria



→ QUÉ TIENE QUE SABER

Variedad originaria de Grecia. Aparte de los nombres sinónimos Moscatel de Alejandría o Moscatel, posee 331 términos más para nombrar a esta variedad. El Muscat of Alexandria es el resultado del cruce natural de dos variedades griegas, la Heptaliko y el Moscatel de grano menudo (NP: Muscat á petits grains blancs). Esta variedad, de las más antiguas que existen, tiene triple uso: vinificación, uva de mesa y uva pasa. Está presente en todas las islas.

→ DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Su hoja presenta 7 lóbulos, es de tamaño medio, y pentagonal. El racimo es muy largo, ancho, cilíndrico, presenta 1 o 2 alas y es compacto. Su baya es ovoide inversa, muy larga, ancha, verde-amarilla, con sabor a Moscatel y con semillas bien formadas.

→ COMPORTAMIENTO EN EL CAMPO

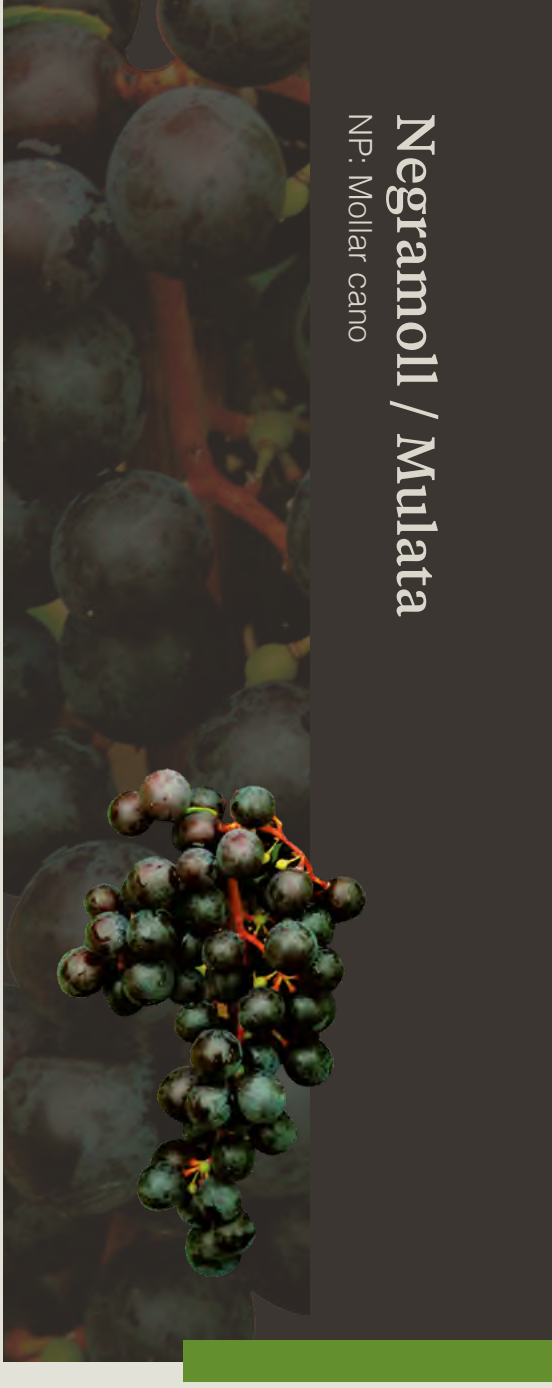
Esta variedad de bajo vigor y alto rendimiento tiene un ciclo largo con brotación y maduración tardías. Permite la poda corta. Tolera suelos ácidos y está bien adaptada a suelos pesados. Requiere altas temperaturas y alto nivel de irradiación solar. Sensible a las deficiencias de zinc y a los golpes de calor (quema de racimos). Susceptibilidad a enfermedades fúngicas: muy susceptible a oídio y a *Botrytis*; susceptible a *Peronospora* y Excoriosis (*Phomopsis viticola* Sacc.). En plagas, decir que es susceptible a la araña roja.

→ CARACTERÍSTICAS DE LOS MOSTOS Y VINOS

Variedad destinada mayoritariamente a vinos de postre, vinos dulces y vinos de calidad. También es adecuada como vino de mesa semidulce fermentado en frío. Genéricamente se puede decir que los vinos son de color amarillento a paja, con aroma de moscatel intenso y persistente (terpénico, donde sobresalen aromas de agua de rosas, azahar y lichi. En vinos más complejos estos se pueden complementar con notas más sutiles de flor de saúco y madreselva. Con el paso del tiempo, evolucionan apareciendo aromas de higos, grosellas, café, ciruela, melaza, nueces y notas de chocolate). Como vino generoso, puede originar uno de los vinos más nobles de este tipo y tiene una gran longevidad.

Negramoll / Mulata

NP: Mollar cano



→ QUÉ TIENE QUE SABER

El Mollar cano, originario de Andalucía, se conoce en Canarias con el nombre de Negramoll o Mulata, dos de los 36 términos sinónimos registrados en el VIVC. Junto con la también andaluza Palomino fino (Listán blanco de Canarias o Listán blanco) son los padres de la variedad local tinta, Listán negro. Es de doble uso, vinificación y uva de mesa. Cultivada preferentemente en la isla de La Palma, así como en el resto de islas más occidentales, se presenta con racimos que pueden poseer bayas de diferentes coloraciones en función de la carga de cosecha y de otros factores del medio externo.

→ DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Su hoja presenta 5 lóbulos, de tamaño medio, y cuneiforme. El racimo es muy largo, ancho, en forma de embudo, presenta 3 o 4 alas y es de compacidad media. Su baya es elíptica corta, larga y de anchura media, negro-azulada, sin sabor específico y con semillas bien formadas.

→ COMPORTAMIENTO EN EL CAMPO

De ciclo largo (brotación y maduración tardías), con vigor moderado y producción media-baja. Admite una poda corta. Clima, caluroso y seco, sobre todo en la fase final de la maduración. Prefiere suelos argilo-calcáreos secos. Se caracteriza por su buena acidez, pero le cuesta coger color. Para su cultivo prefiere zonas medias-bajas, por sus problemas de color y maduración, sobre todo a media pendiente. Presenta sensibilidad media a las enfermedades más habituales.

→ CARACTERÍSTICAS DE LOS MOSTOS Y VINOS

Generalmente se ha venido usando en cupages, donde aporta alcohol y complejidad aromática. Los nuevos vinos monovarietales de Negramoll (NP: Mollar cano) tienen color rojo cereza o frambuesa, predominando los aromas de bayas rojas con toques ocasionales de arándanos, y en boca, los taninos suaves y dulces se combinan con alcohol moderado para proporcionar una sensación suave. Los vinos de crianza se muestran con un estilo original y pulido, con taninos un poco menos dulces pero totalmente integrados. Fluyen las tonalidades anaranjadas y doradas, aparecen los aromas secundarios y terciarios de café molido, caramelo Toffee y una evolución de la fruta primaria para incluir matices sabrosos de cuero y suelo de bosque. Más preparado para la crianza que el Listán negro.

Pedro Ximénez



→ QUÉ TIENE QUE SABER

De origen incierto, alguna leyenda de las muchas que hay cuenta que, en 1661, el ampelógrafo alemán F. J. Sachs especuló que la uva pudo haberse originado en las Islas Canarias o en Madeira, y que fue llevada posteriormente a las regiones vitícolas alemanas. Más tarde, un soldado español de los tercios o un cardenal católico llamado Pedro Ximénez habría llevado la uva a las Sierras de Málaga. Desgraciadamente los análisis genéticos indican que uno de sus padres es la variedad ancestral (de flor femenina) peninsular, Hebén. Cultivar destinado a la vinificación, presenta 37 nombres sinónimos.

→ DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Su hoja presenta 5 lóbulos, es de tamaño medio, y cuneiforme. El racimo es muy grande, cónico, se presenta alado y es de compacidad media. Su baya es esférico-circular, mediana, verde-amarilla, sin sabor específico y con semillas bien formadas.

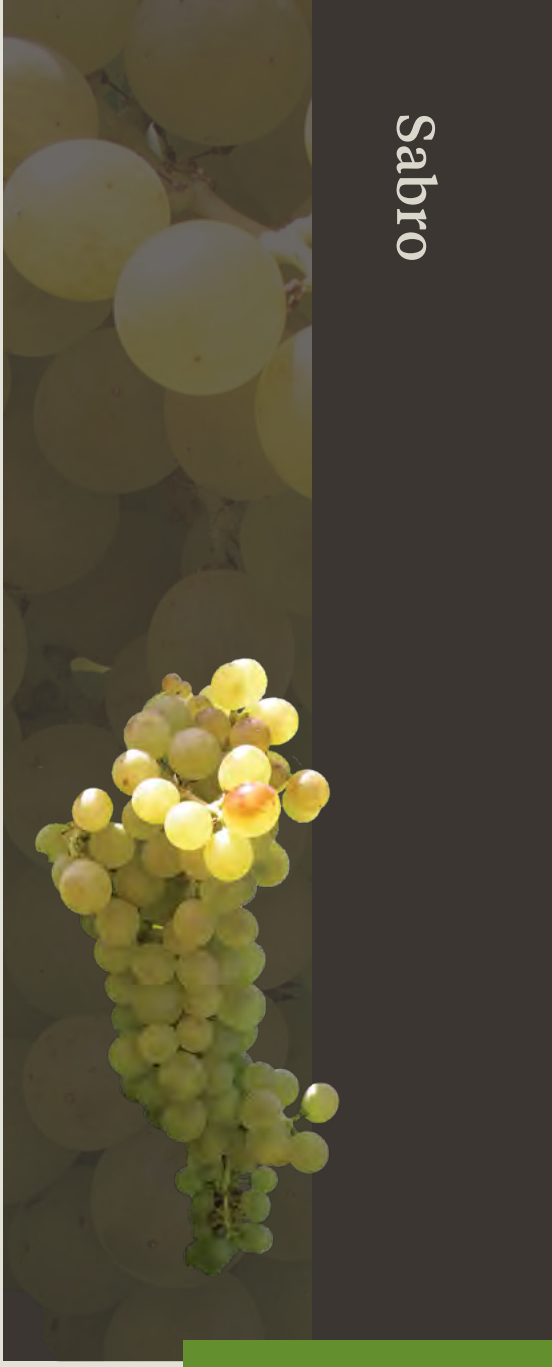
→ COMPORTAMIENTO EN EL CAMPO

La planta, vigorosa y productora, tolera bien el calor y agradece las altas insolaciones (alto contenido de azúcar, y por tanto de alcohol – suele estar en 14,5º Baumé). De ciclo medio (brotación y maduración medias), prefiere suelos aireados y profundos. Se adapta bien a la poda corta en pulgares. Tiene elevados requerimientos en fósforo y potasio. Relativamente resistente al frío y al viento, es muy sensible a la *Botrytis* y al mildiu, y bastante sensible al oídio. También manifiesta sensibilidad a la yesca y a las termitas.

→ CARACTERÍSTICAS DE LOS MOSTOS Y VINOS

Esta variedad da vinos de postre de primera calidad y vinos de mesa de calidad media. Suelen ser muy alcohólicos y con baja acidez. Acepta muy bien la crianza biológica. De las bayas pasificadas se obtienen mostos muy azucarados de 30 a 32º Baumé. Se trata de vinos con bastante extracto seco. Este se presenta con un color fuerte, caoba oscuro, con aromas profundos (a pasas y a frutas en conserva). En boca es dulce y suave, tiene una riqueza abundante equilibrada y un final largo.

Sabro



→ QUÉ TIENE QUE SABER

Variedad local canaria cultivada casi exclusivamente en la isla de La Palma. En peligro de extinción, posee un solo nombre sinónimo, Sabra. Por análisis de ADN, se conoce que la variedad ancestral peninsular Hebén es uno de sus progenitores. La variedad Hebén, con flor femenina, se asemeja a las formas ancestrales silvestres, ya que normalmente las flores de la vid cultivada son hermafroditas. La variedad Sabro se destina a un solo uso, la vinificación.

→ DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Su hoja presenta 5 lóbulos, es grande, y presenta forma pentagonal. El racimo es largo y ancho, en forma de embudo, presenta 1 o 2 alas y es de compacidad media. Su baya es elíptica corta, mediana, verde-amarilla, sin sabor específico y con semillas bien formadas.

→ COMPORTAMIENTO EN EL CAMPO

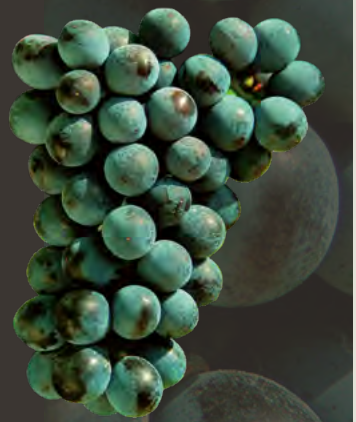
Cultivar de ciclo corto y maduración temprana. Vigoroso y de producción baja. Se localiza principalmente en las zonas bajas sobre los 300 a 500 metros sobre el nivel de mar. Necesita temperaturas estables pues es muy sensible al corrimiento del racimo. Se da bien en suelos arenosos y pedregosos, es decir terreno suelto y poco evolucionado (sobre capa de picón o sobre empedrados). En casi todas las cepas se observa el entrenudo doble por lo que muchos viticultores la suelen podar justo a la altura del entrenudo doble, es decir entre la tercera y la quinta yema. Sensibilidad media-baja a enfermedades y plagas, nada que no se pueda corregir con un buen manejo.

→ CARACTERÍSTICAS DE LOS MOSTOS Y VINOS

Da vinos con buen poder alcohólico. Acidez abundante. Es idónea para elaborar vinos dulces naturales, aquí aporta glicerina en boca dejando una gran untuosidad. Últimamente se ha venido usando en cupages con la Malvasía aromática (NP: Malvasía Dubrovacka) y el Gual (NP: Malvasía fina), ya que aporta cuerpo y unas sutiles notas florales. Cuando se catan sus bayas, de carne es jugosa y tierna, aparecen en boca unas dulces notas cítricas y florales de acacia y jazmín. Estos sabores están presentes en los vinos jóvenes, pero pueden madurar en botella para proporcionar aromas de miel de acacia, durazno blanco y pastel de zanahoria que son suaves y elegantes.

Tintilla castellana / Castellana negra

NP: Tinta cao



→ QUÉ TIENE QUE SABER

La variedad portuguesa Tinta cao, en el archipiélago canario se la conoce como Tintilla castellana o Castellana negra, pero además de estas dos sinonimias en el VIVC, hay 6 nombres más destinados a nombrar a esta variedad. La destinación de este vidueño se ciñe exclusivamente a la vinificación.

→ DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Su hoja presenta 7 lóbulos, es grande, y tiene forma pentagonal. El racimo es corto y de anchura media, cónico, presenta 1 o 2 alas y es compacto. Posee una baya elíptica corta, mediana, negra-azulada, sin sabor específico y con semillas bien formadas.

→ COMPORTAMIENTO EN EL CAMPO

Variedad de ciclo medio-largo, ya que presenta una época de brotación media y maduración media-larga. De gran vigor, bajos rendimientos y fertilidad en las yemas basales, por ello admite podas cortas. Suelos de fertilidad media, con algo de humedad, prefiere altitudes altas, y lugares soleados (orientación suroeste). Requiere irradiación solar alta y caliente, pero sin estrés por sequía al que es muy sensible y posteriormente pierde hojas. Tiene un bajo rendimiento en mosto por la presencia de 3-4 semillas grandes en el fruto. Susceptibilidad media a *Peronospora* y oídio, y baja susceptibilidad a *Botrytis* y Excoriosis (*Phomopsis viticola* Sacc.).

→ CARACTERÍSTICAS DE LOS MOSTOS Y VINOS

Es una variedad bastante controvertida y con un gran potencial de envejecimiento. En las zonas donde se experimentan dificultades de maduración, los vinos tienen menos color, menos aroma, con tonos de col y son muy finos en boca. Por el contrario, cuando la uva ha madurado bien, se obtiene un 13% - 14% vol. de contenido de alcohol y se producen vinos inspiradores. Son ricos en color, algo penetrantes, con una mezcla aromática de frutas del bosque y frutos rojos, dominados por notas de grosella negra y fresa, además de cacao. Seguidos en boca por taninos fuertes, redondeados y aún más impresionantes, que dan un equilibrio perfecto entre ácido y aroma. Estos vinos tienen una elegancia sostenida y gran capacidad de envejecimiento.

Verdello

NP: Verdelho Branco



→ QUÉ TIENE QUE SABER

El término Verdello es una homonimia, es decir, con este nombre se designan 5 variedades: la Beba extremeña, las italianas Verdone bianco y Verdicchio bianco, y las portuguesas Gouveio y Verdelho branco. En Canarias, el término Verdello se utiliza para designar a la portuguesa Verdelho branco. Esta variedad, junto con la Listán blanco (NP: Palomino fino), son los padres de dos variedades locales canarias, el Albillo criollo y la Forastera blanca (NP: Forastera gomerae). Además el Verdelho branco posee 17 nombres sinónimos, entre los que se halla el nombre de Verdello, y se destina exclusivamente a la vinificación.

→ DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Su hoja presenta 5 lóbulos, es de tamaño medio, y forma orbicular. El racimo es de longitud y de anchura media, cónico, presenta 1 o 2 alas y es compacto. Posee una baya elíptica larga, mediana y estrecha, verde-amarilla, con sabor particular y con semillas bien formadas.

→ COMPORTAMIENTO EN EL CAMPO

Variedad de ciclo muy corto (brotación precoz-media y maduración precoz), vigor medio y rendimiento muy bajo. Admite la poda corta. Variedad robusta, de baja susceptibilidad a la humedad excesiva. Requiere suelos profundos y humedad media. Flexibilidad climática, se adapta a los climas costeros y al interior del continente. No se recomienda su cultivo en zonas altas. Baja susceptibilidad a *Peronospora*, mediana susceptibilidad a *Botrytis* y alta sensibilidad al oídio.

