

# LA MALVASÍA ATLÁNTICA-MALVASÍA AROMÁTICA. DUDAS, ERRORES Y ALGUNAS CERTEZAS

Juan José Otamendi Rodríguez-Bethencourt (El Grifo).

La milenaria Malvasía, por su historia, por la estimación y valor de sus vinos, por las dificultades de su obtención desde la Edad Media, por la importancia de su comercio, ha dado lugar a algunos mitos que dificultan u oscurecen su conocimiento.

La Malvasía es una planta de origen mediterráneo, aunque su recorrido atlántico, que es el que nos ocupa, tiene un gran interés histórico y actual. En ocasiones se sostienen unas tesis poco verosímiles, improbables o cuando menos dudosas, de modo que las conclusiones también lo son. Se ignoran datos y bibliografía que no conducen a lo que queríamos demostrar. Un pequeño ejemplo: se insiste reiteradamente, copiando unos a los otros, que el nombre Malvasía proviene de la palabra Monembasia, puerto de mar de la península de Morea, olvidando su posible origen cretense, concretamente de la zona de Malevizion, así llamada desde la época minoica, bastantes siglos antes de Cristo y que ya entonces elaboraba y exportaba vinos dulces y alcohólicos, como afamados eran también otros vinos de Creta como los de Císamos, Rétimo o Sitía<sup>1</sup>.

Este trabajo se limita a poner en cuestión algunas afirmaciones que, aunque reiteradas, son cuando menos dudosas o no suficientemente demostradas, y a destacar algunas fuentes que, aunque conocidas, se eluden o valoran de modo tangencial.

Ello ha dado lugar a tener como “Malvasía Auténtica” de Canarias, una variedad probablemente, en mi opinión, reintroducida en La Palma en el siglo XX, que ha resultado ser la Malvasía de Sitges, relegando a la variedad de Malvasía que se encontraba en todas las islas del Archipiélago (incluida La Palma), en la segunda mitad del siglo XIX, lo que ha dado lugar que la Malvasía de Lanzarote (y de otras islas) se haya de denominar Malvasía Volcánica.

Pero estas cuestiones de índole histórica (objeto principal de esta ponencia) no deben impedir una mirada hacia el futuro de esta variedad, ya que hay muchísimos aspectos por investigar para la potenciación de su especificidad que es un valor estimado por el consumidor, en tiempos en que las características organolépticas de los distintos vinos se han ido homogeneizando en demasía, en detrimento de las características varietales. A ello dedicaremos el último apartado.

## I. Algunas cuestiones sobre la Malvasía de Madeira.-

### 1ª ¿Fue introducida la Malvasía por Enrique el Navegante?

Gaspar Frutuoso, hercúleo historiador de la Macaronesia del que todos somos deudores, cuyas *Saudades da Terra* permiten conocer muchos aspectos de nuestro pasado que de otro modo ignoraríamos, afirma en su Capítulo XX del Libro II (escrito en la segunda

---

<sup>1</sup> Faure, Paul: *La vida cotidiana en la Creta minoica. La vie quotidienne en Crète au temps de Minoes*. 1973. Traducción, Barcelona, 1984. Págs. 51 y 62.

mitad de 1583 y todo 1584), que Enrique el Navegante mandó traer las cañas de Sicilia y de Candia mandó traer sarmientos de Malvasía para que se plantaran en Madeira. Pero desde principios del siglo XX conocemos dónde se documentó el cura azoriano para su trabajo sobre Madeira, (donde probablemente nunca estuvo, como tampoco estuvo en Canarias ni en Cabo Verde ni en Príncipe, pese a los preciosos datos que aporta de cada uno de estos lugares). Sabemos hoy (y desde comienzos del siglo XX) que Frutuoso en sus escritos sobre Madeira, aprovechó el trabajo, probablemente encargado por él mismo, de Jerónimo Dias Leite, fuese o no copiado por éste de otro manuscrito. Este manuscrito de Dias Leite ha sido publicado aunque parcialmente<sup>2</sup>. En él consta que Enrique el Navegante hizo traer de Sicilia la caña de azúcar, pero nada dice, en cambio, ni de Malvasía ni de Creta, que sí introduce Frutuoso<sup>3</sup>. Es lo que hoy diríamos una “morcilla”, relativamente lógica por cuanto que en el momento en que Frutuoso transcribe el trabajo de Dias Leite, en ese momento, se acababa de producir la eclosión de la Malvasía, constituyéndose en un vino de éxito comercial indudable. Los ingleses adquirirían vinos de Madeira desde, al menos, 1480, del mismo modo que lo hacían de las costas andaluzas por aquellos años, aunque no tenemos testimonio alguno que nos permita afirmar que se tratara de Malvasía. Incluso resulta dudoso que fuera Enrique el Navegante quien introdujera la caña de azúcar en Madeira<sup>4</sup>.

No soslayamos el hecho de que Torriani<sup>5</sup> en el último cuarto del XVI, transcribe el testimonio de Cadamosto, incluyendo también una mención a la Malvasía que su fuente no indicaba. Es lógica la suposición de Torriani por cuanto escribe su obra (1588) la Malvasía en Canarias estaba en plena eclosión.

## **2ª El vino de Madeira en el siglo XV era probablemente tinto.**

Relacionado con lo anterior, lo más probable, como señalan historiadores portugueses, como Pereira<sup>6</sup>, el vino de Madeira en el siglo XV era vino tinto. Dice este autor que hasta el siglo XVI no hubo Malvasía en Madeira, afirmando lo siguiente: No documentaron los cronistas la importación de sarmientos de Candia por el Infante; y Gomes Eanes de Azuara, primer relator, en 1453, de los sucesos marítimos y terrestres de aquel príncipe, y de las producciones más importantes de Madeira, no aludió a la plantación de un varietal tan afamado. Sí parece documentado que el Infante trajo caña de Sicilia, por lo que no desaprovecharía traer este varietal. Cadamosto (que visitó Madeira y Canarias en 1445), escribió una relación de sus viajes que se imprimió por primera vez en 1507; su relato se volvió a publicar dentro de la obra de Ramusio *Delle Navigazioni et viaggi*, editada en Venecia en 1550. Pero en definitiva, Cadamosto, que visitó Madeira en la segunda década de la colonización, no identificó como Malvasía el

<sup>2</sup> Dias Leite, Jerónimo: *Descobrimento da Ilha da Madeira*. Lisboa 1989.

<sup>3</sup> Frutuoso, Gaspar: *De Saudades da Terra*. 2ª ed., P. 146: *Después que el Infante don Enrique mandó por las cañas de Sicilia para que se plantaran en la isla y de Candia mandó traer sarmientos de malvasía para que se plantaran, dándose todo tan bien en ella, que después de plantar en Funchal, trajeran la planta a Machico, que prendió de manera que del primer azúcar que se vendió en la isla de Madera fue en la villa de Machico donde comenzó a hacer; recogieron trece arrobas de él, que se vendió cada arroba por cinco cruzados, y más se compró como muestra, para que se viera su hermosura, que como mercadería. El vino de malvasía es el mejor que se halla en el Universo y se lleva para las Indias y para muchas partes del Mundo.*

<sup>4</sup> Pérez Vidal, José: *Las conservas almibaradas de las Azores y las Canarias*. Angra do Heroísmo 1957. Pág. 2 dice que probablemente no fue Enrique el Navegante quien la introdujo sino los genoveses, apoyándose en dos autores portugueses. Lucio de Acevedo: *Epocas de Portugal Economico*. Lisboa 1947, p.218 y Duarte Leite: *Os primeiros açucares portugueses, en Industria Portuguesa*. Lisboa, ano XII, 1939.

<sup>5</sup> Torriani, L. *Descripción de las Islas Canarias*. Madrid, 1978.

<sup>6</sup> Eduardo C. N. Pereira, en sus *Ilhas de Zargo*. Vol.I. Funchal, 1989. (4ª edición, p. 556, cuya primera edición data de 1940).

varietal de viña, ni se prueba –sigue diciendo Pereira- que el tonel de Malvasía en que se suicidó el Duque de Clarence, en la torre de Londres en 1478 hubiese sido importado de Madeira. Lo que esclarece la historia es que los primeros vinos de Malvasía exportados de la isla sólo entraron en Europa en 1515, para la corte de Francisco I, y que Cadamosto testimonió haber visto, cuando su viaje a Madeira, “*uvas pretas de parreira em toda a perfeição*”, pero *pretas* (negras), que no vedongo-amareladas o rosadas, como las de Malvasía Cândida y Malvasía Rosada, las discutidas castas antiguas cultivadas en la isla.

### **3ª Vino Malvasía de Madeira en la primera mitad del XVI.**

El conde Giulio Landi<sup>7</sup> visitó Madeira en 1526, aunque su obra no se publicara hasta 1570 y 1574 en Píenza. Su testimonio es inequívoco; se elaboraba vino de Malvasía en pequeña cantidad en relación a otros generosos blancos, semejantes al vino griego italiano. Dice concretamente que *esta isla produce también gran cantidad de vino de todas clases, pero la mayor parte es de vinos generosos y blancos, semejantes al grego de Roma. Produce también malvasía, pero no ya en mucha cantidad y es reputado mejor que el de Candia. Y porque los de la isla no acostumbraban a beber vino, lo vendían a mercaderes, que lo llevan a la Península ibérica y para otros países del norte.*

El ingeniero militar Pompeo Ardití, que visitó Madeira y las Azores en 1567, en una viva descripción de ambos archipiélagos explica la bonanza de sus vinos, que se producen en gran cantidad, que son considerados muy excelentes y que son muy semejantes a los Malvasías de Candia; no afirma que todos sean Malvasías pero sí que son semejantes a los de Candia, testimonio consistente con el de Landi<sup>8</sup>:

*A capitania do Funchal faz quase todos os açúcares; pois Machico, por não ter águas tão abundantes, faz poucos, mas tem cereais e aveia. Toda a ilha produz grande quantidade de vinhos que aqui são considerados muito excelentes, e são muito semelhantes às malvasias de Cândia. O trigo que aqui se colhe, é ótimo mas é tão pouco, que não chega para um terço da ilha: por isso são obrigados a comprar fora, nas Canárias e nas ilhas dos Açores. A colheita é aqui muito mais cedo do que a nossa, pois a 12 de Maio comemos pão novo, uvas, figos e melões; mas os homens da ilha diziam que já desde Março comiam pão novo. É muito abundante em frutos de toda a espécie, e entre outros há bananas (muse), daquela espécie que às vezes vem de Chipre para Veneza. É tão fértil esta ilha que, plantando aqui árvores, num ano dão fruto; para além disso, tem aqui uma qualidade maravilhosa, que não só não cria animais venenosos, mas até trazendo-os de fora para aqui, morrem logo, e não se encontram aqui animais nocivos, para além de ratos e rãs, compridas um dedo ao máximo. A cidade do Funchal é a mais habitada de toda a ilha e poderá ter de cinco a seis mil almas; fica situada numa praia de milha e meia de comprimento, que está virada para Cabo Verde; onde ancoram todos os navios que vêm comprar açúcares, vinhos e conservas de açúcar, que nesta cidade se fazem muito boas e em grande abundância. Aqui, tanto os que vendem como os que compram, pagam direitos ao Rei, na ordem dos dez por cento, de modo que o Rei, com isto e com o que recebe dos açúcares da gente da terra, que de cada cinco lhe dão um, cada ano, excluindo todas as despesas, acumula cinquenta mil ducados.*

No existen para Canarias testimonios equivalentes para la primera mitad del siglo XVI.

### **4ª Madeira a finales del XVII apuntaba ya los nuevos Madeira que hoy conocemos.**

Resulta de mucho interés el testimonio de Hans Sloane, científico irlandés, médico y botánico, que publicó diversas obras, quien describe el estado de situación del vino de Madeira. La Malvasía no era mayoritaria sino que se elaboraba en pequeña cantidad; no

<sup>7</sup> *La descrizione de l'isola de la Madera*. Placência, 1574. En *Hitória do vinho da Madeira*. Documentos. Funchal 1993, pág. 332.

