

ANDRÉS DE LORENZO-CÁCERES

***MALVASÍA Y
FALSTAFF***

LOS VINOS DE CANARIAS

INSTITUTO DE ESTUDIOS CANARIOS

LA LAGUNA DE TENERIFE

IMPRESIÓN DE CUATROCIENTOS EJEMPLARES NUMERADOS, LOS CINCO PRIMEROS SOBRE PAPEL ESPECIAL.

N^o 195

STUDIORUM
CANARIENSIVM
INSTITVTVM



REG. SANCTI
FERDINANDI
VNIERSITATIS

CONFERENCIAS Y LECTURAS

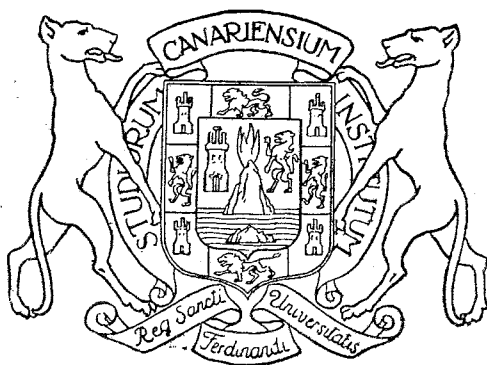
SECCIÓN I: CIENCIAS HISTÓRICAS Y GEOGRÁFICAS

VOLUMEN III (SEC. I: NÚM. 1)

ANDRÉS DE LORENZO-CÁCERES

MALVASIA Y FALSTAFF

LOS VINOS DE CANARIAS



LA LAGUNA DE TENERIFE

1941

J. M. Alzola
Proprietario, 15
San Pedro de Macis

Es propiedad
INSTITUTO DE ESTUDIOS CANARIOS
La Laguna, 1941

IMPRESA CURBELO.-SAN AGUSTÍN, 47.-LA LAGUNA

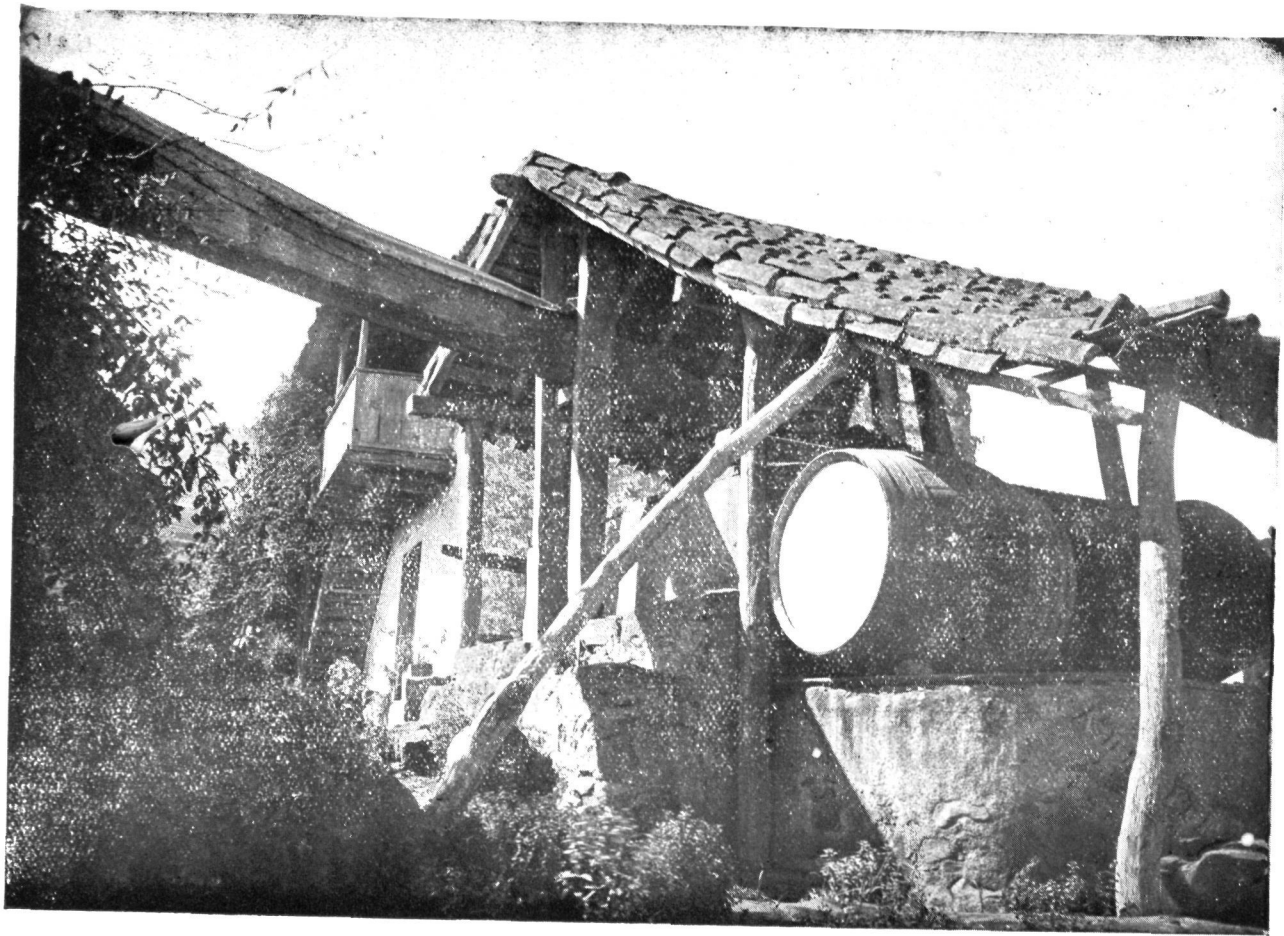
NOTA Y DEDICATORIA

Las páginas que siguen recogen las palabras que hubimos de pronunciar como Director del Instituto en su sesión extraordinaria celebrada el 21 de febrero último en la Universidad de La Laguna.

Al darlas a la luz, en obediencia del acuerdo de los allí reunidos, hemos juzgado oportuno añadir al texto, destinado en principio a su simple lectura, unas suscintas y breves Notas.

Queremos que el nombre entrañable de Agustín Espinosa, prematuramente perdido para la poesía y el saber canarios, honre en la primera página este pequeño libro devotamente dedicado a su espiritual tragedia.

La Laguna, 29 de Marzo de 1941.



LAGAR TINERFEÑO

FOT. BENÍTEZ

NUESTRA hermosa tierra ha sido cultivada desde siglos. Ha sido modelada. Llevad la fantasía cinco siglos atrás, ¿qué veis? La historia y la memoria os llenan el recuerdo de hermosos bosques. Pinos Laureles. Barbuzanos. Madroños. Mocanes.

Tratad de puntualizar más: Los montes terminan en campos de cebada. Junto a la costa florecen las siemprevivas azules sin aroma. En tal cual rincón se desarrolla un mocán, con sus pequeñas frutecillas. Los barrancos, poblados de tabaibas, cuelgan en sus márgenes las flores de la tacorontía.

Abrid los ojos ahora. Nuestros bosques han huído, trepándose a las cumbres. Han dejado el terreno a maizales, viñedos, trigales, huertos. Otras montañas muestran sus calvas. Las barranqueras apenas si alguna vez cantan el agua.

La isla en sustitución de sus humildes flores tiene un ancho, perfumado, fresco cinturón de rosas.

Ha sido sencillamente cultivada. Labrada. Estilizada.

La historia de su estilización sería bellísima. Es la historia que está como el azul a través de la ventana detrás de nuestros Espinosas, Vianas, Abreus, Peñas. Historia de esta belleza que ha tenido, también, sus protagonistas.

¿Cabe nada más sugestivo que la noticia poética que se levanta como una perdiz entre la maleza manuscrita o impresa que cubre nuestras áridas crónicas?

Nuestros historiadores nos han dejado las listas grandes de la conquista. Mas la mano que calzó el guantelete no debe tapar la mano que plantó la primera rosa.

Otras manos tampoco deben permanecer en el anónimo. La mallorquina que sembró las primeras higueras, la marquesal de Adeje que marroquizó nuestro panorama de nopales, la inglesa de Alfred Diston que cultivó la primera dalia...

En esa historia por hacer de nuestras gracias, saberes, artesanías, elegancias, cultivos, pensamientos, las páginas vinícolas ocupan un gaseoso, desbordado, capítulo.

Trozo traspasado de poética luz que quisiéramos revelar con nuestras palabras. Si ellas fuesen alado puente que nos descolgasen, siquiera con la sensibilidad, dentro de nuestra pasada grandeza, tendríamos por mil veces dichosa la ocasión de pronunciarlas.

La naturaleza canaria se contiene en una de las obras más bellas de la insular literatura. Don José de Viera, que dió tantas caras a la fama preservando su corazón entero para la patria, la reanimó en su *DICCIONARIO DE HISTORIA NATURAL*, cuyas páginas reclamará siempre el canario antólogo.

Viera ha tratado nuestro elemento natural con una gracia y una belleza delicadas. Bajo su poético padrinzgo se hallan catalogados pájaros y flores, piedras y animales y aún objetos tan preciosos como el *ámbar* que perfuma las viejas historias señoriales de Fuerteventura.

Las islas se miran apretadamente en esta joya como las hermanas en el mismo espejo. La predilecta Tenerife, particularmente, tiene allí su fisonomía. Su acento. Su voz.

Nuestra historia ha olvidado demasiado nuestros pequeños asuntos. ¿Quién entre nosotros recuerda actualmente a Megliorini? Nadie sería capaz, entre los numerosos, de robarle al olvido su dramática dedicación a la pequeña cochinilla.

Sin embargo la cochinilla dió carácter a nuestro siglo XIX, como la seda se lo dió al XVIII, la caña de azúcar al XVI, los vinos a este último siglo y al XVII y el plátano se lo ha dado al XX.

No es nuestro ánimo divagar, con todo, sobre la agricultura.

Hemos de referirnos, concretamente, a nuestros vinos. Hacer su elogio. Publicar su historia. Reforzarles poética y literariamente. Ceñir a sus pies de fantasía las alas de la propaganda.

La vid, como es bien sabido, nos llegó del oriente europeo.

Nuestra Malvasía es tan alegre como transparente el cielo egeo que cubre la isla que le dió su nombre. La isla griega de Candia denomina a su vez un pago tinerfeño de viñedos, raíz del marquesado de este título.

Su origen helénico, clásico, es un feliz augurio. Su clima es heroico; clara su estirpe. Su grande tradición la dota desde su fuente de nobleza. Plantadas nuestras islas de viñedos, junto al cultivo inicial de la caña dulce, sus caldos riegan la más universal literatura.

La escena inglesa de Shakespeare se ilumina de súbito con sus luces. Una

lengua de fuego de nuestras islas declama maravillosos versos dentro del hon-do teatro.

Doll Teart-Sheet irrumpe así alegre en la taberna de Eastcheap. Su posadera Mistress Quickly advierte que ha bebido demasiado Canarias, *vino maravillosamente penetrante y que perfuma la sangre*. (LA SEGUNDA PARTE DEL REY ENRIQUE IV).

Sir Toby Belch recomienda al decaído Sir Andrew Aguecheek la copa de Canarias que le falta. La copa que le reanime sobre las tablas de NOCHE DE REYES; O, CÓMO QUERÁIS.

Todavía otra cita shakespeariana extraída de LAS ALEGRES COMADRES de WINDSOR, donde el dueño de la posada de Inn se despide para beber Canarias junto con su honrado caballero Falstaff.

Es precisamente Sir John Falstaff, la gran creación literaria, que recibe de su ingente autor el mote de *Sir Juan Canarias y Azúcar*.

He aquí que la lengua de fuego bautiza un extraordinario personaje. Le da su voz y su gracia. Sir John, que bebe la Malvasía con un terroncito de azúcar, toma para la fama el bien amado nombre de las islas.

Sea bendito este Sir John bebedor empedernido de LA PRIMERA PARTE DEL REY ENRIQUE IV que guarda sobre sí esta extraña cuenta de su cena:

Item. Un capón	2 chelines	2 peniques
Item. Salsa		4 p.
Item. Vino canario, dos galones	5 ch.	8 p.
Item. Anchoas y vino canario después de la cena	2 ch.	6 p.
Item. Pan		1/2 p.

que hace exclamar al Príncipe Enrique: *Es monstruoso. Nada más que medio penique de pan para esa intolerable cantidad de Canarias*.