→ CARACTERÍSTICAS DE LOS MOSTOS Y VINOS

Variedad de alta calidad. Buena acidez y alcohol alto. De color citrino (amarillo), con aroma que evoca frutas exóticas (tropicales), está bien estructurado y equilibrado. Boca sostenida, y buenas características cuando madura bien. Adecuado como vino de mesa suave o de postre, pero también como vino de mesa seco. Interesante para vinos monovarietales.

Verijadiego



→ QUÉ TIENE QUE SABER

Variedad local de la isla de El Hierro. Sin sinonimias. Junto con la variedad portuguesa Alfrocheiro (Baboso negro) son los padres del Verdello de El Hierro. Se destina exclusivamente a vinificación. También muy implantada en Tenerife sobre todo en las zonas noreste, donde conserva este mismo nombre, y en la zona noroeste, donde se la denomina Vijariego o Vijiriega. La variedad Vijariego blanco es conocida también en Canarias por los nombres sinónimos de Diego, Bujariego, entre otros. El Vijariego blanco es una variedad diferente de la variedad herreña Verijadiego. No se deben confundir.

→ DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Su hoja presenta 5 lóbulos, es grande con forma orbicular. El racimo es muy largo y ancho, cilíndrico, presenta 1 o 2 alas y compacidad media. Posee una baya elíptica corta, larga y mediana, verde-amarilla, sin sabor específico y con semillas bien formadas.

→ COMPORTAMIENTO EN EL CAMPO

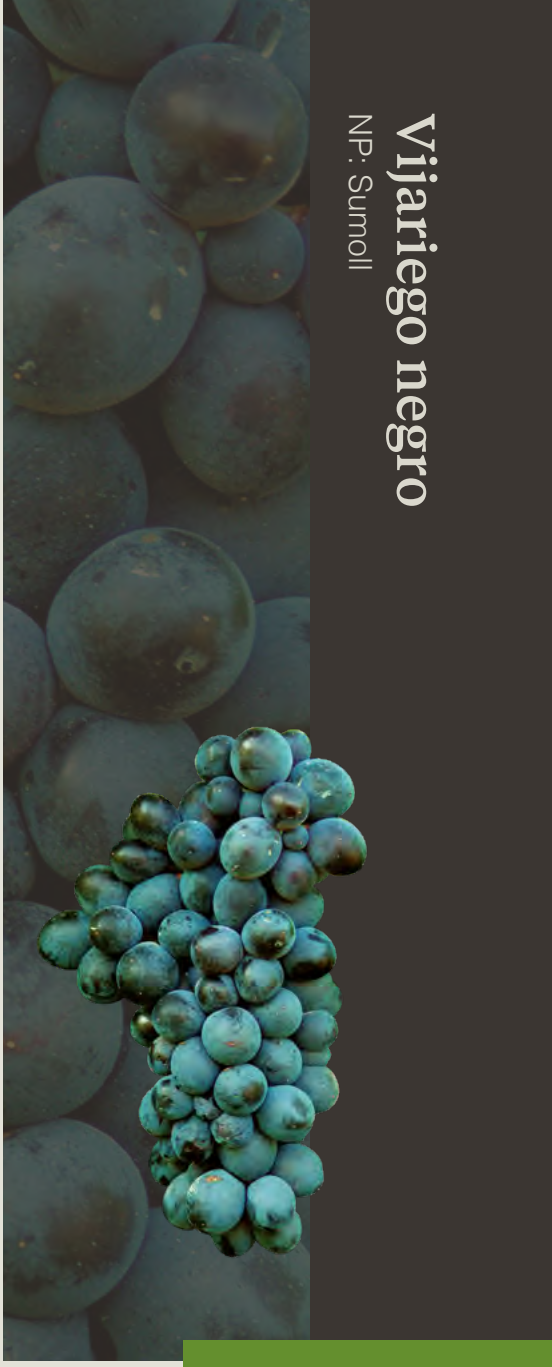
De ciclo medio (brotación y maduración media). Variedad vigorosa y de buena producción. Con poda corta. Muy sensible a la insolación excesiva y a los golpes de calor. Prefiere zonas altas bajo el mar de nubes (noreste). Suelo arenoso-pedregoso. Presenta elevada acidez y muy buena graduación alcohólica. Tiene un buen potencial enológico. Muy sensible al oídio, y a *Botrytis*.

→ CARACTERÍSTICAS DE LOS MOSTOS Y VINOS

Los monovarietales se presentan como limpios, brillantes, de color amarillo paja con tonos verdosos. Muy buena intensidad aromática con notas frutales (pera de agua, manzana y también a lima verde), con toques especiados y balsámicos. En boca son estructurados y equilibrados, con ese toque de frescor. Su elevado alcohol y acidez lo hacen idóneo para vinos naturalmente dulces, con color amarillo-cobrizo, muy brillantes, con frescura, equilibrio, intensidad y gran complejidad aromática (esencias de flores, y toques de melocotones y ciruelas maduras). Además, son vinos con sabores complejos que recuerdan a la miel, al membrillo, al caramelo y a los frutos secos. Idónea para elaborarla fermentada en barrica.

Vijariego negro

NP: Sumoll



→ QUÉ TIENE QUE SABER

El Vijariego negro corresponde a la variedad catalana Sumoll. Aparte de la sinonimia Vijariego negro, en Canarias se utilizan otras (Vijariego tinto, Vijiriega negra, Vijiriego negro, Verijadiego negro,...), en total en el VIVC hay 13 nombres sinónimos. Esta variedad que se destina a vinificación también es hija de la variedad ancestral Hebén. Es muy importante saber que la Vijariego blanca no es una mutación de la Vijariego negra, sino que son dos variedades diferentes. Pueden compartir un progenitor (Hebén) pero son distintas.

→ DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

Su hoja presenta 5 lóbulos, es grande, y presenta forma pentagonal. El racimo es muy largo y de anchura media, en forma de embudo, presenta 5 o 6 alas y compacidad media. Posee una baya elíptica larga, y de anchura media, negro-azulada, sin sabor específico y con semillas bien formadas.

→ COMPORTAMIENTO EN EL CAMPO

Es una variedad de brotación temprana y de periodo de maduración largo (posee un ciclo largo). Buena fertilidad (admite poda corta), de gran vigor y buenos rendimientos. No necesita mucha agua (resistente al estrés hídrico). Va mejor en suelos pobres y viñas viejas, limita el vigor y optimiza producción, obteniéndose mostos muy equilibrados. Presenta alta sensibilidad al oídio y al mildiu.

→ CARACTERÍSTICAS DE LOS MOSTOS Y VINOS

Los vinos presentan una acidez alta, buena tanicidad, su coloración es rojiza y son frescos. Da aromas a frutas rojas, sotobosque, recuerdos licorosos al casis, con marcada expresión mineral. Se obtiene muy buenos vinos jóvenes, aunque con gran aptitud para envejecer por la acidez y características de sus taninos. Ensambla muy bien con otras variedades.

Tintilla

→ QUÉ TIENE QUE SABER

En las Islas Canarias, el término Tintilla se usa para designar cualquier cepa tinta que presente características morfológicas similares (tamaño y forma del racimo, baya azul-negra...). De esta manera bajo este nombre, los diferentes grupos científicos que han trabajado con varietales canarios han hallado una gran diversidad de variedades, tales como, Baboso negro (NP: Alfrocheiro), Bastardo negro o su otra sinonimia, Maturana tinta (NP: Trousseau noir), Garnacha tinta, Castellana tinta o Tintilla Castellana (NP: Tinta cao).

La comunidad científica, en la Base de Datos mundial (VIVC), define el nombre de Tintilla como una homonimia o un nombre homónimo que se usa para hacer referencia a 5 variedades diferentes, tres españolas, una francesa y una portuguesa. Estas son: las españolas Garnacha tinta, Graciano y Monastrell, la francesa Cabernet franc y la portuguesa Vinaho.

Bajo estas condiciones, se hace muy difícil y complicado diseñar una ficha para el término Tintilla. Es curioso que a pesar de todo lo explicado, este nombre está recogido ya sea en la página web o bien en los pliegos de las 11 DOP que existen en las Islas Canarias.

Torrontés

→ QUÉ TIENE QUE SABER

Torrontés es el otro término de comportamiento semejante al del nombre Tintilla. En este caso, el problema de saber qué variedad se esconde bajo este nombre no solamente se plantea en las Islas Canarias, sino que el alcance llega hasta la península Ibérica (España y Portugal). Así en un artículo científico publicado en la revista *American Journal of Enology and Viticulture* en 2002, titulado: "Genetic study of Malvasia and Torrontes Groups through molecular markers" ya se ponía de manifiesto que bajo el nombre de Torrontés existían diferentes variedades de *Vitis vinifera* L.

Recogida toda esta información en la Base de Datos mundial VIVC, se puede concluir que la comunidad científica considera que el término Torrontés se puede atribuir a 5 variedades diferentes, por lo que es un caso de homonimia. Estas variedades son: las españolas Hebén y Alarije, y tres variedades portuguesas, Bical, Malvasía fina (Gual en Canarias) y Fernao pires. Bajo estas condiciones, se hace muy difícil y complicado diseñar una ficha para el término Torrontés. Es curioso que a pesar de todo lo explicado, este nombre está recogido ya sea en la página web o bien en los pliegos de las 11 DOP que existen en las Islas Canarias.





5.0

Canarias, paraíso de la diversidad enológica

Por Agustín García Farráis

Hijo y nieto de bodegueros, creadores de la familiar Bodega Tajinaste. Técnico Especialista en Viticultura y Enología (1999) por la escuela de Viticultura y Enología de Requena en Valencia. Ha ampliado su formación en “Le Lycée Viticole de Liboume-Montagne” (Burdeos), en Mas Martinet DQP Prioret, en Bodegas Mauro (Ribera del Duero) y en Château Plaisance (Montagne-St Emilion). Es cofundador de “Vinófilos, más que vinos”, empresa destinada a la formación, el asesoramiento y la distribución de vinos locales, nacionales e internacionales.



El amplio catálogo de los vinos canarios destaca principalmente por su diversidad, ya que son muchos los factores que participan en su producción. Nunca un territorio tan pequeño dio fruto a un abanico tan amplio de posibilidades esperando a ser descubiertas.

Introducción

Si tuviéramos que definir en una sola palabra el vino y la vitivinicultura en Canarias sería, sin lugar a dudas, la de **diversidad**. El conjunto de factores que definen un territorio como singular toma aún más sentido en el archipiélago de Las Afortunadas, unas islas con características propias que se ven claramente reflejadas en sus vinos.

Como hemos visto en esta publicación, esta diversidad comienza en su geografía, debido a nuestro origen volcánico, lo que genera perfiles muy diversos y abruptos, que se caracterizan por sus elevadas montañas con respecto a su extensión superficial. A excepción de Lanzarote y Fuerteventura, todas las islas presentan importantes cumbres centrales, desde las que descienden laderas de fuertes pendientes, vertebradas por profundos barrancos hasta llegar al mar. Esta disposición de su relieve y su situación en la zona subtropical en medio del océano Atlántico, bajo la influencia de los vientos Alisios, le confiere una gran variedad de microclimas, lo que supone otro factor a tener en cuenta en el desarrollo de la viticultura.

Asimismo, los canarios han sabido adaptarse a su escaso territorio, colonizando en muchos casos los pequeños bancales y las abruptas laderas, generando un paisaje minifundista realmente peculiar. Podríamos afirmar que **los viñedos de las Islas Canarias son los más antiguos de Europa, ya que nunca se vieron afectados por la plaga de la filoxera**. De ahí que, desde lugares como California, Argentina o Chile se busque el origen de una de sus variedades más conocidas, la *Misión*, *Criolla* o *País* en el único reducto existente para su símil original, la variedad Listán prieto, aún presente en los viñedos de las islas.

Estas "uvas de la misión" (en inglés, *mission grapes*), fueron introducidas por los misioneros franciscanos en el Nuevo Mundo como parte fundamental de la liturgia católica, extendiéndose rápidamente por todo el continente. Considerada la primera vid plantada en América, representa la totalidad de la viticultura californiana hasta aproximadamente 1850. Todo ello evidencia la relevancia y carácter extraordinario que posee el vino canario a nivel internacional, al seguir produciéndose con varietales extintos en otras partes del mundo. Por otro lado, debemos destacar que el prestigio histórico de nuestros vinos precede al Jerez, al Oporto e, incluso, al Madeira; siendo muy apreciado durante siglos en diferentes mercados y puertos de todos los océanos. El *Canary Wine* siempre ha enarbolado ese carácter extraordinario, acompañado por un paisaje histórico en el que se han desarrollado técnicas y maneras de trabajar el viñedo igualmente únicas en el contexto vitivinícola mundial.

> Francisco de Caravantes (c. 1575-c. 1635), Contador del Tribunal de Cuentas de Lima, según relata el escritor Inca Garcilaso de la Vega: «envió a España por planta; y el que vino por ella, por llevarla más fresca, la llevó de las Islas Canarias, de uva prieta, y así salió casi toda la uva tinta».

En la actualidad, el *Canary Wine* ha recuperado gran parte de ese prestigio ancestral en concursos nacionales e internacionales de prestigio como el *Concurso Mundial de Bruselas*, el *Concurso Internacional Bacchus* o en el *Decanter World Wine Awards*, donde diferentes bodegas canarias han obtenido distinguidos premios y reconocimientos.

Definiendo los vinos canarios

Canarias cuenta con una amplia diversidad de variedades de uva, muchas de ellas locales, como hemos visto en esta publicación, y con un amplio abanico de formas de cultivo, muchas de ellas únicas y de gran belleza. Algunos de esos varietales están presentes en varias islas, mientras que, en otros casos, solo los encontramos en una isla o en una región de la misma. De ahí que a la hora de definir la tipología de los vinos canarios sea imprescindible tener en cuenta esos varietales: Albillo criollo, Baboso blanco, Baboso negro, Bastardo Negro, Breval, Burrablanca, Diego/Bujariego/Vijariego, Forastera blanca, Gual, Listán blanco de Canarias, Listán negro, Listán prieto, Malvasías aromática, rosada y volcánica, Marmajuelo, Moscatel de Alejandría, Negramoll, Pedro Ximénez, Sabro, Tintilla castellana, Verdello, Verijadiego, Vijariego negro... cada una de ellos con su particularidad y su estilo desde el punto de vista organoléptico, muy bien definido en el capítulo de las variedades.

Las características de todas estas uvas vienen muy condicionadas por su procedencia en cuanto a suelo, microclima, altitud, orientación, sistema de conducción y, por supuesto, la interpretación del elaborador bajo un concepto de viticultura tradicional, ecológica o biodinámica. Así pues, podemos encontrar referencias monovarietales o combinaciones de lo más originales. Igualmente, la anteriormente citada diversidad, característica de la vitivinicultura canaria, hace que esos varietales sean producidos de manera diferente en cada isla y con resultados igualmente distintos, o que en otros enclaves no aparezcan. A ello hay que añadir las propias características del sector del vino canario, integrado por casi trescientas bodegas, lo que amplifica de por sí la diversificación característica que hemos descrito. Reducir así al vino canario a una categorización clásica es altamente complicado, pues casi cada elaboración encierra un proceso único que depende de múltiples factores ya apuntados: varietales, clima, orografía, sistema de conducción, zona e isla en la que se cultiva la vid, etc.

En este sentido, la influencia de los **vientos Alisios** hace que las condiciones climáticas de las vertientes norte de las islas de mayor relieve sean completamente diferentes a las de la vertiente sur y, a su vez, a las de las islas de menor relieve. Ese aporte de frescor y humedad del Alisio se rastrea perfectamente en las características de los vinos, de ahí que **la orientación** sea un factor determinante para el cultivo de la vid en Canarias. A ello le debemos sumar **la temperatura**, la cual generalmente no supera los 25 grados, lo que implica que los ciclos de maduración de la uva sean largos e interesantes para una buena calidad de la vendimia. El fenómeno **microclimático** adquiere así una relevancia trascendental en el Archipiélago y sus viticultores lo saben. Podemos empezar las vendimias a principios de julio y, en muchos casos, terminar la campaña de recolección la primera semana de noviembre en las zonas más altas y frescas de la vertiente norte, algo inusual respecto a otras regiones del mundo.

Otro aspecto a tener en cuenta es **la altitud**, ya que encontraremos viñas en una horquilla que va desde el nivel del mar hasta los 1.700 metros, una cota que hace de nuestros **viñedos los más altos de Europa**. Esto tiene, asimismo, una enorme influencia, ya que la misma variedad de uva cambia radicalmente de registro en función de la altura a la que esté plantada. Los suelos volcánicos son también partícipes en el proceso de cultivo y elaboración del vino. Hay que tener en cuenta, por ejemplo, la **mineralidad** del suelo. Las erupciones, el magma, la lava o el picón aportan, sin duda, un carácter singular a nuestras vinificaciones. Profundidad e identidad mucho más acentuadas al tratarse de **viñedos a pie franco**, sin porta injerto, ajenos aún por hoy a la devastadora, y desconocida en el Archipiélago, plaga de la filoxera. La **salinidad** es otro componente fundamental en las vinificaciones. Esta aporta una sensación refrescante,

con una compleja profundidad que hace que los vinos presenten mucho sabor y una elegante persistencia en la fase gustativa.

En cuanto a los tipos de vinos que se producen en Canarias, encontramos vinos tintos, blancos y rosados. También elaboraciones dulces, como los vinos de licor y los de uva sobremadurada, así como espumosos, cada vez más extendidos. Algunas de esas elaboraciones adquieren un carácter singular, ya que son producidas en entornos o con condiciones específicas. Un ejemplo de ello lo encontramos en la subzona norte de la isla de la Palma, donde se elaboran los denominados "vinos de tea", para aquellas vinificaciones blancas, rosadas o tintas que hayan sido envejecidas en barricas de madera del corazón del *Pinus canariensis*, lo que le confiere unas características organolépticas propias y tradicionales.