<sup>8</sup> Peloso, Silvano y Radulet, Carmen M.: *Documentos e textos sobre os Açores nas Bibliotecas e nos Arquivos italianos: uma pesquisa histórica e bibliográfica*. En: *Os Açores e as Dinâmicas do Atlântico: Do Descobrimento à II Guerra Mundial*. *Actas do II Colóquio Internacional Os Açores e o Atlântico*. Angra do Heroísmo, Instituto Histórico da Ilha Terceira, 1989, p. 163-180.

se conservaba bien. El vino blanco teñido con tinto y expuesto al calor anuncia el estufado y, en definitiva, nos habla de un Madeira moderno que luego ha persistido. Una evolución que veremos también más tarde en Canarias. Dice Sloane con mucho detalle y precisión, sobre su visita a Madeira en 1687<sup>9</sup>:

*Hay tres clases de uvas: la blanca, la negra y la gran muscadínea o malvasía. La primera es la más abundante, pues la mayor parte del vino es producido con uva blanca, siendo después coloreado con adición de vino tinto. Esta mezcla, dándole un color más cargado que el champagne, ayuda a su preservación. Se conoce bien que los vinos blancos, de una manera general, se estropean muy rápidamente y que los tintos son más fáciles de mantener cuanto más fuerte sea su coloración. Por eso en Francia dejan después de la pisa las cascás y el zumo de las uvas permanecer en las cubas, durante mayor o menor espacio de tiempo, conforme a las características y color que se pretenda. El vino virgen hecho de mosto separado inmediatamente de los hollejos sin fermentar o prensado, en poco tiempo está preparado y listo para ser bebido, pero se estropea deprisa...El malvasía no se conserva. En poco tiempo se vuelve muy picante, por lo que se elabora en pequeñas cantidades. La mayor parte del vino elaborado es el de uva blanca con un poco de tinto, que tiene la propiedad curiosa y muy especial de volverse mejor cuanto más expuesto estuviera al sol y al calor. Así, en vez de llevarlo a una bodega fresca, lo exponen al sol y al calor. Los que están poco acostumbrados a este vino, lo encuentran desagradable, de gusto ligeramente semejante al Jerez, siendo, "a seguir a este", el que se revela más fuerte y con otras propiedades. Es exportado en grandes cantidades para las explotaciones de las Indias occidentales y, últimamente, para Occidente, pues no existe otro tipo de vino que se conserve mejor en climas calientes.*

### **5ª La decadencia de la Malvasía se produce antes en Madeira que en Canarias. Surgen los nuevos Madeira.**

Existen testimonios de que los Jesuitas madeirenses, en su finca *Fajã dos Padres*, cultivaban la Malvasía, teniendo el práctico monopolio de este vino en la segunda mitad del siglo XVII<sup>10</sup>. Inducida por los ingleses, que eran los compradores más importantes de Europa (y sin perjuicio de las ventas americanas, especialmente Brasil), y consumada su independencia de la corona española (1640), Madeira comienza a hacer otros vinos más alcohólicos (bien que probablemente la alcoholización se produjo inicialmente en Inglaterra), modificándose los sistemas de vinificación con la alcoholización mediante aguardiente (también a veces con aguardiente de caña) o arrojando los mostos (con *marmelada* de uva). Los nuevos vinos de Madeira, desde finales del XVII y todo el XVIII, alcanzaron mayor fama y comercio que sus antiguos Malvasías.

### **6ª El varietal Malvasía al borde de su desaparición o un poco más allá del borde.**

Si a finales del XVII el vino de Malvasía estaba arrinconado en la finca de los Jesuitas, posteriormente la situación de esta variedad empeoró. Además, en la segunda mitad del ochocientos (dos siglos después del testimonio de Ovington antes citado) atacó la filoxera en Madeira, arrasando el viñedo autóctono. Precisamente se dice que alguien (que no se concreta) recogió tras la filoxera alguna planta de Malvasía de la citada *Fajã dos Padres*. No se concreta tampoco a quién se le ocurrió recoger planta de un viñedo filoxerado para replantarla ni dónde la replantó. Parece más razonable en términos probabilísticos pensar en una reintroducción del varietal, sobre todo si no se da respuesta a las preguntas anteriores. Desde luego es difícil que la finca de los Jesuitas fuera el reservorio de la Malvasía Madeirense, no tanto porque en 1759, con la expulsión de los Jesuitas, la finca fuera rematada públicamente a favor de João Francisco de Freitas Esmeraldo en 1770, sino sobre todo porque como nos dice Henry Vizetelly -afamado enólogo británico que visitó y escribió sobre las principales zonas

<sup>9</sup> Sloane, Hans: *A Voyage to the Islands Madera*. En Vieira, Alberto: *História do vinho da Madeira. Documentos e Textos*. Coimbra, 1993, P. 334.

<sup>10</sup> John Ovington: *A voyage to Suratt in the Year 1689*. En obra citada, p. 335: *Eles asseguram aqui o monopólio do malvasia do que existe em toda a ilha apenas uma boa e grande vinha na dita fajã de que são os únicos possuidores.*

vinícolas europeas y que también visitó Madeira y Canarias en los años setenta del siglo XIX- la antigua finca pertenecía en ese momento a la familia Neto, que habían plantado en ella el varietal Verdelho. Creo que Vizetelly habla en pretérito de la Malvasía de *Fajã dos Padres*<sup>11</sup>.

Volvamos a los años centrales del siglo XIX; es inexcusable el testimonio de Andrade Corvo ante la Academia Real de Ciências de Lisboa, de la que era miembro, al presentar en febrero de 1854 la *Memoria sobre a "mangra" ou doença das vinhas da Madeira e Porto Santo*<sup>12</sup>. Relaciona abundantes variedades cultivadas dando indicaciones pormenorizadas de cada una de ellas. Cita las variedades Boal, Sercial, Negra Molle Tinta, Negrinha, Verdelho, Tarrantés, Bastardo, Isabelle y desde luego la Malvasía. La Isabelle es una de las variedades americanas que introdujeron los madeirenses con la finalidad de combatir el oídio, consiguiendo con ello de modo involuntario introducir la filoxera. Sobre la Malvasía nos cuenta Andrade Corvo que había cuatro variedades diferentes:

*Há quatro qualidades de Malvasia. A candila ou cadel; a malvasia roxa de bago redondo; a babosa de bago branco e um tanto alongado; e a malvasia pròpriamente dita. Destas variedades o principal é a candila, esta dá cachos grandes e ovais de bagos ovados e cor de ouro, parras de cor amarela esverdeada, com quatro divisões muito profundas, e redondas, e com duas menos distintas; cada dentadura tem uma ponta pequena e amarelada. Esta foi a primeira variedade de vinha introduzida na Madeira pelo príncipe D. Henrique em 1445, vinte e seis anos depois da descoberta de ilha; é originária de Candia. Como a posição da Ilha da Madeira é quase idêntica à da ilha de Candia, em relação à direcção da linha isoterma dos 20º nada admira que esta variedade prosperasse na Madeira.*

Con la la filoxera en 1872, se aceleró la introducción de variedades americanas no ya como portainjertos sino como productoras directas. En 1883 repartió la Administración, de dos viveros que había creado al efecto, 60.000 plantas, y así se continuó en los años sucesivos, al punto que estas variedades americanas, más de una veintena, se emplearon también como productoras directas de uva. La elaboración de vino de uvas procedentes de variedades americanas se generalizó (gracias a la adición de alcohol, porque como vieron los primeros conquistadores americanos, las vides americanas, de gran porte y belleza, daban un fruto poco sacarino y por tanto inservible para la vinificación), alcanzando una gran fama. El 30 de marzo de 1936 se ordenó el arranque de las vides americanas productoras directas de vino, orden que no se cumplió por lo menos hasta 1978, fecha en que se estableció un plan de reconversión de las vides de Madeira con la pretensión de reconstituir el aspecto vitícola anterior al oídio y la filoxera<sup>13</sup>.

Deducir de lo anterior que hubo un varietal específico de Malvasía mantenido durante quinientos años de modo inmutable, al margen de los avatares que hemos apuntado brevemente, como las enfermedades de la viña, la desaparición y continua reintroducción de variedades es cuando menos un ejercicio de voluntarismo. No pretendo poner en cuestión la historia de la Malvasía de Madeira, sino remover los pilares en que se apoya la historia oficial de la Malvasía Canaria, como traída de Madeira en el momento de la conquista.

<sup>11</sup> Vizetelly, Henry: *Facts about Port and Madeira...*, Londres, 1880): *Durante alguns anos o melhor Malvasia produzido na ilha era feito com uvas cultivadas num local especial, perto do mar e por baixo de um alto penhasco, chamado Fajã dos Padres, a oeste de Câmara de Lobos e num vinhedo pertencente aos Jesuítas. Hoje, no entanto, o vinhedo tornou se propriedade da família Neto e está cultivado principalmente com vinhas da qualidade verdelho.*

<sup>12</sup> João de Andrade Corvo: *Memórias sobre as ilhas da Madeira e Porto Santo. Por João Andrade...* Memória I. Memoria sobre a "mangra" ou doença das vinhas da Madeira e Porto Santo. Apresentada à Academia na Sessão de 3 de Fevereiro de 1854, (Lisboa), (1954); "A mangra ou doença das vinhas", in *Das Artes e da História da Madeira*, vols. IV V, n.ºs.24 29, 1956 1959.

<sup>13</sup> Centro de Estudos de História do Atlântico: *As castas do vinho Madeira*: [www.ceha-madeira.net/vinho/vin1.html](http://www.ceha-madeira.net/vinho/vin1.html)

## II. Dudas y silencios en la Malvasía de Canarias.-

### 7ª El varietal Malvasía carece de importancia en la viticultura tinerfeña en la primera mitad del siglo XVI.

Resulta fundamental la obra de Martínez Galindo<sup>14</sup>, la más completa sobre el vino de Tenerife, métodos de elaboración y cultivo, fincas principales, varietales, comercio, etc., aunque desgraciadamente circunscrita a la primera mitad del XVI.

En la página 168 dice: *Esta circunstancia (la del consumo de diversos vinos andaluces durante los primeros años de la conquista), unida al origen mayoritario de los conquistadores, favoreció el gusto por los vinos blancos y aloques (claretes). Los tintos quedaron en un segundo plano. Hasta tal punto eran los blancos y claretes dominantes en la isla que, en 1518, cuando se intentó favorecer la producción local frente a las importaciones, se exceptuó a los tintos de la moratoria de venta.... Otra de las características de los vinos de la isla era la tendencia a elaborar finos o "delgados" frente a los "gruesos" o "gordos". O sea, según el cuerpo y finura de los caldos, se preferían los finos frente a los fuertes, aunque el riego de las cepas permitiría la presencia de vinos pobres, ligeros, comunes e incluso endebles. Por ello, el vidueño torrontés, que junto a la uva castellana dominaba la elaboración de los vinos andaluces a fines del siglo XV y principios del XVI, se extendió por toda la isla. La uva de torrontés presentaba unas cualidades aptas para ello a lo que se sumaban sus otras características que le conferían al vino su olor o su facilidad para ser guardado. De ahí que este tipo de vidueño fuese el más demandado a la hora de exigir a los viticultores un tipo de uva con el que elaborar los mostos. Otras cepas blancas que también se cultivaban en Andalucía, como el listán y el vejeriego, se implantaron igualmente en Tenerife y con ello se trasladaron los tipos de vinos elaborados con ellas.*

Los distintos varietales que enumera nos resultan conocidos: de uva blanca la torrontés, vijariego, listán, verdello, moscatel, malvasía, y de uva negra la tinta mollar (negramoll). El vino más estimado era el vino blanco de torrontés (como entonces en la Península) con amplia diferencia respecto a los demás. Como tipo de vino, no obstante son los romanías probablemente los más abundantes, al menos en los años cuarenta del siglo XVI. Estos romanías son los que vemos protegidos en diversas ordenanzas municipales andaluzas desde la segunda mitad del siglo XV, como las del Puerto de Santa María, Chipiona, Sanlúcar de Barrameda y otras<sup>15</sup>, que se destinaban en su totalidad a la exportación. De los cuadros de indicación de tipos de vino que elabora Martínez Galindo<sup>16</sup> tanto los vinos de romanía como los de torrontés exceden en mucho a los de malvasía que, salvo en algún caso, era un varietal testimonial. Por ello concluye el autor indicado<sup>17</sup> que *no será hasta la segunda mitad del siglo XVI cuando la disminución y cese de las exportaciones de malvasías del Mediterráneo oriental por la expansión turca convirtieran al archipiélago en abastecedor del mercado inglés, en esta ocasión a través de los malvasías. El precio de los romanías no superaba en mucho al de los otros tipos de caldos, lo que también pudo suponer un freno a su expansión.*

Por ello entendemos que la Malvasía, que resultó importantísima en la segunda mitad del siglo XVI y en el siglo XVII, cuando su vino era probablemente el más caro de Londres, no tuvo importancia en la primera mitad del siglo XVI, siendo ampliamente superado por romanías y torrontés y el vino de "toda uva". Dentro de la segunda mitad del siglo XVI, el mayor incremento del vino de Malvasía se debió producir a finales del siglo, dado que entre 1593-1650 hay un alza de precios constante y vertical, salvo dos grandes depresiones alrededor de 1620 y 1640<sup>18</sup>.

<sup>14</sup> Martínez Galindo, Pedro-Miguel: *La vid y el vino en Tenerife en la primera mitad del siglo XVI*. La Laguna 1998.

<sup>15</sup> Franco Silva, Alfonso: *Estudios sobre Ordenanzas Municipales (siglos XIV-XVI)*. Cádiz 1998.

<sup>16</sup> Martínez Galindo... P. 277 y ss.

<sup>17</sup> Martínez Galindo... P. 174 y ss.

<sup>18</sup> Morales Lezcano, Víctor: *Relaciones mercantiles entre Inglaterra y los archipiélagos del Atlántico ibérico. Su estructura e historia (1503-1783)*. La Laguna 1970. p. 64.

## **8ª El vino de Malvasía que se producía en Canarias no era el que se consumía en Inglaterra.**

Conocemos perfectamente las fechas de la vendimia en las Islas, incompatibles con un vino alcohólico y, mucho menos, dulce. Sabemos también que gran número de barcos anclaban frente a la costa esperando que el vino estuviera listo para embarcar tras la vendimia. Algo similar sucedía con los Sherry, ambos denominados en Inglaterra como Sack (transposición de la palabra española “saca”, es decir, vinos autorizados para ser sacados del territorio o vinos de exportación, por más que todavía se la confunda con la palabra “seco”). Dadas las fechas en que los ingleses veían a buscarlos y dado que frecuentemente se embarcaban sin acabar de fermentar, resulta evidente que no era el mismo vino, o no lo era tal cual, que el Canari que se bebía en Bristol y en Londres (y al que se refiere Shakespeare como vino que se sube a la cabeza) y que se bebía en vasitos de aguardiente, y que en definitiva era muy alcohólico y algo dulce. El vino que se embarcaba en Canarias, no era exactamente el que se consumía en Londres. El vino canario procedía de uva vendimiada tempranamente, y se embarcaba turbio, recién fermentado o en fermentación, lo que sabemos por las fechas de vendimia, las fechas de embarque y por el testimonio (a que luego haremos mención) del jesuita Mathías Sánchez. Más allá de que se falsificase, lo que era precisamente una consecuencia de su éxito, hay que tener en cuenta que los ingleses han sido auténticos creadores de vinos tanto franceses, portugueses, italianos y españoles, por limitarnos ahora a los vinos europeos. Los vinos canarios (de Jerez y de otras procedencias), tal como llegaban a Inglaterra, eran remontados con aguardiente y guardados en barricas... en las bodegas que tenían los comerciantes británicos donde se encontraban las auténticas bodegas de envejecimiento.