Nuestras islas dormidas con sueño de oro en la ruta maravillosa de la fecundidad americana sirven de refugio a viejos galeones y navíos; se enardecen de naves corsarias y piratas. Se encienden, en una palabra, de gloriosas armadas.

A bordo de sus embarcaciones suben—buenas las guineas o las espadas—malvasías. Suben también felices sarmientos que junto a los magníficos colonizadores insulares de Indias apoyan los fundamentos canarios del desarrollo del mundo nuevo.

Así el Perú conserva el canario origen de sus vinos. Rememora por la pluma de Ricardo Palma el instante en que Francisco Carabantes llevó de las islas los primeros sarmientos de uva negra que se plantaron en el incaico imperio.

En el pago de Taracaca, en Ica, cita Palma, en sus TRADICIONES PERUANAS (Tomo II: UNA EXCOMUNIÓN FAMOSA), de Córdova y Urrutia que escribía en 1840, existía a la sazón una viña de uva negra, hija de las plantadas por Carabantes.

El mismo origen tuvieron otras vides sudamericanas, siendo las primeras cepas plantadas en Chile transportadas del Cuzco y oriundas de las Canarias. (Pablo Pacotlet, VITICULTURA, Barcelona, 1928, p. 249.)

Nuestra vid sigue en la ruta americana a la caña dulce que los hispano-americanos recibieron de los colonizadores canarios junto con el modo de elaborar el azúcar.

El ancho camino de América, tan estrecho para nuestros vinos más tarde, se engrosaba de elementos canarios para la colonización. Fray Tomás de Berlanga le surca llevando consigo las plantas canarias raíces de los bananeros americanos.

Muchos gallos—entre tantas otras especies animales—cantaron a la luna generosa y profunda de América con canto aprendido bajo las estrellas canarias.

El insular panorama se ofrece en tanto encendido de sus grandes bodegas. Sus campos exhalan el baho tibio y perfumado de sus generosos mostos, mientras la tierra parece doblemente caldeada por el cálido sol y el ardiente líquido.

La isla de Tenerife toda era una magnífica barrica.

Hacia este natural regalo llevaban sus golosos labios príncipes y menestrales, artistas y rústicos. Un dulce pozo de felicidad se derramaba sobre la sed del mundo.

Un áulico ejemplo nos brinda la historia misma de nuestra patria, en el siglo XVIII: El Rey Carlos III.

Las MEMORIAS del Conde de Fernán-Núñez, Embajador, escritor, Grande, recogen la sencilla intimidad de las reales cenas de la magestad carolina. El regio comensal cerraba la lista de sus platos con una copa de Malvasía.

Las grandes mesas se iluminan a la par con la bebida generosa. Se queman de su luz canaria. De su atlántico y africano fuego.

Don José de Viera, Ayo del Marqués del Viso, recorre Europa en unión de su pupilo. *L' Abbé Viera*, como el mismo se llamó alguna vez a la francesa, es autor, entre otros, de un dichoso VIAJE A ARANCIA Y FLANDES (1777 y 1778).

Este viaje, rico de anécdotas, nos narra la cortesía del Embajador en París, Conde de Aranda, ofreciendo a su canario invitado el vino de su patria. Regando con la insular Malvasía la comida condal de un brillante convite.

El mismo DIARIO en sus anotaciones del 15 de Agosto de 1777 señala la

ruta seguida por esta *muy excelente* Malvasía dulce de Canarias: Embarcada en Tenerife, llega a Ruan, remontando el Sena hasta París.

Una gran patria de vinos habría de dar el gran bebedor, gemelo en la medida del Duque de Clarence, de quien la leyenda supone pidió morir ahogado en un barril de Malvasía. Un bebedor que entrara en la historia como genial borracho.

El nombre de Botazo reclama el rótulo de una taberna. Su buena estrella de bebedor sería adecuado lucero sobre las gaseosas cabezas. Talismán de su historia de albañil lagunero que tiene en la Corte el decisivo lance de su vida.

Habiendo visto nuestro albañil a un caballero acometido de muchos, pone su divina inspiración en su defensa. Huidos los agresores, el socorrido caballero demanda el precio de su vida puesta milagrosamente en salvo.

En un pellejo de vino lo cifra el gran bebedor Botazo. El desconocido, que como en los mejores cuentos era el Rey de España (Felipe IV), se lo concede diario por toda su vida.

La misma corte inglesa de Carlos II fué teatro de un incidente histórico, embriagado por nuestro vino: El de la comisión de naturalistas designada para pesar el aire en nuestro Pico de Teide.

El benedictino P. Feijóo le ha hecho sitio en la Carta XVI, N.º 40, del II tomo de sus CARTAS ERUDITAS Y CURIOSAS (Nueva imp., Madrid, 1778, p. 232). Su pluma nos describe la expulsión de la Embajada de dos miembros de la Real Sociedad de Londres, solicitantes de una carta recomendadora para el Gobernador de Canarias.

Nuestro Embajador, creyéndoles mercaderes de *el excelente licor*—elogio de benedictino—de nuestras islas, les pregunta qué cantidad del mismo deseaban adquirir.

Su respuesta de que sólo trataban de pesar el aire les presenta al suspicaz diplomático como dos indudables locos a los que hace poner sin excusas en la calle. Regocijado y picante acude enseguida a Witheal Palace, ante el Rey y los palaciegos, expositor del divertido caso.

Tal fué su infortunio. Su desgraciado chasco. Su Magestad y el Duque de York eran patrocinadores de la científica expedición. El embajador español no halló la explicación que le cubriera de las cortesanas puyas, del europeo ridículo.

El mismo Voltaire, desde París, dió al fuego que le quemaba los punzantes versos que comienzan *Du dernier Roi d'Espagne un grave Ambassadeur*, finalizando *il pourrait les aider dans le savant voyage; il les mit pour des fous, lui seul était peu sage.*

Entresacados al azar entretejen estos hechos el histórico fundamento del canario hechizo. Luces vivas de la diluida aureola del Canarias. Faros de orientación en la gloriosa ruta. Hábitos de los caídos luceros portadores de esa inefable luz del beodo.

Todavía nos cabe relatar en lo político, el brindis del último prefecto francés de la Luisiana. Brindis rendido a España en el momento en que su antigua colonia se acoge bajo la bandera de la Unión Americana.

Aquel brindis del 20 de Diciembre de 1805 se solemniza con españoles vinos. Se levantan las copas en honor de España y de su Rey luminosas de Málaga y de Canarias.

El literario campo no es menos feraz que el histórico coto. La fantasía sobrepuja la realidad vivida. Le presta eternas alas. Entroniza su vuelo remontado en la shakespeariana águila.

La dulce vez de Walter Scott reenciende la inglesa devoción literaria hacia el Canarias, segura luz sobre los prados y colinas inglesas de febiana debilidad. Sir Gualterio ha estampado en EL ANTICUARIO el exquisito gusto del británico bebedor.

En sus páginas el anticuario Mr. Olbduck, luego de mostrar sus atigüedades a Mr. Lovel, le presenta una botella de Canarias y un pedazo de pastel sobre un plato de Benvenuto Cellini.

Mr. Olbduck y Mr. Lovel, exaltados en el recuerdo de los antepasados bebedores del canario vino, cegada de su luz la orfebrería de Cellini, brindan por la loveliana prosperidad mercantil en Fairpont.

El propio Scott reitera la cita de nuestro vino en sus obras EL CONDE DE LEICESTER e IVANHOE.

Si nos alargamos hasta la lejana Rusia el novelista Alexis Kuprin en el cuento UN IDILIO, de su COLLAR DE RUBÍES deja a la ramera Zoya Kamarenkova regalar a los huéspedes de la fonda *La Bahía del Dnieper* con un Tenerife excelente.

Turgénef, su paisano, descubre la estrella de la maravillosa cita en su obra literaria.

El general del Zar Don Agustín de Monteverde, natural de Tenerife, solicita de sus lejanos deudos tinerfeños el vino rico con que deslumbrar las mesas rusas. Sus festines demandan la luz que les libre de las nevadas horas. El regalo africano para la corte oriental del Continente.

Su tío el general Don Agustín de Bethencourt es íntimo del Zar, genial arquitecto, mundial celebridad. Él, sobrino ilustre, rico, generoso, renuncia en sus tinerfeñas hermanas la paterna herencia con la sola condición de recibir en

cambio dos barricas de Tenerife: una para su casa; otra para el Emperador.

La misma luz purísima del Canarias rasgaría tinieblas más penosas: Las duras tenebrosidades de la veneciana prisión de Los Plomos.

El caballero Casanova, condenado a sufrirlas, relata en sus MEMORIAS su encuentro en ella con un recluso ilustre, dueño de aquella cantida de Malvasía capaz de aliviarle la lóbrega estancia de su infortunio.

Su cita dentro de la misma Italia nos sorprende en Florencia, escenario de LA POSADERA, comedia en tres actos y en prosa de Goldoni, estrenada con ocasión del Carnaval de Venecia de 1753.

Sólo que aquí el burlado Marqués de Forlipopoli la rechaza ridículamente recibéndola de parte del Conde de Alba Florita al que había enviado a pedir una botella de Chipre: *Oh, oh, vorrà mettere il suo vin di Canarie, col mio vino di Cipro?*

La cómica colera del Marqués junto a *la locandiera*, graciosa Mirandola—*questa è una impertinenza che mi fa il Conte...*—llena la escena VII del acto II (p. 195 del IV Tomo DELLE COMMEDIE DI CARLO GOLDONI, AVVOCATO VENETO, Venecia, 1761).

Mas los prósperos días de la Malvasía declinaban con todo en el año (1799) de la redacción del DICCIONARIO de Viera. Ingleses y holandeses chocaban distintos licores. Malvasía y Falstaff tenían su epitalamio en la lejana gloria.

El erudito Don José Cadalso, españolísimo, destripador literario de la cursilería de su época, nos ha dejado el exacto diálogo de aquellas horas en su inventiva contra el siglo ilustrado ANALES DE CINCO DÍAS O CARTA DE UN AMIGO A OTRO (OBRAS, Tomo III, Madrid, 1818, pág. 392):

—*Aquí hay madera, dixo Perico. ¿Pues que?, dixe a Juan, ¿es esta comida de carpintero? No es eso, me respondió es convidar con vino de Canarias.*

Sin embargo las grandes alas de la Malvasía continuaban batiendo en el mundo. Las letras no renunciaron a su gran poder de sugestión. La misma literatura de aventuras no omitió una tan maravillosa bebida.

El novelista norteamericano Mayne Reid, al relatar en GUILLERMO EL GRUMETE O LAS RELIQUIAS DEL OCEANO, el naufragio del brick-barca *Pandora*, deja que flote sobre las aguas como una mágica evocación exótica un tonelito de Canarias.

El negro Bola-de-Nieve explicó (Cap. XXIII) la presencia del tonelito entre los náufragos. El mismo, viéndolo flotar, tras la explosión que consumó la pérdida de la incendiada nave, se había apresurado a recoger *tan preciosa reliquia*.

Los canarios vinos llegan hasta nosotros pefumados de poesía. Los mismos

autores contemporáneos perciben su literario aroma. Su evocadora luz. Ese penetrante rayo que hiere al sensible lector deslumbrándole en su memoria constelada de universales joyas.

Luz percibida por el jesuita José Spillmann en su novela LA FLOR MARAVILLOSA DE WOXINDON (Herder, Friburgo, 3.^a ed., 1922), en cuyo capítulo IX varios personajes se reúnen en *El Ancla* para beber una botella de Canarias a la salud del nuevo Lord Secretario de Estado.

Inefable luz que empuja a la cita de nuestros caldos al prosista francés contemporáneo Valery Larbaud, galo introductor de temas españoles a la fama europea.

Luminoso rastro que responde a un perdido lucero.

La estrella de nuestros vinos caida como un pendiente en el seno de la historia. Lengua de lenguas. Bengala sobre distintos cielos. Surtidor que baña un horizonte de gotas.

Nuestras Malvasías cantan sólo para la fiesta universal de la cultura. Mientras su cálido ruiseñor se ha apagado dentro de los más hermosos jardines de la tierra.

Un alba, sin embargo, se apoya detrás de las dormidas sombras.

EL vinícola comercio carece del guión histórico de su grande desarrollo. La carencia de insulares estudios económicos nos obliga a intentar por, la primera vez, su esquema preciso.

Hemos sometido a examen las más diferentes obras de diversos autores. Historias generales como las de Viera. Especiales como las dedicadas a la Inquisición por Henry Ch. Lea y A. Millares.