Vinos tintos



Carácter volcánico

Los tintos isleños destacan por su carácter volcánico y por la impronta de sus variedades, que nos permite vinificar estilos muy dispares. Podemos distinguir, por un lado, los jóvenes y de maceración carbónica, que nos recuerdan a grosellas, moras y arándanos. Por otro lado, contamos con los tintos envejecidos en barricas, crianzas, reservas y grandes reservas, vinos que buscan la madurez, y que nos invitan a disfrutar de aromas a confituras de frutos rojos y notas especiadas. En la fase gustativa, se muestran frescos, con la acidez y estructura ideal para los vinos de guarda y muy ágiles para los que se elaboran pensando en disfrutarlos en su juventud.

Vinos blancos



Elegancia aromática

Los vinos blancos canarios se caracterizan por su frescor, su elegancia aromática y su buen equilibrio gustativo. En función de su composición varietal, los aromas pueden ser muy diversos: manzanilla, hierba seca, frutas tropicales y de hueso, cítricos o flores blancas. En la fase gustativa se muestran sedosos, con cierta salinidad y un ligero amargor, acompañados por buena acidez, volumen y con un final en boca suave y persistente.

Con todas sus variantes en cuanto al azúcar residual, encontraremos secos, semisecos, semidulces y dulces, incluyendo una versión muy nuestra que oscila entre los segundos y los terceros y que en el argot local denominamos afrutados. Destacan también aquellos fermentados o envejecidos en barricas, toneles o fudres; macerados con pieles y aquellos criados en arcilla, hormigón o garrafas.

Vinos rosados



Aromas silvestres y recuerdos especiados

Los rosados en las Islas Afortunadas pueden presentarse bajo un amplio abanico de tonalidades, que oscilan desde un rosa pálido muy suave hasta registros frambuesa muy encendidos. Los aromas sugieren frutos silvestres, notas florales y ciertos recuerdos especiados. La textura gustativa suele ser elegante, con una acidez bien integrada y un final de boca muy agradable. Al igual que los vinos blancos, encontramos secos, semisecos, semidulces, dulces y hasta fermentados en barrica.

Vinos espumosos



Burbuja fina y bien integrada

Podemos encontrar espumosos blancos y rosados. La procedencia de la uva imprime el carácter de cada una de las vinificaciones. Aromas frescos, florales y frutales como manzana, pera, limón, fresa o frambuesa; jazmín, melocotón, melón, flor de almendro o menta, se entremezclan con las notas de panadería, bollería y brioche procedentes de su crianza en contacto con las levaduras. En la fase gustativa muestran buena efervescencia, con una burbuja fina y muy bien integrada. En la vía retronasal aparecen aromas a frutos secos; almendras, nueces, avellanas...

Dentro de los diferentes métodos de elaboración, tenemos los espumosos de calidad, elaborados mediante el método tradicional, aquellos que siguen el método ancestral y los de aguja gasificados.

Vinos dulces



Dulzor aromático

En el caso de los vinos dulces, encontramos dos categorías principales: los vinos de licor y los vinos de uva sobremadurada.

En el primer caso, son vinos encabezados con alcohol vínico que permite parar su fermentación natural, conservar el dulzor de sus uvas y garantizar su vida eterna. Los blancos, con tonalidades amarillas y reflejos dorados, emiten aromas complejos y exóticos, que permiten percibir frutas maduras compotadas, membrillo, piel de naranja, maderas y tostados. En boca son amplios, untuosos y persistentes. Para los tintos la fase visual se presenta con notas granates oscuras, de gran intensidad y aromas a ciruelas pasas, mermeladas de frutos rojos y gran estructura en la fase gustativa.

Por su parte, los vinos de uva sobremadurada se caracterizan por que la uva se deja madurar en la planta hasta que comienza a pasificarse, lo que refuerza la presencia de azúcares y la graduación alcohólica del producto final. En el caso de las variedades blancas se obtienen vinos ambarinos, nobles y extremadamente aromáticos. La variedad con más historia y prestigio es la Malvasía aromática, con notas a miel, orejones, cítricos y una magia inigualable en la boca, manteniendo un equilibrio muy preciso entre el dulzor y la acidez.

Tipos de Canary Wine

Tintos

- Jóvenes
- Maceración carbónica
- Crianzas
- Reservas
- Grandes reservas
- Fermentados y/o envejecidos en barricas
- Criados en arcilla, hormigón o garrafas



Blancos

- Secos
- Semisecos (afrutados)
- Semidulces (afrutados)
- Macerados con pieles
- Fermentados y/o envejecidos en barricas
- Criados en arcilla, hormigón o garrafas



Canary WINE

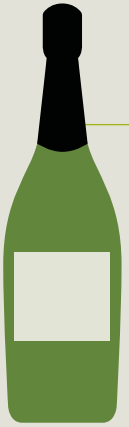
Dulces

- Dulces de licor
- Dulces de uva sobremadurada



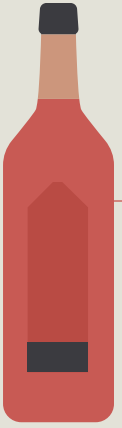
Espumosos

- De aguja gasificado
- Método ancestral
- Espumoso de calidad (método tradicional)



Rosados

- Secos
- Semisecos
- Semidulces



Cómo identificar un Canary Wine

Desde la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias, se ha querido poner en valor la singularidad del archipiélago y para aportar valor a cada una de las islas, de las peculiaridades de sus comarcas y la expresión de su "terroir" más específico, se ha redactado el nuevo pliego de condiciones, en el que podremos encontrar cuatro grandes clasificaciones: vino de Parcela, vino de Municipio, vino de Isla y vino de Región.

VP - Vino de Parcela

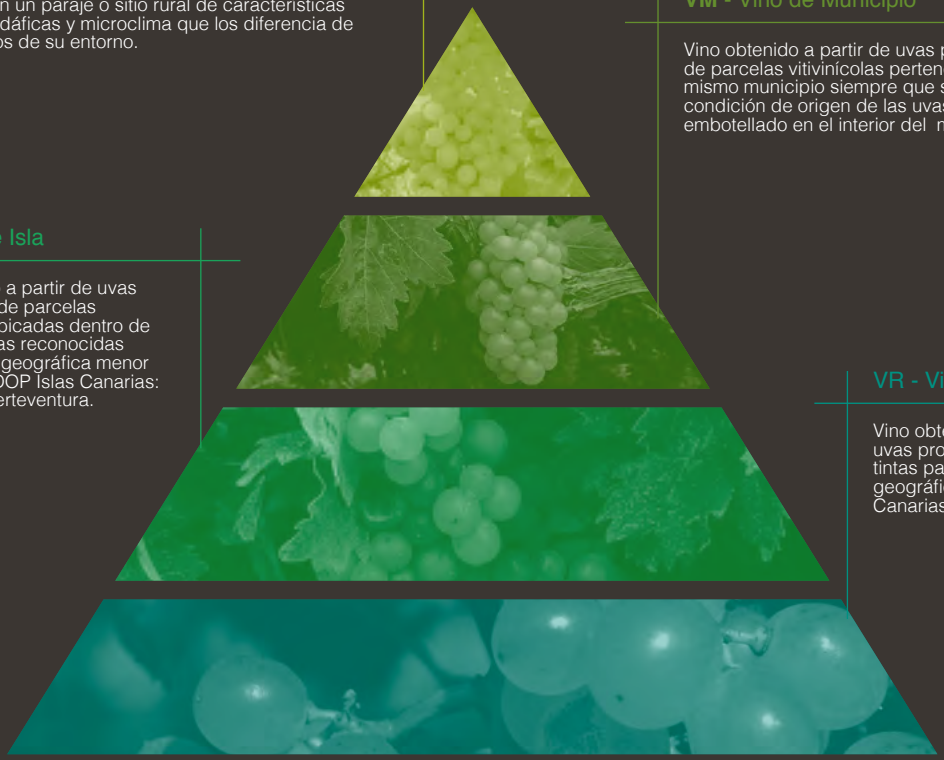
Vino a partir de uvas de las parcelas incluidas en un paraje o sitio rural de características edáficas y microclima que los diferencia de los de su entorno.

VM - Vino de Municipio

Vino obtenido a partir de uvas procedentes de parcelas vitivinícolas pertenecientes a un mismo municipio siempre que se cumpla la condición de origen de las uvas, elaboración y embotellado en el interior del mismo.

VI - Vino de Isla

Vino obtenido a partir de uvas procedentes de parcelas vitivinícolas ubicadas dentro de una de las islas reconocidas como unidad geográfica menor dentro de la DOP Islas Canarias: Tenerife o Fuerteventura.



VR - Vino de Región

Vino obtenido a partir de uvas procedentes de distintas parcelas de la región geográfica de las Islas Canarias.



Contraetiquetas fijas (formato no editable)

Genérico regional y vino de Isla

Islas CANARIAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA — Canary WINE

Islas CANARIAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA — Canary WINE
TENERIFE
V1-T

Islas CANARIAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA — Canary WINE
FUERTEVENTURA
V1-F

Contraetiquetas variables

Vino de Municipio y vino de Parcela

Islas CANARIAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA — Canary WINE
TENERIFE
San Cristóbal de la Laguna
VM

Islas CANARIAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA — Canary WINE
TENERIFE
El Sauzal
Vino de la Parcela de La Hollera
VP

Islas CANARIAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA — Canary WINE
FUERTEVENTURA
La Oliva
VM

Islas CANARIAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA — Canary WINE
FUERTEVENTURA
La Oliva
Vino de la Parcela de Lajares
VP

Islas CANARIAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA — Canary WINE
San Bartolomé de Tirajana
VM

Islas CANARIAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA — Canary WINE
Frontera
Vino de la Finca Las Lapas
VP

Islas CANARIAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA — Canary WINE
Vino de la Parcela El Llanito
VP



6.0

La situación actual de los viñedos y de los vinos canarios

Miguel Febles Ramírez

Geógrafo y sumiller. Es administrador y director técnico de GEODOS, Planificación y Servicios S.L.U., consultora dedicada al análisis territorial y ambiental en Canarias; y socio de BIDUEÑO, iniciativa empresarial dedicada al diseño de experiencias enogastronómicas y la formación sobre vinos canarios.



El cultivo de la vid ha sido y sigue siendo uno de los más importantes de las Islas Canarias. En casi siete mil hectáreas plantadas en siete de las ocho islas del archipiélago se producen más de diez millones de litros de vino cada año.

Extensión de cultivos por islas

En Canarias, la superficie cultivada total es de aproximadamente 46.160 hectáreas, lo que suponen un 6,2% de la superficie total del archipiélago. Dentro de esta superficie la viña ocupa 6.277 hectáreas, que representan el 13,6% de la superficie regional dedicada a la agricultura. Como monocultivo, solo se encuentra por debajo del plátano, al que se dedica una superficie de 8.650 hectáreas, el 18,7% de la superficie cultivada.

Es importante recalcar **la gran variación altitudinal de este cultivo**: lo podemos encontrar desde una altura de 5 metros sobre el nivel del mar, en parcelas de municipios de La Gomera como Agulo, Alajeró o Valle Gran Rey, hasta los 1.689 metros sobre el nivel del mar en una parcela en el municipio de Granadilla de Abona (Tenerife), a escasos 5 kilómetros lineales del borde de la caldera de Las Cañadas del Teide.

Estos datos regionales ya nos hablan de uno de los cultivos de mayor importancia en la actualidad para Canarias. Si analizamos esta realidad por islas encontramos algunas diferencias de interés entre ellas. Lo primero que hay que saber es que en todas las islas del archipiélago hay cultivo de viña menos en La Graciosa. Tenerife, con 2.926 hectáreas, es la que más viña tiene en explotación, lo que representa el 46,6% de la superficie total del archipiélago. Le sigue Lanzarote con 2.055 hectáreas (el 32,7% de la superficie regional). **Tenerife y Lanzarote cubren así el 80% de la superficie dedicada al cultivo de la viña en Canarias**.

El 20% restante se divide de la siguiente manera: La Palma presenta 786 hectáreas cultivadas (12,5%); le sigue Gran Canaria con 208 hectáreas (3,3%), El Hierro con 170 hectáreas (2,70%), La Gomera con 106 hectáreas (1,7%) y, por último, se ha incorporado Fuerteventura, en los últimos años, con una superficie de 26 hectáreas de viña, que suponen solo un 0,4% de la superficie de viña del archipiélago.



El Hierro

De las 170 hectáreas de viña de El Hierro, el 50,5% se encuentra en el municipio de Frontera, ocupando las laderas orientadas al norte del Valle del Golfo, y el resto, a partes iguales, distribuido entre los municipios de Valverde (41,4 hectáreas) y El Pinar (42,8 hectáreas). Se ubica el 85% de la superficie de viña entre los 200 y los 400 metros sobre el nivel del mar.



La Gomera

El peso específico de la viña en La Gomera es del 16,8% de la superficie cultivada. Prácticamente el 90% se encuentra en el norte-noroeste de la isla. En el municipio de Vallehermoso encontramos 65 hectáreas de las 106 de la isla, lo que supone casi el 61% de la superficie insular. Le siguen a cierta distancia el municipio de Valle Gran Rey con 17 hectáreas cultivadas y el de Agulo. En el resto de los municipios la viña cultivada es mucho menos.

El cultivo de viña se encuentra distribuido de forma homogénea en altura, destacando un poco por encima del resto la franja que va desde los 900 metros hasta los 1.200 metros sobre el nivel del mar, que agrupa el 45% de la superficie del cultivo.

La Palma

En La Palma, una de las islas plataneras, la viña ocupa el 12% de la superficie cultivada. Esta se encuentra distribuida entre la franja altitudinal que va de los 300 a los 600 metros con un 34% de la superficie y la que va de los 1.100 metros hasta los 1.400, donde se agrupa el 26% de la viña insular.

El cultivo se encuentra distribuido entre tres centros geográficos. Al norte-noroeste en los municipios de Garafía (104 hectáreas) y Puntagorda (125 hectáreas); en el oeste hay una concentración importante en el municipio de Tijarafe con 132 hectáreas; y al sur-sureste nos encontramos una concentración entre el sur del municipio de El Paso (90 hectáreas) y Fuencaliente (139 hectáreas), destacando la zona de Los Llanos Negros, y Mazo, en concreto en El Hoyo, con 107 hectáreas.

Tenerife

La isla de mayor extensión de viña, con 2.926 hectáreas; gran parte de la superficie cultivada la tiene distribuida en las medianías (15,6%), entre los 100 y los 800 metros sobre el nivel del mar. Hay una segunda franja que agrupa el 12% entre los 1.100 y los 1.400 metros. Todos los municipios de la isla tienen superficie cultivada con viña, salvo el Puerto de la Cruz.

En la vertiente norte de la isla se concentran 1.503 hectáreas, siendo los municipios más destacados Tacoronte con

231, La Orotava con 237 y Santa Úrsula con 244 hectáreas. En la vertiente sur se concentran en torno a 766 hectáreas, predominando las superficies dentro de los municipios de Vilaflor (353 ha), Güímar (151 ha) y Granadilla de Abona (127 ha). El área metropolitana (Santa Cruz de Tenerife, San Cristóbal de La Laguna, Tegueste y El Rosario) contribuye a la superficie insular con 404 hectáreas, donde predominan los municipios de Tegueste (150 ha) y La Laguna (147 ha).

Gran Canaria

Las 209 hectáreas de viña de Gran Canaria suponen escasamente el 1,9% de la superficie reconocida como cultivada por el mapa de cultivos. Estas hectáreas están localizadas en su mayor parte en el corredor territorial de los municipios de Las Palmas de Gran Canaria (26,5 hectáreas), Telde (20 ha), Santa Brígida (45 ha) y la Vega de San Mateo (37,6 ha). Este corredor supone 62% de la superficie insular.

El resto de los municipios presentan superficies de cultivo de viña bastante inferiores a las mencionadas. Solo destaca las medianías altas de San Bartolomé de Tirajana donde encontramos cultivadas 20 hectáreas.

El 60% de la superficie de cultivo dedicado a la viña de la isla se localiza entre los 200 y los 700 metros de altura.

Lanzarote

La viña es el cultivo de mayor importancia en la isla, ocupando el 29% de la superficie cultivada insular y concentrado en el área de La Geria-Masdache, gran parte dentro del Paisaje Protegido de La Geria, con una altura entre los 200 y los 400 metros sobre el nivel del mar. Esta superficie está distribuida mayoritariamente entre los 4 de los 7 municipios de la isla: Yaiza (562 hectáreas), Tías (470 ha), Tinajo (397 ha) y San Bartolomé (312 ha). Solamente Arrecife no tiene una extensión significativa de viña, presentando solo 0,7 hectáreas de cultivo.