Respecto al Sherry, hasta la segunda mitad del siglo XIX no se hicieron en Jerez los vinos que hoy conocemos como Jerez, vinos alcohólicos y criados en soleras y criaderas (que sí se elaboraban antes en Inglaterra con la base de los mostos de Jerez... o del Cabo). El posterior vino de Madeira, Oporto, Marsala, etc., es una “invención” británica. Fueron los británicos los que diseñaron los nuevos vinos tanto españoles (como los Málaga, Jerez, Canari, Alicante), como de otros lugares como Marsala, Sicilia, Oporto, etc. Esta es una circunstancia que explica la falta de interés de los ingleses en cultivar vides (hasta épocas recientes, porque ahora el cultivo de la viña británica es mayor que nunca lo fue). Hasta los *New french clarets* franceses fueron en buena parte invención británica y, naturalmente, los vinos de Madeira de la segunda mitad del siglo XVII fueron también inducidos por los británicos.

Es importante a estos efectos el testimonio del galés James Howell (1594-1666) que visitó España en 1620-1621, en sus *Epístola Ho-Elianae: Familiar Letters Domestick and Foreing*. En la Carta LIV, fechada en Westminster el 7 de octubre de 1634, dice: *...de esta manera podemos decir: de Inglaterra al Cielo, porque pienso que en Inglaterra se compra más Canary que en todo el resto del mundo. Por eso, no tengo más remedio que opinar que en cientos de ocasiones se bebe con el nombre de vino Canary un vino que se ha comprado como tal, pero que en realidad tiene una hábil mezcla de Jerez y Málaga y así se expende como Canary en muchas tabernas, pero que no es propiamente vino Canary...*, para decir un poco más adelante que cuando los Canary Sack se empezaron a vender en las

---

tabernas de Londres *se bebieron mezclados con Aqua vitae, lo que se podía comprobar con los ojos y la nariz*<sup>19</sup>.

Resumiendo: el vino que se consumía no era el mismo que salía de Canarias, por cuanto que sufría en Inglaterra una profunda manipulación. Se deduce también que eran vinos probablemente los más estimados del mundo en ese momento y, por tanto, objeto de falsificación con vinos de otras procedencias.

Ramos Santana, recogiendo el testimonio de Edward Barry, dice que los vinos canarios se enviaban sobre lías en grandes cantidades anualmente a Inglaterra e Irlanda<sup>20</sup>. Los vinos alcohólicos que se consumían en Londres tanto Canari o Sherry resultaban manipulados y alcoholizados. Los vinos de origen no procedían de uvas sobremaduras, antes bien se trataba de vendimias tempranas.

Por otra parte la elaboración de aguardiente no se había iniciado en Canarias en el siglo XVI, y en la primera mitad del XVII su elaboración fue escasa y esporádica, pese a la gran importancia que adquirió en la segunda mitad, bien por su elaboración en Canarias, como por la comercialización de espirituosos catalanes, valencianos, mallorquines y de diversos lugares de Europa. Y es que a la hora de analizar los Canari de entonces, eran los ingleses los que los adquirían a cambio de sus manufacturas y en barcos propios o fletados por ellos<sup>21</sup>, como puso de manifiesto el jesuita Mathías Sánchez, al que nos referiremos con frecuencia, por cuanto que la Compañía de Jesús era propietaria de un viñedo de Malvasía en los años treinta del siglo XVIII. Una parte de esas manufacturas no podían ser absorbidas por el Archipiélago y se reexpedían a América. El verdadero comercio lo constituían las manufacturas británicas, siendo el vino el medio de pago de las mismas. Con el aumento de la estimación de los vinos canarios se produjo un desbalance con las mercaderías británicas. Por ello, los problemas que surgieron a mediados del siglo XVII en las relaciones comerciales anglocanarias se sustanciaron en Inglaterra, no en Canarias, porque es en Inglaterra donde mercado, impuestos, obstáculos, prohibiciones y hasta la boda de un monarca inglés con una princesa portuguesa, explican mejor que nada el final de este renglón de comercio. No es que las consecuencias no afectaran a Canarias (realmente fue una catástrofe), sino que los canarios fueron sujetos pasivos de las decisiones adoptadas en Inglaterra. Otros países que navegaron vinos canarios, señaladamente Holanda, los emplearon principalmente en un comercio triangular. El vino terminaba en una buena parte en Inglaterra o en manos de sus comerciantes.

<sup>19</sup> Steckley, G.: *La economía vinícola de Tenerife en el siglo XVII: relación anglo-española en un comercio de lujo*, "Aguayro", 138, Las Palmas, 1981, p. 74.

<sup>20</sup> Ramos Santana y Maldonado Rosso (eds.): *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América*. Cadiz 1998. p. 18, en base a Sir Edward Barry: "Observations historical, critical and medical on the wines of the ancients and the analogy between them and modern wines".

<sup>21</sup> Sánchez, Mathías: *Semi-Historia de las fundaciones, residencias o colegios que tiene la Compañía de Jesús en las Islas Canarias*. La Laguna, 2008. p. 181: *porque aquel comercio de las Canarias más lo mantienen por dar salida a sus efectos, que entrada a aquel vino, teniendo tanto de otros países. Cuando había menos vino en el mundo y llevaban menos de Jerez, Málaga, etc., pagaban el vino de Canarias mejor, y tenía menos derechos de entrada en Inglaterra. Lo que hemos dicho se entiende de la isla de Tenerife, y aun no de toda; sino de los Pueblos donde se cría el vino malvasía generoso, como son la Orotava, Garachico, etc. En la Palma se empieza a dar de pocos años acá. En Canaria y otras Islas casi no tienen trato alguno con los ingleses porque no hay malvasía; más por eso también hay menos dinero en ellas.*



Los problemas de los vinos canarios en los años centrales del siglo XVII, cuyo mejor símbolo es el derrame del vino en Garachico, son analizados de modo pormenorizado por Álamo Martell <sup>22</sup>.

Una vendimia tardía con la finalidad de hacer vinos dulces fue una práctica esporádica como se explica en las Constituciones Synodales de Obispado de Canaria, de 1634, respecto a una finca de La Orotava: *...tienen grandes haciendas de viñas, y todo lo más de dos leguas allí al rededor: viene Ingleses, si hay paz, a llenalo en mosto. Y hay una hacienda cerca del lugar, que llaman el Durazno, de donde, quando avía amistad, llenavan pipas muy cerradas para la mesa de Rey de Inglaterra: son los mas vinos dulces, vendimiaban despacio, y aun dos veces, poco a poco lo más maduro: tiene su cosecha de pan por los altos, pero si no hay saca de vino, todo va perdido*<sup>23</sup>. El jesuita Mathías Sánchez, en la primera mitad del siglo XVIII ratifica que en los siglos anteriores el vino de Canarias se embarcaba cuando todavía era mosto recién fermentado, mientras que ya en la primera mitad del XVIII, se vendía hecho y clarificado<sup>24</sup>. Del mismo modo explica que el Malvasía, del que se vendía una pequeña cantidad porque la mayor parte era vino de vidueño, se hacía sobremadurando la uva con el fin de obtener un vino generoso<sup>25</sup>. Se deduce que los comerciantes británicos estaban ya a otras cosas, y si continuaban comprando partidas de Malvasía era mayormente para colocar sus propias manufacturas<sup>26</sup>.

### 9ª Cambian los tipos de vino en Canarias desde finales del XVII.

Los cambios sufridos por el vino en esta centuria son generales en Europa<sup>27</sup> y no se circunscriben a los archipiélagos atlánticos. La llamada revolución de las bebidas, que en el siglo XVII difunde por Europa numerosos vinos exóticos comerciados por británicos y holandeses, abrió una dura competencia en el comercio de los vinos. Para satisfacer los gustos revolucionarios de las clases rectoras inglesas, los Pontac, en Haut-Brion y después la nueva aristocracia parlamentaria de Burdeos, crean vinos con una identidad distinta: los New French Clarets.

Los Malvasías canarios buscan otras salidas dado que las exportaciones a Inglaterra se desploman. Se venden Malvasías, cosa insólita entonces, en las islas menores del Archipiélago canario. El Cabildo de Fuerteventura adopta diversos acuerdos desde comienzo del XVIII, fijando sus precios de venta<sup>28</sup>.

<sup>22</sup> Álamo Martell, María Dolores: *El Capitán General de Canarias en el siglo XVIII*. Las Palmas, 2000.

<sup>23</sup> Luque Hernández, Antonio: *La Orotava, corazón de Tenerife*. Tenerife 1998, pág. 150.

<sup>24</sup> Sánchez, Mathías: *Semi-Historia...* Pág. 180: *De este malvasía el mejor lo cargan los ingleses para Londres, y por eso al mejor se da el nombre de cargazón de Londres. Antiguamente lo pagaban casi en la mitad más que ahora, y lo llevaban en mosto, que en el mar se hacía vino. Porque tiene una propiedad, que caminando al norte mejora de calidad; pero a Indias y a España desmerece. Hoy lo pagan la mitad menos, y lo han de cargar ya vino y muy claro. Y así se les ha apagado el antiguo gusto de la malvasía (el vino tierno de Málaga, el de Jerez y otros son la causa)...*

<sup>25</sup> Sánche, Mathías... p.218. *Pero la causa más visible de la generosidad del malvasía es el modo de cultivarlo y de vendimiarlo. Las vides están dispuestas por calles a modo de parrales, a la altura como de una vara, y encontrándose los sarmientos en longitud, caminando las puntas de unos a encontrar las cabezas de los otros. Atan con junco estos líos, y los sostienen con horquillas clavadas en la tierra. Quedan pendientes en el aire los racimos, cosa vistosa; y desde mediado mayo les quitan alguna pámpana porque los bañe bien el sol; pero a tiempo los cubren algo, porque no se abrasen. No vendimian cortando a red barredera los racimos, como es ordinario en España; sino entresacando los gajitos y medios racimos que van ya a hacerse pasa: estos son los que lleva al lagar. Y así sucede tener que reparar cuatro, cinco o seis veces una viña, conforme se va medio pasando la uva. A esta causa el mosto, cuando se exprime, parece almíbar.*

<sup>26</sup> Sánchez, Mathías... p. 181: *porque aquel comercio de las Canarias más lo mantienen por dar salida a sus efectos, que entrada a aquel vino, teniendo tanto de otros países. Cuando había menos vino en el mundo y llevaban menos de Jerez, Málaga, etc., pagaban el vino de Canarias mejor, y tenía menos derechos de entrada en Inglaterra.*

<sup>27</sup> Llano Gorostiza, Manuel: *Un vaso de bon vino*. Bilbao 1979. Pág. 30.

<sup>28</sup> Roldán Verdejo, Roberto: *Acuerdos del Cabildo de Fuerteventura. 1660-1728*. La Laguna 1967 y *Acuerdos del*

Los cambios de vinificación que veíamos en Madeira se van produciendo en Tenerife con pocas décadas de retraso.

Los aguardientes catalanes, mallorquines y levantinos (y de procedencia europea) comienzan a fluir vía Cádiz hasta las Canarias en el último cuarto del XVII, y a partir de 1735 ya sin intermediarios andaluces<sup>29</sup>. Pero estos aguardientes no se empleaban en elaborar Canari, sino para otros vinos de distintos varietales que se canalizaban en el abastecimiento de barcos y en el mercado americano.

Como indica López Cantos<sup>30</sup>, a partir de 1679 es cuando la venta de aguardiente (para su consumo directo) va tomando incremento, siendo a finales del siglo XVII el producto transportado a Indias más importante, superando al propio vino canario, y aumentando su ritmo a finales de la centuria y acrecentándose enormemente a lo largo del siglo XVIII.

Precisamente una legislación fluctuante en Península, estancando el aguardiente y desestancándolo, pero siempre sometiendo a una fuerte presión fiscal, propició un cierto desabastecimiento de aguardiente que resultaba necesario para elaborar los nuevos vinos. Estas circunstancias relacionadas con el aguardiente propició la decidida apuesta de los comerciantes tinerfeños por el naciente vino de Lanzarote que ellos implantaron y monopolizaron desde 1740, tras la erupción de 1730-1736<sup>31</sup>. Los tinerfeños crearon sus propias “oficinas” en Arrecife para quemar el vino, trayendo el combustible desde Tenerife, dada su dramática escasez en Lanzarote. La falta de leña para cocinar en Lanzarote produjo un grave problema alimentario como pone de manifiesto George Glas.

Las Malvasías ya no se cuidaban porque tampoco se retribuían; En 1739 el regidor Pablo Pesttana<sup>32</sup> expuso en la sesión del 16 de febrero que la calidad del vino había bajado de forma *alarmante* ...de quince años a esta parte con poca diferencia se pierden por la mayor parte, expresamente las malvasías, que a la entrada de la primavera se vuelven agrio dulce, cuya vuelta es tal, que ni para aguardiente ni para vinagre, ni para aprovecharse en otra forma queda capaz el vino, vuelto en agrio dulce. Según él, en los últimos quince años algunos vecinos del partido de Daute y de Icod, la Rambla y de otros parajes mantienen en viños (viñedos) porciones de corchos de abejas o colmenas... y consienten las traigan sus mayordomos y medianeros en contravención de las reales ordenanzas que lo prohíben.

