Canarias, laboratorio vivo de la vid: biodiversidad única ante el nuevo susto de la filoxera

Canarias presume de vinos volcánicos, sí, pero su verdadera rareza no está en la postal de picón y alisios: está en el ADN. Durante más de cinco siglos, la vid cultivada **(Vitis vinifera)** ha evolucionado en islas donde el paisaje cambia en pocos kilómetros -costa seca, medianías húmedas, cumbres frías- y donde un mosaico de suelos jóvenes ha forzado a la planta a adaptarse a lo bruto y a lo fino.

Por eso, cuando hablamos de **"vino canario"**, en realidad hablamos de un archivo vivo: un conjunto de cepas, mutaciones y perfiles genéticos que no se repiten en ningún otro lugar, y que la investigación moderna está poniendo negro sobre blanco con nombres, mapas y análisis. De hecho, el propio compendio "**Acerca del Canary Wine**" recuerda que hoy ni siquiera se usa alegremente el término "autóctono" para la vid: lo relevante es si la variedad es local, única y demostrable. Con ese enfoque, el debate deja de ser romántico y se vuelve estratégico: cada parra cuenta.

Y aquí viene el giro de guion que nadie quería escribir: en julio de 2025 se detectó filoxera en Tenerife, un hecho que rompe un estatus histórico de protección y obliga a mirar el viñedo como patrimonio biológico, no como simple

cultivo.

No es alarmismo; es higiene narrativa: si **Canarias** es uno de los pocos “centros de biodiversidad de la vid” reconocidos por la ciencia, la aparición de una plaga que devastó Europa obliga a actuar con cabeza fría y manos limpias. En el fondo, la pregunta es sencilla y muy canaria: ¿cómo se protege un tesoro que, además, se bebe? Porque detrás de cada etiqueta hay **agricultores, bodegas, paisajes culturales** y un t**urismo enogastronómico** que se vende como autenticidad; sin **biodiversidad**, ese relato se queda sin raíces, literalmente.

Canarias como centro mundial de biodiversidad de la vid

El capítulo 4.0 del libro, firmado por **María Francesca Fort Marsal**, lanza una afirmación que pesa como una piedra pómez: Vitis vinifera ha evolucionado durante más de **500 años en Canarias** y esa deriva ha generado especímenes únicos que permiten calificar al archipiélago como uno de los principales

centros mundiales de biodiversidad de la vid.

María Francesca Fort Marsal
No es una frase bonita; es una tesis sustentada en estudios genéticos y en un hecho histórico clave: la vid llegó relativamente tarde -siglos XIV y XV- de la mano de europeos, y desde entonces se adaptó a un entorno volcánico donde la selección la ha hecho tanto la naturaleza como el agricultor.

A partir de ahí, el inventario impresiona: se han descrito 20 variedades locales únicas en el mundo y 5 mutaciones de color también únicas, distribuidas por el archipiélago.

Además, se estudia "más de una veintena" de variedades nuevas y, por si eso fuera poco, más de 60 **variaciones** de perfiles genéticos (mutantes) de variedades conocidas y locales. Traducido a lenguaje de calle: no estamos ante un catálogo cerrado, sino ante una biblioteca que sigue escribiéndose mientras se poda, se selecciona y se vinifica.