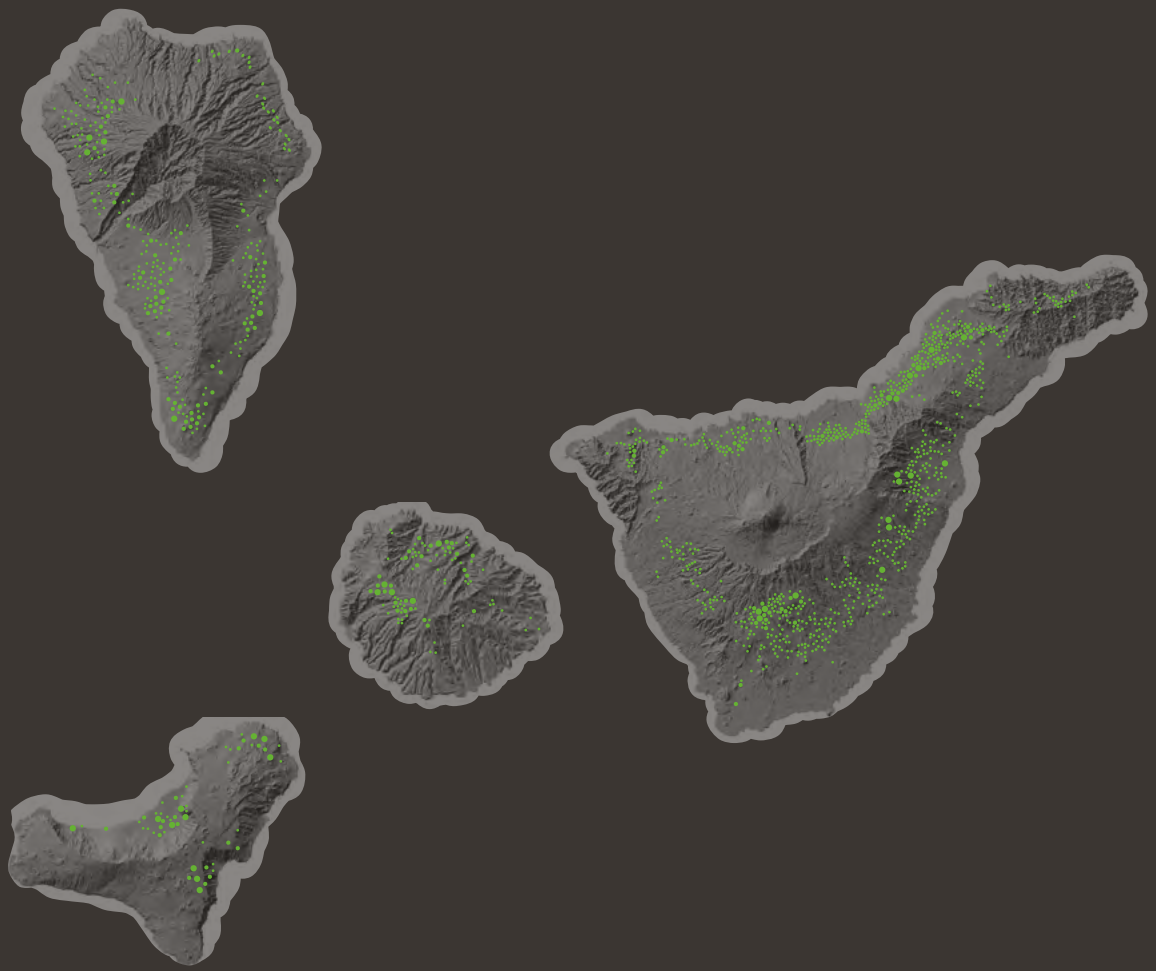
Fuerteventura

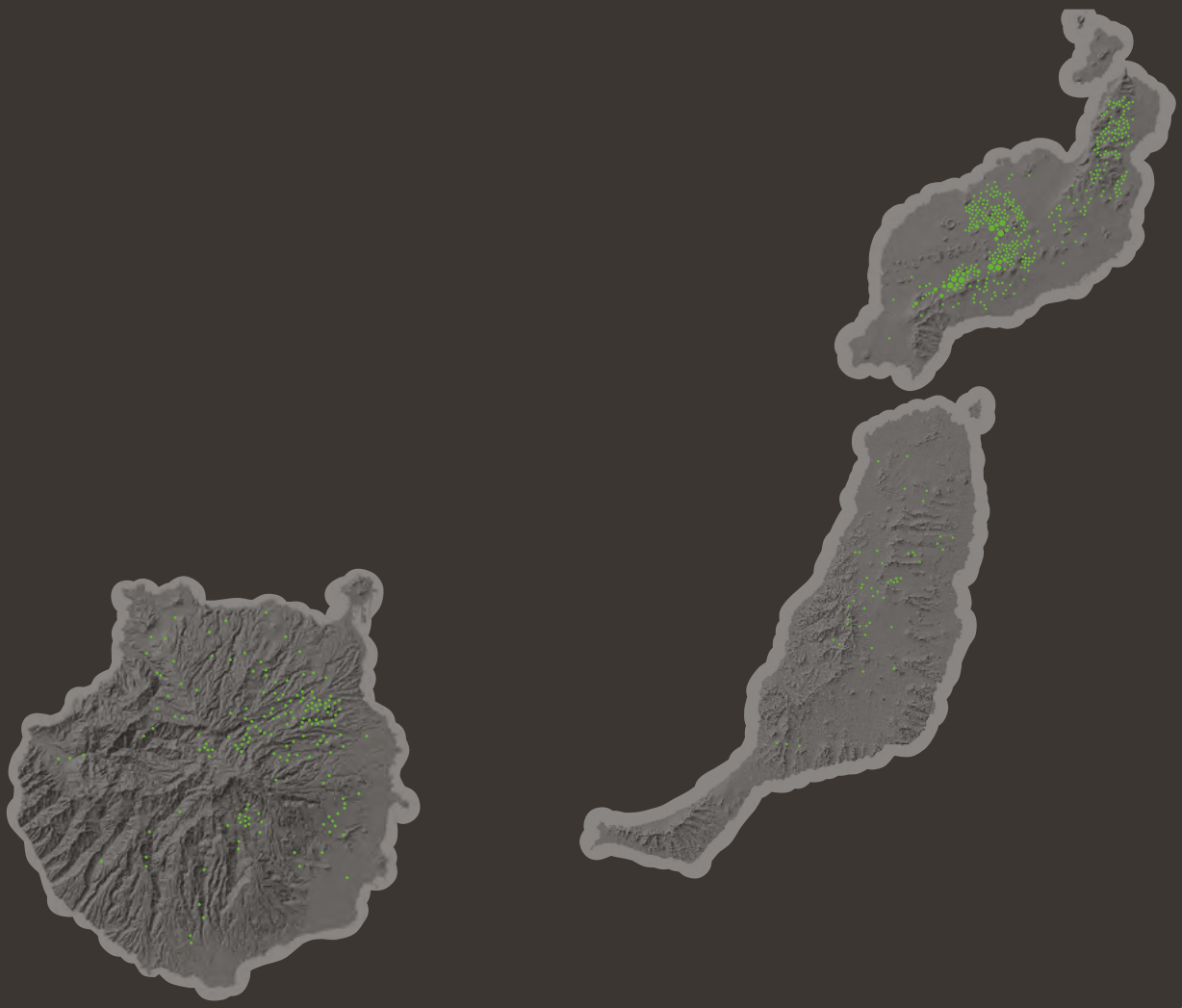
El cultivo de la viña en Fuerteventura solo supone el 2,4% de la superficie cultivada. De las 26 hectáreas de la isla, prácticamente la mitad (12,8 hectáreas) se encuentran en Puerto del Rosario. El resto de la superficie está distribuida por el resto de los municipios: La Oliva (4,4 hectáreas), Antigua (2,9 ha), Betancuria (2,6 ha), Pájara (2,2 ha) y Tuineje con una única hectárea.

El 78% de este cultivo de viña se encuentra en la franja que va desde los 100 a los 300 metros de altitud.



Extensión del cultivo de viña en Canarias





Viñas

Fuente: Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca. Gobierno de Canarias.

Producción de vino

Según los datos del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (Declaraciones de existencias presentadas), que a su vez recopila la información de los 11 Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen Protegida del Vino en Canarias y de las Agencias de Extensión Agraria, la producción obtenida en el año 2020 es de 3.636.166 litros de vino, de los que 1.379.811 son de vino blanco y 2.256.355 son de vino tinto. En la siguiente tabla ofrecemos los datos divididos por isla.

La producción de vino tinto está prácticamente en su totalidad en Tenerife (69,8%), mientras que el vino blanco también destaca esta isla (57%), seguida de Lanzarote con un 31%. En todas las islas predomina la producción de blanco, salvo en Tenerife y Gran Canaria donde se produce más vino tinto que blanco. En La Palma la producción de vinos blancos y tintos es equilibrada.

De esta producción declarada, el 85% aproximadamente, sale al mercado bajo el control de las Denominaciones de Origen Protegidas frente al 15% de los litros que salen al mercado sin Denominación de Origen Protegida. Esta producción se trabaja en un total 319 bodegas, de las que embotellan 242. Para el año 2019, el total de viticultores inscritos en los Consejos Reguladores que trabajan esta superficie es de 7.906.

Respecto al conjunto de datos analizado es necesario precisar que los mismos hacen referencia exclusivamente a lo declarado y que no tienen en cuenta el consumo familiar. Si observamos los datos de hectáreas dedicadas al cultivo de la viña que nos ofrece el SIGPAC[1], que nos sitúan en unas 6.800 hectáreas para Canarias, la producción estimada podría ascender un 43% respecto a la actualmente declarada. En este caso, si los datos oficiales, correspondientes a las declaraciones hablan de 9.266.563 kg, con este criterio explicado, lo real podría estar en 13.620.000 kg que en litros podrían ser 10.261.000 con un rendimiento del 75%.

	Tinto			Blanco			
Isla	Litros	% Respecto total regional	% Respecto producción insular	Litros	% Respecto total regional	% Respecto producción insular	TOTAL
El Hierro	82.972,2	2,8	15,4	75.225,3	2,2	84,6	539.308,7
La Gomera	16.567,2	0,6	29,5	39.588,6	1,4	70,5	56.155,8
La Palma	248.709,2	8,3	35,3	456.336,5	5,4	0,0	705.045,7
Tenerife	2.079.366,3	69,8	61,0	1.329.397,0	56,9	39,0	3.408.763,4
Gran Canaria	185.736,0	6,2	57,7	136.415,6	3,4	42,3	322.151,5
Lanzarote	367.306,2	12,3	22,9	1.235.985,0	30,8	77,1	1.603.291,2
TOTAL	**2.980.657,1**	100,00	46,9	**3.272.947,9**	100,0	53,1	**6.634.716,2**
No hay datos disponibles para Fuerteventura							

Tabla 1. Resumen de producción promedio por islas. Fuente: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. Años 2018, 2019, 2020, 2021 y 2022.

1 Sistema de Información Geográfica de parcelas agrícolas del Gobierno de Canarias que se actualiza a través de la información de subvenciones y, en el caso de Canarias, a través de las campañas de campo del Mapa de Cultivos de Canarias.


Canary
WINE
Canary
WINE





7.0

Técnicas de cultivo y patrimonio vitivinícola

Por Juan Enrique De Luis Bravo

Enólogo, se ha dedicado a la docencia en enología, viticultura y análisis sensorial durante más de 20 años. Promotor de la Denominación de Origen Valle de La Orotava. Socio de BIDUEÑO, para el diseño de experiencias enogastronómicas. Miembro del panel de cata de aceites de Tenerife.



La diversidad y originalidad del *Canary Wine* se plasma en todas las dimensiones de su cultivo y producción. Sistemas de conducción, cosecha, vendimia, tipos de vinos... Una variabilidad derivada de las especificidades de cada comarca e isla, pero también fruto del ingenio y creatividad del viticultor a lo largo de más de cinco siglos.

Técnicas de cultivo y sistemas de conducción

Canarias puede ser considerada como una de las regiones vitivinícolas del mundo con mayor riqueza en sistemas de cultivo y de conducción del viñedo. Desde los hoyos de La Geria, en la isla de Lanzarote, hasta el cordón trenzado del Valle de La Orotava, el abanico por todo el archipiélago es amplio.

Para entender esta riqueza debemos retrotraernos a los tiempos de la conquista de Canarias y al establecimiento de los primeros colonos y cultivos. Los conquistadores, personas llegadas de territorios vitícolas, trajeron consigo sus técnicas de cultivo de la vid. Desde entonces, este cultivo siempre ha estado condicionado, o mejor dicho adaptado, a la climatología y orografía de cada zona en concreto. De ahí, por ejemplo, podemos ver la diferencia entre los parrales altos de la comarca de Ycoden Daute Isora o los viñedos en vaso de los Altos de Vilaflor.

También es muy evidente esta circunstancia en los bancales de La Gomera, donde se desarrolla una viticultura heroica, al igual que en Gran Canaria, o en las terrazas de la isla de La Palma. Soluciones adaptadas a las pronunciadas orografías de estas islas.

Este conjunto de variables: clima, orografía, suelo, junto con las técnicas de cultivo de los nuevos habitantes de las islas, así como la idiosincrasia de cada una de ellas, ha hecho que el desarrollo vitícola sea algo único, lo que nos configura como un archipiélago rico y peculiar en sistemas de conducción. Así, cada una de las islas y de las diferentes comarcas han desarrollado sus propios sistemas de establecimiento del viñedo.

Podemos definir el sistema de conducción de viñedo como el conjunto de técnicas destinadas a un desarrollo vegetativo de la cepa acorde al medio en que se encuentre: clima, suelo, variedad, el marco de plantación, los tutores o sistemas de apoyo y la poda.





Tenerife

Tenerife es la isla del archipiélago con más superficie dedicada al cultivo de la vid y también la que más comarcas vitivinícolas tiene, con seis denominaciones de origen, cinco comarcales y una regional con reconocimiento insular de Tenerife como subzona. También es la isla con mayor número de sistemas de conducción de viñedo y algunos de ellos son realmente singulares. El cultivo siempre se realiza a pie franco, en su gran mayoría son cepas viejas o muy viejas, centenarias, adaptadas a la orografía y climatología de la zona, comúnmente pequeñas parcelas con escasa mecanización.

Comarca de Ycoden Daute Isora

En la comarca noroeste de la isla, Ycoden Daute Isora, donde la humedad es alta, los viñedos tradicionales se establecían en los bordes de las parcelas con el fin de usar la zona central para otros cultivos, como papas o cereales. Estos parrales presentan cierta inclinación para conseguir una buena incidencia de la luz y una buena aireación. Con ello se intenta evitar el mildiu y el oídio, amén de buscar una buena insolación para alcanzar una óptima madurez. Este sistema es conocido como el **parral alto de Icod, que tiene su origen en la presencia portuguesa en la comarca**.

La estructura del parral se basa en palos, bien de brezo, acebiño o faya. En algunas ocasiones se elaboran con cañas, denominándose "latas". Las medidas, variables, las podemos cifrar como media en unos cuatro metros de largo por dos de ancho. No obstante, este sistema de emparrado alto se encuentra hoy en decadencia. Las nuevas plantaciones o las reconvertidas los hacen con sistemas más modernos como son la espaldera y el parral bajo, más acordes con la producción actual. En el valle de Santiago del Teide, a una altitud de 1.000 metros sobre el nivel del mar, nos encontramos con una viticultura en vaso, característica de esta zona.

Comarca de Tacoronte-Acentejo

En esta otra comarca de la isla el sistema tradicional es el conocido como **rastras**. Las cepas plantadas en fila, formando lo que se denomina marjas, generan un parral horizontal paralelo al suelo y levantado de este unos cincuenta centímetros. La labor de levantar el parral suele realizarse en el mes de julio y consiste en colocar pequeñas horquetas (palos de madera, brezo, faya, etc.) con una ganchada en uno de los extremos en forma de "v" donde se sujeta el tronco y los brazos de la cepa. Después de la vendimia se desmantela el parral y las horquetillas se colocan en montones rectangulares, dispersos por la parcela. A medida que vamos subiendo en altitud en la comarca, el parral también se va levantando, llegando a alcanzar casi el metro de altura. Estos parrales más altos también los podemos observar en la zona de La Victoria y Santa Úrsula.

Comarca de Abona

Esta comarca situada al sur de la isla de Tenerife también tiene su peculiar sistema de establecimiento del viñedo, aunque es probablemente la menos llamativa: se trata de la **viticultura en vaso, que tiene su origen en la presencia castellana tras la conquista**. ¿Qué ocurre en esta zona? Por un lado, la altitud. Nos encontramos por encima de los 1.200 msnm y en algunas parcelas por encima de los 1.600. Por otro lado, la escasez de agua y la baja pluviometría hacen que el desarrollo vegetativo de las cepas presente menor vigor que en las comarcas del norte, disminuyendo la humedad alrededor de la cepa y la posibilidad de enfermedades producidas por mildiu y oídio. Todo ello hace posible y viable este sistema de conducción, sin apenas necesidad de mano de obra.



Comarca del Valle de Güímar

En esta otra comarca, también en la vertiente sur de la isla, el sistema de conducción presenta cierta similitud con el de Ycoden Daute Isora. Esta radica en que la plantación se establecía en los bordes de la parcela, circundándola. Por el contrario, la diferencia principal consiste en que en el Valle de Güímar esta es de mucha menor altura. Esto es lógico, ya que en la vertiente sur tanto la pluviometría como el vigor de las plantas son menores. En esta comarca la orografía también es importante, presentando viñedos en cotas muy bajas y otros por encima de los mil metros, en las zonas llamadas de Los Pelados y Las Dehesas. Por otra parte, como ocurre en otras zonas, el sistema de espaldera se ha implantado y gana adeptos progresivamente.

Comarca del Valle de La Orotava

En esta comarca del norte de la isla podemos observar un sistema de conducción del viñedo único en el mundo. Se denomina ***cordón trenzado*** o ***cordón tradicional***. Las parras se dispones en filas, llamadas "machos" y crecen, por lo general, en dirección sur siguiendo la inclinación ascendente del terreno. Estas cepas forman largos cordones con los sarmientos entrelazados entre sí. Los brazos de madera vieja junto con los sarmientos de los últimos años conforman ese largo tronco en forma de cordón trenzado. Las cepas se plantan separadas aproximadamente unos 0,9 metros y el largo del cordón puede alcanzar hasta cerca de veinte metros, aunque la media ronda los ocho.

Estos cordones de viña se pueden presentar simples o dobles en forma de "v" disponiendo en este caso un brazo hacia el norte y otro hacia el sur partiendo de un mismo tronco. Las cepas están levantadas del suelo unos 0,7 m con unos tutores llamados horquetas, antiguamente de madera (brezo, acebiño, etc.) y desde los años 80 del siglo pasado con varillas de hierro de obras. Estas horquetas se distancian entre sí aproximadamente 1,25 metros. Esa especie de cordón es atado, amarrado, como se conoce en la zona, con fibras vegetales. Así, el cordón formado queda totalmente recto, alineado y tenso. El paisaje agrario que conforman es realmente único y espectacular, sobre todo en invierno, cuando la ausencia de hojas nos permite ver el conjunto de sarmientos y brazos entrelazados.