En el primer tercio del XVIII el vino de Malvasía ha sido superado por el de otras variedades llamadas en conjunto vidueño, como claramente señala el jesuita Sánchez<sup>33</sup>, que textualmente dice:

*Cabildo de Fuerteventura. 1729-1798.* La Laguna, 1966.

<sup>29</sup> Martínez Shaw, Carlos: *Cataluña en la carrera de Indias 1680-1756*. p. 72 y 82. A partir de ese momento el aguardiente juega un papel importantísimo en el vino tinerfeño. Los vinos comienzan a ser alcoholizados y no dejarían de estarlo hasta finales del XIX. Ello hizo que en las Islas se comenzara a hacer aguardiente con su propio vino, tanto para fortificar los caldos como para constituir un renglón autónomo de exportación.

<sup>30</sup> López Cantos, Ángel: *El tráfico comercial entre Canarias y América durante el siglo XVII*. (II Coloquio de Historia Canario-Americana (1977). Tomo II. p. 316.

<sup>31</sup> Álvarez Rixo, José Agustín: *Historia del Puerto de Arrecife*. Tenerife 1982, y Montelongo Franquiz, A. y otros: *El Puerto de Arrecife*. Gran Canaria, 2000.

<sup>32</sup> Antonio Béthencourt Massieu: *Canarias e Inglaterra: el comercio de los vinos (1650-1800)*. Tenerife, 2003. Pág. 126.

<sup>33</sup> Sánchez, Mathías... p. 179 y 218,

*El fruto que en mayor cantidad llevan los extranjeros es el vino malvasía, de que abunda principalmente Tenerife, aunque de algunos años acá se empiezan a adelantar viñas deste género en la Palma, donde se experimenta y prueba como en Tenerife. En Canaria ni otras Islas no ha probado. El que hay allí en más abundancia y mayor aun en Tenerife, es otro género de vino, que llaman vidueño. Este es el que se bebe de ordinario; porque el malvasía es muy generoso para pasto común, y solo se bebe después de una extraordinaria comida, como el rosoli y otros licores semejantes e España. El vidueño y también el malvasía verde, que llaman (un vino que por mala calidad del terreno, se queda sin sazón), que es el que se quema en considerable cantidad para cargarlo a Indias... Pero hace armonía que siéndolo en alto grado el malvasía, no lo sea otro que allí llaman vidueño. Este es el que se bebe a pasto; que el otro malvasía “parcé ad modum”: a la manera que en España el aguardiente, el rosoli, o mistela, después de una mesa extraordinaria. y la viña, que pudiera dar 100 pipas de otro mosto, no da sino 30 vg. Mas en el vidueño no se observan estas prolixidades; y así se recoge mucho más a proporción, y se vende a mucho menos. Este vidueño se consume en las Islas; el malvasía es el que sacan las Naciones. Del vidueño sacan también los aguardientes que embarcan a Indias.*

Los vinos canarios sufren una profunda modificación tanto en el empleo de las variedades como en los tipos de vinificación; a mediados del XVIII los más estimados son los falsos madeiras: *Los que vd. denomina Canary, los cuales apenas se han elaborado aquí en los últimos siete u ocho años, porque los del tipo Vidueño se han puesto de moda tanto y han pasado por Madeira en el extranjero, que estos naturales se han inclinado enteramente a fabricar esta clase*<sup>34</sup>. Estima Guimerá que el cambio de rumbo se produce entre 1720-30. También dice que el vino de Malvasía ya no interesaba a la clientela inglesa. Como alternativa, se hubieron de elaborar vinos muy parecidos al (nuevo) Madeira y al emergente Oporto. Otro ejemplo más: en 1753, el comerciante Cólogán ofrece estos vinos a la Real Compañía de Francia, afirmando que el precio de los auténticos madeiras son tan altos que los vinos elaborados en las Islas Canarias eran muy competitivos: *...y como el precio es tan crecido, se han ydo inclinando los yngleses a tomar de nuestros vidueños, a los que procuramos dar el cuerpo suficiente y color, de modo que se va aumentando este Ramo del Comercio.*

En 1766 contrata Cólogán con la Compañía Inglesa de las Indias Orientales la cargazón de estos vinos en barcos de la Compañía. Dice a los directores de la Compañía: *Tengo actualmente en mis bodegas más de 2.000 pipas de vino, únicamente para conservarlos añejos y bien preparados, siendo el único método para conseguir su fama, y tengo la satisfacción de que ha gustado en vuestra parte y en otras plazas de Europa. Claro que para obtenerlos, era necesario colorear los vinos de vidueño con vino tinto. Se acudió a la importación de vinos peninsulares de Bilbao, Barcelona y Cataluña. También resultaba imprescindible la importación de aguardientes desde Mallorca, Cataluña y el Levante español principalmente, no sin resistencia por parte del Cabildo tinerfeño y de los cosecheros, preocupados con la excesiva importación de vinos y aguardientes foráneos, que también se empleaban en una exportación (en su mayor parte fraudulenta) a Indias. Hay prohibiciones esporádicas de importar de Península vinos y aguardientes salvo casos de necesidad, como por ejemplo la Real Orden de 1758. En 1761 se produce un grave contencioso entre el Cabildo y el Comandante General. Cólogán lo refleja en sus cartas y se queja de ello: *Nuestros regidores y cosecheros no son razonables y no les agrada que se continúe con el teñido de nuestro vino, sin comprender las consecuencias que esto trae para el bienestar de la Isla, pues el inglés no tomará pipa alguna si no está teñido, lo que hace pasarlo corrientemente por Madeira en las Indias Occidentales y en Norteamérica...**

En el mismo sentido se expresan Kinderley<sup>35</sup> y James Cook<sup>36</sup>.

<sup>34</sup> Guimerá Ravina, Agustín: *Burguesía extranjera y comercio atlántico. La empresa comercial irlandesa en Canarias (1703-1771)*. Tenerife, 1985. Carta de Cólogán en 1762 a J.E. Berckmeyer y p.326.

<sup>35</sup> P. Kinderley: *Cartas desde la Isla de Tenerife (1764)*. Tenerife 1990. Cuarta carta de junio de 1764. p.21: *Una cantidad considerable de vino, conocido con el nombre de la isla, se cosecha anualmente y se exporta; es algo similar al de Madeira, pero no tan bueno, aunque creo que a veces pasa por él.*

<sup>36</sup> James Cook. *Tercer viaje*. Cap. II. p.30. Tenerife 1993. Dice en agosto de 1776: *En una palabra, me ha parecido que los navíos que emprenden largos viajes deberían hacer escala en Tenerife antes que e Madeira; aunque en mi opinión, el vino de esta última isla sea tan superior al de la primera, como la cerveza fuerte lo es a la cerveza ligera. Pero el precio compensa esta diferencia, pues compré el mejor vino de Tenerife a doce libras esterlinas; y la pipa del de Madeira de mejor calidad me hubiese costado más del doble.*

## 10ª Imitación del vino de Madeira y el nacimiento del vino de Porto.

Inducido por el mercado británico, surge el vino de Oporto como alternativa; es el mismo tipo de vino que se realiza en ese momento en Madeira en el último tercio del siglo XVII y en Canarias un poco después. Se trata de vinos blancos teñidos con vino tinto y alcoholizados<sup>37</sup>.

Se denuncia reiteradamente desde Madeira, tanto en periódicos como mediante reiterados acuerdos de la Cámara de Funchal, la gran imitación (falsificación) de sus vinos en el mercado inglés, tanto por parte de el Cabo, Sicilia y Tenerife<sup>38</sup>. Esta imitación fue también denunciada en 1792 por el viajero británico J. Barrow, que explica que la falsificación databa de mediados del siglo XVIII. Barrow, tras calcular que las exportaciones anuales de Madeira alcanzaban las quince mil pipas, de las que un tercio iban a Inglaterra, indica que *la cantidad consumida en Gran Bretaña, bajo la denominación Madeira será, en un cálculo mínimo, equivalente al total exportado por la Isla, o más de tres veces de lo realmente importado. Pero es bien sabido que existe variedad de mezclas con el nombre de Madeira, algunas de las cuales son compuestas por vinos que nunca tuvieron su origen en la Isla, como los de Tenerife, Lisboa y Jerez*<sup>39</sup>.

## 11ª La postración del viñedo canario a finales del XVIII y comienzos del siglo XIX.

Son abundantes los testimonios de la decadencia de los vinos canarios a lo largo del siglo XVIII, con las tensiones producidas por la importación de aguardientes del mediterráneo peninsular y de vinos tintos, señaladamente del puerto de Bilbao.

Lo narra con todo detalle el profesor Béthencourt, relacionando la decadencia de los vinos canarios con el nacimiento de los vinos de Oporto, consecuencia en parte del tratado de Methuen. Del mismo modo, transcurrida la guerra y ya en 1723, se plantea la cuestión de la importación de aguardientes Baleares y de otras zonas, más baratos que los incipientes aguardientes canarios. Aunque se prohíbe la importación, poco después se olvida o se incumple esta prohibición en beneficio de la compañía La Aguililla, en la que estaba interesado el Comandante General de Canarias<sup>40</sup>.

Tanto el ilustrado Bory como Viera y Clavijo explican cuál es la situación del vino y la Malvasía en el último tercio del siglo XVIII. Bory<sup>41</sup> explica cómo los vinos de Santa Cruz se destinan a América, mientras que los de La Orotava son para exportación: *Estos vinos tienen una cierta reputación, son todos blancos: Se mezcla allí, según dicen, aguardiente, lo que les vuelve muy embriagadores (très-capiteux) siendo estos todos blancos*. Los vinos tinerfeños todavía no habían cambiado de color o no lo habían cambiado del todo. La Malvasía en ese momento no merecía mención especial. Un par de años antes, en 1799, Viera y Clavijo<sup>42</sup> dice en la voz Malvasía de su Diccionario, tras elogiar su importancia histórica: *Pero en Europa pasó la moda de este licor, y faltando ya el gran despacho que tenía, se fabrica ahora muy poco. No obstante lo hallaremos recomendado en las farmacopeas para ciertas confecciones oficiales que suelen recetar los médicos y miran con los*

<sup>37</sup> Andrade Martins, Conceição: *Memória do Vinho do Porto*. Lisboa, 1990. Spende, Godfrey: *Vino de Oporto*. Colonia, 1999.

<sup>38</sup> Vieira, Alberto: *História do vinho da Madeira. Documentos e textos*. Coimbra 1993. Pág. 119 y 140.

<sup>39</sup> Barrow, J.: *A voyage to Conchinchina in the years 1792 an 1793*. Londres 1806. En Vieira, Alberto: *Obra citada*, p. 338.

<sup>40</sup> Béthencourt Massieu, Antonio: *Canarias e Inglaterra: el comercio de los vinos (1650-1800)*. Las Palmas 1991, págs. 93 y 129.

<sup>41</sup> Bory de Saint-Vicent: *Essais sur les Isles Fortunées*. París, 1803. Pág. 258.

<sup>42</sup> Viera y Clavijo, José de: *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias. Índice alfabético descriptivo de sus tres reinos: animal, vegetal y mineral*. Las Palmas 1982.

*respetos de remedio magistral. En efecto la malvasía dulce es un excelente cordial, y quizás vale ella sola por todos los cordiales juntos; siendo además expectorante y laxante, a diferencia de otros vinos.*

## 12ª Algunos datos sobre la viña en La Palma.

Destaca también Sánchez, como hemos visto antes en la Cuestión 9ª, que *de algunos años acá se empiezan a adelantar viñas de este género* (se refiere a la Malvasía) en La Palma, *donde se experimenta y prueba como en Tenerife.* Siendo de interés a este respecto la nota al pie nº 21. En La Palma, como en las restantes islas donde podía plantarse viña, se plantó desde el mismo momento de la conquista, en el siglo XV, junto con la huerta y el trigo (lo primero que hicieron los nuevos ocupantes no sólo en las Canarias, sino también en América, era iniciar plantaciones de productos de su dieta acostumbrada), aunque la primera viña documentada sea de 1505, cuando Mosén Juan Cabrera, camarero mayor del Rey Fernando el Católico, la plantó en Tazacorte. Sin embargo no parece que se plantara Malvasía, pues incluso la cita que se efectúa de Nichols, factor de mercaderes, que viajó varias veces a La Palma, indica precisamente lo contrario, dado que habla de un vino tan bueno como la Malvasía<sup>43</sup>. Tampoco Gaspar Frutuoso dice nada de la Malvasía en la Palma como sí lo indica de Tenerife, pese a que de la isla palmera escribe más que de todas las restantes juntas, dedicándole cinco capítulos de su obra en el Libro Primero, y pese a que da minuciosa descripción de productos, viñas, azúcares, etc., pueblo por pueblo.