Junto a ellas hemos anotado los distintos viajes de extranjeros a las islas. Narraciones de Nicols, Beckman, Cook,... entre los ingleses. Viajes de Ledru, Belcastel, Vernau,... entre los franceses.

Las historias de George Glass y de B. de St. Vincent han sido no menos estudiadas que las hispano-canarias. Particularmente el minucioso libro DIE CANARISCHEN INSELN, de Francis Coleman Mac-Gregor, nos ha deparado preciosos datos.

Las obritas monitorias de Lee y de Brown nos han suministrado ochocentistas pormenores de nuestro comercio, completados tanto con los manuscritos de Alfred Diston como por el excelente estudio sobre la Exposición de Madrid de 1877.

Otros nombres más, que omitimos hasta que la oportunidad les depare cabida a lo largo de este ensayo, nos han permitido descubrir la mercantil historia hasta ahora oculta, como tras los árboles de un bosque, entre tantas páginas impresas o manuscritas.

Tenerife era casi el objeto de este tráfico. Las restantes islas no dejaron de producir excelentes vinos y ya Nicols (1526?) elogia la calidad de los de la Breña, cosechera de doce mil pipas anuales.

La navegación a Indias es la gran aspiración que desde sus comienzos signa al rico comercio. La traba que se desea suprimir. El insuperable escollo de toda esperanza.

Las cortes de Madrid de 157 representan a Felipe II el abandono del antiguo cultivo de la caña de azúcar, junto con el florecimiento del comercio de vinos, a la sazón en mercantil dificultad para la navegación ultramarina.

S. M. dió a las Cortes promesa de examinar el asunto.

Hasta mediados del siglo XVII el comercio de nuestros vinos se realizaba, casi exclusivamente, con Inglaterra.

Se embarcaban directamente a las Barbadas y otras islas de las Indias Occidentales. Hasta 1641 en que Carlos II de Inglaterra limitó, en virtud de la Ley de Navegación, su comercio a la metrópoli.

El Fiscal de la Casa de Contratación, don Pedro Gómez del Ribero, arriba a las islas con la comisión de impedir el comercio con las Indias. Los inquisidores canarios, en 15 de Junio de 1654, elevan memorial al Rey exponiéndole los perjuicios de la práctica de tal comisión.

La navegación de nuestros vinos a las Indias se hacía indispensable, suspendido el que solía mantenerse con Cabo Verde, Angola, Guinea y Brasil, joyas de la corona portuguesa, recién seccionada.

Sólo Tenerife navegaba a las Américas diez mil pipas. En esta isla los agentes ingleses ~~exclusivamente~~ cargaban las malvasías de excelente calidad entre las mejores de Taoro y Daute.

Su comercio, de cumplirse la comisión de Gómez del Ribero, no resistiría una medida semejante.

Una tal disminución llevaría consigo proporcionalmente la de los diezmos. Sus reales tercias valían a S. M. veinte mil ducados. Suspendido el indiano comercio esta suma montaría escasamente siete mil.

Las islas, donde radicaba una población de 1.500 protestantes ingleses y holandeses, estimaban bastante para sus necesidades exportar al Mundo Nuevo 1.500 toneladas anuales.

Sus naves retornarían cargadas de productos americanos, con excepción de oro, plata, perlas, cochinilla y añil.

Más grave para las islas que la Ley de Navegación dictada por Carlos II de Inglaterra, en 1641, fué la creación por el mismo monarca, en 1665, de la llamada Sociedad Canaria de Comercio o Compañía Inglesa de Vinos.

Se pretendía con la creación de este monopolio elevar el precio de las mercancías inglesas en las islas haciendo bajar, simultáneamente, el de sus caldos.

Tal medida produjo como réplica que el Municipio de Tenerife, en 1666, alejase de la isla a los agentes ingleses, prohibiendo a los agricultores tinerfeños entregar sus vinos a la Compañía.

Tenerife pudo presenciar entonces un curioso espectáculo. La gran mascarada de los clérigos y el *Derrame del Vino*, al romper los amotinados las cubas de Garachico, principal centro de las Malvasías tinerfeñas.

Sustituído el Capitán General, el Cabildo trazó en 22 de Septiembre de

1667 un nuevo plan de comercio con los ingleses. Se establecía, entre sus acuerdos—*sobre todas las cosas la disolución de la Compañía*—una nueva tasa de venta:

Los cosecheros percibirían de cuarenta y cinco a cincuenta y cinco ducados de islas por pipa, cláusula que en unión de las cinco restantes mereció la aprobación real en 27 de Febrero de 1668.

Fracasada en sus propósitos la Compañía inglesa fué necesariamente disuelta.

La exportación anual de Malvasía ascendía a doce mil pipas, de las que diez mil iban a puertos ingleses, remitiéndose las dos mil restantes, de calidad inferior, a Holanda, Hamburgo, Escocia e Irlanda.

Hasta las 2/3 partes de las importaciones de las mercancías manufacturadas eran pagadas en vino, compensándose la balanza comercial a favor de Inglaterra con envíos de orchilla, maderas de Campeche y dinero.

La boda de Carlos II de Inglaterra con Catalina de Braganza hizo que la Reina, gimiendo portugueses favores, obtuviese la prohibición de que sus vasallos transportasen los tinerfeños vinos a las colonias.

Golpe tan feliz para la isla de la Madera, subraya el Arcediano de Fuerteventura, *como infausto para las Canarias*.

Mas las islas seguían atentas al ultramarino comercio. A la venta de sus vinos en las Barbadas. Por Barbadas—nos explica el mismo Viera—entendían, entonces, los canarios todas las colonias e islas inglesas de América.

Si la Reina, necesitada por la guerra con Francia, pide un donativo (1675), el mensajero canario demanda, entre otras gracias, la real intercesión cerca de la corte londinense para el libre comercio con las Barbadas.

Una ulterior concesión del Gobierno español en los años de 1675-1681, para mil toneladas de barcos en el comercio de Indias, despertó de nuevo el espíritu de especulación inglesa.

Hacia estas fechas la pipa de Malvasía, según el cronista Núñez (1676), valía de cincuenta a sesenta ducados, y la de Vidueño veinte y treinta, y en algunos años hasta cuarenta.

Sin embargo durante muchos años anteriores estériles, las islas habían exportado grandes sumas para la adquisición de trigo, alcanzando en 1685 el más alto grado de escasez.

Esto motivó que se entorpeciera el tráfico; el vino bajó a la mitad de su anterior valor, no hallando compradores y las cajas públicas quedaron vacías.

Tal situación se explica, especialmente, por singulares causas.

Se quiso detener la marcha de los agentes ingleses autorizándoles a cele-

brar juntas sin asistencia de la justicia, erigiéndoles casi en tribunal de contratación, y la baja del precio, hasta dejar de ser remunerador, llegó enseguida.

Los ingleses, de otra parte, y sobre todo, buscaban el modo de extraer, clandestinamente, la escasa moneda que llegaba de América.

La Guerra de Sucesión española, en la que las islas tomaron partido por Felipe V, ahondó la crisis por la conclusión, en Lisboa, del tratado de Methuen entre Inglaterra y Portugal (1703).

Tal tratado restableció la entrada en Inglaterra del vino portugués a un arancel más reducido que los de Francia y España, de tal modo, dice MacGregor, a quien seguimos, que los de esta última no tuvieron ninguna venta en Inglaterra durante la guerra.

La paz de Utrecht, 1713, favoreció a las Canarias al restablecer la reina Ana en su antiguo nivel el comercio de vinos con Inglaterra y sus colonias, muy abatido entonces.

Las islas en 1717, con consentimiento de la corte española, un agente propio a Londres. Mas su misión resultó estorbada porque los ingleses se habían acostumbrado a los vinos de Portugal y la Madera.

El agente designado (25 de Mayo de 1716), Don Cristóbal Cayetano de Ponte, de la orden de Calatrava, salió por el Puerto de la Orotava en Enero de 1717, dando cuenta en Marzo de su arribo.

Llevaba diez pipas de Malvasía excelente para regalos.

Solamente Inglaterra importó anualmente de las islas, escribe el Capitán Daniel Beckman (1718), de quince a dieciséis mil barriles.

Desde la Paz de Utrecht hasta la ruptura de la primera guerra (Silesia), apacible paréntesis sólo interrumpido en islas por el hambre de 1725 y la epidemia a que dió motivo, disminuyeron poco las importaciones inglesas.

La relación anónima que guarda la Biblioteca Nacional sobre nuestras islas, editada por Miguel Sarmiento, nos refiere su miserable situación en los años 1720, 1721 y 1722.

La pérdida de las cosechas en estos años arrastró consigo la ruina del comercio. Los canarios quedaron sumidos en la mayor miseria *haviendo— dice el autor— uendido prendas preziosas, y los más, muebles para subsistir.*

Sobre esta miseria el grande huracán desencadenado a partir de las dos de la tarde del domingo día 25 de Octubre de 1722 echó el bramante de la desolación sobre las siete islas.

Tenerife recibía este infernal eolo tras haber sufrido la ruina de sus volcanes de 1704 y 1705, cegadores de Garachico, al que abandonaron sus mercados de vinos trasladándose al Puerto-Orotava y Santa Cruz.

El anónimo cronista nos refiere curiosísimos datos sobre las vinícolas transacciones, estableciendo la cosecha anual común en treinta mil pipas, de las que sólo Tenerife recogía veinte mil, la mitad Malvasía, el resto vino.

Luego de la guerra de Silesia (derrota austriaca de Mollvitz, 1741), la exportación experimentó una disminución expresiva, ascendiendo en el momento más alto sólo a tres mil pipas, según el registro de Aduanas inglés, con un valor medio de £ 41.644.

La guerra marítima entre España e Inglaterra (1761), acaecida después de la paz de Aquisgrán (1748) que puso término a la de Sucesión Austriaca, condujo a las islas a la más penosa situación.

Sin embargo sus vinos se buscaban con avidez al comienzo de la Guerra de los Siete Años, especialmente en 1758 en que los barcos ingleses aportaban a las islas para embarcar vinos con destino a sus tropas combatientes contra las colonias francesas.

En 1763 se exportaba a Gran Bretaña e Irlanda ~~o~~ ~~monna~~, tampeche y dinero, pero sólo poco vino, pues se había perdido casi completamente el gusto por la Malvasía.

Hamburgo, en cambio, recibía de nuestras islas dinero, con pequeñas cantidades de vino. Canarias exportaba a las colonias inglesas de América exclusivamente sus caldos.

El malaventurado George Glass consigna que solamente la isla de Tenerife, en 1764, navegaba quince mil pipas a Norteamérica. Este comercio se realizaba en manos de católicos irlandeses emigrados.

El Capitán Cook, (TROISIEME VOYAGE, trad. M. D***, París 1785, I, pág. 25), explorador de mares, universal viajero, adquiere el 1 de Agosto de 1776 una pipa de Tenerife en doce libras esterlinas.

La media de las tinerfeñas cosechas vinícolas de 1775-1790 llega hasta veintidós mil pipas. (Una nota de B. de St. Vincent, recolector del dato, para el lector francés, le advierte que la pipa equivale, poco más o menos, a 680 pintes de París).

Reynal (HIST. PHIL, T. III, lib. IV), estima de diez a doce mil pipas la exportación de Malvasía del Archipiélago (1780). Labillardière, (VOYAGE A LA RECHERCHE DE LA PÉROUSE), 1792, en treinta mil la cosecha anual de vinos.

Su mejor calidad es valuada en 120 piastras (La *piastre*, desde 1772: 5 francos, 29 céntms.—ANNUAIRE; 5 francos, 27 céntms.—Biornerod). Su calidad mediocre sólo alcanza la mitad menos.

Lord Macartney, en el relato de su embajada a la China, (T. I, pág. 152)

mide las tinerfeñas cosechas en veinticinco mil pipas (1793). M. Anderson (TROI SIEME VOYAGE DE COOK, ed. cit. I pág. 39), casi dobla esta cifra: Sus cuarenta mil pipas son acaso exageradas.

Una pipa de cien galones, según Macartney, no se vendía más cara de 10 libras esterlinas. (*Op. cit.* I, pág. 121).

Santa Cruz de Tenerife exportaba los vinos con destino a las Américas (B. de St. Vincent, ESAAIS, An XI, París, p. 285), mientras el Puerto de la Orotava expedía los destinados al Extranjero.

La decadencia del gusto por el Malvasía, como consecuencia de la Guerra de los Siete Años, le hizo dejar su plaza a los vinos de Francia, mientras el tratado de Methuen facilitaba en Inglaterra su sustitución por el Madera.

En esta situación las islas imitaron un tipo de este último, obteniéndolo de sus viñas Vidueñas.

