

Redescubriendo la DO Vinos de Gran Canaria

La tradición vitivinícola de Gran Canaria se remonta a 1590 y es de origen belga, siendo Daniel Van Damme quien estableció el cultivo de la vid en la isla. En 1575, huyendo de la Inquisición, se trasladó a Las Palmas de Gran Canaria. Gracias a su visión comercial, se convierte en propietario de una gran finca donde plantó los primeros viñedos y construyó una bodega a unos quince kilómetros del Puerto. En 1599, cuando la flota holandesa comandada por el vicealmirante Pieter van der Does ataca Gran Canaria, Van Damme se unió a las tropas españolas que defendían la isla, y ayuda a impedir el ataque, convirtiéndose así en una figura histórica para la isla, memoria que aun sigue presente en el monumento que lleva su nombre "la Caldera de Bandama" (cráter Van Damme), un volcán que tuvo su última erupción hace dos mil años, dejando un suelo favorable para las vides y donde Van Damme plantó su viña.

Aunque en el siglo XIX la viticultura se abandonó paulatinamente a favor de otros cultivos (principalmente la caña de azúcar), en 1990 llegó un importante resurgir del interés por el vino, la viña se reconstituye en torno a la antigua propiedad Van Damme y en 1994 se establece una denominación de origen local que termina convirtiéndose en el año 2005, en la DO Vinos de Gran Canaria que conocemos hoy día.

Gran Canaria es poseedora de unas condiciones climáticas muy favorables para el cultivo de la vid y la calidad que le otorga a sus vinos, su relieve da lugar a diferentes climas y microclimas que por su situación atlántica, la altura que alcanza y su latitud disfruta de un clima mediterráneo suave, favorecido por los vientos alisios.

Los viñedos están sobre suelos volcánicos muy fértiles. Debido a su formación en diferentes periodos geológicos, existe una gran variedad de suelos y en diversos estados de evolución, de ahí que encontremos terrenos porosos de ceniza volcánica y terrenos arcillosos poco permeables y de alta fertilidad. Las parcelas de cultivo van desde los 50 a los 1.300 metros de altitud. Cabe reseñar que en los cultivos de la isla, predomina el parral bajo y el vaso, métodos tradicionales utilizados desde antaño hasta nuestros días, extendiéndose cada vez más la espaldera, ya que permite una mayor mecanización del cultivo y a su vez un ahorro de tiempo y mano de obra. Otro aspecto distintivo de los vinos locales es el hecho de que la mayor parte de las cepas fue introducida en la isla antes de que la filoxera devastara los viñedos europeos. Por este motivo es posible cultivar las vides sin tener que recurrir a portainjertos, de modo que hoy en día la isla cuenta con un patrimonio vinícola de características únicas.

La elaboración de los vinos de la D.O Vinos de Gran Canaria es mayoritariamente tinto, y se realiza con uvas de las variedades tradicionales canarias listán negro, negramoll, tintilla y castellana , aunque la dominante es el listán negro. En cuanto a las cepas blancas las autorizadas son la malvasía, albillo, güal, pedro ximénez, marmajuelo, breval, vijariego, albillo, moscatel y listán blanco entre otras, siendo el listán blanco la predominante por su alta productividad.