Sí está documentada la plantación de Malvasía a mediados del siglo XVII por familias acaudaladas que podían permitirse comerciar con el exterior, probablemente vía Tenerife. Es el caso de la familia y descendientes de Jácome Monteverde (1472-1531), probablemente los mayores propietarios de la isla de La Palma durante siglos gracias a la producción y venta de azúcares. Sus principales haciendas se situaban en Argual, Tazacorte (dedicadas a la caña) y en Velhoco, dedicada a frutales, viñas y cereal. Es interesante el devenir de esta hacienda de Velhoco, conocida luego como finca de San Vicente (por la ermita que ellos mismos erigieron en 1723), que permaneció en poder de la familia hasta finales del siglo XIX y de la que conocemos sus avatares en lo que se refiere a la viña y el vino. Por una transacción entre sus hijos el 13 de enero de 1554, sabemos que era fundamentalmente viña, no sólo por la descripción... *con todo el arbolado de agro y de otros frutales de cualquier suerte que en dichas viñas estaban plantadas; las casas bajas y dobladas, así de aposento como de bodegas, casas de gente del servicio de las heredades, de piedra, barro y teja, como casas pajizas y de otros cualesquier edificio que allí estuviesen; los lagares, tinas y aparejos de ellos, de los cascos, pipas, botas, toneles, cuartos, barriles y otras cualesquier vasijas y herramientas así para labor como para el servicio de las viñas, una bestia asnal que la heredad se servía, 4 esclavos negros...* sino porque lindaba por todos sus lados con viñas, y estaba próxima al pago denominado de Viñas<sup>44</sup>. Tanto el barranco de Velhoco como Las Breñas (como apuntaba Nichols a mediados del XVI), fueran las zonas vinateras por excelencia, quedando las mejores tierras de costa para los mejores productos, en aquel entonces la caña). Casi ciento veinte años después, el descendiente Juan Fierro Monteverde instituye un mayorazgo, autorizado en 1671, donde incluye la finca de Velhoco que contaba ya tanto con “viña” como con “Malvasía”. La zona de

<sup>43</sup> Cioranescu, Alejandro: *Thomas Nichols mercader de azúcar, hispanista y hereje, con la edición y traducción de su Descripción de las Islas Afortunadas.* La Laguna, 1963. La Palma. *Esta Isla es fértil en vino y azúcar. Tiene una ciudad propia... donde hay gran contratación de vinos que se envían a las Indias Occidentales y a otras partes... Esta isla produce poco trigo, con el cual se provee más bien en Tenerife y en otros lugares. Los mejores vinos se dan en un lugar llamado La Breña, donde se hacen cada año 12.000 pipas de vino como el malvasía. “Their best wines grow in a soile called the Brenia, were yeerely is gathered 12 thousand butts of wine like unto maluasies”.*

<sup>44</sup> Hernández Martín, Luís Agustín: *Protocolos de Domingo Pérez, escribano público de La Palma (1554-1556).* Santa Cruz de La Palma, 2000, págs. 81-83.

Velhoco continuaba teniendo gran importancia vitivinícola, explicable por la proximidad a la capital y su puerto<sup>45</sup>. Dos siglos después, las últimas propietarias de la familia venden la finca, ya disminuida, en la que ya no hay traza de viñas<sup>46</sup>. Veremos luego cómo de entre las islas occidentales, es precisamente La Palma y quizás La Gomera, la que sufre el mayor descenso de la producción vitivinícola hasta ponerla al borde de la desaparición. No es hasta el siglo XX cuando la producción de vino se recupera en La Palma, con aumento de los viñedos hasta comienzos de los años cincuenta, en los que las mejores tierras bajas, dedicadas durante siglos a la caña de azúcar, luego al tabaco y la cochinilla, se dedican parcialmente a viñedo, que vuelve a desaparecer de esas cotas costeras en beneficio de las plataneras, en los comienzos de los años cincuenta del siglo XX. Resultará de mucho interés el estudio de estos cincuenta años del siglo XX, que será posible gracias a la abundante documentación obrante en ayuntamientos, protocolos de notarías, documentación comercial, prensa escrita, etc., pero que hoy está sin realizar y que a buen seguro aclarará varias de las dudas que planteo. De los años cincuenta del siglo XX para acá desconozco las producciones aunque sabemos que la viña ocupa lugares marginales respecto a otras plantaciones más productivas. Sí indica la Web de su Consejo Regulador que en 1993 las hectáreas de viñedo eran 450. Y que se duplica su extensión progresivamente alcanzando las 1.000 Has. en 2000 y 2001, pare descender luego paulatinamente todos los años, hasta las 737 Has. en 2010. En dicho ejercicio de 2010, resultó que el 51% de la cosecha fue de uva negra; y entre las blancas (49%), la Malvasía supuso el 2,67%, es decir, algo más del 1% del total de la producción. Parece que estemos hablando de unas 12 o 14 hectáreas de viñedo de Malvasía.

### 13ª Tras el oídio y el mildew.

Son innumerables los testimonios de la decadencia tras la infección oídica de mediados del siglo XIX. Por ejemplo, el médico militar Busto<sup>47</sup> dice que: *Los vinos de este país son en la actualidad bastante escasos; la constante enfermedad de las viñas conocida con el nombre de Oidium tukeri o ceniza, ha acabado en estos diez últimos años con la abundante cosecha del vino de Tenerife que antiguamente se cogía y que tanta nombradía había llegado a alcanzar por su sabor agradable, dulce, color claro y bastante espumoso; en el día hay algún que otro propietario que cosecha algunas cántaras, pero en general es insignificante su recolección. Así es que el vino que se usa es todo extranjero o catalán. La clase pobre como no puede subvenir al gasto de este vino, bebe comúnmente aguardiente de caña, licor detestable por su olor e ingrato sabor, pero que por ser barato sirve de bebida usual para la clase proletaria y de la que usan también para el desayuno acompañada del gofio.*

El canario de León<sup>48</sup> explica la postración del vino tras el oídio, resaltando el repunte que tuvo a comienzos del XIX por la guerra continental. Su narración la realiza en 1868:

<sup>45</sup> Archivo General de La Palma, Protocolo de Dávila Marroquí de 1 de junio de 1680. ...una propiedad de viñas y Malvasía y tierras de pan sembrar en el termino de Velhoco con casas, lagar y tanque que yo el dicho Don Juan Fierro heredé de Doña Ana Espino mi abuela y linda por arriba tierras del capitán y sargento mayor Don Juan Vélez de Ontanilla que dizen de Cubilla, por abajo Camino Real que va para el barranco de las Nieves, por un lado propiedad de viñas y tierras de Don Nicolás de Sotomayor Topete Regidor de esta Ysla y por el otro viña y tierras de Don Nicolás Massieu de Vandala y Rants, y viña y tierras de Margarita franca viuda de Julián Felipe.

<sup>46</sup> Escritura ante el notario de La Palma Manuel Calero Rodríguez de 28/VII/1892. ...una hacienda de pan sembrar y árboles llamada de San Vicente que mide veinte y una fanegadas y cinco almudes y tres brazas, o sean cinco hectáreas, cuarenta y dos áreas y treinta y seis centiáreas, situada en el pago de Velhoco, termino municipal de esta ciudad, contiene una ermita dedicada a San Vicente que da nombre a esta finca y una casa de dos pisos, y linda por Norte barranquera que la separa de tierra de don Juan Hernández García, Don Miguel Francisco Martín y otros, por Sur con barranco de los Espinos, por el Naciente con cima de riscos altos que sirven de limite a una propiedad de Don Pablo Guerra Brito y por el poniente con camino público.

<sup>47</sup> Busto y Blanco, Fernando del: *Topografía médica de las Islas Canarias*. Sevilla, 1866. Pág. 172.

<sup>48</sup> León: Francisco María de: *Historia de las Islas Canarias 1776-1868*, Tenerife 1978, p.10.

*Hacíase sin embargo por aquel tiempo un lucrativo comercio de vinos, y en tal grado ni antes se había visto, ni ya es posible que se repita. La guerra continental había cerrado a los ingleses todos los mercados; no se habían hecho las inmensas plantaciones del Cabo de Buena Esperanza, y los vinos de las Canarias y de la Madera eran únicamente los que tenían posibilidad de tomar. Pero esta misma causa, el excesivo precio de 96 pesos que llegó a pagarse en los lagares la pipa de 12 barriles de mosto y el ansia con que se buscaba hizo que se plantasen de vides terrenos altos, que no viniendo a producir sino cuando ya el vino no valía, sirvieron sólo de hacer bajar los precios aún más de su nivel antiguo, y a desacreditar aquel precioso fruto. Mas, hecha la paz general en 1814 y abiertos de golpe al comercio británico los mercados de todo el mediodía de la Europa, empezando a fructificar los vinos de constancia en el Cabo, y degenerando realmente los nuestros, hemos llegado en nuestros días a ver el reverso oxidado y ennegrecido de una medalla que para nosotros lució con la mayor brillantez en 1812 y en los años inmediatos anteriores.*

Como explica Antonio Béthencourt<sup>49</sup>, tras las sucesivas enfermedades de la viña, el oídio a partir 1852 y el mildew en 1878, queda restringido el vino canario a consumo local. Dice también que *Los caldos de Tacoronte en Tenerife, del Monte Lentiscal en Gran Canaria o los malvasías de Lanzarote, mantienen aún cierta buena acogida entre los isleños. Sin embargo, a partir de esas fechas el vino deja de representar el papel de renglón productivo en la economía del Archipiélago. En el mismo sentido se pronuncia Vizetelly, enólogo británico, probablemente el mejor conocedor de los distintos vinos europeos, nos cuenta al final de su obra su visita a Tenerife. El vino de Malvasía era un recuerdo en Tenerife a finales en el mismo año de la Exposición Vinícola Nacional, en 1877. Dice Vizetelli<sup>50</sup>: Antes de que el oidium hiciera su aparición, el vino malvasía, del cual se supone que procedía el afamado Canary Sack, fue también enormemente cultivado, pero la enfermedad asestó el más duro golpe a esta variedad, y ahora se encuentran muy pocos viñedos de esta clase. La uva es al mismo tiempo dulce y áspera al paladar, mientras que el que produce el mosto es más fuerte que ése desde el viñedo. La tradición en Tenerife asegura que el original Canary Sack fue un vino dulce y no seco, como esos que derivan Sack de la palabra francesa Sec nos querían hacer creer. Las uvas malvasías eran dejadas sobre la parra hasta que llegaran a convertirse en pasas, y una pipa de esta vendimia necesitaba tantas uvas como las que serían necesarias para obtener cinco pipas de un ordinario vino. Así se conseguía el licor que Howell elogia, y que de hecho fue nada menos que el delicioso Malmsey.*

Visitó Vizetelly las dos mayores bodegas de Tenerife, con mucha diferencia, que eran prácticamente las únicas exportadoras de la Isla (fundamentalmente de vino de cabotaje, es decir, vino para el consumo de los barcos durante la travesía), radicadas ambas en Santa Cruz. En una de ellas, Hamilton & Co, no pudo probar Vizetelly vino de Malvasía (por no haberlo). En la otra, de los Señores Hamilton, sí pudo probarlo, pero era de la cosecha de 1858 (de la cosecha de hacía veinte años), porque todos los demás vinos que degustó eran vidueños. Recoge también Lemus testimonios de viajeros ilustrados que en la segunda mitad del XIX intentaron con poco éxito probar vino de Malvasía. Como Mr. Edwardes y Olivia Stone. Tuvo más suerte Mr. Latimer, que logró probarlo tras mucho buscarlo, casi al final de su viaje<sup>51</sup>. Las mismas especulaciones de los viajeros sobre cómo podría ser aquél Canary Sack (que según ellos, identificando Sack con Seco, como todavía mantiene el Diccionario de Oxford, pese a la evidencia de que Sack es una transposición onomatopéyica de la palabra saca, equivalente a exportación), indican que no tenían a la vista una muestra fiable. La Malvasía era una rareza, cuando no un error, como es el caso del vino de Gloria que veremos a continuación.

Finalmente conviene recordar a Lorenzo-Cáceres<sup>52</sup>, que con mejores palabras decía en 1941 al final de su obra: *Un ángel recorre las bodegas; se llama Sir John (Fastaff)... y se inclina dulcemente sobre los toneles de donde ha volado el hada Malvasía.*

## 14ª El Informe de Barrioso

<sup>49</sup> Béthencourt Massieu, Antonio: *Canarias e Inglaterra: el comercio de los vinos (1650-1800)*. Págs. 139 y 143.

<sup>50</sup> En González Lemus, Nicolás: *Las Islas de la ilusión (Británicos en Tenerife 1850-1900)*. Las Palmas, 1995. P. 168.

<sup>51</sup> González Lemus... P. 83 y 162.

<sup>52</sup> Lorenzo-Cáceres, Andrés: *Malvasía y Falstaff. Los vinos de Canarias*. La Laguna 1941.

La filoxera francesa (y luego europea) produjo una auténtica revolución vitivinícola mundial. Los vinos de la España peninsular sufren un notabilísimo cambio potenciado por la instalación del ferrocarril que permitió que vinos hasta entonces de consumo local, señaladamente manchegos, andaluces (excepto los de Jerez), castellanos, catalanes y riojanos, pudieran acceder a Francia que los demandaba perentoriamente. Tal fue el incremento del viñedo y de la producción de vino que su exportación se convirtió en el renglón más importante de nuestro comercio exterior. Ello llevó incluso al Conde de Toreno, Ministro de Fomento, a convocar una Exposición Vinícola Nacional en 1877. Se preparó minuciosamente solicitando informes de cada una de las provincias. En el caso de Canarias este informe se elaboró Isla por Isla. Lo elaboró José Barrioso, un funcionario de cierta edad que da muestra de un conocimiento exhaustivo de la viticultura y de los vinos de cada una de las islas vitícolas del Archipiélago. Era un ampelógrafo seguidor estrecho de la clasificación y métodos establecidos por Simón de Roxas Clemente y Rubio, el mayor ampelógrafo europeo de su tiempo. El complejo y extenso informe de Barrioso sobre el estado de la vitivinicultura de cada una de las islas de Canarias fue publicado el año siguiente, junto con todos los de las restantes provincias españolas<sup>53</sup>.