Tal vino mereció satisfactoria acogida, haciendo concebir a los cosecheros canarios las más altas esperanzas. Inglaterra y los EE. UU., recién reconocidos (1783), les abrieron sus puertas.

Las campañas napoleónicas, manteniendo a Europa en Guerra, redoraron el vinícola comercio. Madoz (DICCIONARIO, art. *Canarias*) señala para el marítimo paréntesis, abierto desde 1789 hasta la Paz de París (1814), el precio tope de mil quinientos reales la pipa.

Urey Lisiansky, capitán del *Neva*, de la marina rusa, manifiesta haber pagado en el puerto de Santa Cruz y en Octubre de 1803 *solamente* noventa pesos por una pipa de Tenerife.

El Congreso de Viena, reanudando los rotos lazos europeos, dejaba a nuestros vinos en la temida pendiente. Es la hora en que los del Cabo de Buena Esperanza les suplantán en Inglaterra.

Hora también de la dura competencia de los Jerez y Madera, no menos que de los vinos de Francia y Portugal. Amarga hora sobre las que se cerraban antiguas y estranguladoras manecillas.

La isla de Tenerife (Ledru, VOYAGE, I, París, 1810, pág. 126), en sus abundantes años produce hasta veinte mil pipas, reducidos en los comunes de doce a quince mil; sólo un tercio de esta cantidad se dedica al comercio.

Este vino vendido al Extranjero cambia a menudo de nombre, tomando en América el de Madera. La Malvasía, reducida al consumo de sus cosecheros, se vende de quinientos a seiscientos francos la pipa de París, (unos ochenta céntimos cada *pinte*).

La exportación total de las islas en 1826 la detalla Mac-Gregor (*Op. cit.* pág. 190), en 91.992 Q. de Barrilla, 6.938 garrafones de aguardiente,

178 Q. de almendras, 1.149 Q. de orchilla, 12.024 sacos de orchilla, 21 cajas de seda cruda y 9.682 pipas de vino, con un valor de £ 150.000.

La exportación de vino al Extranjero, que se había mantenido en los diez años posteriores a la Paz en unas nueve o diez mil pipas, había disminuído, extraordinariamente, hacia 1831.

Según datos seguros, declara el antiguo cónsul inglés en las islas, sólo desde 1825 hasta 1828 se embarcaron anualmente por el Puerto de la Orotava un promedio de 5.623 pipas, frente a las cuales no se exportaron en 1829 por el mismo puerto más de 2.438.

Mac-Gregor resume a la vista de estos datos que no cabe apreciar la exportación total de todas las islas, en los días que escribía su obra, en una cantidad más alta que la de tres mil pipas.

Los derechos de introducción en el Reino Unido, que se gestionaron rebajar a base de los exigüos impuestos aplicados a los vinos ingleses en islas, aceleraron el infortunado proceso. Los mil quinientos reales que hemos señalado en 1789 son sólo trescientos en 1864 (Madoz).

Los manuscritos inéditos de Alfred Diston nos han permitido recorrer la escala de esta decadencia. He aquí, expresados en pesos, los precios alcanzados en Tenerife, en intervalos de cinco años, hasta casi la infección del *oidium*:

1800. 46	1815. 45	1830. 20	1845. 18
1805. 52	1820. 33	1835. 15	
1810. 54-56	1825. 35	1840. 21	

Hemos de señalar que en 1799 el precio se cifra en 37 pesos, descendiendo a 24 en 1848, último de los años consignados por Diston. Su máxima valoración corresponde al período 1811-13: 74, 84 y 80 pesos respectivamente, y la mínima a los años 1833-35: 13, 13 y 15.

Luego de una momentánea alza en 1836 (22 a 26 pesos) desciende de nuevo hasta 13 y 15 en los años 1837-38, repitiéndose el último precio en 1843, 1844 y 1846.

Hacia 1848 la decadencia era evidente. Victor Pruneda, autor de UN VIAJE A LAS ISLAS CANARIAS, dado a la estampa en este año, relata en sus páginas que la antigua riqueza vitícola había cedido hasta el punto de destinarse las tierras de viñas al cultivo de cereales.

Los vinos habían caído a tan bajo precio que Pégot-Ogier en LES ILES FORTUNÉES OU L'ARCHIPIEL DES CANARIES (II, París, 1869) destaca que sólo una casa extranjera del antiguo comercio subsistía a la sazón en el puerto de la Cruz.

La calidad, sin embargo, permanecía a salvo.

Brown la estima digna de sus mejores tiempos en su guía *MADEIRA AND THE CANARY ISLANDS*, Londres, 1898. Este autor consigna los siguientes precios alcanzados por las exportaciones hacia fines del siglo XIX:

1884.	£ 6.740
1885.	» 4.885
1898.	» 25.000

Las variedades vitícolas que Brown recoge son: tintillo, negramolle (tintos); moscatel (tinto y blanco); berdello, Pedro Jiménez, forastero y vigarieja (blancos).

El vino común nuevo se vende en una cantidad que oscila de 150 a 175 pesetas la pipa (1898). Su más alto precio no rebasa el de 250 pesetas.

La pipa del país—nuestra medida de capacidad—equivale a 480 litros: 106 ½ galones. La exportación (450 litros: 100 galones) logra una más alta valoración.

Tales son los vinos con que las islas concurren a las exposiciones de Madrid (1877) y París (1898). Don Patricio Estévez, en su artículo de *LA ILUSTRACIÓN DE CANARIAS* (N.º 1, págs. 8-10, 1898) informativo del lector canario, detiene su pluma sobre los vinos de la exposición parisina:

La Madera ha obtenido el gran premio de honor y nosotros gracias que hemos obtenido unas cuantas medallas.

Tras nuestra modesta representación en la madrileña exposición, llegaban nuestros vinos a la Universal de París.

Sin un gran aliento en la organización, faltos de una primorosa apariencia, pobres de embotellados, estaban allí los últimos representantes de una de las más altas tradiciones vinícolas del mundo.

LA isla de Tenerife se quemó en la fiesta de sus vinos. La más gozosa alegría la llenó de su luz. La isla era poco más de un gran viñedo.

Este abrasador fuego explica que en ocasiones solemnes la isla se haya visto a sí misma como una ardiente bacante. En Icod de los Vinos se juró la Constitución de 1812 con grandes fiestas: Siete doncellas simbolizaban las siete islas en la gran cabalgata; la representativa de Tenerife iba revestida de pámpanos.

Su sensual imagen decora el gozo tinerfeño. La diosa belleza coronada de pujantes savias. El vino la calaba como una alta temperatura. Bañándola en el goloso almíbar de las maduras uvas.

Otra temperatura templaba a los dulces aborígenes, supuestos restos de una antigua civilización mediterránea. Estos aborígenes nuestros, desconocedores del vino, no eran sin embargo abstemios.

Un pueblo situado bajo el más rubio sol necesitaba comulgar en él. Sentirse transportado en ese rayo de luz que vibra en toda fermentación de frutales jugos. Sumo de tierras, de soles, de aires. Poso de naturales elementos regidores de la universal distribución de los vinos.

Nuestros guanches encontraron su licor exprimiéndolo de las frutecillas del mocán.

Este desconocimiento del vino, semejante a la inocencia, llena de ingenuos arreboles el relato del genovés Nicolás de Recco (1341) contenido en el manuscrito de Bocacio, extractado por Mr. Barker Webb y Mr. Sabin Berthelot.

Un grupo de cuatro indígenas, llevados a bordo, se comportan como cortesanos entre los europeos viajeros. Desnudos, sin otro vestido que unas cortas faldillas de palma teñidas de rojo y amarillo, largas las rubias cabelleras, son la ardiente temperatura canaria sobre la nave.

Toman, curiosos, el pan que desconocen, la carne y el queso. Su rusticidad les empuja a comer los higos puñadas. Sólo frente a la misteriosa claridad de las servidas copas rehusan beber otra cosa que agua.

El maravilloso néctar era extraño en una patria cuyo corazón habría de hincharse como la lluvia a un copo de algodón.

Otras naves bogarían hasta mirarse en el limpio espejo atlántico. Espejo

del azul más puro, reflejo de su honda profundidad. Naves conquistadoras portadoras de las banderas para inflamar el aire de las pobladas frondas.

El vino aun antes de ser connatural a sus frutos fué protagonista en Tenerife. Los rudos guerreros le tuvieron por talismán de sus preciosas gestas. El también desembarcaba en una tierra que habría de adjudicársele en un todo.

Los hispánicos soldados bebieron a la hora del conquistador: esfuerzo el Jerez y el Cazalla, de los que Antonio de Viana, el clásico poeta tinerfeño, pudo decir (1604) en el canto VI de sus ANTIGÜEDADES,

...que ahora fueran

mejores de Tegueste o de la Rambla.

Tegueste y la Rambla. Hermosas tierras de viñedos. Solares antiguos de la vinícola estirpe. Clásicas citas de siglos en nuestra historia. Faros de la gran luminaria que abrasó, abrazándola, a Tenerife.

Junto al Infante Don Enrique el Navegante de los madeirenses, portador a la portuguesa Ma de Malvasía y a Pedro Jiménez, introductor en el campo andaluz de la cepa de su nombre, guardada en su canuto de licenciado de Flandes, nuestras islas deben honrar la inefable memoria de John Hill.

Este inglés de Tauton, escribe el factor Thomas Nicols (s. XVI), plantó la primera viña nacida en la isla del Hierro.

Mercurio y no Marte apadrinan así las herreñas parras. Mas seis nombres permanecen ignorados para las restantes islas. Seis nombres de desconocidos héroes que habremos de conmemorar juntos en el dulce recuerdo de Hill.

La conquista de las islas de Fuerteventura y Lanzarote, casi un siglo antes de las restantes, debido a la expedición normanda de Juan de Bethencourt, nos induce a mirar las vides de Francia como posibles troncos de vides mejores y lanzarotefías.

El mismo bastardo del célebre Gadifer de la Salle, compañero de Juan de Bethencourt, muerto en circunstancias heroicas, ha dejado su nombre a la Viña de Aníbal, de la mayorera isla.

La dulce Tenerife, verde de apretados pámpanos, se decoró con la belleza de sus uvas. Era una grande fuente natural serpenteada de chorros sobre una base de racimos llenos como corazones.

Amamos esta gran pirámide con su punto de nieve sobre el tibio regazo de su seno.

Obelisco sobre un pedestal de rosa. O campanario sobre un baile de espumas.

Oran amarre para naves, puerto del sol en poca tierra, la isla de Tenerife es golfo para el viajero impulso. Dorada rada de propicio comercio.

Los extranjeros la recorren aun antes del despertar de su sueño, dormida su oscura antigua conciencia mediterránea. Portugal rompe una lanza para que España no quiebre su hechizo. Los ojos abiertos, toda Europa gira ante sus hondas pupilas.

La literatura que ha producido este desfile junto a las atlánticas islas es tan sugerente como documental. Relatos de viajes animados de hondas perspectivas. Años en la ruta del sol, en el recinto mismo del antiguo paraíso.

Thomas Nicols; en su relación incluida en los VIAJES de Purchass, pudo hacia 1526 destacar junto a los tinerfeños vinos de la Rambla los palmeros caldos de la Breña, semejantes a la Malvasía.

Era la isla de la Palma dulce de azúcares, sabrosa de mieles. Junto a sus históricos magníficos ingenios, el P. Abreu Galindo encomia la rara calidad de sus rubios panales.

La vitífera vecindad vuelve esta miel morena. El fructífero historiador señala la inferior calidad de la miel elaborada en la proximidad de los viñedos. Vides y mocanes entintan las apícolas fraguas.

Se nos presenta así el palmero suelo generoso de toda suerte de almibarados goces. Azúcares, mieles, malvasías. Junto a confituras deliciosas entre las de unas islas cuyos dulces cantaron don Luis de Góngora y Mateo Alemán.

Un siglo más tarde Sir Edmond Scory en sus OBSERVACIONES SOBRE EL PICO DE TENERIFE, etc., también publicada por Purchass, distingue los dos insulares géneros de vino: el Vidueño y la Malvasía.

El Vidueño, obtenido de un racimo grande, es un vino flojo; la Malvasía extraída de otro grueso y redondo, parece poder atravesar los mares, sin dañarse ni alterarse, rodeando al mundo de un polo a otro.

Sir Edmond estampa en sus OBSERVACIONES la enológica topografía. Redora la secular fama de los caldos de Buenavista, Daute, Orotava y Tegueste, junto al de la Rambla, impar entre los impares vinos tinerfeños.