Esta forma de cultivo ha permitido durante siglos que el agricultor dé un doble uso agrícola al suelo. Después de la vendimia los cordones se desmantelaban, girándolos sobre sí noventa grados de manera que el suelo quedaba libre. Entonces se sembraban papas, llegado el mes de febrero se recogían y el viñedo se volvía a establecer sobre estas parcelas. En la actualidad esta práctica es testimonial. El origen de este sistema tan peculiar no está claro, existen varias teorías al respecto. Una de ellas



nos habla de que en el pasado la variedad cultivada era la Malvasía aromática, de poda muy larga. Dado que el Valle de La Orotava presenta suelos muy fértiles hacía que el vigor de la planta fuera excesivo y la manera que encontró el viticultor de controlar ese vigor fue atando los sarmientos y formando ese cordón trenzado que ha llegado hasta nuestros días. En la actualidad, la comarca del Valle de La Orotava está dando a conocer este sistema de conducción del viñedo como un patrimonio agrario e inmaterial a preservar, al mismo tiempo que aporta un valor añadido a los vinos de la comarca. Además, en 2024, el *cordón trenzado* ha sido incoado como Bien de Interés Cultural en la categoría de Técnica Artesanal Tradicional.

Lanzarote

Lanzarote presenta un viñedo espectacular por su riqueza visual y paisajística, así como una forma de cultivo singular. Nos referimos a los **viñedos de La Geria**. En esta zona, debido a la capa de *lapilli* o picón, se hacen hoyos para buscar la tierra fértil y plantar ahí las cepas. En algunos casos, esta capa de picón puede alcanzar los tres metros de espesor. El marco de plantación, debido a esta circunstancia es de 4 metros, y la densidad de plantación baja. Las cepas que se desarrollan en el interior de ese hoyo no tienen ningún sistema de tutorado, la planta vegeta de forma libre. En el borde superior de este hoyo

se construyen unos muretes con piedra para proteger el cultivo de los vientos.

En otras partes de la isla como puede ser Tinajo y Haría el espesor del picón es mucho menor que en La Geria y las viñas se plantan en zanjas en el perímetro de la parcela, en otros casos ocupando toda su superficie.



Fuerteventura

Aunque la isla de Fuerteventura fue una de las primeras conquistadas y por ende una de las primeras en las que se plantó viña, en la actualidad es la que menos superficie de cultivo tiene y **la última en adquirir una denominación de origen**. Estas escasas plantaciones actuales optan por sistemas de conducción acordes con los tiempos que corren, la espaldera.

Sin embargo, tradicionalmente se empleaban las **gavias** para el cultivo de la vid. Aunque esto no es un sistema de conducción del viñedo, sí lo es de forma de cultivo. Consiste en hacer grandes zanjas desde la base del volcán hasta el mar, de tal forma que se pudiera recoger la mayor cantidad de agua de lluvia y canalizarla, regando lentamente para que filtre el agua en el suelo de las diferentes parcelas. Las aguas retenidas en el suelo junto con los minerales arrastrados hacen que sea posible el cultivo en una isla tan seca.

Gran Canaria

Aunque Gran Canaria, al igual que el resto de las Islas, tiene una larga tradición vitivinícola, no ha desarrollado un sistema de conducción del viñedo que podríamos definir como propio. Por el contrario, sí tenemos otro exponente de viticultura heroica. Una parte se realiza en pequeñas parcelas con grandes pendientes o bancales, ubicados en muchas ocasiones por encima de los 1.000 m.s.n.m.

Las cepas sin una forma definida se adaptan al clima y al suelo para sobrevivir, conocidas como **rastras**. En la vertiente norte de la isla podemos encontrar algunos viñedos en vaso, pero de forma testimonial. De manera anecdótica en la actualidad algún pequeño viticultor también está plantando en vaso alto.

En la última década la viticultura en Gran Canaria ha sufrido una expansión importante. El sistema de conducción empleado en estas nuevas plantaciones es el de espaldera, que abarca hasta el noventa por ciento del viñedo grancanario.

La Gomera

La viticultura en la isla de la Gomera se presenta como una tarea muy difícil debido a su accidentada orografía. Esto ha hecho que el agricultor creara pequeños bancales con paredes de piedra en terrenos con mucha pendiente para sus cultivos. La viña se desarrolla de generalmente de forma "rastrera" sobre el suelo, realizando la "alzada" con horquetillas en aquellos sarmientos que tienen racimos, al igual que en la isla de El Hierro.

En la zona de Hermigua podemos encontrar algunos parrales tradicionales de la zona. Son algo más altos que los de Icod, por lo general situados en los bordes de la parcela colindantes a la ladera, los llamados "arruños". También nos encontramos con algunas parcelas dispersas con viñedos en "vaso". La espaldera, como en el resto de las islas, se ha ido instalando en aquellas parcelas que por su circunstancia orográfica es posible.

La Palma

La isla de La Palma presenta sus peculiaridades en cuanto a sistemas de conducción del viñedo se refiere. No debemos olvidar en ningún momento que es la **isla más pendiente del planeta** lo que, evidentemente, tiene una clara influencia en la viticultura. En las comarcas del norte, Tijarafe y Garafía, en el último cuarto de siglo, el viticultor ha ingeniado un sistema híbrido entre una espaldera y una lira. Este sistema es móvil, se desmonta en invierno y se vuelve a montar cuando la vid está en plena vegetación. Se utiliza mucho para las plantaciones de Albillo criollo.

En la zona norte, en lugares como Barlovento y San Andrés y Sauces, nos encontramos con parrales altos similares a los de Icod, en Tenerife. Aquí la pluviometría más alta y la humedad hacen que el viticultor eleve los parrales para evitar posibles enfermedades. Estos parrales, situados en el perímetro de la parcela, se elevan del suelo aproximadamente 1,50 metros. En las zonas del sur, como Fuencaliente, El Paso o Los Llanos, los viñedos se encuentran de forma rastrera sobre las pronunciadas pendientes cubiertas de picón. En las partes donde el viento sopla con mayor fuerza se suelen construir pequeños muretes de piedras para proteger las cepas. También nos encontramos parcelas con sistemas de conducción más comunes como el vaso y la espaldera.





El Hierro

En El Hierro tampoco encontramos un sistema de conducción de viñedo que podamos calificar como representativo. Las cepas se encuentran levantadas con unas horquetas de madera, las cuales se colocan justo en el sarmiento que tiene uvas, la "alzada". Tras la vendimia, las horquetillas se retiran para evitar que se pudran.

Otro sistema de alto valor etnográfico es el llamado **"sancaño".** Consiste en enterrar un sarmiento largo, dejando cada dos o tres nudos un hueco en el suelo para que esa yema brote y salga a la superficie, generando una nueva planta. De esa manera se consigue sacar 5 ó 6 parras nuevas en un año de un solo sarmiento. También, al igual que en otras islas se utiliza el "margullido", que consiste en enterrar una parra completa dejando sarmientos fuera del suelo donde se quiere obtener la nueva cepa. En esta isla al "margullido" también se llama "echar parras".

Cosecha y vendimia

En cuanto a la cosecha y la vendimia se refiere, la viticultura canaria también presenta una serie de peculiaridades, pudiendo identificar siete principales. La primera de ellas que debemos destacar es que, dada nuestra latitud, Canarias es la zona del hemisferio Norte donde se realiza **la primera vendimia,** hito que un año tras otro sucede.

El segundo aspecto es la **dilatación en el tiempo**, desde la primera hasta la última transcurren varios meses. Aunque parezca inaudito, los primeros cortes se realizan a finales de julio en las cotas más bajas o en las islas más occidentales. En el otro extremo nos encontramos con vendimias que se inician en el mes de noviembre, en las zonas más altas o más al norte. Probablemente existen pocos territorios vitícolas donde el periodo de recolección de la uva sea tan largo.

La tercera característica es la **vendimia manual**. Aunque parezca algo banal, ya que aquí lo tenemos interiorizado, en otros territorios vitícolas no sucede lo mismo, ya que las vendimias se realizan de forma mecanizada y cuando se hacen de manera manual la ponen en valor.

Un cuarto aspecto influyente en el momento de recoger la cosecha radica en la **gran riqueza varietal** existente en Canarias. Al disponer de un abanico de varietales con diferentes ciclos de maduración, largos y cortos, y aclimatados a diferentes microclimas, nuestras vendimias se espacian en el tiempo. No sucede lo mismo en otras regiones que tienen media docena de varietales y en un breve plazo de tiempo la recolección de la uva queda terminada.

El **tipo de vino** a elaborar sería un quinto valor a tener presente. No es lo mismo dejar la uva pasificar sobre el viñedo para elaborar un Malvasía dulce que vendimiar con un grado alcohólico relativamente bajo para hacer un espumoso. Esto también hace que se dilate la temporada de vendimia.

La **doble selección de uva** que realiza el viticultor sería el sexto aspecto de la vendimia en Canarias. En el momento del corte de la uva el vendimiador toma el racimo en sus manos, lo coloca al revés de su estado natural y lo limpia, es decir, le quita todos los vagos que se encuentran en mal estado, para finalmente depositarlo en la cesta. La segunda selección se realiza en bodega. Se ejecuta sobre una mesa, tipo cinta transportadora, donde en este caso los técnicos de la bodega vuelven a seleccionar los tipos de uva en función del vino a elaborar y el grado de madurez y sanidad que presente.

Por último, las vendimias en Canarias se presentan como **un encuentro familiar y de amigos** donde todos participan y colaboran en las diferentes faenas creando así una consciencia colectiva del cultivo de la vid.

El patrimonio material e inmaterial

Siglos de tradición vitivinícola han regalado un patrimonio material e inmaterial extenso, rico y variado. En lo que respecta al primero, los **lagares** son, probablemente, uno de sus elementos más icónicos. El más conocido es el lagar clásico, de viga y husillo, elaborado con madera de tea, el corazón de pino canario, que muchas bodegas y otras instalaciones conservan como lujo etnográfico. En Taganana (Anaga, Tenerife) encontramos lagares esculpidos en las rocas, siendo una interesante manifestación local. Más reciente son las **"prensas"**, construidas durante los siglos XIX y XX con estructuras de cal y hormigón. Poseen un depósito principal donde se realizaba la prensada de los orujos y otros auxiliares, bien para macerar las diferentes calidades de uva o para recoger el mosto obtenido de la prensa, llamada "lagareta". Parte de nuestro acervo vitícola se conserva en el nombre de las piezas utilizadas en esos lagares: *mollares, marranos, jueces, vica, concha*... sin olvidar las diferentes técnicas de elaboración, cada una de ellas con sus peculiaridades.

En el paisaje de Canarias encontraremos numerosas haciendas y casonas que estuvieron destinadas a la producción de uva y elaboración de vinos. Un importante número se ubica cerca de los puertos donde se exportaban los malvasías en la época dorada del comercio canario, como el puerto de Garachico o el de La Orotava (actual Puerto de la Cruz), e incluso también la playa de las Bodegas, en Taganana, por donde el vino salía de la isla en el siglo XIX. Existen otros importantes ejemplos en otras localidades, como la casa de Carta de Valle Guerra, hoy Museo de Antropología de Tenerife, o la Casa de la Baranda, más conocida como Casa del Vino, ubicada en El Sauzal.

Si nos adentramos en el patrimonio inmaterial, el repertorio es mucho más amplio y diverso. Por definición, este es un patrimonio vivo, por lo que su valor reside en que haya conseguido ser salvaguardado hasta hoy por las personas vinculadas al mundo del vino. En cuanto al léxico, es interesante resaltar algunas palabras específicas asociadas al cultivo y a las técnicas tradicionales. Tenemos así el *margulllido*, el *sancaño*, las *gavias* el *amarrado* o el *echar pa` tras la viña*. Otros elementos a destacar son las unidades de medida empleadas en el pasado, la *pipa* (480 litros) y sus submúltiplos, barriles de *acuenta*, *barril de a 7* y *barril de a 5*.

Ya comentamos previamente un elemento fundamental de ese patrimonio inmaterial, como es el conocimiento vinculado a los sistemas de conducción, que nos ha regalado formas de conducir la vid muy originales, adaptadas a las necesidades y fruto de la creatividad de los agricultores. En este sentido, hay que mencionar también los diferentes sistemas y tradiciones de cultivo que se han tenido que generar para adaptarse a la difícil orografía insular y al aprovechamiento del agua: bancales, gavias, nateros, etc., que en algunas islas son testimonios de una auténtica agricultura heroica.

Otro componente fundamental son las **fiestas asociadas al vino**. Cada año, con la llegada del otoño, las bodegas abren sus puertas, allá por el día de San Andrés, momento en el cual se estrenan los vinos nuevos. En algunas localidades de Canarias esta celebración se acompaña de tradiciones propias, como la bajada de las tablas de Icod de los Vinos o el correr de los cacharros del Valle de La Orotava. Eventos que reaparecen para recordar el pasado de la exportación de nuestros vinos y el tarquín de los barriles y pipas en los alrededores de los puertos por los que se embarcaban. En otras islas, como El Hierro y La Palma, la festividad y el estreno del vino nuevo se lleva a cabo por San Martín, el once de noviembre.

Todo este patrimonio vinculado a la viticultura en Canarias junto con la rica y apasionante historia en la que se ha desplegado nos configura como un territorio tremendamente atractivo para cualquier amante del vino.







Epílogo

El paisaje cultural del viñedo en Canarias. Un patrimonio a proteger. Una oportunidad para el turismo sostenible.

Josué Ramos Martín

Licenciado en Historia, especialista en gestión del patrimonio cultural inmaterial. Ejerce su actividad profesional en Cultania, empresa de la que es fundador y codirector. Miembro de ICOMOS-España.



Canarias tiene la suerte de haber heredado, tras múltiples generaciones, un patrimonio vitivinícola extraordinario. Una herencia cultural generada en torno al vino que ofrece oportunidades para un enoturismo alineado con los principios del desarrollo sostenible.

La patrimonialización del paisaje

Los interesantes capítulos que integran esta publicación han diseccionado perfectamente cuáles son los componentes que hacen de la vitivinicultura canaria una de las más singulares y extraordinarias del planeta. Condiciones ambientales específicas, como su origen geológico y volcánico, sus especificidades climáticas, junto con la influencia de las corrientes oceánicas y de los vientos alisios, se mezclan con los avatares de la historia, cuando hace más de cinco siglos, los colonizadores europeos arribaron a las Islas de la mano de cepas de vid, dando inicio así a una aventura vitivinícola en pleno océano Atlántico.

En los últimos años, nuestra sociedad se ha vuelto mucho más sensible a la integridad de los paisajes, algo que en Canarias no ha sido una excepción, más si cabe si tenemos en cuenta la naturaleza insular, fragmentada y diversa de nuestro territorio. El crecimiento poblacional, la presión turística, la gestión urbanística o la influencia del cambio climático son, entre muchos otros, algunos de los argumentos que amenazan seriamente a los diferentes tipos de paisajes que existen en las Islas.

El Convenio Europeo del Paisaje (Florencia, 2000), de la Comisión Europea, define «los paisajes como elemento fundamental del entorno humano, expresión de la diversidad de su patrimonio común cultural y natural y como fundamento de su identidad». El texto resalta también las múltiples dimensiones que estos adquieren: ecológicas, medioambientales, sociales, históricas, identitarias, así como su importancia en el desarrollo sostenible de las comunidades humanas.

La UNESCO ha evidenciado también su preocupación hacia ellos, especialmente desde el año 1992, cuando los incluyó en la Convención de Patrimonio Mundial. Desde entonces, las categorías de paisaje cultural, natural y mixto forman parte de los procesos de inscripción de bienes en la Lista del Patrimonio Mundial de esta institución y, en efecto, han sido numerosos desde entonces los bienes inscritos en esta categoría. La definición, breve pero clásica, sostiene que los paisajes culturales son «las obras conjuntas del hombre y la naturaleza» e «ilustran la evolución de la sociedad humana y sus asentamientos a lo largo del tiempo, condicionados por las limitaciones y/o oportunidades físicas que presenta su entorno natural y por las sucesivas fuerzas sociales, económicas y culturales, tanto externas como internas» (UNESCO, 2019). Así pues, han sido objeto de un proceso de patrimonialización y protección muy importante en las últimas décadas. En nuestro archipiélago, por ejemplo, la Ley de Patrimonio Cultural de Canarias, de 2019, reconoce los paisajes culturales como parte del patrimonio canario, incluyéndolos así en su régimen de protección.

Los paisajes culturales vitivinícolas

Siguiendo la definición anterior, podemos hablar así de un «paisaje cultural vitivinícola», concepto en el que, precisamente, confluyen condiciones naturales propias del territorio y del medioambiente que son transformadas por las comunidades humanas, en este caso, para el cultivo de la vid y la producción de vino, generando una cultura específica a su alrededor. Estos bienes vitivinícolas son categorizados por la UNESCO como «paisajes evolucionados orgánicamente» y, dentro de ellos, como «paisajes vivos». ICOMOS, además, en su estudio temático de 2006 los define a partir de seis principios:

A. Los viñedos son producto de la acción humana.
B. Se localizan en territorios con presencia humana prolongada, aprovechando las condiciones naturales como el relieve, el suelo o los (micro)climas.
C. Ilustran una considerable capacidad inventiva con la construcción de terrazas y otros sistemas de conducción y drenaje.

D. Muestran la respuesta humana a la gestión de desastres (como la filoxera) y la investigación a largo plazo para obtener los mejores resultados de producción.
E. Se vinculan a elementos materiales e inmateriales asociados, a su vez, a rituales y tradiciones culturales.
F. La producción de vino está sujeta a la globalización y al desarrollo de la economía de mercado global, así como a las demandas del consumo.