La situación vitícola del Archipiélago es descrita pormenorizadamente Isla por Isla, y dentro de cada Isla, municipio por municipio. Da cuenta no solo de los tipos de vino de cada municipio canario sino también de los varietales existentes, o que habían existido anteriormente. Sorprende la exactitud de sus juicios sobre caracterización varietal de las variedades existentes entonces en Canarias, unas veintiséis. No habla de dos clases de Malvasía sino de un mismo varietal que denomina *Dulcissima*. Este ampelógrafo distinguía, por ejemplo, entre cuatro clases de listanes y dos de Negramoll. Del mismo modo da cuenta de reintroducción de varietales, especialmente en La Palma en los años setenta del siglo XIX, entre otros detalles. El vino de Malvasía dulce canario había desaparecido del comercio, al punto que señala en la página 905 *...y debo advertir que hay otro vino dulce, confeccionado con los mostos de la uva Listán, con otras de las tribus borrosas y una quinta parte de su volumen de alcohol, que algunos extranjeros, que de este comercio le reciben, han bautizado con el nombre de Malvasía. Desde el año 1830, en que comenzó a propagarse el secreto de la fabricación de tal vino se le distinguió por los primeros con el nombre de Vino de Gloria. En España se confecciona también por el mismo sistema en diversos pueblos, a cuyo producto denominan “Vino Mistela”. ¡Lástima da aquí ver confundidos ambos productos, el de la rica Malvasía con el Gloria!*

Dado que lo que se sostiene actualmente es que la “Malvasía Auténtica” es la de La Palma, veamos qué dice Barrioso sobre esta Isla, en las páginas 997 y siguientes:

*Los laboriosos moradores de esta isla cultivaron en abundancia, relativamente hablando, los árboles necesarios con destino a la cría del gusano, para la seda que labraban y tejían con esmero, vendiendo al extranjero la que sus labores les sobraba; pero no por esto descuidaron otros cultivos, tales como el del almendro dulce, cuyo fruto es anualmente embarcado para Cuba y Alemania; y tampoco, por la atención debida a aquellos productos, descuidaron la explotación de la vid, que llegó, antes del año 1852, a hacerse a gran escala, particularmente para reducir sus mostos-vinos a aguardientes de 21° para el embarque a nuestras Antillas.*

*Después de una tenaz constancia, empleada en conservar los restos de vides que el oidium les dejara; desengañados de que la elevación del terreno y la humedad del clima hacían inútiles sus esfuerzos y cuidados; halagados por otra parte, como todos los agricultores de estas islas, por el mayor rendimiento que presentaba el cultivo del nopal, y posteriormente el del tabaco, ha venido a reducirse de tal manera el número de viñas, que no producen los frutos necesarios para la elaboración del vino que los habitantes consumen, teniendo necesidad de surtirse del de España, y del de su vecina isla del Hierro en algunas pequeñas porciones.*

---

<sup>53</sup> Ministerio de Fomento: *Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877*. Madrid, 1878.



*Han hecho muchos de su hacendados esfuerzos de consideración para sostener las pocas especies de vid que conservan; y aún más, han introducido bastantes variedades de las provincias de Andalucía que aún no fructifican; y por eso, y olvidados de los nombres que allí le dieron, no conocen a cuáles tribus y secciones pertenecen. Generalmente las uvas que producen las viñas de esta isla son jugosas, bastante sacarinas y cargadas de otros principios que pudieran producir un vino muy regular; pero no resulta así: los hay detestables; ¿en qué consiste pues? En la mano del hombre, precisamente; separando de esta generalidad algunas (aunque pocas) personas industriosas y entendidas, que vinifican con esmero, y cuyos resultados son muy apreciables.*

*Los vinos que con sus uvas se elaboran, regularmente son de un color blanco pálido y revuelto; excepto algunos, muy pocos, que resultan tintillos claros de las uvas negras, y no les dan más nombre que el de Vino, sea blanco, sea tintillo. Hay cosecheros que, aficionados a este último color, el año que las uvas negras son escasas, le sustituyen con el de las gundas pasadas, que en la isla son abundantes, y comunica al vino muy agradable sabor y aromas.*

*En los pueblos y campos de Breña Alta, Breña Baja, Mazo, Fuencaliente, Las Manchas, Llanos, Paso, Tijarafe, Punta Gorda, Garafía y Gallegos, en Barlovento, se cultivan en todos de las mismas tribus que a continuación se expresan...*

En definitiva, explica la decadencia del cultivo de la viña que no daba ni para el abasto, consumiéndose vinos de El Hierro y vinos peninsulares. Ni siquiera se distinguían ya tipos de vino y a todos les llamaban simplemente Vino. Los varietales palmeros que clasifica Barrioso son: dos listán (*listán común, dorado parduzco y el listán tempranillo, negra fina, éste no abunda*), el Amor Negro, Mulato y Blanco (que nuestro autor identifica con el Jaén negro, prieto y blanco, respectivamente, pero que parece Negramoll), el Gual, *que tiende a extinguirse*, el verdello (*que va a concluirse, indica*), los moscateles y el Gual, *que se están extinguendo*, la Tintilla (*la hay en más abundancia que en Tenerife*), y la que parece más abundante, la Vija-diego, especialmente en Sauces (Vija-diego blanca, que abunda relativamente, y la Vija-diego negro, de uva negra, que es agria. Tienen también la Bermejuela, *que en España llaman Almuñécar*, de uva blanca dorada oscura y que no ha sido atacada por el oidium.

De la Malvasía variedad *dulcissima* (igual que en las restantes islas incluida Lanzarote) dice Barrioso respecto a La Palma que *mezclan para vino la poca que hay*. Finalmente de los moscateles: el gordo, el flamenco y el moscatel gordo morado, *aunque estas ricas variedades de la 15ª tribu caminan, en la isla a que me refiero, a su conclusión; apenas hay algunas cepas*.

Tampoco existía en La Palma la Malvasía negra o morada que sí persistía en casi todas las restantes, según Barrioso. De los varietales que enumera isla por isla se deduce que las variedades y tipos de vino más parecidos entre sí eran los de El Hierro, Gran Canaria y Lanzarote. Tenerife, isla vinatera por excelencia, cuyos caldos excedían en mucho al conjunto de todas las demás islas, continuaba su decadencia y sobre todo su cambio de color, de modo que los vinos que fueron casi exclusivamente blancos, se reconvirtieron muy mayoritariamente en tintos.

## **15ª Los Informes consulares británicos.**

Aunque redactados con otra finalidad, estos informes anuales<sup>54</sup> son consistentes con el trabajo de Barrioso y, además, ofrecen datos sobre el viñedo con posterioridad a 1877 hasta el año 1914.

El Informe Murray de 1856 realiza un análisis retrospectivo de la evolución del vino canario desde comienzos del siglo XIX, afirmando que hasta 1816 las exportaciones

<sup>54</sup> Quintana Navarro, Francisco: *Informes Consulares Británicos sobre Canarias (1856-1914)*. Las Palmas 1992.

fueron muy importantes, para luego descender de forma intensa y continuada (tal y como vimos que antes narraba de León). La demanda de vino de Tenerife había experimentado un declive con anterioridad a la plaga del oídio los viñedos (año 1852 y siguientes)... *La existencia de vino en todas las islas no superan las mil pipas, ya que casi no se ha producido vino en los últimos cuatro años. Continúa el informe precisando que no se han exportado sino 200 pipas durante el año, por la plaga de los últimos cuatro años... ya que muchas viñas se arrancaron y dedicaron a otros menesteres.* El informe Murray del año 1858 insiste en que, aunque la producción vinícola fue muy superior en cantidad y en calidad, (unas 1500 pipas), la situación vinícola se encontraba en punto muerto, *ya que los vinos nuevos no estarán disponibles para la exportación hasta pasados otros dos años .*

El informe Grattan sobre 1864 da cuenta de que ese año la producción estuvo por encima de la media, unas mil pipas. También indica que aquel años se importó un vino inferior de Moguer (Andalucía), que mezclado con el del país y una proporción de alcohol, traído desde Alemania o Cataluña, se estaba exportando como vino de Tenerife. En cualquier caso la importación desde la Península fue de 1530 pipas, mientras que se exportaron 745 pipas. El informe Grattan de 1865 reitera que *Se han obtenido 500 pipas, la mitad del anterior.* El informe Grattan de 1872 indica la postración del viñedo tinerfeño: *los vinos españoles normales, que son buenos, abundantes y baratos en la Península, aquí se venden a 6 a 8 peniques por cuarto y son los vinos inferiores, que además, en la mayoría de los casos están adulterados. Los vinos normales “del país” son malos y se producen en pequeñas cantidades, puesto que no se consumen normalmente.*

Según el Informe de 1873, *aunque las parras en Tenerife y en las otras islas están cada vez menos afectadas por el oidium, y este año ha mejorado en cantidad y calidad, el cultivo de la vid sigue abandonándose y la producción resulta insignificante. Los precios de los vinos “del país” no dan suficiente beneficio.* En La Palma, según el informe, *el oidium ha ido también disminuyendo y la plantación de viñas aumenta; sin embargo, la cantidad de vino obtenido no es lo suficiente como para incrementar su exportación.* El informe Grattan de 1874 insiste en que en La Palma el oidium sigue disminuyendo su intensidad y en que *se plantan muchas viñas cada año, así que podemos esperar que se exporte vino en un futuro no muy lejano”.*

Parece que a mediados de la década de los setenta se interrumpe momentáneamente el declive del vino tinerfeño, ya que el informe sobre Tenerife de 1875 da cuenta, por primera vez en muchos años, de que bastantes terratenientes se han dedicado de nuevo al cultivo de los viñedos y, por tanto, los vinos de esta isla aumentan cada año en cantidad. El oidium se va erradicando poco a poco y, donde aun aparece, se elimina fácilmente con aplicación del azufre. La filoxera (cuyo temor a su propagación frenó nuevas plantaciones) no ha aparecido hasta la fecha en ningún viñedo.

Respecto a La Palma, los informes elaborados específicamente para esta Isla y que se habían interrumpido en el año en 1874, en el que daba la noticia de nuevas plantaciones de viña, se reanudaron en 1908 con el nombramiento del vicecónsul Fyfe Millar quien hasta 1914, elaboró siete informes. Resultan de gran interés porque pormenoriza muchos datos sobre la producción de plátanos, tabaco, frutas, almendras, maíz, cebolla, tomate, productos de artesanía, etc., pero ni una sola mención a la viña o al vino.

Entre los informes británicos posteriores al que emitió Barrioso para la Exposición Nacional tenemos que destacar algunos; el informe sobre Tenerife de 1882 se realizan unos interesantes comentarios sobre el vino: *de todas formas, los campos que están alrededor de La Orotava y La Matanza continúan proporcionando hasta el día de hoy todo el vino exportado desde Tenerife, a pesar de la enfermedad de la vid. También en la parte sur de la isla sobre todo en Arafo, el*

*vino se cultiva todavía y da no sólo empleo a los campesinos sino que produce un vino que, aunque es de inferior calidad, se usa para el consumo local. La vendimia empieza en agosto y dura todo septiembre. La cantidad anual producida es de unos 11.000 Hectolitros (1.100.000 litros) valorados en 10.000 libras esterlinas. Los de mejor calidad van a Inglaterra, Alemania, Indias y algo a África, mientras que los de peor calidad se usan para el suministro de los barcos que frecuentan estos puertos.*

En otro informe de 1896, tras constatar que el sulfuro que se emplea para las plagas de las vides y las papas viene aquí vía Marsella, dice que *el vino que sale de Tenerife es preparado para el mercado al que se exporta y es generalmente muy diferente del vino que normalmente se produce en la isla, que es malo y tánico y el más apropiado para mezclas y elaboraciones de otros vinos.*

Uno de los últimos informes, probablemente el más interesante de todos para las islas orientales, es el Informe sobre la agricultura de Las Palmas de 1898, que señala el definitivo declive del vino grancanario, indicando que *sólo se produce vino en el Monte y Santa Brígida y algo en Guiniguada. Dice luego que la vendimia se realiza en la primera semana de septiembre, indicando que se trata de un proceso no muy higiénico. No se guarda precaución, mezclándose las uvas maduras con las verdes; trituradas y llenas de azufre, se tiran al azar a los cestos. Estos se trasladan en mulas a las prensas, donde se vacían dentro de un tipo de “cuba” o gran depósito cuadrado, pisándose luego con los pies. Últimamente, continúa el informe, ha habido una gran importación de vinos catalanes en Gran Canaria. Dichos vinos cuestan aproximadamente la cuarta parte del vino del país, y mucho de este vino catalán se ha añadido al canario por unos manipuladores inteligentes, para quienes el vino auténtico era demasiado caro para sus propósitos. Concluye el informe diciendo textualmente que el vino barato de Lanzarote, un excelente vino blanco ligero de pocos grados, también se utiliza para dar sabor a la mezcla. Este proceso de mezclas se interrumpió momentáneamente cuando los impuestos de importación sobre bebidas alcohólicas subieron y muchos productores vinícolas tuvieron que suministrar el vino auténtico, el cual, aunque mucho más entero que el vino manipulado, no gustaba tanto al paladar.*

## **16ª Algunas Malvasía peninsulares. Especialmente la de Sitges.**

Durante el siglo XVIII en algunas zonas peninsulares se plantó Malvasía, pero en la mayoría de los casos se denominaron Malvasías a plantas que no lo eran; en todo caso ello indica el prestigio que tenía la esta variedad. Conocíamos gracias a algunos estudios<sup>55</sup> casos de clasificación errónea, estudios que han sido completados con una Ponencia<sup>56</sup> presentada en el Tercer Simposio Internacional “Malvasía”, celebrado en la Isla de La Palma y elaborada por un equipo de científicos de la Finca El Encín (que tantos servicios ha rendido desde hace muchos años al estudio y conocimiento de variedades españolas y que cuenta con un Banco de Germoplasma), con la colaboración del Sr. Zerolo y que puede consultarse on line<sup>57</sup>. La Ponencia concluye, entre otros extremos:

*De este trabajo se desprende que de las veintidós Denominaciones de Origen españolas en que aparece Malvasía de baya blanca encontramos ocho variedades diferentes, Alarije, Malvasía de Sitges y Malvasía Rosada, Chasselas, Doña Blanca, Macabeo, Planta Nova y Malvasía de Lanzarote. Dado que el nombre de Malvasía debe asignarse a las uvas perfumadas que ofrecen sabor especial de moscatel un poco amargo, únicamente doce D.O. cultivan alguno de los tres tipos verdaderos de malvasía (Malvasía de Sitges, Malvasía Rosada y Malvasía de Lanzarote), once de ellas situadas en las Islas Canarias y una (Cataluña) en la Península Ibérica.*

También indica la citada Ponencia en sus apartados 2. y 3., lo siguiente:

<sup>55</sup> Rodríguez Torres, Inmaculada Concepción: *Identificación varietal de vid mediante métodos isoenzimáticos y ampelográficos*. El Encín 2001. Tesis Doctoral.