Tal disección topográfica reanima más antiguas palabras. Las históricas, primogénitas, palabras del P. Espinosa en el más viejo impreso dedicado totalmente a las islas. La tinerfeña historia del complutense dominico (1594).

Este chorro abierto sobre nuestros jardincillos atlánticos, perfumados de mosto en el dulce otoño, verde de pámpanos en la deliciosa primavera, embruja a ingenios y bebedores.

Luz maravillosa que deja secretos oros en los corazones. Ala que se pliega para envolver en su policromía o se extiende impulsadora de liberadores vuelos.

Sir John Falstaff ha hecho este ala querida de muchos.

Los golosos bebedores sienten que si en Tenerife no existe la mitológica fuente de la salud, en ella, nace en cambio, un dulce manantial de la felicidad humana.

El cronista Núñez (1676) ha levantado en las páginas de su CONQUISTA el mapa de esta maravilla. La carta vitícola de la isla de Tenerife. La situación de nuestras cépas. El reparto de la fecundidad sobre los tinerfeños campos.

(El mismo cronista ha dejado manuscrito un refranero del vino. Paciente recolector de populares saberes de una isla embriagada de sus caldos, perfumada de sensuales aromas y animada de áureos comercios.)

Sobre esta insular área se reparten las diversas parras. Las numerosas variedades vitícolas. Las vides que Viera distingue en su DICCIONARIO (1799), sin que su lista alcance el minucioso detalle de la consignada por Alfred Diston.

Era Alfred Diston un caballero inglés que hizo compatibles sus mercantiles negocios con el apacible estudio de nuestras curiosidades, dejando manuscritos unos inapreciables COSTUMES OF THE CANARY ISLANDS.

Tan bellísimo manuscrito ilustrado con más de cuarenta acuarelas originales, del que llegó a editarse un solo fascículo (Smith, Elder & Co., Londres, 1829), en su capítulo *Conveyance of Grapes to the wineprefs*, incluye el vitícola catálogo.

Están en él menudamente reseñadas las cepas Vidueño, blanco y tinto, Negramolle, Tintillo, Pedro-Ximénez, Forastero, Gual, Baboso, Marmajuelo.

Siguen las Malvasías, blanco y púrpura, los Moscateles, blanco y tinto, a ambos lados del Moscatelito blanco, seguidos de las cepas Mollar tinto, Española, Verdello del Hierro, y Vigarieja.

Las tinerfeñas vides entretajan sus pámpanos en la página más extensa de los COSTUMES. Página escrita cuando ya se había acentuado la decadencia apuntada en el DICCIONARIO DE HISTORIA NATURAL.

Entre listanes, albillos, negramolles, laireles, toronteses... decoro todavía de las universales copas, la Malvasía impar derrama su alta sangre de *vinum creticum*.

Don José de Viera ha hecho la disección de ambas tinerfeñas Malvasías. Ha consignado con la belleza de su prolog las ilustres variedades. Mientras otras, fuera de las islas, toman poéticos nombres de policromo.

Malvasía negra, Malvasía rossa, Malvasía blanca, Malvoisie rouge, hemos nosotros anotado para las distintas variedades cultivadas en Candía, viñedos del Póo, Toscana o Mediodía de Francia.

Entre las canarias Malvasías existía una especie, de uvas negras, de sabor dulce, untuoso, amoscotelado. Vendimiada antes de madurar se obtenía de ella nuestra *Malvasía Verde*.

Tal *Malvasía Verde* era un vino seco, "competidor" del Maderas y del Jerez. Su utilidad primera consistía en su fácil transporte a lejanas regiones, sin deterioro de su calidad.

Mas existía otra Malvasía, la gran Malvasía de Tenerife y la Palma. El gran vino de mesa que ofrecieron estas dos islas: La dulce, licorosa, perfumada Malvasía.

El mismo Viera que así la triadjetiva estampa la receta para su elaboración. El modo de que la dulzura de su azúcar corrija la acrimonia de su tártaro. La feliz ecuación entre lo suave y lo picante.

La Malvasía encendió desde sus comienzos el ancho campo de los canarios viñedos. Anuncio feliz de un afortunado negocio. En la abierta sobre el claro cielo de las paradisíacas islas.

La devoción inglesa dió a nuestra Malvasía—*Malmsey*, en su lengua—una nueva dicción de su diccionario: *Sack*, derivándola de la denominación *Canary Sack* conque distinguió nuestros vinos generosos.

Quizá no tenga otro origen la dicción alemana *Seck* conque hoy se designa, utilizando un provincialismo germánico, los vinos de Champaña, dicción antiguamente reservada a nuestros vinos.

Un autor que hizo su comercio, el historiador escocés George Glas, asesinado por los corsarios a bordo de la nave en que regresaba de nuestras islas, ha hecho su biología en *THE HISTORY OF THE DISCOVERY AND CONQUEST OF THE CANARY ISLANDS* (Londres, 1764).

Glas consigna la canaria elaboración de la Malvasía. El corte verde de las uvas para obtener un vino seco de ellas. Vino adornado de curiosas propiedades.

En efecto, de dos a tres años de edad puede ser distinguido difícilmente del Maderas. Mas despues de los cuatro años se torna meloso y azucarado, asemejándose al vino español de Málaga.

La Malvasía de la isla de la Palma, de más débil graduación que la de Tenerife, cumplidos los cuatro años tiene el gusto de una dulce piña sazónada.

(Su difícil preservación para su exportada, especialmente a frígidis climas, la incita a menudo a avinagrarse.)

Al iniciarse el siglo XIX la isla de Tenerife, que cosechaba más vino sola que todas las restantes islas juntas, cultivaba sobre todo el Vidueño, seco y

fuerte (J. B., G. M. Bory de St. Vincent, ESSAIS SUR LES ISLES FORTUNÉES ET L'ANTIQUE ATLANTIDE, París, Germinal, An. XI, 1801).

La Malvasía a la sazón era del particular uso de los cosecheros, siendo su precio el doble que el del Vidueño; cosechado según el uso de Europa (Mr. André Pierre Ledru, VOYAGE AUX ÎLES TÉNÉRIFFE, LA TRINITÉ, SAINT-THOMAS, SAINTE-CROIX ET PORTO-RICCO, París, dos tomos, 1810).

Su cultivo seguía siendo el tradicional: La uva permanecía en la parra después de su madurez, expuesta al sol. Mr. Ledru la estima azucarada, agradable de beber y de larga conservación.

Mr. Ledru, miembro de la expedición Baudin, investigadora de nuestra Historia Natural, en su viaje desde el 30 de Noviembre de 1796 hasta el 7 de Junio de 1798, nos revela el síntoma de la decadencia de nuestros caldos:

Los canarios vinos al ser vendidos cambian a menudo de nombre tomando en América el de ~~Madera~~.

Esos vinos no quedaban reducidos con todo a los tipos clásicos de Malvasía y Vidueño. El mismo George Glass había especificado la especial vinificación de cada isla.

Los vinos de Gran Canaria son buenos, pero no alcanzan el cuerpo de los de Tenerife, siendo en consecuencia, menos aptos para la exportación. Muchas pipas eran todavía enviadas anualmente a las Indias Occidentales Españolas.

Los de Tenerife, en cambio, son fuertes, buenos y propios para ser exportados, especialmente a cálidos climas. La gran calidad de la Malvasía sobreestimaba la notable diferencia.

El suelo oriental de la Palma produce buenos vinos, de gusto y aroma distintos de los de Tenerife. Estos vinos de pequeño cuerpo son de un color amarillo.

La lista no queda agotada. El vino de la Gomera posee no menos propias cualidades. Es generalmente flojo, seco y agrio. Por consiguiente inútil para ser exportado.

Mas parte de él a los dos años excede al mejor Madera en paladar y aroma, aunque es de color claro como el agua y débil como cerveza floja. El mismo George Glas adquirió algunas partidas en Londres sin obtener la aceptación del gusto inglés, partidario de los vinos fuertes.

Los comerciantes de vinos canarios de Francia, España, y Portugal conocedores de este nacional gusto tienen el cuidado de mezclar *brandy* aun con los vinos más fuertes que envían a Inglaterra.

Entre las obras extranjeras dedicadas a las Canarias descuella la que el

Cónsul de S. M. Británica en Canarias, Francis Coleman Mac-Gregor escribió sobre las islas bajo el título *THAT CANARISCHEN INSELN*, en la edición en honor de Haln, Hannover, 1831.

Mac-Gregor describe nuestras viñas. La plantación de nuestras vides en el tipo de huertas que hoy denominamos *macetas*. Sobre las faldas de las montañas ceñidas de muros de dos a tres pies de alto de piedras sueltas.

Estos muros, conteniendo la tierra, dan paso por su falta de masa al exceso de lluvias. Como ahora, el volcánico terreno se vence con laboriosas sorribas.

La planta es tratada de diversas maneras: Se surcan los sarmientos o cepas. O se extienden sobre emparrados de latas y cañas. O se tiban a lo largo de parrales. O se les deja, tranquilamente, echar los pámpanos en el suelo.

He aquí el almanaque mac-gregoriano del labrador de las canarias:

La poda de las parras—de fines de enero a principios de marzo—se ejecuta dejando un ojo de cada dos o tres, después que el suelo se remueve con la azada;

en abril se limpian las cepas, cortándose la maleza crecida; junio o julio señalan el momento de alzar las parras, evitando a los pámpanos quemarse al contacto del suelo caldeado del ardiente sol;

la canícula recoge los preparativos últimos: el corte las ramas superfluas, el cuidado de los nacientes racimos facilitándoles el solar beneficioso, el riego si es posible,—aunque los racimos no regados dan el vino mejor y más fuerte;

la vendimia abarca, finalmente, desde comienzos de septiembre hasta octubre, según los casos.

Surgen en nuestra fantasía, en la otoñal evocación, los antiguos lagares. Las pesadas vigas apuntando al cielo azul de nuestros campos. Mudos, semiderruidos, son los tristes compañeros de los viejos molinos de viento sin velas, las aspás desgarradas.

Amamos estas bucólicas ruinas. Las dos más bellas arquitecturas agrícolas de la isla. Sus más preciosos pregones. Su decoración más tierna. Su más dulce voz.

Mac-Gregor rechaza con puritana asepsia la vitalidad gruesa de nuestros lagares. Sus aves. Perros. Gatos. El pisado, los pies desnudos. Mas, qué gran fiesta. Lavados los prensados racimos se exprime de ellos el *aguapié*.

He aquí el dulce otoño acogedor. El parral campesino. Las redondas castañas. El vino flojo y la guitarra fácil.

Entre los cuadernos manuscritos de Alfred Diston se ven escorzos a

lápiz de escenas de pisado. De lagares. De la danza sobre los racimos. Del gran baile del vino.

Un poeta canario de 1830—Antonio del Castillo—ha descrito con sencillos versos la Vendimia en el barranco de Maldonado, de la isla de la Palma. Versos del campo familiar. Canaria bucólica.

Una nota de este poema señala el 11 de Noviembre, festividad de San Martín de Nemours, como el dulce día de la apertura de las bodegas de la palmera isla.

En nuestra Tenerife las llaves de San Martín de Nemours las guarda San Andrés Apóstol en cuyo día—30 de Noviembre—se prueba el vino nuevo. Esta fecha ha llevado a la fantasía popular la extraordinaria idea de que San Andrés era un santo bebedor.

En una ciudad de tan alta estirpe vinícola como Icod de los Vinos la fiesta de San Andrés expande la alegría de sus *tablas*. Infantiles deslizadores que vuelan las calzadas. Peligrosos patines para el arriesgado gozo.

Los noticiarios cinematográficos han recogido la juvenil belleza de estos deslizadores. Su alta escuela deportiva. Trineos sin nieve, sobre las petreas calzadas renegridas.

Francis C. Mac-Gregor (*Op. cit.* pág. 152) escribe que entre los anglosajones nuestro *Vidonia* tiene su mejor marca en la *London Particular*. Vino semejante al Madera.

Paralelamente nuestra cepa Listán produce un vino ligero muy agradable de sabor, semejante a las cualidades inferiores del vino del Rhin; mientras la negramolle o tintilla da un ligero clarete parecido al del Sur de Francia.

En Alemania se usa de este clarete para mezclar al Burdeos.

Nuestras islas hacia este mismo 1830 (ESTUDIO DE LA EXPOSICIÓN VINÍCOLA NACIONAL DE 1877, Madrid, 1878-79) producían un excelente *Vino de Gloria* extraído de la uva Listán, con otras de las tribus leonesas y 1/5 de alcohol.

