

Vino de La Palma 'el vino que emociona'

"La Palma conserva un patrimonio enológico incalculable. Los colonos que se establecieron en la isla durante el siglo XVI, llevaron hasta allí variedades tan antiguas como escasas. Malvasía, sabro, bujariego, gual, almuñeco, verdello, albillo, negramoll, listán prieto y listán blanco, son algunas de estas cepas"

Hablar del vino de La Palma, es hablar de historia, tradición, cultura, pero también es hablar de dedicación, esfuerzo y tesón. Es hablar de la Isla de La Palma, de la isla bonita, de la isla verde, lugar donde por las noches parece que puedes tocar las estrellas con la mano. Es hablar de gente sabia y noble que con su buen hacer conservan y transmiten un conocimiento heredado, vino que habla de unas personas y de un entorno.

"Bajo el estrellado cielo y sobre el volcánico suelo de La Palma, se cultivan las cepas que dan lugar a los vinos insulares"

Se cree que allá por 1.505, se plantaron las primeras cepas en la isla de La Palma, quién nos iba a decir que 500 años más tarde los vinos insulares gozarían de tanta salud. Esto ha sido posible gracias al esfuerzo de cientos y cientos de viticultores anónimos que han sabido hacer de éste, su oficio.

Históricamente, en épocas de hambruna se aprovechaban los suelos más pobres y marginales para el cultivo de la vid, reservándose las mejores tierras para cultivos de primera necesidad, cereales, papas etc. Paradojas del destino, hoy en día en muchas zonas de medianías, el único cultivo que sobrevive es el del viñedo, cultivo que ha pasado de generación en generación hasta llegar a nuestros días.

En esta isla, los viticultores han sido los arquitectos y jardineros del paisaje. La quebrada topografía de nuestra isla, hace que la mayoría del viñedo se encuentra ocupando parcelas de superficies muy irregulares, caracterizándose por pequeñas plantaciones minifundistas de baja densidad y escasos rendimientos, lo que dificulta muchísimo la mecanización, ocupando una franja de anchura variable que rodea la isla, casi de forma continua, entre los 200 y los 1.400 m, de altitud. (En el norte, los viñedos se encuentran en laderas de pendientes pronunciadas, en las cuales se han construido bancales de superficie escasa, mediante obras, cuando menos espectaculares, de paredes de piedra seca; en el sur, Las cepas se distribuyen en su mayoría, ocupando el terreno de forma irregular y rastrera para aprovechar el calor del suelo y protegerse del viento Alisio dominante).

Prácticamente la totalidad de nuestro viñedo está plantado sin injertar, por estar La Palma libre del ataque de la Filoxera (plaga proveniente de América, que arrasó el viñedo europeo a finales del siglo XIX). Hablamos de cepas viejas, en el caso del Malvasía podríamos hablar de cepas de más de 100 años de antigüedad.

El Consejo Regulador de La Denominación de Origen La Palma, ha sido fiel a la utilización de esas variedades llamadas “minoritarias”, “autóctonas”. En el Reglamento de La Denominación de Origen, solamente se permite la elaboración de vinos con esas variedades prefiloxéricas, conservando la isla una gran riqueza varietal.

“De esta isla, se han llevado a otras de Canarias, gran cantidad de varas que han servido para recuperar numerosos viñedos”

Desde el respeto por la tierra es desde donde nace el respeto y la hospitalidad de las gentes de La Palma por quienes visitan la isla y se aproximan con curiosidad al conocimiento de una parte de su cultura y su patrimonio.