

Islas Canarias, paraíso vitivinícola

Por: Texto: Edgar Sabina Técnico Sector Primario de Canarias

Las Islas Canarias cuentan con un gran patrimonio vitivinícola que, afortunadamente, se ha logrado mantener gracias al esfuerzo y trabajo de generaciones de viticultores y bodegueros, de los consejos reguladores de las distintas Denominaciones de Origen, de las administraciones públicas y del resto de profesionales de este sector. Eso sí, la dura competencia de los vinos que llegan a las Islas con unos costes muy inferiores de producción, las dificultades logísticas y aduaneras para la exportación y el relevo generacional (principalmente con el abandono de viñedos o la derivación de estos a otras producciones agrarias aparentemente más rentable), son algunas de las dificultades con las que cuenta actualmente el sector en Canarias.

No obstante, el vino canario está de moda. Los Máster of wine, críticos e influencers del mundo no paran de llegar a las Islas Canarias para descubrirlos. Las principales revistas y publicaciones se hacen eco continuamente de los puntos fuertes de los vinos isleños, siendo premiados en numerosos certámenes internacionales. De hecho, en la última guía del famoso crítico Robert Parker, un vino de Tenerife (Taganan Margalagua Tinto 2017) se ha situado entre las producciones más sobresalientes del mundo con 97 puntos. Todo un récord y un orgullo para los canarios.



Los Máster of wine, críticos e influencers del mundo no paran de llegar a las Islas Canarias para descubrirlos.

Es muy difícil que una persona pueda llegar a afirmar que “*no le gustan los vinos canarios*” pues existe una gran diversidad de elaboraciones y varietales. Canarias cuenta en su haber con vides prefiloxéricas que no se encuentran en ninguna otra parte del mundo; Listán (Blanco y Negro) Baboso (Blanco y Negro), Gual, Albillo Criollo, Vijariego, Mar majuelo...

La Palma

La isla bonita cuenta, desde 1994, con una Denominación de Origen (D.O. La Palma) donde una veintena de bodegas aproximadamente ha logrado mantener la cultura vinícola con variedades tan significativas como la Malvasía, Sabro, Verdello, Albillo Criollo y Listán Prieto, entre otras. Destaca su ‘Malvasía Naturalmente Dulce’, un vino con mucha historia que se exportaba por el mundo durante los siglos XVI y XVII, así como su ‘Vino de Tea’, elaborado con uvas Negramoll y Albillo y envejecido en barricas de tea (pino

canario) aportándole un aroma muy intenso y peculiar.

El Hierro

En la isla del Meridiano desde 1994, una decena de bodegas se amparan bajo la D.O. El Hierro, donde algunas vides, al adaptarse al clima y al suelo, han evolucionado tanto que se han constituido en variedades nuevas. Destaca la Verijadiego (Blanco y Negro) así como la Baboso (Blanco y Negro). De hecho, la Cooperativa Frontera de El Hierro lanzó el pasado año un monovarietal elaborado con Baboso Blanco. Uva poco habitual pero que ha dado lugar a un vino complejo, lleno de matices y muy cotizado en el mercado.



La Gomera

La isla colombina se ampara bajo la Denominación de Origen La Gomera desde 2003 con una quincena de bodegas y alrededor de 120 hectáreas adscritas. La forastera gomera constituye la variedad más representativa y la mejor valorada en términos enológicos por su adaptación, potencial aromático y acidez. Debido a la orografía tan abrupta, la vid se cultiva por lo general de forma rastrera.

Tenerife

En esta isla se encuentra la mayor concentración de bodegas de Canarias, superando con creces el centenar de estas, y organizándose en comarcas que dieron lugar a las cinco Denominaciones de Origen actuales; D.O. Tacoronte-Acentejo (la primera de Canarias desde 1992), D.O. Ycoden Daute Isora (1994), D.O. Valle de La Orotava (1995), D.O. Valle de Güimar (1996) y D.O. Abona (1996). Además, y desde 2012, opera la DOP Islas Canarias con sede en La Guancha. Actualmente está en constitución una nueva Denominación de Origen, *“Vinos de Tenerife”*.

La idea es promocionar a través de esta marca paraguas los vinos de la Isla, sin perder la identidad de las comarcas tradicionales. Además, se reforzaría el trabajo que cada Consejo Regulador viene realizando todos estos años. En Tenerife predominan las elaboraciones con Listán Blanco y Negro, siendo la uva más difundida. No obstante, existe una amplia variedad de vinos con Malvasía, Marmajuelo, Negramoll, Moscatel... que en función de la zona donde se cultiven, connota unas características u otras, dando lugar a vinos diferentes.



Muchos desconocen que fue en la isla mayorera de Fuerteventura donde se registraron los primeros viñedos de Canarias, llegando un siglo antes de la primera plantación que hizo Fernando de Castro en 1497 en Tenerife y que John Hill en El Hierro en 1526.

Gran Canaria

La D.O. Gran Canaria surge en 2006 tras la unión de la D.O. Monte Lentiscal (1999) y la D.O. Gran Canaria (2000) contando con más de una veintena de bodegas en la actualidad. La variedad más usada es la Listán Negro seguida por la Tintilla, Vijariego Negra, Negramoll y Castellana. Entre las variedades blancas, destaca de forma mayoritaria la Moscatel de

Alejandría, seguida de Vijariego, Listán Blanco y Malvasía, entre otras. Los vinos de Gran Canaria han incrementado su valor y proyección exterior en los últimos años. Por ejemplo, en 2018, el ex sumiller de El Bulli, Ferrán Centelles, escogió entre los más de 500 vinos que cata al año, el vino Lava 2017 como uno de los cinco mejores de España por su autenticidad y máximo nivel.

Fuerteventura

Muchos desconocen que fue en la isla mayorera de Fuerteventura donde se registraron los primeros viñedos de Canarias, llegando un siglo antes de la primera plantación que hizo Fernando de Castro en 1497 en Tenerife y que John Hill en El Hierro en 1526. Las erupciones volcánicas, el impacto negativo de las guerras europeas y los problemas de aguas en las islas, originaron que el vino de Fuerteventura fuera perdiendo cuota de mercado. En los últimos años han surgido diversos proyectos para elaborar vinos de gran calidad en Fuerteventura, destacando Bodegas Conatvs y Bodega Laderas del Viso (ambas adscritas a la DOP Islas Canarias ya que la Isla no cuenta aún con D.O. propia).

Lanzarote

La isla conejera cuenta con una única D.O. (1993) a la que pertenecen casi una veintena de bodegas que bajo la marca común "Lanzarote", exportan sus vinos a muchísimas ciudades del mundo. Además, y aprovechando a los millones de turistas que visitan la Isla cada año, estas bodegas han apostado por un modelo enoturístico donde el visitante conoce de primera mano los viñedos, la historia y las elaboraciones. Sin discusión alguna, la uva que más predomina y que más prestigio tiene es la Malvasía volcánica, predominando en la zona de La Geria, conocida por la singularidad de su paisaje puramente volcánico. También destaca la variedad Diego (denominada en otras Islas, Vijariego) que produce vinos secos en boca y muy potentes en nariz. No es de extrañar que el Cabildo, junto al

Consejo Regulador, esté trabajando para solicitar que La Geria sea declarada Patrimonio de la Humanidad. ¿Te atreves a descubrir los vinos de Canarias?