Tal vino dulce fué bautizado por algunos extranjeros con el nombre de la clásica Malvasía. En España un vino semejante se fabricaba con la denominación de Vino Mistela.

El mismo don Juan Barrioso, en los últimos peldaños de la escala, se lamentaba en 1877 refiriéndose a la Exposición madrileña: *¡Lástima de ver aquí confundidos ambos productos, el de Verica Malvasía con el Gloria!*

En esta época, sufrido el ataque del mildew los vinos han perdido mucho de su azúcar y de su perfume. La falta de aroma se hace particularmente sensible en el oloroso vino de *La Flor*.

Hacia 1878 un terrible parásito, el *Mildew*, castiga los viñedos agota-

dos por el oídio, devastador hongo de nuestras parras después de 1852.

Hizo su aparición entre nosotros el temido oídio en la isla del Hierro, el mes de agosto de 1852 y en las márgenes del barranco de los Llanillos, *oscureciendo con su asqueroso manto* dice Barrioso, los viñedos de toda la isla en junio de 1853.

Una amplia moratoria se concedió a la isla caída en la mayor miseria. Sus habitantes arruinados contemplaron como los más pobres arrancaban, con débiles fuerzas, raíces de helechos para subsistir, practicando profundas zanjas en el alto monte de los Rasillos.

Sólo unas privilegiadas parras sobrevivieron en el Valle del Golfo.

La isla del Hierro que en 1833 había producido 2.872 pipas de mosto cosecha en 1859 apenas 61 ¼: He aquí dos cifras medidoras del insular desastre.

La isla de Gran Canaria, en sus viñedos del *Leñero*, nos ofrece un segundo dato expresivo: Una sola de sus haciendas, productora en los años 1815-1818 de unas mil pipas anuales, reduce su cosecha en 1877 a unas doscientas.

Tenerife, la gran viticultora, no sufre menos en aquel triste momento en que nuestras parras leprosas llevan a la muerte una tradición plurisecular.

Momento es este que nos ha descrito en su tristeza Mr. Gabriel Lacoste de Belcastel en *LES ILES CANARIES ET LA VALLÉE D'OROTAVA* (París, 1861, p. 13):

—*El artista echa de menos el colorido con que el pámpano revestía los campos; el pueblo, el trabajo con que ocupaba los brazos el antiguo cultivo; y el insular del pequeño Puerto de la Orotava no habla sino con dolor de los tiempos en que veinte buques anclados daban al valle un aire de importancia y de fiesta.*

Un aire de importancia... veinte buques... Melancólico acento; diminuto *dies irae*. La vida sinembargo acecha con su lujuriente reverdecir de musáceas. En su más auténtica réplica del mito del Valle de Oro.

Las grandes bodegas han desaparecido. Los más altos nombres comerciales son sentimental recuerdo. Se siente, sí, un vago y difuso deseo de resurgimiento.

Nuestro *vino del campo* recibe los últimos halagos. Mr. Robert F. Millar, en Gran Canaria, y Messrs. Hamilton and C.º, en Tenerife, hacen su comercio. Un francés, Mr. Paul Michea, *le* realiza en ambas, tratando de darle una especial elaboración.

Los sencillos hidalgos reservan para su cortesía *un buen vino de mesa*. El polvo ilustre de las bodegas y el de los archivos vuelan con las horas. El siglo XIX ha venido, desde sus comienzos, hinchando los carrillos para soplarlo.

Hidalgos y labradores extraen de las silenciosas bodegas los restos gloriosos. No son vinos hechos. Son caldos heredados. Partidas de testamentos. Son las viejas barricas que se reparten entre los nietos de los ilustres cosecheros.

Ellos se han dedicado a la cochinilla. El purpúreo insecto les ofrece desde su pequeñez la fortuna. Los grandes patios señoriales, junto a las cuadras que ahuecaban nuestras casonas de un martillar de cascots, sufren la fábrica de los hornos de incineración.

Grandes pequeños señores apenas si saben algo más de los vinos que el divino arte de gustarlos. Junto a ellos las casas comerciales del país arrastran el antiguo comercio, los coches desganchados ocultos de nobles toneles.

Caballos y vinos se irán con el nuevo siglo. La más vieja yegua no sobrevive a la más rancia pipa de Malvasía. El reloj comienza a correr más deprisa. Los mayorazgos (ya en la *mitad reservable* en los padres) se disuelven en las curialescas oficinas.

Tener vinos como tener blasones deja su paso a tener dinero. Los años no se miden hacia atrás, sino hacia adelante. Las últimas muestras apenas si son algo más que los últimos escudos que se caen. Son algo así como las últimas casas solariegas que a la sazón se derriban para hacer huertas o solares.

Así llegan a la Exposición de París, tras haber tenido un lugar oscuro en la Exposición de Madrid de 1877. Llenos de historia, mas sin esta historia patente. Sólo llenos de su gran nombre en su ilustre pobreza.

Mas la quemada grandeza deja alguna viva brasa. Son los dulces rescoldos que encienden seguras luces. Brillantes luceros amadrinados por el alto renombre.

Prendido en esta chispa el erudito canariófilo Mr. Vernau (CINQ ANNÉES DE SÉJOUR... París, 1891, pág. 285) delicado catador de nuestros vinos en su ocaso, suspiró con galo acento su elogio de *gourmé*: *Mais quels vins!*

Eran en efecto, maravillosos todavía estos vinos blancos flojos del viajero que constituían, en su opinión, acaso los mejores vinos de postre de todo el mundo.

Si se llega a probarles no cabe el olvido. Mr. Vernau se entrega con este pensamiento. Le ha bastado sorprenderles en su caída para entregarles su corazón: *Je le répète, ces vins sont des meilleurs qui se récolten dans le monde entier.*

Excelentes vinos aun para Mr. Mascart, (IMPRESSIONS ET OBSERVATIONS DANS UN VOYAGE A TENERIFE. París [1910], pág. 138), miembro de aquella

magnífica misión científica que estudió el paso sobre nuestra isla del cometa Halley, impugnador de la decadencia de la Malvasía de Tenerife.

Mas qué lejos Sir John Falstaff.

Sobre la ruta de otoño, la carretera de Tacoronte y Santa Ursula, desde la húmeda frondosidad de sus castaños nos descubre el soleado viñedo que lleva sus racimos sobre el mar de seda.

La fragancia de los mostos borra la fragancia de las flores. El lejano horizonte se derrama como una melosa barrica de oros y rubíes.

La dulce tarde se apoya sobre sus alas pesadas de azúcar, aromada de caldos olorosos. Nos gotea su miel y su ceniza. Las primeras estrellas que apuntan vierten el oro de sus picos.

Un ángel recorre las bodegas; se llama Sir John... y se inclina dulcemente sobre los toneles de donde ha volado el hada Malvasía.

N O T A S

CANDÍA, RHIN

EL Abate Prévost consigna en su HISTOIRE GÉNÉRALE DES VOYAGES (Tomo II, París, 1746, pág. 240) que Dampierre, Le Maire y Durret otorgan la supremacía de la Malvasía de Tenerife sobre la de todos los otros países del Mundo.

Los dos últimos de los autores citados, dice Prévost, añaden que era desconocida en Tenerife hasta ser importadas en ella, por los españoles, algunas cepas de Candía.

Tales cepas producían en su época vino mejor, y con mayor abundancia, que en la misma isla griega de origen, no haciendo el transporte y la navegación, estima, sino aumentar su bondad.

Sin embargo el Capitán Daniel Beeckman, autor de A VOYAGE TO AND FROM THE ISLAND BORNEO IN THE EAST INDIES, etc., Londres, 1718, supone haber sido trasplantadas las vides canarias desde el Rhin a nuestro archipiélago.

Su introducción corre a cargo de los españoles que las transportaron bajo el reinado de Carlos V a las islas, donde *en lugar del agrio vino renano produce ese vino dulcemente delicioso al cual nosotros llamamos Canary.*

El viaje de Daniel Beeckman se inserta en los PINKERTON'S VOYAGES AND TRAVELS, Londres, 1812, Vol. XI, págs. 96 y sigs., encontrándose la versión transcrita a la página 99.

La cita de este pasaje del autor del VIAJE A BORNEO se halla, además, en el tomo II de la HISTOIRE GÉNÉRALE DES VOYAGES, de Prévost, pág. 240 de la edición de París de 1746.

SACK, SHAKESPEARE, FALSTAFF

LA dición *sack* reservada a los vinos de Canarias ha sido anotada en diversos autores. Sin embargo, determinados diccionarios modernos omiten este significado u ofrecen, como arcaísmo, el de vino blanco generoso.

Hasta, contrariamente a todo, Guillermo Macpherson en su versión castellana de las OBRAS DRAMÁTICAS DE GUILLERMO SHAKESPEARE. (Biblioteca Clásica, Vols. CXC y CCI, Madrid, 1895 y 1897) traduce *sack* por Jerez.

No es éste el significado justo y don Luis Astrana Marín, reanimador contemporáneo de Shakespeare en España, en las versiones de sus obras traduce continúa y exactamente por Canarias la antigua dición *sack*.

Su abolengo con tal significado, es como se ve ilustre dentro de las letras inglesas. Hasta

unas veinte veces la emplea el gran William Shakespeare en una sola de sus inmortales comedias: LA PRIMERA PARTE DEL REY ENRIQUE IV.

Sack o *canary* designan en el gran autor el mismo vino. Si en THE MERRY WIVES OF WINDSOR (act. III, esc. II) leemos *canary*, en TWELFTH NIGHT; OR, WHAT YOU WILL (act. II, esc. III) anotamos *sack*.

Una misma obra, y en una misma escena, recoge ambas dicciones *sack* y *canaries*: THE SECOND PART OF KING HENRY THE FOURTH (act. II, esc. IV), en las graciosas situaciones de *La Cabeza del Jabalí*.

Esta taberna *La Cabeza del Jabalí* comparte el escenario de nuestro vino en el teatro shakespereano con la posada de *La Liga*, la casa de la Condesa Olivia, en Iliria, el campo libre o el mismo palacio real de Londres.

Cualquier lugar parece adecuado para que un personaje hable del vino canario. Mas *La Cabeza del Jabalí* será siempre un escenario especialmente grato para quienes gusten oír contar del maravilloso néctar.

Su misma posadera, tras asegurar a Doll que su color se ha encendido como una rosa, le dice del mucho Canarias que ha bebido: *maravilloso vino que se cuele y que perfuma la sangre en menos que decir: ¿qué es esto?*

Infeliz posadera que en la misma escena (part. II de ENRIQUE IV, act. II, esc. IV) oye a Falstaff saludar a Pistol: *Aquí Pistol te cargo con una copa de Canarias; desahógate tú sobre mi posadera.*

Sir John Falstaff, nuestro *Sir Juan Canarias*, que tanto divirtió a la Reina Isabel de Inglaterra, mereció bien este nombre con que le apellida Shakespeare por labios de su personaje Pistol.

Su vida estaba rendida al maravilloso néctar.

El mismo Príncipe Enrique se pregunta (Part. I, act. I esc. II) qué tiene que ver Sir John con el tiempo del día, al menos que las horas sean copas de Canarias, añadiendo (act. II esc. IV) que sólo sirve para paladarlo y beberlo.

Hacia el final de la PART. I DE ENRIQUE IV referida, Sir John *esa enorme bombardita de Canarias* (act. II, esc. IV), gasta al príncipe una graciosa broma (act. V, esc. IV).

Tras haberse hecho el muerto de puro miedo durante la batalla, fanfarronea de haber dado muerte a Lord Percy, mas cuando el príncipe le reclama su afortunada pistola saca por sí mismo de su funda una botella de Canarias.

Arma predilecta, sin duda, para Sir John que en la carretera de Coventry (act. IV, esc. II) ordena a Bardolf adelantarse a la ciudad y llenarle una botella del vino predilecto.

¿Mas, por fortuna, era menos aficionado Bardolf a esta bebida?

Sabemos por el mismo Príncipe Enrique (act. II, esc. IV) que había sido cogido en el garlito hacia dieciocho años por robar un vaso de Canarias y Sir John se duele (act. III, esc. III) del que le había bebido a él.

Sir John que se restriega los ojos con nuestro vino para fingir el llanto y declamar al estilo del rey Cambises (act. II, esc. IV), teniéndole siempre por su invariable estrella, promete dejarle si su carrera se encumbra (act. V, esc. IV).

Su entrañable Hal ha ofrecido mantener secreta la piadosa mentira de la victoria sobre Percy y Juanito Falstaff, esperanzado y tal vez sin saber lo que se dice, se mira ya menos grueso, pues se purgará y dejará el Canarias.