La sensibilidad e interés global hacia este tipo de paisajes no ha parado de crecer exponencialmente, confluyendo una serie de factores diversos. Por un lado, la inclusión en la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO de diversos paisajes vitivinícolas. Algunos de ellos destacan por estar exclusivamente dedicados al vino, mientras que otros complementan esta actividad con remarcables componentes arquitectónicos, naturales, etnográficos o de otra índole. Esta prestigiosa lista está integrada por regiones vinícolas como el alto valle del Rhin (Alemania), el valle del Loira, la jurisdicción de Saint-Émilion, los viñedos de Borgoña; los viñedos, casas y bodegas de Champaña (Francia), el valle del Alto Duero (Portugal), la región de Tokaj (Hungría) o, más cerca de nosotros, la isla de Pico, en el archipiélago de Azores (Portugal).

Por otro lado, fruto de esta nueva forma de entender los paisajes del vino han surgido redes, proyectos, organismos y marcos internacionales de cooperación y gestión, que han avanzado en la creación de un modelo de gobernanza público-privada. Podemos citar, a modo de ejemplo, la red internacional ViTOUR, la ruta internacional *Iter Vitis* del Consejo de Europa, la red española ACEVIN y sus *Rutas del Vino*, la Asociación Española de Enoturismo, la recién creada Organización Mundial de Enoturismo, así como documentos de referencia interesantes para la gestión de estos bienes como *European Guidelines for Wine Cultural Landscape Preservation and Enhancement* (2012, INTERREG) o el *Atlas del cultivo tradicional del viñedo y de sus paisajes singulares* (2016, MECD) que forma parte, a su vez, del *Plan Nacional de Paisaje Cultural* (2012, MECD). Es importante mencionar también la emergente red SIPAM (Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial, de la FAO), que incluye territorios vitivinícolas, como es el caso de los viñedos tradicionales de Soave (Italia).

Los paisajes culturales vitivinícolas protegidos constituyen un atractivo reclamo turístico, lo que obliga a implementar estrategias para su gestión y desarrollo que vayan de la mano de la sostenibilidad.

Una visión periférica de todo este panorama, que se ha resumido aquí de manera muy breve, permite apreciar que los paisajes culturales vitivinícolas de Canarias son candidatos excelentes para iniciar un proceso de valorización y protección de semejante envergadura, ya que albergan unos valores patrimoniales que sobresalen en un marco comparativo mundial. Canarias brilla así con luz propia al darse cita aquí circunstancias extraordinarias: ausencia de filoxera, con su consecuente conservación de varietales locales, exclusivos a nivel global; también de viñedos, de los más antiguos de Europa y del Atlántico; adaptabilidad al medio mediante diversas formas de cultivo, sistemas de conducción únicos, tradiciones ancestrales... El mencionado estudio temático de ICOMOS resaltaba precisamente el archipiélago canario y, más concretamente La Geria de Lanzarote, como un ejemplo «significativo» de paisaje destinado al cultivo de la vid y la producción de vino, siendo así un candidato evidente para ser incluido en la Lista del Patrimonio Mundial, algo

también resaltado por otros autores (Martínez Arraiz et al., 2019). En este sentido, los paisajes vitivinícolas de Canarias poseen un «Valor Universal Excepcional», concepto clave que vertebra el relato de las candidaturas que optan a formar parte de dicha distinción, relacionándose favorablemente, además, con otros dos conceptos clave: la autenticidad y la integridad.

Junto con esa serie de componentes comunes, a lo largo de las páginas de esta publicación se ha insistido especialmente en la diversidad como una de las palabras que mejor definen la vitivinicultura canaria. **Canarias no cuenta así con un único paisaje vitivinícola, sino con una constelación de ellos**, cada uno con sus propias características, si bien, si continuamos con el símil astronómico, forman parte de una misma galaxia que no va más allá de los límites del Archipiélago. En este sentido, hemos de entender estos espacios como el resultado de la suma de elementos y de valores, tanto tangibles como intangibles.

Asimismo, son también una expresión de identidad y, en este caso, de la identidad canaria, que se manifiesta en las prácticas desarrolladas aquí durante siglos para producir y disfrutar del vino. Este nos habla así de conocimientos heredados, de tradiciones familiares, de formas de trabajar la tierra, de propiedad de la misma, de creencias y festejos, de ingenios diversos que son el resultado de siglos de relaciones y procesos históricos que, en cada isla, se han desarrollado de manera independiente, pero con un marco común.

Pero, ante todo, los paisajes culturales del vino de Canarias, como ocurre con el patrimonio inmaterial, están vivos. No se trata de vestigios arqueológicos ni fósiles, sino de un ambiente que late cada día, alimentado por personas que luchan por mantener sus cultivos prósperos y sus bodegas llenas. Esto implica, asimismo, una constante y suelos de alto valor rural de los que se nutre el viñedo, lo que obliga a garantizar un equilibrio sostenible, vital para nuestro futuro.





Nuestra cultura del vino: una oportunidad para el turismo sostenible

Según la Carta Europea del Enoturismo (2006), este se define como el conjunto de «las actividades turísticas y de ocio y tiempo libre dedicadas al descubrimiento y disfrute cultural y enológico de la viña, el vino y su territorio». Esta interdependencia entre el territorio, el turismo y la cultura del vino es también destacada por el *Vademecum del Enoturismo Europeo* (2006), que señala otros valores como la competitividad y la autenticidad, muy importantes de cara a garantizar la satisfacción de la experiencia enoturística.

Esta conceptualización del enoturismo se enmarca también dentro de los principios del desarrollo sostenible, en sus tres ámbitos: ambiental, económico y social. Según la Organización Mundial del Turismo, el turismo sostenible se apoya en recursos naturales y culturales, apostando por un desarrollo que no comprometa el futuro de estos, garantizando la calidad ambiental, la satisfacción del visitante y el beneficio para las sociedades receptoras. Asimismo, el enoturismo, y el sector del vino en general, deben participar activamente en el cumplimiento de los objetivos de la Agenda 2030 de Naciones Unidas, ya que se relacionan directamente con algunos de ellos, como el n.º 8, *Trabajo decente y crecimiento económico*, el n.º 11, *Ciudades y comunidades sostenibles* o el n.º 15, *Vida de ecosistemas terrestres*, entre otros.

Diferentes Estados de potencialidad enoturística, como España, están apostando de manera decidida por una estrategia que los posicione como destinos preferentes del enoturismo mundial, conscientes de las oportunidades

que ofrece esta industria para la diversificación de la oferta turística tradicional y para el desarrollo local. Sin duda, uno de los retos principales de estas estrategias es que se implementen de la mano de la sostenibilidad, más si cabe teniendo en cuenta la fragilidad de los entornos naturales y rurales donde se ubican los espacios vitícolas y las comunidades vinculadas a ellos.

En este contexto, y sin lugar a dudas, **las Islas Canarias conforman un territorio idóneo para el florecimiento de un proyecto enoturístico alineado con los principios de la sostenibilidad**. El vino canario, como producto singular y de calidad, junto con los paisajes que lo traen a la vida y la cultura que le da significado, son así atractivos muy poderosos tanto para el visitante interesado en conocer el Archipiélago más allá de los circuitos turísticos habituales, como para perfiles más específicos, motivados por disfrutar del enoturismo y del medio rural. La situación general que se vislumbra tras el paso de la pandemia de Covid-19 puede ser también un momento idóneo para atraer visitantes que quieran conocer nuestra cultura tradicional y que estén comprometidos con un turismo responsable.

La propuesta enoturística canaria debe, asimismo, integrarse en un relato que guíe y aporte valor a la experiencia de deleitarse con nuestros paisajes vitivinícolas. Uno de los objetivos principales de *Acerca del Canary Wine* ha sido, precisamente, el de contribuir a la consolidación de una narrativa que resalte nuestras singularidades, así como las diferencias con otros *terroirs* del planeta. El placer de disfrutar de una copa de vino adquiere así en Canarias un plus notable que reside en el bagaje de componentes ambientales, culturales e identitarios que se han resaltado a lo largo de esta publicación. Esta cultura del vino, con mayúsculas, se erige así en el núcleo de nuestra oferta, proporcionando un valor diferencial a la misma que no tiene nada que envidiar a la de otros reclamos mundiales como pueden ser la Toscana, la Borgoña o la Rioja alavesa.

Son muchos los expertos que afirman cómo la cultura del vino de un territorio puede influir positivamente en su desarrollo sostenible. Por ello, es imperativo plantear un diálogo constante con las personas, con el paisaje y con el medioambiente, garantizando un equilibrio a todos los niveles sobre el que se tejan redes colaborativas que contribuyan a generar un ecosistema propicio para alcanzar estos objetivos. En tal sentido, el enoturismo debe trascender su epicentro, la bodega y el viñedo, relacionándose directamente con otros agentes e iniciativas que puedan emprenderse en el medio rural: alojamientos, restauración, industrias agroalimentarias, actividades, rutas, artesanías e industrias creativas..., es decir, con toda la cadena de valor existente en el territorio.

Algunos agentes, tanto públicos como privados, muchos de ellos adscritos a la DOP Islas Canarias, ya han dado pasos importantes en esta dirección: visitas y musealización de bodegas, propuestas gastronómicas complementarias; clubes del producto, talleres, rutas, catas, degustaciones y otras actividades; formación, gestión de productos y servicios complementarios (alojamientos, transportes, señalización, accesibilidad, etc.). Esto se ha acompañado también de una profunda profesionalización del sector, que cuenta con un mayor número de especialistas cualificados en diversos ámbitos como la agronomía, la enología, la sumillería o la promoción turística.

En definitiva, Canarias cuenta con un potencial extraordinario para la construcción de una oferta enoturística diferencial y atractiva, fundamentada en una cultura del vino excepcional. Un reto que brinda así una oportunidad para consolidar su apuesta por un turismo sostenible que sea compatible con la prosperidad del sector, con la salvaguardia del territorio y con el bienestar de las comunidades locales vinculadas directa e indirectamente con nuestros paisajes vitivinícolas.





Directorio

Bodegas adscritas a la DOP Islas Canarias

Bodegas Tajinaste
Bodegas Tajinaste S.L.L.

Isla: Tenerife
Teléfono: 922 308 720
Dirección: El Ratiño, 5, 38315, La Orotava,
Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

www.bodegastajinaste.com
bodega@tajinaste.net
Bodegas Tajinaste
@bodegas_tajinaste

Bodegas Tajinaste fue creada en 1977, aunque comienza mucho antes con la adquisición de la Finca El Ratiño por parte de Domingo Farráis. La Bodega trabaja en un proyecto que consiste en cuidar y mejorar nuestro entorno, conservando nuestra viticultura tradicional, rescatando parcelas abandonadas para su replantación y colaborando con unos 100 viticultores para poner en valor nuestro paisaje, con una actividad respetuosa con el medio ambiente y pensando en las generaciones futuras. Concibe el vino como vehículo de comunicación de nuestra cultura y nuestro entorno, poniendo en valor nuestra compleja singularidad en el panorama vitivinícola mundial.

Bodegas Viñátigo
Bodegas Viñátigo C.B.

Isla: Tenerife
Teléfono: 922 828 768
Dirección: Travesía Juandana, s/n, 38440,
La Guancha, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

www.bodegasvinatigo.com
vinatigo@vinatigo.com
Bodegas Viñátigo
@bodegasvinatigo
Bodegas Viñátigo

Bodegas Viñátigo trabaja con el compromiso de mostrar la verdadera esencia de las Islas Canarias. Desde recuperar uvas autóctonas al borde de la extinción y mapear cuidadosamente nuestros tipos de suelo, hasta garantizar la integridad en el proceso de elaboración del vino, su objetivo es el mismo. En Bodegas Viñátigo están orgullosos de transmitir el carácter auténtico de las Islas Canarias a través de sus vinos; una traslación directa de sus viñedos directamente a tu copa.

Bodega Viña Zanata
Viña La Guancha S.L.

Isla: Tenerife
Teléfono: 922 828 166
Dirección: Calle El Sol, 3, 38440, La Guancha, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

zanata@zanata.net
Bodega Viña Zanata
@bodegavinazanata

Bodega familiar de tercera generación de viticultores fundada en 1893, que aúna tradición, investigación y tecnología en la elaboración de sus vinos. Cargada de herencia, la bodega tiene su sede en una casa antigua del municipio de La Guancha, en el noroeste de Tenerife. Sus vinos, que se comercializan bajo la marca Zanata, trabajan tanto la elaboración de monovarietales (Zanata Marmajuelo, Zanata Tintilla...), como blancos y tintos tradicionales donde realizan *coupage* de variedades.

Bodegas Arautava
Bodegas Arautava S.L.

Isla: Tenerife
Teléfono: 922 309 024
Dirección: Camino La Habanera, 286, 38315, La Orotava, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

bodegas@elpenitentesl.es
Arautava Wines
@arautavawines

Bodegas El Peninente es una bodega familiar de tercera generación, cuya visión se focaliza en el trabajo únicamente manual de los viñedos, utilizando un sistema de cultivo único en el mundo, el "Cordón Trenzado". Tiene un compromiso exclusivo con variedades autóctonas, todas ellas convenientemente sembradas en pie franco sobre suelos volcánicos, que le confieren una mineralidad única a estos vinos de Tenerife. La vinificación transcurre con la mínima intervención posible. Así se potencia la personalidad varietal de uvas como Listán negro, Listán blanco, Albillo criollo y la histórica Malvasía aromática. Nuestros viñedos, de extraordinaria diversidad, dominan el Valle de La Orotava junto a las faldas del volcán Teide. Los vientos Alisios confieren un distintivo carácter Atlántico a los vinos de la bodega.

Bodega Viña Engracia
C.B. Balja

Isla: Tenerife
Teléfono: 922 810 857
Dirección: Prol. Centinela, 53, 38430, Icod de los Vinos, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

vinosengracia@hotmail.com
Bodega Viña Engracia
@vinos_engracia

Bodega familiar del municipio de Icod de los Vinos, en el noroeste de la isla de Tenerife, que comienza a elaborar vinos en 1965, haciéndolo con Denominación de Origen desde 1994.

Bodegas Monje
Bodegas Monje S.L.

Isla: Tenerife
Teléfono: 922 585 027
Dirección: Calle Cruz de Leandro, 36, 38360, El Sauzal, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

www.bodegasmonje.com
monje@bodegasmonje.com
Bodegas Monje - el Páter
@bodegasmonje

Bodegas Monje se sitúa en un enclave excepcional conocido como “La Hollera”. Sigue una larga tradición de productores de vino desde 1750. Barricas de roble y actuales sistemas de maceración conviven para imprimir a vinos tintos, blancos y rosados un carácter y sabores especiales, que se adaptan a la perfección a la mejor gastronomía de Canarias. Esta bodega acoge además iniciativas culturales, gastronómicas y de ocio que amplían las fronteras del vino y lo devuelven al entorno social del que históricamente procede, una verdadera apuesta por el enoturismo.

Bodega El Lomo
Afecan S.A.

Isla: Tenerife
Teléfono: 922 54 52 54 / 617 80 44 99
Dirección: Ctra. El Lomo, 18, 38280, Tegueste, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

www.bodegaellomo.com
administracion@bodegaellomo.com
Bodega El Lomo
Bodega El Lomo

Fundada hace más de 30 años, es el fruto del inmenso amor de D. Félix Rodríguez por su tierra y la viticultura canaria. La bodega está ubicada en medio de un viñedo de 30.000 m², en la zona conocida como El Lomo, en Tegueste, un *terroir* bendecido por su localización privilegiada para la viticultura y con gran tradición vitícola. Las instalaciones de Bodegas El Lomo están realizadas en estilo arquitectónico canario y hoy en día son un referente en cuanto a equipamiento, características y singularidad, totalmente accesibles para su visita. Cuenta con una nave principal destinada a la elaboración situada bajo el patio central donde se posibilita la vendimia en gravedad, con capacidad aproximada para 250.000 litros; una zona diseñada para el embotellado y crianza de vinos en barrica; una tienda donde poder comprar las más de 10 referencias que actualmente se elaboran y más de 2.000 m² de espacios para la celebración de eventos corporativos y privados.

Bodegas El Sitio
Ranilla Trading S.L.

Isla: Tenerife
Teléfono: 922 373 491 / 626 993 772
Dirección bodega: Barranco San Juan 47, 38356, Tacoronte, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias
Dirección oficina: Retama, 6, Local 15, 38400 Puerto de la Cruz, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

www.bodegaselsitio.es
administracion@bodegaselsitio.com
pilarcomercial@bodegaselsitio.com
Bodegas El Sitio Canary Wines
@bodegaselsitio

Bodegas El Sitio comienza a fraguarse en el año 2012 con el proyecto vitivinícola de elaborar unos vinos que pusieran en valor aquellas variedades de uva autóctonas que mayor potencial enológico poseyeran. Respetando escrupulosamente el potencial enológico de cada variedad, se vinifica cada una por separado, vendimiando en el momento justo de maduración, no utilizando métodos de elaboración agresivos ni coadyuvantes enológicos de síntesis ni genéticamente modificados.

Bodega Cumbres de Abona
S.C. Cumbres de Abona

Isla: Tenerife
Teléfono: 922 768 604
Dirección: Soc. Coop. Cumbres de Camino del Viso, s/n, 38580, Teguedite, Arico, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

www.cumbresdeabona.es
bodega@cumbresdeabona.es
Bodega Cumbres de Abona

La Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona se funda en 1989, constituyéndose como una de las primeras bodegas de la Comarca de Abona y una de las pioneras en la isla de Tenerife. Está enclavada en el municipio de Arico, donde dispone de unas modernas y amplias instalaciones para elaborar sus vinos y aceites. Sus viñedos se encuentran influenciados por un clima mediterráneo seco en las zonas costeras, refrescados por los vientos alisios en las medianías y en las partes altas, donde las viñas sufren cambio térmico muy acentuado que proporcionan unas características únicas.

Bodegas Ferrera
Bodega Ferrera S.L.

