

Un viaje por los vinos de La Gomera

Por: **Edgar Sabina** Técnico Sector Primario de Canarias

La isla colombina cuenta con una de las mejores expresiones de la viticultura heroica con vinos de un potencial aromático excelente

La Gomera es la segunda isla más pequeña de Canarias, con una superficie de 370 kilómetros cuadrados, pero con una gran riqueza paisajística, cultural, gastronómica y vitivinícola que no te deja indiferente.

Paisaje

En 1986 la UNESCO declaró el Parque Nacional de Garajonay, ubicado en el centro de la isla, Patrimonio de la Humanidad y es que no es para menos; alberga la mejor muestra conocida en el Viejo Mundo de laurisilva, un [bosque](#) húmedo de variadas especies de hoja perenne que en el [Terciario](#) cubría prácticamente toda Europa.



El paisaje del resto de la isla también impresiona por su abrupta orografía que ha provocado que los cultivos se conformen en forma de bancales (también llamados paredones o andenes) con paredes de piedra en terrenos de grandes pendientes. Todo un regalo para la vista que te hace pensar en el ingenio, perspicacia y esfuerzo de los agricultores gomeros para poder trabajar en estas condiciones, dando lugar a cultivos y vinos excepcionales.



Cultura y tradiciones

En esta isla, en la que Cristóbal Colón hizo su último avituallamiento antes de la partida al Nuevo Mundo, se ha mantenido el Silbo gomero, un lenguaje silbado heredado de los aborígenes y que también es Patrimonio de la Humanidad desde 2009.

En cuanto a sus tradiciones, en La Gomera se pueden contemplar piezas alfareras elaboradas con arcilla fina (mazapé, masapén o masapé) muy similares a las que utilizaban los aborígenes y que realizan sin torno, ayudándose solamente de cantos rodados y pequeños instrumentos de madera.

Los saltos verticales con pértiga que realizaban los gomeros para desplazarse entre los barrancos es otra de las tradiciones que se mantienen en la actualidad así como la Bajada de la Virgen de Guadalupe (patrona de la isla) que se celebra cada cinco años transportando a la imagen por toda la

isla durante meses.

Gastronomía

La Gomera cuenta en su haber con un patrimonio gastronómico único con productos y recetas tan curiosas como sus nombres. Por ejemplo, el almogrote (una especie de paté elaborado con queso curado, pimienta, tomate y aceite), la miel de palma (que surge de la cocción de la savia de la palmera hasta espesarla a punto de caramelo), el potaje de berros, las galletas y pastas gomeras y la mistela (bebida elaborada con vino blanco, especias, cáscaras de naranja y azúcar caramelizada a la que se le incluye aguardiente de parra), entre otros.



Almogrote gomero. Foto: Roger Méndez

Vitivinicultura

La introducción de la viticultura en La Gomera llegó con la

conquista entre los siglos XV y XVI. Los datos más antiguos recopilados son de 1531 (Hermigua) y 1553 (Benchijigua) donde la producción, quizás por la doble insularidad, se destinaba prácticamente al autoconsumo y no tanto a la exportación como en la isla de Tenerife. Los excedentes se aprovechaban para elaborar aguardientes.