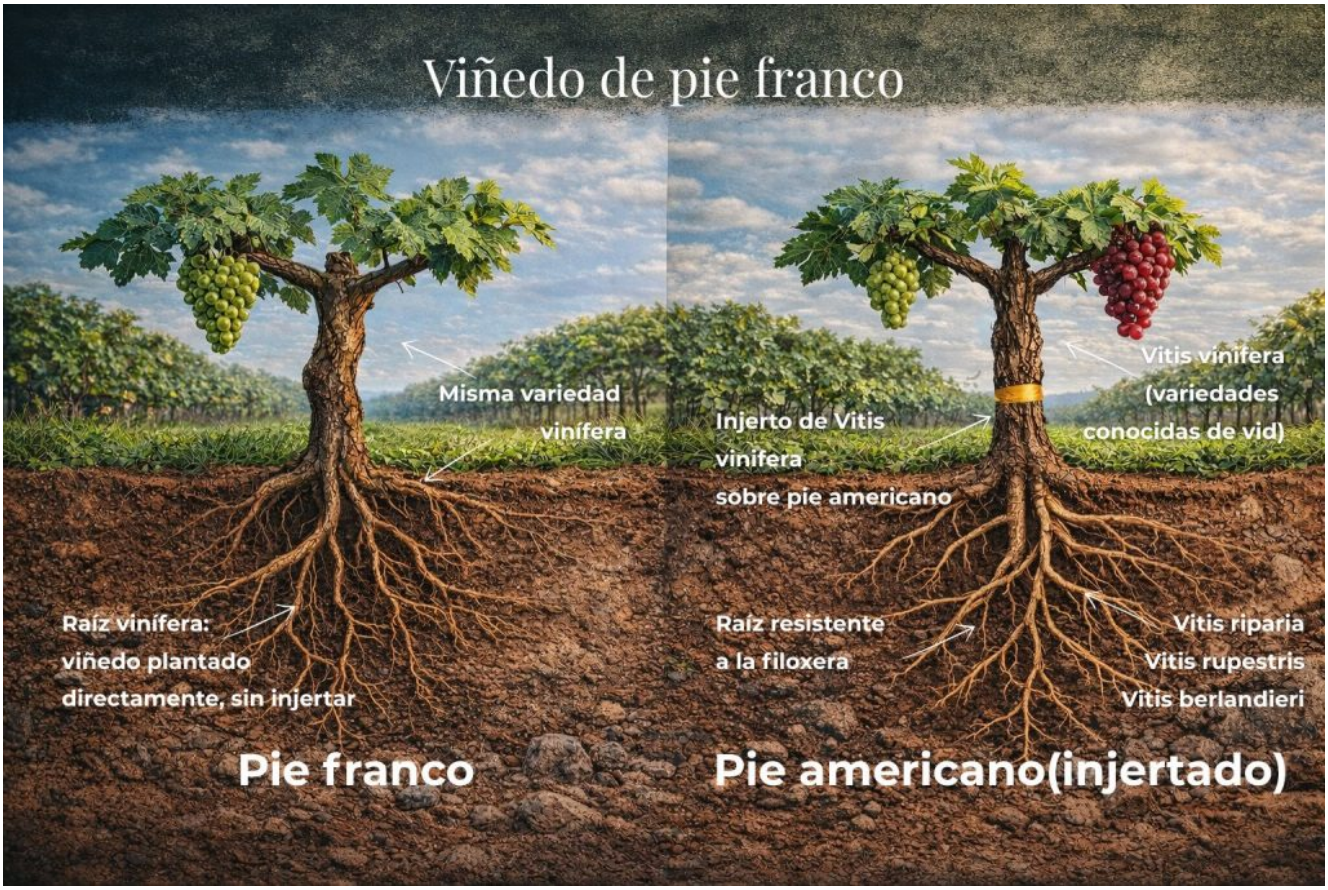
La autora añade un matiz decisivo: esta población no solo es biodiversa, también es singular, porque sus perfiles genéticos se diferencian de forma significativa de los de otros ecosistemas vitícolas del planeta. En los análisis de estructura poblacional (tipo PCoA) citados en el texto, la "subpoblación canaria" aparece separada cuando se compara con materiales de múltiples países, como si la vid aquí hubiera aprendido un dialecto propio.

Y no se queda en teoría: el libro sitúa esos vidueños en un mapa por islas, con ejemplos como Albillo criollo, Listán rosa (mutación), **Verdello de El Hierro o Malvasía rosada**, entre otros, lo que permite conectar genética con territorio y, por tanto, con relato de origen.

Viñas a pie franco: el privilegio histórico que explica la rareza

Esa biodiversidad no cayó del cielo: ha sido conservada, en parte, porque Canarias vivió un privilegio agronómico que hoy suena a ciencia ficción europea: la ausencia de filoxera durante décadas. En el compendio se describe la viticultura insular como **“viñas heroicas, libres de filoxera”**, con plantas que penetran directamente en los suelos volcánicos sin necesidad de portainjerto, es decir, a pie franco. Este detalle técnico tiene consecuencias enormes.

Primero, porque permite mantener **materiales vegetales** antiguos en condiciones que en la Europa continental desaparecieron tras la plaga; de hecho, el libro recuerda que parte del patrimonio varietal europeo sucumbió con la **filoxera** y que, al no afectar a **Canarias**, el paisaje actual de Vitis vinifera en contacto directo con el suelo constituye uno de los ejemplos mejor conservados del patrimonio varietal más antiguo. Segundo, porque el **pie franco** suele traducirse en longevidad y en una relación muy directa entre cepa y suelo, algo que el mercado entiende como autenticidad cuando se explica bien y sin humo.



Por eso, el discurso del vino canario no debería reducirse a "volcánico" como adjetivo comodín. Lo verdaderamente diferencial es la combinación: geología joven + climas extremos en poco espacio + viñas históricas + una reserva genética propia.