<sup>56</sup> I. Rodríguez-Torres, F. Cabello, J. Zerolo y otros: *La Malvasía en las Denominaciones de Origen españolas. Homonimias y sinonimias*. En Tercer Simposio Internacional “Malvasía”. La Palma, 2009.

<sup>57</sup> [www.fcyeu.ull.es/malvasia/doc/Trabajo3.pdf](http://www.fcyeu.ull.es/malvasia/doc/Trabajo3.pdf)

**Malvasía de Sitges y Malvasía Rosada.-** Esta variedad es la que se cultiva con el nombre Malvasía y/o Malvasía Rosada en las D.O. Abona, El Hierro, Gran Canaria, La Gomera, La Palma, Tacoronte-Acentejo, Valle de Güímar, Valle de la Orotava e Ycoden-Daute-Isora). Toma el nombre de Malvasía de Sitges en la D.O. Cataluña. Esta variedad es claramente distinta al resto de las citadas. Sin embargo en trabajos recientes se ha demostrado que es una sinonimia de la Malvasía de Lipari, Malvasia de Sardegna y Greco di Gerace (Italia), Malvasia de Banyalbufar (Baleares, España) y Malvasia Dubrovacka (Croacia). (Crespan et al., 2006), y con Malvasía Cándida cultivada en Madeira (Rodríguez-Torres et al. 2006).

En definitiva, entiende la Ponencia que la Malvasía de Sitges, la Malvasía de La Palma y la Rosada, son la misma variedad, la misma también que las de diversas regiones de otros países que se enumeran en el párrafo anterior. Respecto a la de Lanzarote, aun siendo Malvasía también, expresa la Ponencia que se trata de una variedad distinta, derivada de un cruce entre la Malvasía denominada en nuestro país como de Sitges y la Bermejuela. Lo trataremos con mayor detalle en la Cuestión siguiente, destacando por nuestra cuenta que la muy afamada Malvasía de Sitges es indubitadamente Malvasía, que ha dado lugar a un vino peculiar y muy estimado. Pero esta Malvasía no está documentada en dicha localidad hasta el siglo XVIII. Había en Sitges con anterioridad al siglo XVIII unos vinos también excelentes, pero parece que no eran Malvasía. Varios autores destacan esta circunstancia, como por ejemplo Miguel Comenge<sup>58</sup>. Es de bastante interés el método de vinificación de esta Malvasía en el siglo XIX, tal y como indica López Camuñas<sup>59</sup>. Dice este autor que se confecciona a veces mezclada con la moscatel, siendo este vino *de gusto suave, aromático y licoroso muy estimado. Uva muy madura y del mosto del pisado sin prensar, que será de 15°, se llenan no del todo tinajas o cubas o encascan con orujo prensado de las mismas uvas, sin que este lleve escobajo alguno. Después que pase la tumultuosa y el líquido marque cero, se trasiega a otro tonel, pipa o bota de madera y se le pone medio litro por cada diez arrobas (160 litros) de la siguiente composición, que le prestará el gusto y aroma característico...*

### 17ª Malvasía de Lanzarote versus Malvasía de La Palma.

La Ponencia del Tercer Simposio “Malvasía” celebrado en La Palma en 2009, señala también, respecto a Lanzarote:

**8. Malvasía de Lanzarote.-** Esta variedad no está inscrita en el Registro de Variedades Comerciales Se ha encontrado esta variedad bajo el nombre de Malvasía en las D.O. siguientes: Lanzarote, Gran Canaria, y Valle de Güímar; con el nombre de Malvasía portuguesa y/o Sebastián García en la D.O. La Palma; y Málaga en la D.O. Tacoronte-Acentejo, todas ellas en las islas Canarias. Otra sinonimia encontrada en la Colección de Variedades de Vid de El Encín es Perejil en Lanzarote. Presenta la hoja pequeña, claramente pentalobulada, de racimo pequeño y no muy apretado. Y además presenta el sabor especial característico de Malvasía. José Esteve Martí afirma que “Malvasía Canaria, de uva blanca o a lo sumo de un tono dorado ligero, es completamente distinta de la Malvasía de Sitges”, podría estar mencionando a la Malvasía de Lanzarote (Martínez, 1998). La Malvasía de Lanzarote aparece en las islas de forma más sana, menos virótica y más resistente a plagas y enfermedades que la Malvasía de Sitges. Por otro lado los microsátélites permiten postular que se trata del cruce de dos variedades cultivadas en Canarias, Malvasía de Sitges y Marmajuelo (Zero et al., 2006). Por todo esto se entiende que la variedad de cultivo más antiguo en Canarias sea la Malvasía de Sitges, que aparece de forma mayoritaria en las islas de viticultura de exportación (La Palma y Tenerife), las más occidentales.

Es importante resaltar que la Ponencia citada es consecuencia parcial, pero sustancial, del trabajo de campo y de la obra precedente de don Jorge Zero. Su obra sobre *Variedades de Vid de cultivo tradicional en Canarias*<sup>60</sup> es probablemente el trabajo más importante sobre la viticultura global del Archipiélago desde el informe de Barrioso para la Exposición Nacional de 1877. Por una parte Zero es un ampelógrafo riguroso,

<sup>58</sup> Comenge Gerpe, Miguel: *La vid y los vinos españoles*. Madrid 1942.

<sup>59</sup> López y Camuñas, José: *Diamante del vinicultor*, Madrid, 1885. Pág. 365.

<sup>60</sup> Zero Hernández, Jorge y Cabello Sáenz de Santa María: *Variedades de Vid de cultivo tradicional en Canarias*. Tenerife, 2006.

pero además es conocedor de la viticultura de todas las islas vitícolas del Archipiélago y colabora activamente con viveros y bodegas de Tenerife.

Lo que defienden tanto la Ponencia como el libro anterior es que, dado que la Malvasía de Lanzarote es un cruce entre Malvasía de Sitges (como variedad, no como procedencia) y la Bermejuelo o Marmajuelo, tanto una como otra son parentales respecto a la Malvasía de Lanzarote, por lo que la planta primigenia en Canarias habría tenido que ser la Malvasía de Sitges que en algún momento posterior cruzó con la Bermejuelo, dando lugar a otra Malvasía que luego es la que predominó en Lanzarote. Ello vendría corroborado por el hecho de que la Malvasía Rosada recogida en algunas islas del Archipiélago es la misma variedad de la de Sitges: *Estos resultados nos permiten establecer el origen de la variedad blanca en la mutación de uno o varios genes implicados en la síntesis de antocianos de la variedad rosada. Esta mutación no podemos situarla en el tiempo y es lógico pensar que la introducción de las dos variedades fue simultáneo*<sup>61</sup>. En el mismo sentido, la Ponencia citada<sup>62</sup>: *la Malvasía Rosada resultó ser una mutación de color de Malvasía de Sitges o viceversa.*

No se discuten los resultados de los análisis de los microsatélites ni la técnica molecular empleada para la detección de los genotipos de las plantas analizadas sino la interpretación de dichos resultados que a continuación cuestionamos.

### III. Dudas y algunas conclusiones.-

#### 18ª La pretendida extensión de ambas Malvasías en el Archipiélago.

El trabajo de campo de Zerolo, del que trae causa la Ponencia del Tercer Simposio “Malvasía”, se ha realizado, obviamente, con anterioridad a la publicación de su obra en 2006, en cuyo apartado Malvasía se dice textualmente<sup>63</sup>:

*Bajo la voz Malvasía encontramos en Canarias tres fenotipos distintos, dos de baya blanca y uno de baya rosada. Respecto a los de baya blanca, sería incomprensible la redacción de las explicaciones en las que quiero avanzar si no utilizara dos nombres que rompieran esta homonimia. Propongo el término Malvasía de La Palma para referirme a la variedad de Malvasía más extendida entre los viticultores palmeros –si bien está presente en otras islas-. Con el término de Malvasía de Lanzarote me referiré a la variedad empleada por los bodegueros de esta isla para elaborar los Malvasías.*

*En El Hierro encontré sólo dos cepas de Malvasía de La Palma en parcelas tradicionales de Frontera. Esta variedad está prácticamente extinguida en esta isla, por lo que pocos viticultores son capaces hoy de reconocerla. No encontré ninguna planta del tipo Malvasía de Lanzarote.*

*Los viticultores de la isla de La Palma se caracterizan por ser grandes conocedores de la variedad que ellos llaman simplemente Malvasía. Su cultivo se concentra en Fuencaliente donde aún hoy y de forma continuada desde su implantación existen parcelas donde es mayoritaria. En Mazo aparece de forma minoritaria mezclada con otras variedades. Es en esta subzona donde utilizan el término de Malvasía Portuguesa y Sebastián García para designar una variedad que morfológicamente coincide con al Malvasía de Lanzarote. El cultivo de estas últimas solo lo he localizado en Mazo, donde es muy minoritario. Encontré también aunque de forma testimonial cepas de Malvasía Rosada, el tercer fenotipo.*

*En La Gomera, los viticultores hicieron referencia a su cultivo si bien sólo pude localizar dos cepas del tipo La Palma y una tercera de Malvasía Rosada en Vallehermoso.*

*En Tenerife encontré los tres tipos de Malvasía. En Anaga y Tegueste localicé cepas de Malvasía Rosada. Se cultivan pies aislados de Malvasía de Lanzarote en Anaga, Valle de Güimar y Tegueste. En esta última zona esta variedad es conocida bajo el término Málaga, En Los Realejos, por las indicaciones de Jesús Corvo, encontré la Malvasía de La*

<sup>61</sup> Zerolo Hernández, obra citada, p. 171.

<sup>62</sup> Ponencia citada en la nota al pie nº 57, p. 2.

<sup>63</sup> Zerolo Hernández, obra citada, p. 93.

*Palma en una finca de plataneras donde se cultivan algunos cordones sobre un mollero (acopio de piedras). También en Tegueste con la colaboración de Ricardo Gutiérrez localizamos cepas viejas de esta última variedad en una finca abandonada.*

*En Gran Canaria sólo pude marcar plantas de Malvasía de Lanzarote en el Monte Lentiscal, donde su cultivo no deja de ser testimonial.*

*Lanzarote es claramente la isla con más superficie dedicada a la Malvasía. En plantaciones tradicionales sólo pude encontrar un tipo de esta variedad que es la Malvasía de Lanzarote. su estado sanitario permite encontrar plantas libres de virus.*

El texto anterior también permite la siguiente lectura que ahora propongo: respecto a la Malvasía de La Palma podríamos decir que se encontraron únicamente dos cepas en El Hierro y otras dos en La Gomera. En Gran Canaria y en Lanzarote ninguna. En Tenerife, se encontró Malvasía de La Palma en dos lugares: en Los Realejos y en Tegueste; en el primer caso en una finca de plataneras donde se cultivan algunos cordones sobre un mollero o acopio de piedras, y en el segundo caso se localizaron unas cepas viejas en una finca abandonada.

En La Palma *Su cultivo se concentra en Fuencaliente donde aún hoy y de forma continuada desde su implantación existen parcelas donde es mayoritaria. De lo que deduzco que en la mayoría de las parcelas es una variedad minoritaria. Este es el núcleo principal y casi único, pues la otra zona palmera donde se encuentra, en Mazo, aparece de forma minoritaria mezclada con otras variedades. Efectivamente, el mismo Consejo Regulador de la D.O. La Palma, al hablar de la Malvasía dulce en su Web<sup>64</sup>: La isla de La Palma es propicia para el cultivo de la vid, dando así vinos tan peculiares como éste, una uva que solo se produce en dos zonas muy concretas y reducidas de la isla; La zona de los Llanos Negros en Fuencaliente, junto a las faldas del Volcán de San Antonio (1697) sobre suelos de cenizas volcánicas y la de Hoyo de Mazo, sobre terrenos acolchados con piedras volcánicas que aquí llamamos empedrados... Su viticultura es compleja, pero eficaz y brillante. Los últimos reductos de las parras originales se encuentran a 300 y 500 metros sobre el nivel del mar, y se cultivan unas 10 hectáreas de Malvasía de más de sesenta años en la isla.*

La Malvasía de Lanzarote es hoy la mayoritaria en número de cepas, en kilogramos de uva y en vino elaborado, existiendo muchas parcelas donde es la única variedad. A su vez, no se encuentra ni en Gomera ni en El Hierro, pero sí en las restantes islas. En Gran Canaria en el Monte Lentiscal, donde su cultivo no deja de ser testimonial; en Tenerife se cultivan pies aislados en Anaga, Valle de Güimar y Tegueste; y finalmente en La Palma, se encuentra en *El Mazo, donde utilizan el término Malvasía Portuguesa y Sebastián García para designar una variedad que morfológicamente coincide con la Malvasía de Lanzarote. El cultivo de estas últimas sólo lo he localizado en Mazo, donde es muy minoritaria, lo que me lleva a deducir que hay suficientes pies como para que tengan dos denominaciones, uno de ellos Malvasía Portuguesa (resultaría excesivo inferir su procedencia madeirense).*

En definitiva, del trabajo de campo citado y de su reflejo en la obra del Sr. Zerolo (del que trae causa la Ponencia) no se puede deducir que la extensión en el Archipiélago de una u otra variedad resulte más favorable a La Malvasía de La Palma, sino en todo caso lo contrario.