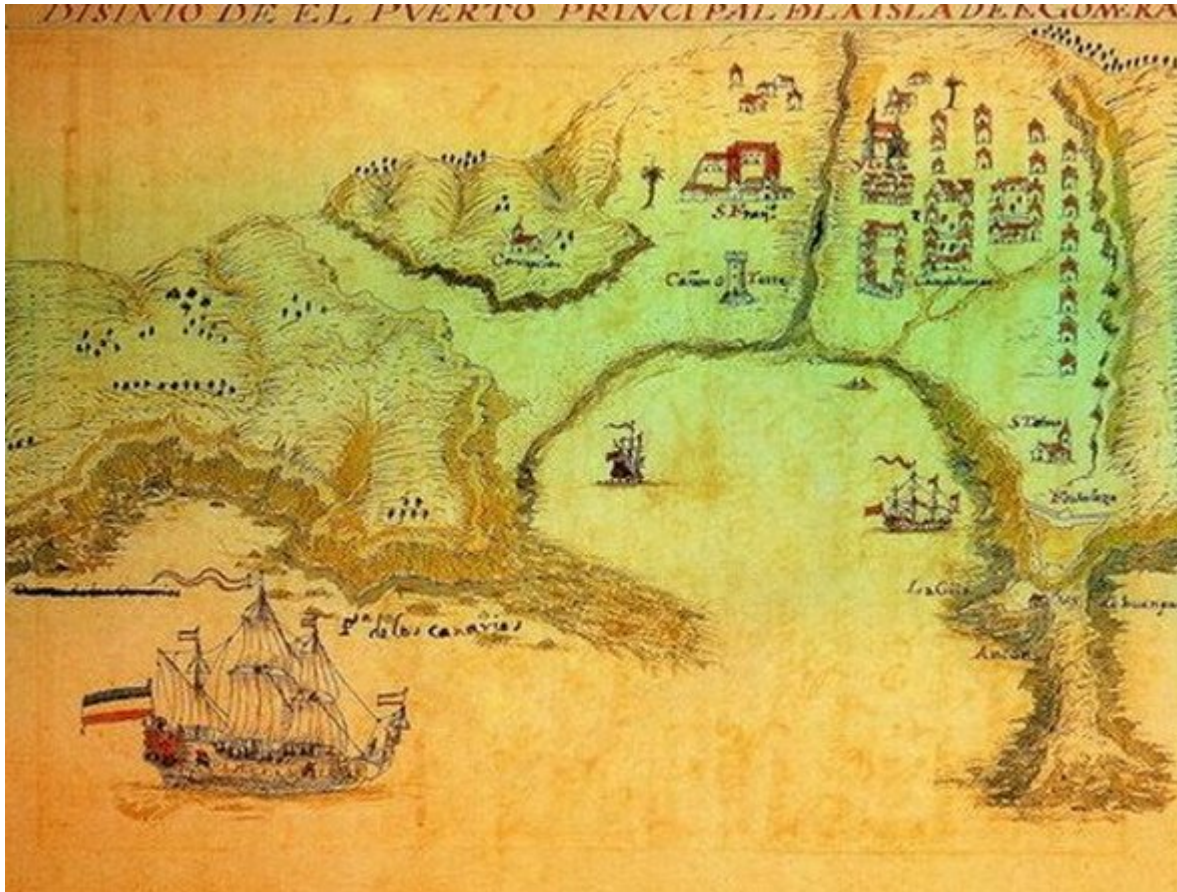


Ilustración: <http://lagavetadeaguere.blogspot.com/>

La variedad de uva más extendida es la Forastera Gomera, con al menos 500 años de antigüedad y que ocupa el 80-90% de la superficie total

aunque también podemos encontrar, en menor proporción, Listán Blanco, Listán

Negro, Marmajuelo, Malvasía Aromática, Pedro Jiménez, Moscatel, Negramoll, Tintilla y Castellana.

Prácticamente el 70%-80% de su producción anual se destina a vinos blancos jóvenes ya que la isla cuenta con unas condiciones idóneas (cepas prefiloxéricas, microclimas,

orografía, suelo volcánico,...) para potenciar las virtudes de las uvas blancas dando lugar a vinos aromáticos en nariz y con una notable acidez, que los hacen frescos y equilibrados en boca.



La variedad de uva más extendida es la Forastera Gomera, con al menos 500 años de antigüedad

En 2002, la Asociación de Viticultores y Bodegueros de La Gomera (Gomervin) promovió la creación de la Denominación de Origen La Gomera que ha sido fundamental para el impulso y el desarrollo de este sector en la isla canalizando los intereses de sus viticultores y bodegueros, ayudando a la promoción, gestión de ayudas y subvenciones, trámites de declaraciones, comité de cata,...







Este Consejo Regulador, que preside actualmente Nancy Melo, cuenta

con unos 230 viticultores y unas 20 bodegas adcritos. Algunas de las marcas de vinos gomeros que podemos encontrar en el mercado son Viña Cheo, Cumbres de Garajonay, Tamargada, Los Roquillos, Montoro, Fausto, Cinco Varas,... aunque muchos venden la totalidad de su producción en la propia isla.

No pierdas la oportunidad de disfrutar de una copa de vino de La Gomera con tanta historia, trabajo y singularidad. ¡Te sorprenderán!