Isla: Tenerife
Teléfono: 687 828 726
Dirección: Calle Norte, 38550, Arafo, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

www.bodegasferrera.es
info@bodegasferrera.com
Bodegas Ferrera
@bodegasferrera

Bodegas Ferrera cuenta con una tradición familiar vitivinicola que se remonta a mediados del siglo pasado, cuando la familia Ferrera adquiere la Finca Las Vigas, situada en un enclave único, a 1.000 metros de altura sobre el nivel del mar, en medio de una gran lengua de lava volcánica, en el Valle de Güímar. Embotella en 2008 el primer vino con denominación de origen. Listán blanco de Canarias, Malvasía aromática, Albillo criollo y Vijariego blanco son sus variedades blancas principales. Por su parte, Malvasía rosada, Moscatel negro y Listán negro son las que sostienen los pilares de sus vinos rosados. En tintos, apuesta por nuestra variedad autóctona Vijariego negro, así como las conocidas Tempranillo y Syrah. Toda su viticultura es ecológica.

Mataznos 33
Natan Afonso Pacheco

Isla: Tenerife
Teléfono: 669 709 499
Dirección: Ctra. Palo Blanco, Camino La Ferruja, 12, 38413, Los Realejos, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

mataznos33@gmail.com
@vinomataznos33

Mataznos 33 es una bodega joven que ha sido capaz de desarrollar un proyecto sólido y de muy alta calidad, logrando aupar algunos de sus vinos en la guía Peñín en un corto periodo de tiempo. Para sus elaboraciones, principalmente se utilizan las variedades de Listán blanco y Listán negro.

Bodega Piedra Fluida
Bodegón Las Vistas Tamaide S.L.

Isla: Tenerife
Teléfono: 922 301 520
Dirección: Calle Bencomo, 58, 38390, Santa Úrsula, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

www.piedrafluida.com
info@piedrafluida.es
Bodega Piedra Fluida
@bodega_piedrafluida

La bodega Piedra Fluida comienza con la vendimia del año 2018, cuando acondiciona la bodega, que actualmente se encuentra en el municipio de La Orotava, para procesar la uva de viñedos propios que ha ido adquiriendo desde el año 2016 en el municipio de Santa Úrsula. Actualmente, cuenta con unas 7 hectáreas de cultivo de viñedo. En la zona alta de La Corujera, la viña se cultiva en el parral tradicional, en secano, los viñedos prefiloxéricos se cultivan a pie franco, y tienen más de 60 años de edad. En la zona de Tamaide, la viña se cultiva en espaldera, a pie franco, en bancales de piedra, también en secano. La edad media del viñedo es de unos 20 años, si bien aquí se han realizado nuevas plantaciones de variedades blancas en los últimos años.

Bodega CONATVS
Pedro Antonio Martín Hernández

Isla: Fuerteventura
Teléfono: 618 023 975

www.conatvs.com
pedro@conatvs.com
Bodega Conatvs
@bodegaconatvs

Conatvs es una bodega pequeña creada en 2016 en Fuerteventura, concretamente en la localidad de Lajares, del municipio de La Oliva, y es la única y primera en la isla con DOP. Entre sus viñas, una parte de ella, centenaria, fue recogida de la que quedaba desperdigada por la isla, quedando muy pocos ejemplares, los cuales están actualmente en estudio para saber exactamente a qué variedades pertenecen. Otra parte fue traída desde las demás islas. Con esta materia prima, en Conatvs se crean vinos muy particulares y de gran calidad. Ofrece en estos momentos tres vinos en el mercado: CONATVS Tinto, CONATVS Airam Blanco y CONATVS Pink. En estos cinco años de existencia ha conseguido dos premios muy importantes: un *Bacchus* de plata con CONATVS Tinto y un oro en Bruselas con CONATVS Pink. Su enólogo es Alberto González Plasencia.

Bodega Hoyos de Bandama
Viña & Vinos Hoyos de Bandama S.L.

Isla: Gran Canaria
Teléfono: 928 353 893
Dirección: Camino a La Caldera, 38, 35307, Santa Brígida, Las Palmas, Islas Canarias

www.bodegahoyosdebandama.com
maria@bodegahoyosdebandama.com
Viñas & Vino Hoyos de Bandama

La Bodega Hoyos de Bandama tiene su origen en una de las bodegas de la familia De la Coba. Actualmente se encuentra pasando por una nueva fase dentro de su larga historia, donde todo es nuevo, ya que la tecnología de elaboración de vinos es totalmente diferente al pasado y donde los medios antiguos solo tienen un valor arqueológico, etnográfico o histórico. La Bodega Hoyos de Bandama se basa en tres pilares fundamentales para su éxito, siendo estos la producción de vino, la comercialización y formación al conocimiento y cultura del mismo, así como el turismo rural en un enclave privilegiado para sus visitantes.

Alejandro Gallo & Quíquere Wines

Gallo & Quíquere Wine Tenerife S.L.

Isla: Tenerife
Dirección: Camino Viejo El Boqueron, 2, 38330 Valle Guerra, San Cristóbal de La Laguna, Santa Cruz de Tenerife

https://alejandrogallowines.com
Alejandro Gallo & Quiquere Wines
@alejandrogallowines

La Bodega de Alejandro Gallo, donde el arte milenario de la vinificación se encuentra con la innovación moderna, es mucho más que una bodega; son guardianes de la tradición, artesanos apasionados y amantes del vino. En el corazón de sus viñedos, cada uva es cultivada con cuidado y cada botella es elaborada con amor y dedicación. Se enorgullecen de fusionar la riqueza de las antiguas tradiciones vinícolas con técnicas innovadoras para ofrecer vinos que deleitan los sentidos y despiertan el alma.

Bodega La Casmi

Sociedad Cooperativa Agrícola San Miguel

Isla: Tenerife
Teléfono: 922 700 300
Dirección: Carretera General del Sur, 5, 38620, San Miguel de Abona, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

www.lacasmi.com
bodega@casanmiguel.com
LaCasmi Bodega
@lacasmi_bodega

Bodega La Casmi, situada al sur de la isla de Tenerife, se fundó en la década de los 80 siendo la primera bodega comarcal de Canarias. En la actualidad, trabaja su elaboración principalmente con variedades blancas, en la que casi la mitad de la uva que se introduce en la bodega se encuentra certificada en ecológico gracias a las óptimas condiciones ambientales de las zonas vitivinícolas en las que trabajan sus socios.

Bodega Comarcal Valle de Güímar
SAT. Viticultores de la Comarca de Güímar

Isla: Tenerife
Teléfono: 922 51 30 55 / 922 51 04 37
Dirección: Carretera Arafo La Cumbre, km 4, 38550, Arafo, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

www.bodegavalledeguimar.com
info@bodegacomarcalguimar.com
Brumas de Ayosa
@brumasdeayosa
Bodega Valle de Güímar

En 1989, 15 viticultores del Valle de Güímar forman la S.A.T. Viticultores Comarca de Güímar, embotellando vino por primera vez en la comarca, produciendo unas 15.000 botellas de vino blanco al año bajo la marca Pico Cho Marcial. En 1996, finalizan las obras de la bodega actual en una zona privilegiada desde la que se divisa todo el valle, pasando a una producción de 70.000 botellas y dando un salto de calidad, que permitió entrar en la Denominación de Origen Valle de Güímar con los vinos Pico Cho Marcial y Brumas de Ayosa. Hoy en día, la bodega es propiedad de 152 familias que cultivan sus propias viñas, llenas de ilusión y compromiso con la calidad de su producto. En la actualidad, produce 150.000 botellas y ha conseguido numerosos galardones regionales, nacionales e internacionales; convirtiéndose en un referente en vinos.

Bodega Marqués de Tamargada
Arcano Natura S.L.

Isla: La Gomera

tania@garajonay.com

Ubicada en el municipio de Vallehermoso, al norte de la isla de La Gomera, dentro de un paraje de sabinas y palmeras, la Bodega Marqués de Tamargada elabora los únicos vinos ecológicos de La Gomera con Denominación de Origen Protegida Islas Canarias. Sus vinos son elaborados siguiendo sus pilares de creación, el gran respeto al medio ambiente, la conservación de las variedades autóctonas, la responsabilidad y el compromiso con el medio.

Finca Escudero
Sanbrig 2005 S.L.U.

Isla: Gran Canaria
Teléfono: 670 634 863 / 928 660 661
Dirección: Camino Palma Romero, 1, 35300, Santa Brígida, Las Palmas, Islas Canarias

www.fincaescudero.com
info@fincaescudero.com
Finca Escudero
@fincaescudero

Enclavada en el corazón de Santa Brígida, en un espectacular paisaje, se sitúa la Finca Escudero, que comprende un espacio de más de 50.000 m². Su propietario comenzó hace casi dos décadas a impulsar su gran pasión: el cultivo de la vid y la elaboración de vino. Así, de este entorno paisajístico, surge el vino Juan Escudero, en bodega propia, con ediciones Joven y Selección. En la Finca destacan otros cultivos como el olivar, con su excepcional aceite de oliva, cultivado en este singular entorno y otros elementos de importancia como su espectacular casa con cuidados jardines.

Bodega Ricardo Gutiérrez de Salamanca Pérez
Ricardo Gutiérrez de Salamanca Pérez

Isla: Tenerife
Teléfono: 658 893 860

www.vinos1861.com/vino.html
info@vinos1861.com
Vinos1861.com

Aúna la tradición con la moderna enología, extrayendo de sus uvas su máxima expresividad. Sus vinos se caracterizan por su tipicidad, que huyen de fórmulas prefijadas y buscan lo auténtico basándose en la variedad, los suelos de origen volcánico y el benigno clima atlántico con sus vientos alisios.

Bodega Linaje del Pago

SAT. Bodega Linaje del Pago - Productos importados de alimentación

Isla: Tenerife
Teléfono: 640 37 95 64
Dirección: Calle La Herrera, 83, 38360, El Sauzal, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

www.linajedelpago.com
linajedelpago@gmail.com
Bodega Linaje del Pago
@linajedelpago

Bodega Viña El Drago

Juan José Fuentes Tabares

Isla: Tenerife
Teléfono: 922 541 500
Dirección: Camino El Boquerón, s/n, 38270, Valle de Guerra | Camino la Biromba, 10, 38270, Valle de Guerra, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

www.bodegaeldrago.com
info@bodegaeldrago.com
@vinoseldrago

Camino los Laureles

Explotaciones y Servicios Herzam S.L.

Isla: Tenerife

La bodega Camino Los Laureles elabora sus vinos bajo la marca comercial CLL. Sus elaboraciones, CLL Blanco y CCL Tinto, son realizadas mayormente con uva procedente de los viñedos de Finca El Ancón, unos viñedos con proximidad al mar que se traducen en una maduración lenta de la uva que da al vino un sabor especial y único.

Bodega Altos de Trevejo
Altos de Trevejos S.L

Isla: Tenerife
Teléfono: 670 634 863 / 928 660 661
Dirección: Calle La Constitucion, 3, 38620
San Miguel, Santa Cruz de Tenerife

https://www.altosdetrevejos.com
bodega@altosdetrevejos.com
Altos de Trevejos
@_altosdetrevejos_

Bodegas Altos de Tr3vejos, fundada en el año 2012, es el proyecto de las Familias Alfonso y Cabrera. Sus vinos son elaborados en la finca situada en Los Llanos de Trevejos, Vilaflor, a 1300 msnm, en el municipio más alto de España.

Pago de los Cercados
Emilio Tomás Palmero García

Isla: Tenerife

Pago de los Cercados surge como un anhelo por parte de Don Emilio Tomás Palmero García, que tras más de 25 años produciendo vino para su propio consumo, quería ir un paso más allá y comercializar su vino. Comienzan a embotellar y comercializar bajo la marca Pago de Los Cercos, dentro de un régimen de clalidad, en el año 2019, incorporando desde estonces diferentes referencias a su familia de vinos.

Finca Parque de Los Olivos
Transformaciones y servicios S.L.

Isla: Tenerife

Envínate
Envínate S.L.

Isla: Tenerife
Dirección: Calle Párroco Antonio Pérez Hernández, 38690, Santiago del Teide, Santa Cruz de Tenerife

envinate@envinate.es
Envínate
@envinatewine

Envínate es el proyecto resultante del amor por el vino de cuatro enólogos: Laura Ramos, Alfonso Torrente, José Ángel Martínez y Roberto Santana. El carácter de sus vinos es fiel reflejo del estilo que les apasiona como consumidores. En Envínate buscan vinos frescos, con poca intervención y la transparencia suficiente para que el terruño pueda sentirse en cada copa. La filosofía es trabajar con variedades autóctonas, limitar el uso de sulfuroso (y de madera) y prestar mucha atención al carácter de cada añada antes de tomar cualquier decisión en bodega. Por supuesto, sus prácticas en el viñedo son totalmente respetuosas con el medio y las fermentaciones son siempre obra de las levaduras silvestres.

Bodega Gavias El Sordo
Miguel Enrique Cabrera Viera

Isla: Fuerteventura
Dirección: 35600 Puerto del Rosario, Las Palmas

Bodegas Atrevino
Lázaro Alonso Alonso

Isla: Tenerife
Dirección: Camino Nuevo, 50, 38379, La Matanza de Acentejo, Santa Cruz de Tenerife



Bibliografía

Álvarez Santos, J. L. (2012): «Los «otros» campesinos: Los portugueses y el cultivo de la vid en Canarias durante el siglo XVII», en María José Pérez Álvarez, Laureano M. Rubio Pérez, Alfredo Martín García (eds.): *Campo y campesinos en la España Moderna. Culturas políticas en el mundo hispano*. Madrid, Fundación Española de Historia Moderna: 933 – 943.

Álvarez Santos, J. L. (2021): «Identidad insular y sociedad atlántica: La aportación portuguesa al cultivo y a la explotación de la vid en Canarias», en Duarte Nuno Chaves (coord.): *Viagens à volta da mesa nas ilhas da Macaronésia: Itinerários turísticos do património gastronómico e vinícola*. Ponta Delgada, Letras Lavadas edições: 245-254.

Ancochea, E. (2004a): «Canarias y el vulcanismo neógeno peninsular», en Vera, J.A. (ed.). *Geología de España*. Madrid, SGE-IGME: 635-682.

Ancochea, E. *et al.* (2004b): *Geología de España*. Sociedad de Geología de España. Madrid.

Ancochea, E., Brändle, J.L., Cubas, C.R., Hernán, F. y Huertas, M.J. (1996): «Volcanic complexes in the Eastern ridge of the Canary Islands: the Miocene activity of the island of Fuerteventura», *J. Volcanol. Geotherm. Res*., 70: 183-204.

Ancochea, E., Cubas, C.R., Hernan, F. & Brändle, J.L. (1991): «Edificios volcánicos en la Serie I de Fuerteventura: rasgos generales del edificio central», *Geogaceta*, 9: 60-62.

Anguita, F. and Hernán, F. (1975): «A propagating fracture model versus a hot spot origin for the Canary Islands», *Earth and Planet*, 27(1): 11-19.

Aznar Vallejo, E. (2021): «La vid y el vino en los nuevos espacios atlánticos. La evolución del mercado canario», *Bajo Guadalquivir y mundos atlánticos*, 3: 28-51.

Bains, S. (2020): *The Epic Wines of the Canary Islands*. Santa Cruz de Tenerife, GMR Canarias.

Balcells, R., Barrera, J.L., Gómez, J.A., Cueto, L.A., Ancochea, E., Huertas, Ma.J. & Snelling, N. (1994): «Volcanoestratigrafía y edad de la Serie I de Fuerteventura, Islas Canarias», *Bol. Geol. Min.*, 105(1): 50-56.

Béthencourt Massieu, Antonio de (1956): «Canarias e Inglaterra: el comercio de vinos (1650-1800)», *Anuario de Estudios Atlánticos*, 2: 195-308.

Béthencourt Massieu, Antonio de (1977): «Canarias y el comercio de vinos (siglo XVII)», *Historia General de las Islas Canarias.* Las Palmas de Gran Canaria, Edirca, Tomo III: 266-273.

Biagioli, G., Prats, M. y Bender, J. (eds). (2013): *The European Guidelines for Wine Cultural Landscape Preservation and Enhancement*. INTERREG IVC-Unión Europea, ViTour.

Blij, H.J. (1983) «Geography of Viticulture: Rationale and Resource», *Journal of Geography*, 82: 112-121.

Borrego, J.; De Andrés, M.T.; Gómez, J.L.; Ibáñez, J. (2002): «Genetic study of Malvasia and Torrontes groups through molecular markers», *American Journal of Enology and Viticulture*, 53(2): 125-130.

Carracedo, J.C., *et al.* (2002). «Cenozoic volcanism II: The Canary Islands», en W. Gibbons y T. Moreno (eds.): *The Geology of Spain*. The Geological Society of London, Londres: 439-472.

Carracedo, J.C. (2008): *Volcanes de las Islas Canarias IV: La Palma, La Gomera y El Hierro*. Madrid, Editorial Rueda.

Carracedo, J.C. and Troll, V.R. (2016): *La Geología de las Islas Canarias*. Amsterdam, Elsevier.

Consejería de Agricultura Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias: *Mapa de Cultivos de Canarias*. Disponible en: https://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/temas/mapa_cultivos/

Coudé-Gaussen, G. & Rognon, P. (1988): «Origine éolienne de certains encroûtements calcaries sur l'Ile de Fuerteventura (Canaries Orientales)», *Geoderma*, 42(3-4): 271- 293.

Cubas, C.R., Hernan, F., Ancochea, E. & Brädle, J.L. (1992): «El edificio sur (Jandía) de la Serie I de Fuerteventura: rasgos generales», *Geogaceta*, 11: 79-81.

Cólogan, C. (2017): *Tenerife Wine. Historias del comercio de vinos. Siglo XVIII [1760-1797]*. Santa Cruz de Tenerife, Cabildo de Tenerife-Cajasiete-Mutua Tinerfeña.

Custodio, E. (1974a): «Flujo de agua subterránea y existencia de un nivel de saturación en las formaciones volcánicas de la Isla de Lanzarote (Islas Canarias, España)», en *Simposio Internacional Sobre Hidrología de Terrenos Volcánicos*. Arrecife. Vol 1: 185-215.