En lo que se refiere a la Malvasía Rosada, hemos visto en los textos antes transcritos que en La Palma se encontraron *aunque de forma testimonial cepas de Malvasía Rosada*; en La Gomera, se encontró una única cepa; en Tenerife (Anaga y Tegueste) se localizaron cepas de Malvasía Rosada. No se localizaron ni en El Hierro, ni en Gran Canaria ni Lanzarote. De tan escasísima implantación tampoco puede deducirse que la Malvasía

---

<sup>64</sup> [www.vinoslapalma.com](http://www.vinoslapalma.com)

Rosada fuera primigenia en el Archipiélago. A buen seguro que si lo que se buscara en el trabajo de campo fuera otra variedad inusual en el Archipiélago, como por ejemplo la Gewurstraminer o la Riesling, se habrían encontrado más pies que de Malvasía Rosada.

### 19ª El estado de situación en 1876.

Hemos visto en la Cuestión 14ª que el Informe de Barrioso parte de que la Malvasía era la misma para todo el Archipiélago (lo que no quiere decir que fuera idéntica y mucho menos clónica) y que él denominaba *Dulcissima*. Esta variedad estaba en todas las islas vitícolas del Archipiélago, absolutamente en todas, incluso en La Palma, aunque caminara a su extinción. La diferencia entre la Malvasía de Sitges o de La Palma y la Malvasía de Lanzarote es suficientemente notable no sólo en la apariencia ampelográfica de ambas (planta, hoja, tallos, racimos y granos) y en comportamiento organoléptico, sino también en rendimiento por planta; es difícil que todo ello escapara a las observaciones de Barrioso, precisamente una variedad, que aunque ya muy minoritaria, centró sus observaciones por razones históricas que él mismo pone de manifiesto.

Defender que coexistieron ambas variedades supone o bien que Barrioso no se percató de sus diferencias (lo que resulta altamente improbable por lo dicho en el párrafo anterior), o bien que en Lanzarote, con posterioridad al informe de Barrioso de 1876, se sustituyó la *Dulcissima* por la actual Malvasía de Lanzarote, cosa difícil de sostener por cuanto que en Lanzarote existen todavía cepas centenarias y ninguna de ellas es de Sitges. Parece bastante más probable que la única Malvasía blanca que observó Barrioso, la *Dulcissima*, sea precisamente la que conocemos como Malvasía de Lanzarote.

### 20ª Algunas preguntas sobre la variedad Malvasía.

La Ponencia del Tercer Simposio “Malvasía”, en sintonía con la obra anterior de 2006<sup>65</sup>, dice textualmente que: *Por otro lado los microsatélites permiten postular que se trata del cruce de dos variedades cultivadas en Canarias, Malvasía de Sitges y Marmajuelo (Zero et al., 2006). Por todo esto se entiende que la variedad de cultivo más antiguo en Canarias sea la Malvasía de Sitges, que aparece de forma mayoritaria en las islas de viticultura de exportación (La Palma y Tenerife), las más occidentales.* Este texto contiene dos afirmaciones básicas: por un lado la de que la Malvasía de Lanzarote es un cruce de dos variedades cultivadas en Canarias, Malvasía de Sitges y Marmajuelo. Es una afirmación que se acepta con una pequeña duda: ¿Podría otro clon de Malvasía distinto que el de Sitges estar también en relación parenteral con la Malvasía de Lanzarote?. La segunda

---

<sup>65</sup> Zero: Obra citada, p. 202. *El Origen de las Variedades Tradicionales Explicado desde las relaciones moleculares intervarietales. La técnica molecular nos parece una herramienta muy útil para resolver las relaciones entre variedades. Aquellas originadas en una misma población, y por tanto sobre una misma área geográfica, comparten gran número de alelos heredados por cruzamientos. Bajo este criterio, si se agrupan aquellas variedades que comparten al menos un alelo en cada microsatélite con una determinada variedad de la colección podemos establecer grupos que pudieron formar parte de una población...*

**Relación paterno-filial.** *Se considera que existe una relación filial cuando encontramos un individuo que puede explicar su origen por transmisión de un alelo de cada parental, debiendo cumplir con todos los microsatélites estudiados ese requisito. Si bien el número de microsatélites analizados (9) y el número de alelos encontrados para ellos (59) aportan un grado alto de certidumbre, se ha ampliado su número hasta un total de 18 microsatélites como único método de confirmar la validez de las hipótesis propuestas. El análisis molecular lo realizó Joaquín Borrego, responsable de los estudios moleculares...*

**Hipótesis del origen de Malvasía de Lanzarote.** *La hipótesis formulada es la siguiente: la variedad de Malvasía de Lanzarote se obtiene por cruce entre una planta de Bermejuela con una planta de Malvasía de La Palma, ya que en los microsatélites estudiados se cumple el criterio exigido.*

afirmación, de que *se entiende que la variedad de cultivo más antiguo de Canarias sea la Malvasía de Sitges, que aparece de forma mayoritaria en las islas de viticultura de exportación (La Palma y Tenerife)*, no la admitimos porque hace supuesto de la cuestión. Si se trata de una hibridación, la técnica molecular no nos asegura que la hibridación se produjera en Canarias, por lo que podría haberse producido en Madeira, Andalucía o en otros lugares. Tampoco la fecha en que la hibridación se produjo. En modo alguno compartimos el argumento de que *aparece de forma mayoritaria en las islas de viticultura de exportación (La Palma y Tenerife)*, como hemos razonado en la Cuestión 18<sup>a</sup>, sobre el trabajo de campo del propio Sr. Zerolo. Además, según el Informe Barrioso y los Informes consulares británicos, la situación de la Malvasía (y del resto de la viticultura) era peor incluso en La Palma que en otras islas a partir de mediados de siglo XIX, consumiéndose fundamentalmente vino peninsular, con reintroducciones de variedades procedentes de Andalucía y con denominación del vino como *Vino*, sin matiz alguno de que fuera blanco, tinto o procedente de alguna variedad, cosa que no sucedía (salvo en Gomera) en ninguna de las Islas, tal y como explica Barrioso. Tenerife había iniciado y luego completado la reconversión de vino blanco en vino tinto.

Por otra parte, la narración histórica que parece apoyar aquella dicha tesis es realmente endeble porque la situación de la Malvasía en Madeira no se compadece con la versión oficial, pues no parece que la introdujera Enrique el Navegante, ni que existiera Malvasía en el siglo XV, ni que esa variedad llegara a Canarias desde Madeira, ni que la Malvasía de Madeira a finales del XVII, con los accidentes criptogámicos y la posterior filoxera, pudiera garantizar una continuidad del mismo varietal. Tampoco la preexistencia de la Malvasía de Sitges en Sitges antes del siglo XVIII, por más que se quiera reforzar ello con una pretendida recogida de esta variedad en las Cruzadas o en otras expediciones catalanas, no ya porque no se puedan concretar sino porque no existe rastro de una hipotética plantación de Malvasía en Cataluña en aquellas fechas.

Otra cuestión a responder, y no es menor, es la de si la Malvasía de Sitges pretendidamente primigenia, hubiera podido prosperar adecuadamente en las diversas zonas y cotas de Tenerife como para producir tanto vino de Malvasía como el que se exportó en las segunda mitad del XVI y buena parte del siglo XVII, aunque se tratara de un vino de uva sin sobremadurar, como sí lo fue en el siglo siguiente, en el que el jesuita Sánchez explicaba cómo por ello, una finca que podía dar cien pipas daba finalmente treinta de vino generoso.

Por ello, en términos probabilísticos, entiendo que resulta más probable una reintroducción de la Malvasía de Sitges (entendida como variedad clonal, no como procedencia geográfica) en la primera mitad del siglo XX en Fuencaliente de La Palma, o dicho de otra manera, que la Malvasía Dulcissima que vio Barrioso en las distintas islas de Canarias es precisamente la que hoy es hegemónica en Lanzarote.

Lo cierto es que todas estas circunstancias han originado una divertida consecuencia en el Registro de Variedades. La pretensión de convertir la “Malvasía Auténtica” (Malvasía de La Palma) en “Malvasía de Canarias”, se ha visto truncada por cuanto que se trata del mismo clon que la Malvasía de Sitges, por lo que ha tenido que inscribirse como “Malvasía Aromática”. En Lanzarote, la Malvasía se ha inscrito como Malvasía Volcánica.



Son muchas las cuestiones a investigar y desentrañar, como la evolución de la viña en La Palma y las restantes Islas en el último cuarto del siglo XIX y la primera mitad del siglo XX. Por otro lado, los futuros estudios de caracterización varietal de la Malvasía Volcánica podría deparar alguna sorpresa, porque intuimos que dicha variedad podría englobar una diversidad de clones. Por el mecanismo de la profecía autocumplida, dado que la Malvasía de La Palma es oficialmente la *Auténtica*, los estudios se han encaminado en esa dirección, descartando otras hipótesis. O eso creo.

#### **IV. La Malvasía Volcánica de cara al futuro.-**

##### **21ª La investigación como método de mejora y conocimiento.**

Queda mucho por conocer de la Malvasía Volcánica (también de otras variedades autóctonas). Partimos de la base de que los vinos procedentes de variedades singulares tienen un amplio recorrido siempre que se logre reflejar su especificidad, es decir, los elementos que puedan distinguirlo organolépticamente de los restantes tipos de vino. Dicho de otra manera, la elaboración de un vino cuyas características específicas puedan obtenerse únicamente con esa variedad. Aproximarse a ello es un valor de mercado ante la creciente homogeneización de los vinos, por excelentes que sean, tal como vienen denunciando varios expertos.

En ese afán hemos iniciado hace más de un año unos trabajos I+D, liderados por Nicolas Bernard, ingeniero Agrónomo de la escuela agronómica de Montpellier, actualmente trabaja en el departamento de investigación Vivelys<sup>66</sup>.

Los planteamientos básicos y objetivos pretendidos en el proyecto de investigación pueden resumirse de la siguiente manera:

Partimos de la base de que de entre todos los componentes del aroma, los más importantes para la tipicidad y calidad de un vino son precisamente los aromas aportados por la variedad (Riberau- Gayon).

El aroma de uva, sea por los elementos libres o por sus precursores (no volátiles ni odorantes) es el que contribuye o potencia en mayor medida su carácter varietal. De entre las dos tipos básicos (Aromas Reductores o tipo Tiol y los Aromas Terpénicos), destacamos los Terpinoles.

Los Terpinoles (pertenecientes a la familia de los terpenos), tienen especial importancia en las uvas terpénica o de la familia Muscat, que engloba, las Malvasías, el Moscatel y el Moscatel de Alejandría, además de otras variedades terpénicas como Gewurztraminer, Pinot Gris y Riesling. Entre los principales terpinoles de estas variedades conviene destacar el linalol, el alfa-terpineol, el nerol, el geraniol, el citronellol y el ho-trienol porque estos aromas con sabor a rosa desempeñan un papel muy importante.

---

<sup>66</sup> Trabaja en estrecha colaboración con los prestigiosos investigadores en Viticultura a nivel mundial, Alain DELOIRE, Herman OJEDA, Y Alain CARBONNEAU.

Los terpenos llegan generalmente a su meseta antes que el nivel de azúcar buscado, por lo que las técnicas más utilizadas como la refractometría, pH y acidez no proporcionan información del potencial aromático del vino. Hay que desarrollar otros métodos que permitan cuantificar la calidad aromática de la uva durante su maduración para decidir el momento de entrar en bodega. En nuestro caso con la herramienta Dyosystem.

Como consecuencia de lo anterior pretendemos alcanzar un triple objetivo:

- a) Determinar las características cualitativas/cuantitativas de la uva a vendimiar.
- b) Proponer una metodología de vendimia acorde al producto definido, habida cuenta de la multiplicidad de parcelas vitícolas con maduración (a efectos de los aromas pretendidos) heterogénea.
- c) Proponer un proceso de elaboración coherente considerando la materia prima existente y las herramientas tecnológicas de transformación existentes en la bodega.

En definitiva, dado que el aroma del vino está ligado al desarrollo de las distintas etapas de su elaboración y al “Know How” del enólogo (pero sobre todo es un reflejo de las características específicas de la uva y su terroir), ello supone intentar una buena caracterización de la materia prima en la viña y la adecuación del proceso de transformación utilizado. Para ello es necesario entender y poder calificar en términos de madurez (fenólica y aromática), las distintas parcelas o zonas de las distintas variedades, especialmente de la Malvasía Volcánica.

El mayor o menor éxito en el empeño dependerá del conocimiento de la materia prima, y las parcelas más adaptadas a cada una de ellas. Y al mismo tiempo debería permitir a la bodega el establecer una logística de elaboración coherente e integral.

Los obstáculos son importantes porque la uva cambia de una campaña a otra no solo por la variabilidad climatológica. Tenemos que guiarnos con los instrumentos que la ciencia nos ofrece y utilizar los diferentes conocimientos científicos de forma conveniente. Además, el consumidor quiere un producto homogéneo y de calidad todos los años y todos los meses del año.

El Grifo, 9-VI-2011