En marketing se le llama propuesta única de valor; en la viña, sencillamente, se le llama responsabilidad. El reverso de esa moneda es obvio: cuando un territorio se acostumbra a no injertar, la llegada del insecto (si pasa de la fase aérea a la raíz) no es un problema más, es un cambio de modelo.

De ahí que, incluso antes del brote, se hablara de patrimonio genético y de "tesoro" vitivinícola mundial: porque no es solo viña, es memoria agrícola, paisaje cultural y economía rural

sostenida a base de minifundio y paciencia.

Julio de 2025: se rompe el estatus y se activa el protocolo

Ese cambio empezó a insinuarse con fecha y lugar: el 30 de julio de 2025 se detectó el primer brote de filoxera en una finca particular de **Valle de Guerra** (La Laguna, Tenerife), y desde ahí se activó una Orden de medidas urgentes que prohibió el movimiento de uva fresca y material vegetal de vid entre islas, con excepciones muy tasadas y bajo autorización.

La medida se justificó para preservar el **patrimonio genético** y las **especies endémicas**, lo que, traducido, significa: "no podemos jugar a la ruleta rusa con nuestras variedades únicas". A partir de entonces, la gestión se ha movido en dos carriles: contención en **Tenerife** y vigilancia preventiva en el resto del archipiélago.

En enero de 2026, el Gobierno de Canarias presentó cuatro nuevos protocolos adaptados al periodo de poda y repasó las actuaciones desde la detección en julio de 2025. En ese balance se afirma que Tenerife seguía siendo la única isla con presencia de filoxera, y se detallan procedimientos de autorización y trazabilidad: se registraron 1.460 solicitudes de movimiento de uva, con 1.417 autorizadas.

Narvay Quintero, consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias

Además, se apunta un dato clave para rebajar el pánico y subir la disciplina: en 159 muestras tomadas en raíces se constató ausencia de filoxera, y los positivos iniciales en suelo terminaron siendo negativos tras pruebas posteriores. A finales de 2025, las prospecciones acumuladas en Canarias sumaban 6.669, con 86 positivas en Tenerife, mientras que en otras islas se reportaban controles preventivos sin positivos.

Dicho sin eufemismos: el problema existe, pero su contención todavía depende de que el protocolo se cumpla como si fuera misa, pero sin velas. En la comunicación pública se insistió, además, en que la detección era sobre todo en fase aérea -la menos dañina- y que no afectaba a la calidad del vino, aunque sí imponía desinfección de maquinaria y límites a nuevas plantaciones.

Qué está en juego: proteger biodiversidad sin matar la vida del vino

Con este escenario, **la biodiversidad** de la **vid canaria** deja de ser un argumento de cata y pasa a ser un asunto de política agraria, de investigación y de cultura. Si el capítulo 4.0 habla de 20 variedades locales únicas, 5 mutaciones de color y decenas de mutantes en estudio, la prioridad práctica es obvia: reducir al mínimo cualquier “movimiento” que pueda transportar el insecto o sus huevos, y elevar la vigilancia a rutina.

Filoxera

En términos de campo, esto se traduce en tres hábitos que deberían parecer aburridos (y precisamente por eso funcionan): trazabilidad real del material vegetal, limpieza y desinfección de útiles y maquinaria, y prospección constante con respuesta rápida en viñedos abandonados, que han sido señalados como puntos críticos en la detección.

En términos de bodega, implica no comprar la tranquilidad a crédito: un vino puede salir perfecto hoy, pero el viñedo es una inversión a décadas.

Para el consumidor y para el **turismo enogastronómico**, el mensaje también cambia. La narrativa "volcánica" seguirá vendiendo, pero el valor añadido está en explicar que cada copa es biodiversidad embotellada: una reserva genética que, si se pierde, no se recupera con marketing ni con hashtags.

Y aquí **Canarias** tiene una oportunidad: convertir la alerta en pedagogía, y la pedagogía en reputación. Porque cuando un territorio puede decir -con datos- que es un centro mundial de biodiversidad de la vid, también puede exigir un estándar de protección a la altura. **Lo demás, por muy bien que se etiquete, es humo… y el humo, ya sabemos, en Canarias siempre termina soplado por los alisios.**

En esa línea, el propio "Acerca del Canary Wine" funciona como manual de orgullo responsable: no para mirar al pasado, sino para justificar inversiones en investigación varietal, viveros certificados y formación de cuadrillas, especialmente en poda, cuando más se mueve gente y herramienta entre fincas.