Custodio, E. (1974b): «Contribución al conocimiento geohidroquímico de la Isla de Lanzarote (Islas Canarias, España)», en *Simposio Internacional Sobre Hidrología de Terrenos Volcánicos*. Arrecife. Vol. 2: 463-509.

Custodio, E. (1978): *Geohidrología de terrenos e islas volcánicas*. Madrid, Instituto de Hidrología/ Centro de estudios hidrográficos: 1-303.

Damnati, B. (1997): «Mineralogical and sedimentological characterization of Quaternary eolian formations and palaeosols in Fuerteventura and Lanzarote (Canary Islands, Spain)», en *Climates of the Past* (editores: Meco, J. y Petit-Maire, N.). Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

De Luis Bravo, E. y Febles Ramírez, M.F. (ed.) (2013): *La viña y el vino en el Valle de La Orotava*. Santa Cruz de Tenerife. Editado por la Sociedad Liceo de Taoro y financiado por Ayuntamiento de La Orotava, el Cabildo de Tenerife, la Universidad de La Laguna y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos Valle de La Orotava.

Delgado Díaz, S. (2011): *Aportaciones al conocimiento del vino canario*. Santa Cruz de Tenerife, Instituto de Estudios Canarios.

Demény, A., Ahijado, A., Casillas, & Vennemann, T.W. (1998): «Crustal contamination and fluid/rock interaction in the carbonatites of Fuerteventura (Canary Islands, Spain): a C, O, H isotope study», *Lithos* 44: 101-115.

Dong, Y.; Duan, S.; Xia, Q.; Liang, Z.; Dong, X.; Margaryan, K.; Musayev, M.; Goryslavets, S.; Zdunić, G.; Bert, P.-F.; *et al.* (2023) Dual domestications and origin of traits in grapevine evolution. *Science*, 379, 892–901

Elías Pastor, L. V., & Contreras Villaseñor, M. (2013). *El paisaje del viñedo en las Islas Canarias. PASOS*, nº. 11, Disponible en: http://www.pasosonline.org/Publicados/pasosoedita/PSEdita11.pdf

Elías Pastor, L.V. (coord.) (2016): *Atlas del cultivo tradicional del viñedo y de sus paisajes singulares*. Madrid. Ministerio de Cultura y Deporte.

Febles Ramírez, M.F. (2013): «La geografía del viñedo insular», *Vinaletras. 4º Cuaderno de Cultura y Vino Tacoronte-Acentejo*. Editado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos Tacoronte-Acentejo: 33-41. Disponible en http://tacovin.com/saber/publicaciones/

Febles Ramírez, M.F. (2018): «Paisaje del vino: el cordón trenzado del Valle de La Orotava, patrimonio cultural», en *BIC Revista de Patrimonio de Tenerife*, nº 1: 12-15.

Fernández Hernández, C.; Santos García, G. y Álvarez Santos, J.L. (coords.) (2022): *Jornadas Históricas Canary Wine*. San Cristóbal de La Laguna. FGULL.

Fernández Salinas, V., & Silva Pérez, R. (2015). «Criterios para la identificación y selección de paisajes españoles susceptibles de ser incluidos en la Lista del Patrimonio Mundial de UNESCO», *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 68: 253–278.

Forni, G. (2012): «The origin of "Old World" viticulture», en Maghradze, D., Rustioni, L., Turok, J., Scienza, A., Failla, O. (eds.) *Caucasus and northern Black Sea region ampelography*. Vitis, Special Issue, JKI - Julius Kuhn-Institut: 27–38.

Fort, F.; Lin-Yang, Q.; Suárez-Abreu, L.R.; Sancho-Galán, P.; Canals, J.M.; Zamora, F. (2023) Study of Molecular Biodiversity and Population Structure of Vitis vinifera L. ssp. vinifera on the Volcanic Island of El Hierro (Canary Islands, Spain) by Using Microsatellite Markers. *Horticulturae*, 9, 1297.

Fort, F.; Lin-Yang, Q.; Valls, C.; Sancho-Galán, P.; Canals, J.M.; Zamora, F. (2023) Characterisation and Identification of Vines from Fuerteventura (Canary Volcanic Archipelago (Spain)) Using Simple Sequence Repeat Markers. *Horticulturae*, 9, 1301

Fort, F.; Lin-Yang, Q.; Valls, C.; Sancho-Galán, P.; Canals, J.M.; Zamora, F. (2024) Analysis of the Diversity Presented by Vitis vinifera L. in the Volcanic Island of La Gomera (Canary Archipelago, Spain) Using Simple Sequence Repeats (SSRs) as Molecular Markers. *Horticulturae*, 10, 14.

Fuster, J.M., Cendrero, A., Gastesi, P., Ibarrola, E. & Lopez Ruiz, J. (1968): *Geología y volcanología de las Islas Canarias: Fuerteventura*. Madrid, Inst. Lucas Mallada, CSIC: 1-239.

Gasparini, A., Custodio, E., Fontes, J.C., Jiménez, J. & Nuñez, J.A. (1990): «Exemple d'étude geochimique et isotopique d'aquiferes en terrain volcanique sous climat semi-aride (Amurga, Gran canaria, Îles Canaries), *Journal of Hydrology*, 114: 61-91.

García Rodríguez, J.L. (1984): «El espacio agrario», en *Geografía de Canarias*. Tomo 3. Prensa Ibérica. Las Palmas de Gran Canaria.

García Rodríguez, J.L. y Pestana Pérez, G. (2010): *Las Medianías. Agricultura, paisaje y desarrollo rural en Canarias*. Ed. Asociación de Geógrafos Españoles.

García Verdugo, D.L. (2020): *Diagnóstico de la viticultura en Canarias, 2020*. Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca. Gobierno de Canarias.

Godenau, D. (2019): «El cambio climático en Canarias. Implicaciones para los vinos», en *Vinaletras*. Santa Cruz de Tenerife, Cabildo Insular de Tenerife-Consejo Regulador D.O. Tacoronte-Acentejo: 28-35.

Holmes, A. and Holmes, D.L. (1987): *Geología Física*. Barcelona, Ediciones Omega.

Lobo Cabrera, M. (1993): *El comercio del vino entre Gran canaria y las indias en el siglo XVI*, Las Palmas de Gran Canaria, Cabildo Insular de Gran Canaria.

Lobo Cabrera, M. (2014): «La vid y el vino como patrimonio cultural de Canarias», *RdM. Revista de Museología: Publicación científica al servicio de la comunidad museológica*, 60: 62-70.

Macías Hernández, A.M. (2000): «La viticultura canaria. Orto y ocaso, 1500-1850», en Maldonado Rosso, J. y Ramos Santana, A. (eds.). *Actas del I encuentro de historiadores de la vitivinicultura española*, Puerto de Santa María, Ayuntamiento del Puerto de Santa María: 319-343.
Macías Hernández, A.M. (2005). «El paisaje vitícola de Canarias. Cinco siglos de historia», *Ería*, 68: 351–364.

Macías Hernández, A.M. (2015): «La economía vinícola de Tenerife. Los precios del vino en bodegas, 1505-1650», *Anuario de Estudios Atlánticos*, 61: 061-010, 1-27.

Machín, N., Hontoria, M., Luis, J. y Gonzalo, C. (2019): *Variedades de vid en la isla de Tenerife*. Cabildo Insular de Tenerife.

Marín Ramos, M. *et al.* (1995): *Geografía de España*. Vol. 3, Geografía física. Barcelona, Océano Grupo Editorial. Instituto Gallach de Librería y Ediciones.

Marsal, G., Méndez, J.J., Mateo-Sanz, J.M., Ferrer, S., Canals, J.M., Zamora, F., Fort, F. (2019): «Molecular characterization of Vitis vinifera L. local cultivars from volcanic areas (Canary Islands and Madeira) using SSR markers», *Oeno One*, 4: 667-680.

Martínez Arnáiz, M., Baraja Rodríguez, E. y Molinero Hernando, F. (2019): «Criterios de la UNESCO para la declaración de regiones vitícolas como paisaje cultural: su aplicación al caso español», *BAGE*, 80.

Martínez Galindo, P. (1998): *La vid y el vino en Tenerife en la primera mitad del siglo XVI*, La Laguna, Instituto de Estudios Canarios.

MECD (2015): *Plan Nacional de Paisaje Cultural*. Madrid.

Méndez Siverio, J.J. y Ramos Martín, J. (coords.) (2022): *El vino que perfuma la sangre. El Canary Wine en las letras universales*. Santa Cruz de Tenerife, AVIBO-DOP Islas Canarias.

Molina Ibáñez, M. *et al.* (1995): *Geografía de España*. Vol. 4, El Medio Natural. Barcelona, Océano Grupo Editorial. Instituto Gallach de Librería y Ediciones.

Pérez González, R. *et al.* (1995): *Geografía de España*. Vol. 14, Canarias. Barcelona, Océano Grupo Editorial. Instituto Gallach de Librería y Ediciones.

Pérez González, R. y Morales Matos, G. [dirs. y coords.] (2000): *Gran Atlas Temático de Canarias*. Santa Cruz de Tenerife, Ed. lnterinsular Canaria.

Pestana, G; Febles, M. y De la Rosa, B. (ed.) (2016): *La agricultura canaria a principios del siglo XXI. Análisis de los Mapas de Cultivos de Canarias*. Ed. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente del Gobierno de España.

Rodríguez-González, F., J. Pérez-Torrado, J.L. Fernández-Turiel, M. Aulinas, R. Paris y C. Moreno-Medina (2018). «The Holocene volcanism of Gran Canaria (Canary Islands, Spain)», *Journal of Maps*, 14: 620-629.

Rodríguez Rodríguez, J. (1973): *La Vid y los Vinos de Canarias*. Artes Gráficas Santa Cruz de Tenerife.

Rodríguez-Torres, I. (2018): *Variedades de vid cultivadas en Canarias. Descriptores Morfológicos. Caracterización morfológica, molecular, agronómica y enológica*. Santa Cruz de Tenerife. Ed., Instituto Canario de Investigaciones Agrarias. Gobierno de Canarias.

Romero, C. (1991). *Las manifestaciones volcánicas históricas del Archipiélago Canario*. Tomo I. Santa Cruz de Tenerife, Gobierno de Canarias (Consejería de Política Territorial), 695 pp.

Stillman, C.J. (1999): «Giant Miocene landslides and the evolution of Fuerteventura, Canary Islands», *Journal of Volcanology and Geothermal Research*, 94: 89-104.

This, P., Lacombe, T., Thomas, M.R. (2006): «Historical origins and genetic diversity of wine grapes», *Trends Genet*, 22: 511–519.

Úbeda Palenque, J. *et al.* (2002): *Geografía de las Islas Canarias*. Madrid, Facultad de Geografía UCM.

UNESCO (2019): *Operational Guidelines for the Implementation of the World Heritage Convention*. París.

Vaquero Morales, D. (2013): «Rutas del Vino de España, o el arte de conocer y experimentar el patrimonio de la vid y el vino», Celestino Pérez, S. y Blánquez Pérez, J. (eds). *Patrimonio cultural de la vid y el vino*. Madrid, UAM Ediciones: 293-305.

VV.AA. (2006): *La viña y el vino en El Hierro*. Santa Cruz de Tenerife. Ed., Consejo Regulador de la Denominación de Origen de El Hierro.

VV.AA. (2005): *Étude thématique sur les paysages culturels viticoles dans le cadre de la Convention du Patrimoine Mondial de l'Unesco*. París, ICOMOS.

Viera y Clavijo, J. de (1770-84): *Noticias de la historia general de las Islas Canarias*. Madrid, Imprenta de Blas Román.

Wolkovich, E.M.; García de Cortázar-Atauri, I.; Morales-Castilla, I.; Nicholas, K.A.; Lacombe, T. (2018) From Pinot to Xinomavro in the world's future wine-growing regions. *Nat. Clim. Chang.*, 8, 29–37

Zerolo, J., Cabello, F., Espino A, Borrego, J., Ibáñez, J., Rodríguez-Torres, I., *et al.*, (2006): *Variedades de Vid de Cultivo Tradicional en Canarias*. Santa Cruz de Tenerife. Ed., Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

Créditos de las imágenes

Portada. Fotografía: Julia Laich.

Pág. 9. Fotografía: Julia Laich.

Págs. 10-11. Fotografía: Tato Gonçalves.

Págs. 16-17. Paisaje volcánico de Lanzarote.
Fotografía: Tato Gonçalves.

Pág. 18. Paisaje Protegido de La Geria.
Fotografía: Tato Gonçalves.

Págs. 23-36. Mapas: elaboración propia a partir de Ancoechea (2004a).

Pág. 24. Paisaje vitivinícola de La Oliva (Fuerteventura).
Fotografía: cedida por Bodegas Conatvs.

Pág. 28. Cultivo de viña en el Valle de La Orotava, con el volcán Teide, al fondo. Fotografía: Julia Laich.

Pág. 31. Viñedos de Gran Canaria. Fotografía: Tato Gonçalves.

Pág. 33. Paisaje agrícola de Vallehermoso, donde se cultiva principalmente la variedad de Forastera gomera.
Fotografía: Robert Schneider - Adobe Stock.

Pág. 34. Paisaje vitícola del norte de La Palma.
Fotografía: Tato Gonçalves.

Pág. 37. Viñedos de El Hierro. Fotografía: Tato Gonçalves.

Págs. 38-39. Mar de nubes en la isla de La Gomera.
Fotografía: Magui RF – Adobe Stock.

Pág. 40. Fotografía: Tato Gonçalves.

Pág. 42. Fotografía: NASA Worldview Snapshots.

Pág. 44. Viña en Tenerife. Fotografía: Julia Laich.

Pág. 47. Mar de nubes sobre Vallehermoso (La Gomera).
Fotografía: Magui RF- Adobe Stock.

Págs. 48-49. Vendimiando en El Lestiscal (1895-1900) (Gran Canaria). Colección José A. Pérez Cruz. Archivo de fotografía histórica de Canarias. FEDAC/Cabildo de Gran Canaria.

Pág. 50. Mapa de la Villa y Puerto de Garachico.
Leonardo Torriani.

Pág. 53. Escultura sobre el "Derrame del Vino", Garachico, Tenerife. Fotografía: Cultania.

Pág. 54. El Atlántico, centro del comercio del Canary Wine.
Imagen: Carta general del Océano Atlántico Septentrional (1810), obra de Aaron Arrowsmith. Imagen procedente de los fondos de la Biblioteca Nacional de España.

Pág. 55. Detalle del confesionario del coro bajo del Monasterio de Santa Catalina de Siena, La Laguna, donde se aprecia la representación de uvas blancas. Las pinturas están atribuidas a Cristóbal Hernández de Quintana, hacia 1703.
Fotografía: cedida por Carlos Rodríguez Morales.

Págs. 58-59. Paisaje vitivinícola de La Geria, Lanzarote.
Fotografía: Tato Gonçalves.

Pág. 60. Fotografía: Rocío Eslava.

Pág. 61. Detalle de uvas blancas. Fotografía: Julia Laich.

Pág. 64. Detalle de uvas tintas. Fotografía: Julia Laich.

Pág. 67. Detalle de uvas tintas. Fotografía: Tato Gonçalves.

Págs. 68-91. Variedades de uvas canarias.
Fotografías: cedidas por GMR Canarias.

Págs. 94-95. Catando un vino tinto de Tenerife.
Fotografía: Rocío Eslava.

Pág. 96. Imagen de una bodega de Tenerife.
Fotografía: Julia Laich.

Págs. 99. Copas de vino. Fotografía: Julia Laich.

Págs. 100-102. Fotografías: Guillermo Pozuelo.

Págs. 106-107. Paisaje vitivinícola de Tenerife.
Fotografía: Tato Gonçalves.

Pág. 108. Vendimia. Fotografía: Tato Gonçalves.

Pág. 109. Viñedos en Tenerife. Fotografía: Julia Laich.

Pág. 110. Viñas en El Hierro. Fotografía: Tato Gonçalves.

Pág. 111. Viñedo en Gran Canaria.
Fotografía: Tato Gonçalves.

Pág. 115. Catando vinos blancos de Tenerife.
Fotografía: Rocío Eslava.

Págs. 116-117. Fotografía: Tato Gonçalves.

Pág. 118. Viñas en el Paisaje de Las Machuqueras (La Palma).
Fotografía: Abián San Gil.

Pág. 119. Sistema de conducción en vaso, Tenerife.
Fotografía: Tato Gonçalves.

Pág. 120. Cordón trenzado en La Orotava.
Fotografía: Alejandro Alberto.

Pág. 122. Cultivo en cordón trenzado, Valle de La Orotava, Tenerife. Fotografía: Juan Enrique De Luis Bravo.

Pág. 123. Cultivo en hoyos, La Geria, Lanzarote.
Fotografía: Tato Gonçalves.

Pág. 124. Cultivos en espaldera en Gran Canaria.
Fotografía: Tato Gonçalves.

Pág. 125. Cultivo en terrazas, La Palma.
Fotografía: Tato Gonçalves.

Págs. 127. Vendimia. Fotografía: Tato Gonçalves.

Pág. 129. Detalle de un lagar de Tenerife. Fotografía: Julia Laich.

Págs. 130-131. Fotografía: Tato Gonçalves.

Pág. 132. Cordón trenzado. Fotografía: Julia Laich.

Pág. 135. Degustando vinos tintos jóvenes en viñedos de Tenerife. Fotografía: Rocío Eslava.

Pág. 136. Detalle de bodega. Fotografía: Julia Laich.

Págs. 138-139. Bodega en Tenerife. Fotografía: Julia Laich.

Págs. 152-153. Bodega en Lanzarote. Fotografía: Tato Gonçalves.

Canary WINE

siglos de tradición vitícola
cultivo integrado en el paisaje
elaboraciones naturales
variedades exclusivas
expresión del terroir
bodegas familiares
exentos de filoxera
pequeñas bodegas
trabajo artesanal
cultivo natural
mineralidad
volcánicos

Gobierno de Canarias
Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

FEADER
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las Zonas Rurales

WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

ISBN 978-84-09-62885-8
9 788409 628858