Así piensa vivir decentemente como conviene a un noble.

Sólo Dios sabe si el gran embustero cumplirá su propósito.

PIRATAS

EL tema de la piratería canaria no ha tenido el historiador ni el poeta que su alto interés reclama. Nuestra literatura ha olvidado en demasía un elemento tan dramático y sugestivo.

Nos han conmovido siempre las fuertes historias legendarias de los Amaro Pargo o los Cabeza de Perro, afortunado el uno, desgraciado el otro, ambos signadores de la más heroica leyenda insular.

Mas la universal piratería asaltando nuestras hermosas islas bajo el sol más luminoso del mundo o a la luz de las más granadas estrellas nos conmueve con la penetrante fuerza de la emoción corsaria.

Piratas y vinos cruzan sus fuegos. Llenan viejas historias de abuelas temerosas de brujas.

Jacques de Soria, corsario normando, escribió en 1570 la patética página del apresamiento de una nao portuguesa, acción en la que perdieron la vida 40 jesuítas a las órdenes del P. Pedro de Azevedo, afanosos de misionar el Brasil.

Ocurrido el hecho, y en el mismo año, el pirata se dirigió a la Gomera. El señor de la isla, Don Diego de Ayala le admitió a su trato, sirviéndose como intérprete de Don Miguel de Monteverde.

Tal conducta, sangrantes las guerras religiosas, motivó la intervención del inquisidor Ortíz de Funes. Jacques de Soria vendió una de las naves de su botín en cuatro botas de vino.

Obtenido el precioso artículo, dado al viento de sus impaciencias, el pirata soltó la nao por mar. Un barco de gomeros marinos se hizo a la vela dándole alcance tras correr más de 2 ó 3 tres leguas en la mar libre.

Las viejas crónicas se inflaman con la cálida fama de Francis Drake, el afortunado pirata creado caballero por Isabel de Inglaterra sobre su propio navío.

El nombre de Francis el Pirata y el de nuestros vinos corren parejos.

Sus ataques y bloqueo de las islas en 1585 se atribuyeron a su deseo de saquearlas para obtener mil botas de vino con que endulzar su viaje al estrecho de Magallanes y Costas del Perú.

El mismo cronista que emite esta hipótesis comenta que más tarde comprendieron los paisanos de Drake cuánto más fácil no les era hacer el comercio que la guerra para lograr los impares vinos.

La alusión a las gloriosas jornadas de 1595, en cuyo 6 de Octubre el propio Francis atacó Las Palmas con una escuadra de 28 navíos en forma de media luna, es tan patente como justa.

Aquel triunfo católico de los castillos de Santa Catalina y La Luz que *cruzaban* sus fuegos, que hacían la cruz sobre la media luna de las naves piratas—Agustín Espinosa: LA ISLA ARCÁNGEL DE LOPE—llenó versos de LA DRAGONTEA.

La propia Gran Canaria de nuevo fué atacada en 26 de Junio de 1599 por la escuadra del almirante holandés Pedro Van-der-Doez, compuesta de 73 embarcaciones y nueve mil hombres de desembarco.

El canónigo Don Bartolomé Cairas, el célebre poeta apellidado *El Divino*, fué comisionado en unión del famoso capitán Antonio Lorenzo—tan ligado de otra parte a la represión de la piratería—para parlamentar con el invasor.

Van-der-Doez se había alojado en la propia casa del poeta y en ella dió a conocer a los comisionados las cláusulas del armisticio. La segunda convenía la sumisión de los canarios como vasallos de los estados de Holanda y Zelanda.

La proposición rechazada, reanudado el estado beligerante, pudieron los insulares derrotar a los holandeses que se retiraron el 3 de Julio. Se llevaron como botín la artillería de bronce, las campanas de la catedral, ciento cincuenta pipas de vino y algunos cajones de azúcar.

Este mismo vino que riega muchas de las viejas historias de piratas no es extraño a la relación del ataque de Lanzarote por parte de los navíos del Conde Jorge de Cumberland en 1596.

Lord Cumberland atacó la isla creyendo al Marqués dueño de una renta superior a cien mil libras esterlinas.

El caballero John Berkley, encargado por el Conde de tomar la capital Teguíse, hizo con sus tropas buena provisión de quesos y vinos. Sus soldados vencidos de su propio botín, debilitados por el alcohol, se vieron obligados a evacuar la isla.

Jorge Glas, historiador de las Canarias, ha relatado este suceso. Su desgraciado nombre entenebrece nuestro relato con su trágica muerte a bordo del navío inglés *Conde de Sandwich*.

El *Conde de Sandwich* regresaba de nuestras islas a Londres con una rica carga de vino, seda, cochinilla y gran cantidad de pesos de oro molido y en barras.

El Oficial Glas, que en el año anterior (1764) había publicado su HISTORY OF THE DISCOVERY AND CONQUEST OF THE CANARY ISLANDS, fué bárbaramente muerto por la tripulación sublevada. Su mujer e hija arrojadas al mar; su criado hecho perecer en el naufragio.

La Guerra de Sucesión dió motivo al ataque del almirante inglés Gennings a Tenerife, en 1708. La isla, invitada por el ofensor a pronunciarse por uno de los dos bandos, se declaró por Felipe V.

Tras la batalla los ingleses establecidos en ella se retiraron y con ellos, dice el historiador Viera, el comercio de nuestros vinos tan floreciente hasta aquella época.

Su descenso no encontró dique desde entonces.

VOLTAIRE

Los nombres de Voltaire y de Aranda se aducen en el texto entre las citas literarias de nuestros vinos. Aranda, como es bien sabido, representaba en España las ideas en boga en París.

A estas citas cabe añadir la que inserta Don Marcelino Menéndez y Pelayo en su HISTORIA DE LOS HETERODOXOS ESPAÑOLES, tomo III, pág. 200 (Madrid, 1881).

Se recoge en ella el envío, por parte de Aranda, de una exquisita colección de vinos españoles al escritor francés, quien la celebró *en una poesía ligera y nada edificante que se llama en las ediciones JEAN QUI PLEURE ET QUI RIT:*

...Et je bois les bons vins

Dont monsieur d'Aranda vient de garnir ma table.

El regalo de Aranda, según M. Pelayo, era espléndido: Las muestras de nuestros mejores vinos fueron acompañadas de porcelanas, sedas, paños y otros géneros. Voltaire le escribía desde Ferney:

—Señor Conde, tengo la manufactura de vuestros vinos por la primera de Europa. No sabemos a cual dar la preferencia, al Canarias o al garnacha, al malvasía o al moscatel de Málaga.

Si este vino es de vuestras tierras—añadía Voltaire—deben de caer muy cerca de la tierra prometida.

EL DUQUE DE CLARENCE

JORGE Plantagenet, Duque de Clarence, fué condenado a muerte y hecho decapitar por el Rey Eduardo IV de Inglaterra. La leyenda supone que, habiéndosele dado a elegir la ejecución de su sentencia, pidió morir ahogado en un barril de Malvasía.

Hasta se ha admitido que este barril de Malvasía fuese precisamente de Canarias.

Tal suposición es recogida por autores ingleses y Harold Lee (*MADEIRA AND THE CANARY ISLANDS*, Londres, 1887, pág. 20) expresa la probabilidad de que esta Malvasía fuese cosechada en una u otra isla.

Sin embargo la sentencia contra Clarence se cumplió en 1478, cuando aún Tenerife y La Palma, las dos grandes cosecheras, y otras islas no habían sido conquistadas.

Suponemos que el origen de este error se derive de los mismos anacronismos de Shakespeare que lleva nuestro Canarias a obras de su teatro consagradas a personajes más antiguos que el propio Clarence. Enrique V (el *Hal*, Príncipe de Gales, a quien sirve Falstaff en ENRIQUE IV) vivió entre 1388 y 1422.

Sin duda a este legendario Jorge de Clarence se refiere don B. Bonnet cuando supone (*PRODUCTOS ANTIGUOS...*, en *Mirador de Canarias*, n.º 15, 1940) que el lord inglés pidió morir ahogado en un barril de vino de Tenerife.

EPIGRAMA

Las islas se juzgaron siempre un paraíso. Los más diversos autores acumularon sobre las Afortunadas los dones más preciosos que naturaleza alguna haya jamás disfrutado, colmándolas de excelencias.

Hasta corre impreso un librito con este título de EXCELENCIAS (1679) donde su autor reivindica para su patria los títulos de Hespérides, Gorgonas, Campos Elíseos, Monte Atlas, etc.

Sin duda ello es verdad en gran medida. Es cierto cuanto pueda decirse de una naturaleza semejante.

Mas no sólo la naturaleza es digna de encomio bajo el sol de las islas. Un delicado, vivo, apasionado espíritu anida bajo su luz. El elegante resumen de EL VIAJERO UNIVERSAL por D. P. E. P., Madrid, 1797, T. XI, p. 225, expresa:

Las Canarias han sido siempre famosas por sus vinos, por su Pico, por su meridiano, por sus pájaros, llamados canarios... pero todavía las hacen más célebres los muchos sujetos distinguidos que de ellas han salido.

Justamente escribía el Viajero en un siglo dorado para la cultura de las islas y su afirmación de que en el día podían gloriarse de tener hombres eminentes era rigurosamente exacta.

Otros habían rendido su tributo a la muerte, tras haber enaltecido el buen nombre de su patria, y acaso pocos entre todos tan dignos de encomio como el excelente gramático y latinista don Juan de Iriarte († 1771).

Don José de Viera, en las líneas que consagra en la *Biblioteca de Autores Canarios* del V tomo de sus NOTICIAS a este buen tío del fabulista don Tomás, reproduce su epigrama 368 dedicado a las islas *fértiles como en vinos en ingenios*.

Ut valet hæc vinitis, sic valet ingeniis.

Naturaleza y espíritu danzaban un mismo compás.

GÓMEZ DEL RIBERO

DON Pedro Gómez del Ribero, el desafortunado Juez de Indias, sufrió un extraño atentado, en la ciudad de La Laguna, la víspera de San Cristóbal del año 1653. Hacia las diez de la noche, unos desconocidos penetraron en su casa intimándole a entregarles los papeles que había redactado. Tales documentos, cedidos por Gómez del Ribero para salvar la vida, fueron pasto del fuego. La víctima de este suceso embarcó el siguiente día para Canaria, siguiendo de allí viaje a España, no sin que le asistiesen, ofreciéndole las sumas necesarias para su despacho, los caballeros de la ciudad. La resonancia alcanzada por el misterioso lance le hizo figurar entre las cosas notables acaecidas en las islas a las que el cronista Núñez de la Peña dedica capítulo especial. (*Op. cit.* L. III, Cap. IX, f. 496, col. a).

LA SOCIEDAD CANARIA

LA creación de la Sociedad Canaria de Comercio en 1665 por Carlos II se consigna en DIE CANARISCHEN INSELN, de Francis C. Mac-Gregor, quien afirma su disolución en 1657 (*Op. cit.* p. 18).

Sin embargo Núñez de la Peña fija la disolución de la Compañía, a instancia de los propios ingleses que veían en peligro sus arrendamientos, al fin de tres años de constituida. (*Op. cit.* f. 497).

Ello no obstante nuevas compañías debieron ser fundadas, haciéndose referencia sin duda a la atrás citada en THE VOYAGE OF DON MANOÉL GONZALES, (LATE MARCHANT) OF THE CITY OF LISBON IN PORTUGAL, TO GREAT BRITAIN, Londres, 1730.

Este relato inserto en los PINKERTON'S VOYAGES ANDS TRAVELS, Vol. II, Londres, 1808, págs. 1-171, en su capítulo IV dedicado a Londres, cita entre las compañías mercantiles londinenses a la Compañía Canaria, suponiéndola constituida en 1664 con autorización para el comercio de las siete islas.

Tal compañía contaba de gobernador, gobernador-delegado y treinta auxiliares o vocales elegidos actualmente en Marzo.

Sus exportaciones consistían en bayetas, casimires, estameñas, paños noruegos y otras manufacturas de lana; medias, sombreros, panas, mercería, efectos de hojalata y quincallería; así como arenques, sardinas, carne salada y grano; lencería, duelas, arcos, &c.

Las importaciones, de regreso de las islas, se hallaba integradas por vinos, palo de Campeche, pieles, indigo, cochinilla (grana) y otros productos originarios de América e Indias Occidentales.

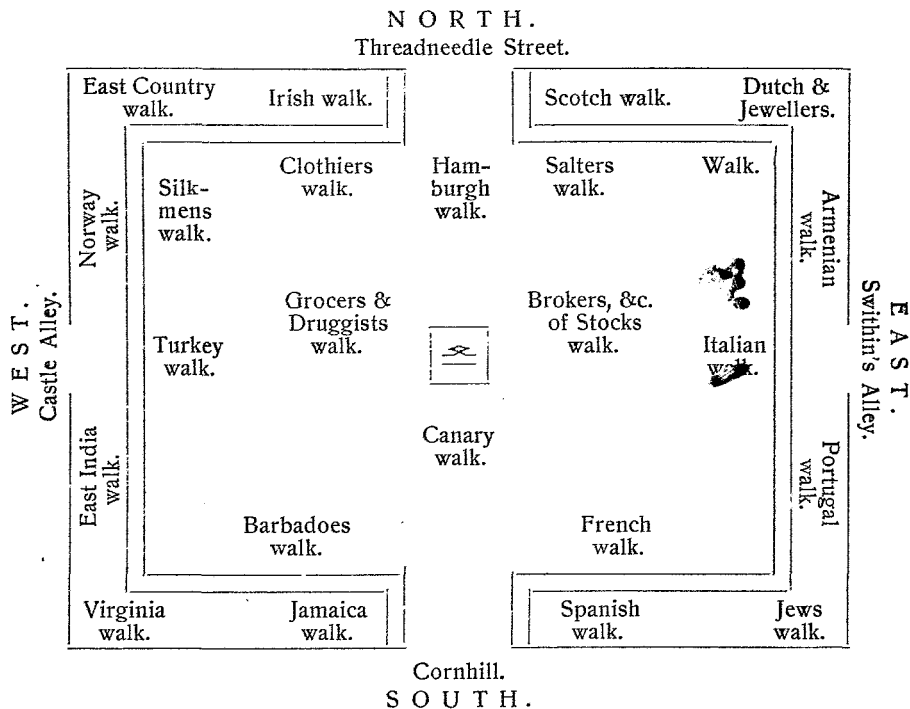
Don Manuel González, al describir Londres se tiene en la calle de Cornhill, la vía del mundo de los negocios, haciendo especial mención a la Royal-Exchange y de los templos de San Pedro y San Miguel.

La Rochal Exchange atrae, sobretodo, su atención, describiendo su gran cuadrilátero, sus nobles galerías de diez pilares en las fachadas de las calles de Cornhill y Threadneedle y las hermosas puertas al centro de ambos frentes.

Una bella torre de doce campanas corona la entrada de Cornhill-Street y su dulce me-

lodia invade un mundo bullicioso que se aglomera en las galerías interiores, decoradas de efigies reales bajo los intercolumnios, y en el patio central, presidido por la estatua de Carlos II con una inscripción latina: *Carolo II, Cæsari Britannico, Patriæ Patri, Regum...*

Los comerciantes del ancho mundo tienen allí su especial sitio, su plaza en la gran urbe mercantil que les asigna este palacio parcelado por naciones. Don Manuel González ha levantado (*Op. cit.* p. 53) el siguiente plano de la Royal Exchange:



Fijémonos que entre el gran pórtico de Cornhill Street y la estatua de Carlos II, tan desafortunado para el comercio de las islas, discuten, transan, cambian impresiones los ocupantes del Canary Walk.

COMERCIO CON INGLESES

DON Miguel Sarmiento ha publicado en el número octavo de EL MUSEO CANARIO (1936) un interesante COMPENDIO ANÓNIMO DE HISTORIA DE CANARIAS COMPUESTO EN EL PRIMER CUARTO DEL SIGLO XVIII, que custodia la Biblioteca Nacional.

Aún tratándose de una publicación fácilmente accesible no dudamos insertar a conti-

nuación la parte del mismo que hace relación al comercio de vinos ejercido en las islas por los ingleses. Dice así:

El principal fruto que se saca de Tenerife es el vino de maluasia; éste conducen todas las más de las naciones de el Mundo, en espezial las del Norte, y de éstas los Yngleses, que sacan todos los años el vino de superior calidad; también se lleuan la poca plata y frutos que bienen de Yndias... todo esto se lo lleuan a trueque de sus géneros, trahiéndoles los peores y dándolos a un prezio tan subido que, respeto del ualor que tienen en Cádiz, hai a beses 200 por 100 de diferencia, pues los que en Cádiz uale uno, allá lo obtienen de los Yngleses por tres. El vino se lo pagan en tres plazos: el un tercio por semanas, el otro en ropas, que han de tomar de sus tiendas, y el otro a la buelta de los nauyos; esto lo consiguen con tener en aquella Ysla muchos dependientes a los que embian géneros y, no comerciando otros que ellos, teniendo la posesión de los pocos reales que ahí, obligan al pobre paysano que no posea moneda alguna a que se someta y baya, a cuenta de vinos, a pedir al mercad del Ynglés para cultivar sus viñas; en fin: los Ysleños uienen a quedar, ya que no esclauos de los Yngleses en lo personal, a lo menos en sus asiendas.

Por esto, como por los grandes intereses que el Rey de Ynglaterra tiene en estas Yslas, protege mucho el comercio dellas, pues por cada pipa de vino que entra en Londres, paga al Rey, de entrada 100 libras esterlinas, y hai años que se embarcan para allá de 8 a 10.000 pipas, y este Soberano saca en sus derechos más que los propietarios de los vinos, junto con los derechos que paga a Nuestro Rey, porque ordinariamente uale cada pipa de maluacia, a bordo de las embarcaciones, de 50 a 60 pezos.

SANTA CRUZ

LA riqueza con que el comercio de vinos revestía a las islas, particularmente a Tenerife, se traducía en una elevación general de precios. Observación es esta que ya encontramos en Dampierre (Vol. III, pág. 8, *apud* Prévost, tomo II, pág. 232).

Los excelentes productos de la tierra ubérrima se presentaban así al comprador extranjero en todo su valor. Son abundantes los elogios rendidos a los diversos frutos del país por residentes y viajeros.

M. de la Harpe, de la Academia Francesa, en su resumen de la gran HISTOIRE GÉNÉRALE DES VOYAGES (T. I, París, 1780, pág. 169) compendia:

Todas las relaciones concuerdan en representarlas como una fuente fecunda de todas clases de comodidades, pero señalan particularmente los ganados, el trigo, la miel, la cera, el azúcar, el queso y las pieles.

Sin embargo, no es extraño encontrar la censura de sus precios, especialmente por los navegantes ajenos al negocio de vinos. Un pueblo rico carece, naturalmente, de la necesidad de vender.

La tacha se detiene, de un modo particular, sobre el puerto de Santa Cruz.

Tal es la opinión expresada por M. d'Evenx y Fleurieu, Alferez de Navío de la Armada de Su Majestad, de la Real Academia de Marina y de la de Ciencias, etc., (marzo de 1769):

Santa Cruz ofrece pocos recursos a las embarcaciones para surtirse en ella, siendo los productos caros y escasos, todos los cuales son transportados al puerto desde el interior de la isla.

El mismo Fleurieu, cuyo viaje tuvo por objeto probar en el mar los relojes marinos inventados por M. Ferdinand Berthoud, consigna (pág. 228) de su *VOYAGE FAIT PAR ORDRE DU ROI EN 1768 ET 1769, A DIFFÉRENTES PARTIES DU MONDE*, etc., Parte Primera, París, Imprenta Real, 1773:

Su principal comercio (de la isla) consiste en vino, aguardiente y cacao al regreso de los navíos de Caracas para el cual tiene la colonia un privilegio particular, lo mismo que para la Habana.

El Teniente William Bligh, comandante del navío *The Bounty*, que visitó nuestra isla en 1788, se lamenta de no haber hallado los víveres solicitados a razonable precio, excepto el vino.

Son interesantes los pormenores que consigna Bligh relacionados con el abastecimiento en el puerto de Santa Cruz en *A VOYAGE TO THE SOUTH SEA, UNDERTAKEN BY COMMAND OF HIS MAJESTY, FOR THE PURPOSE OF CONVEYING THE BREAD-FRUIT TREE TO THE WEST INDIES*, etc., Londres, 1792.

Se expresa en esta relación que la abundancia del mercado era general de Marzo a Noviembre, sobre todo en fruta. Mas a partir de este último mes no es posible obtener nada, salvo unos pocos higos pasados y algunas malas naranjas.

El mismo Bligh observa que numerosas embarcaciones frecuentan la isla procedentes de Santa Eustacia, y de ahí que una gran cantidad de vino de Tenerife fuese transportado a distintos puntos de las Indias Occidentales bajo el nombre de Madera.

La opinión de Bligh sobre la carestía de los víveres, con la sola excepción del vino, es compartida por el Capitán de la Marina de guerra rusa Urey Lisiansky en *A VOYAGE ROUND THE WORLD, IN THE YEARS 1803, 4, 5, & 6, PERFORMED, BY ORDER OF HIS IMPERIAL MAJESTY ALEXANDER THE FIRST, EMPEROR OF RUSSIA, IN THE SHIP NEVA*, etc., Londres, 1814.

Este Capitán, caballero de las órdenes de San Jorge y San Vladimiro, se duele de que el tan discutido más tarde con ocasión de los sucesos de 1808 Capitán General Marqués de Casa-Cagigal le recibiese de una manera que no correspondía a la cortesía de la nobleza española.

Más interesante es sin duda lo relatado por el Capitán ruso sobre lo acontecido a los hombres de su tripulación, ninguno de los cuales había con anterioridad salido del Mar del Norte.

Habiendo pasado las islas el cambio de atmósfera se hizo más perceptible; desde el 30 de Octubre (1803) el aire se volvió tan cerrado y denso que cada cual a bordo se sintió pesadoso e indolente.

En tales circunstancias el Capitán estimó adecuado ordenar se mezclase jugo de limón (obtenido de limones cargados en Tenerife) con la bebida servida fuera a la tripulación, cambiando en ocasiones esta bebida por vino de Tenerife.

De todos modos el vino, el agua y la carne eran de excelente calidad.

Así lo expresa el Capitán George Vancouver a la página 34 de la siguiente edición francesa de su viaje (1790-1795) que hemos tenido a la mano: *VOYAGES DE DÉCOUVERTES, A L'OcéAN PACIFIQUE DU NORD, ET AUTOUR DU MONDE*, etc., Tomo I, París, An. VIII (1800).

Vino, fruta y vegetales se encuentran en abundancia en esta isla (Tenerife) se lee todavía (pág. 35) en *IL PILOTA DELL'OCEANO ATLANTICO*, del Capitán mercante C. C., Trieste, 1847.

M. PERON

M. Peron, es autor de una relación inserta bajo el título HISTORICAL RELATION OF A VOYAGE UNDERTAKEN FOR THE DISCOVERY OF SOUTHER LANDS en el volumen XI de los Viajes de Pinkerton (págs. 739 y sigs.).

Se asegura en esta relación (pág. 745) que desposeídas del misterioso manto de la poesía y la leyenda, no resta interés alguno a las islas, salvo el derivado de sus vinos, de su ventajosa posición y de las revoluciones físicas y políticas (?) de que han sido teatro.

Sostiene M. Peron (pág. 747) que las islas recobrarían un alto interés en manos de la Gran Bretaña que, mediante su posesión, se eximiría en parte del oneroso tributo que satisfacía a Portugal, España y Francia por los vinos y aguardientes que extraía de estas naciones.

El antropólogo francés llega, en consecuencia, a suponer en su narración que sin duda el principal móvil del ataque del Almirante Nelson a Tenerife el memorable 25 de Julio de 1797, era obtener la redención de este tributo.

BORY DE ST. VINCENT

BORY de St. Vincent es particularmente conocido entre nosotros por sus ESSAIS SUR LES ISLES FORTUNÉES ET L'ANTIQUE ATLANTIDE, París, Germinal, An. XI (1801).

Su estancia en las islas se debió a la expedición Baudín de la que formaba parte. Esta misión francesa encargada de investigar sobre la Historia Natural de las Canarias aportó distintas obras a nuestra bibliografía.

Hasta dos se citan en el texto: la arriba reseñada del propio St. Vincent y la de Mr. André Pierre Ledru, VOYAGE AUX ÎLES TÉNÉRIFFE, etc., (dos tomos), París, 1810.

Junto a ellas en estas NOTAS se hace mención de la HISTORICAL RELATION OF A VOYAGE, etc., inserta bajo este título en el volumen XI de los Viajes de Pinkerton, cuyo autor M. Peron antropólogo de aquella expedición, tenía a su cargo el estudio del Hombre.

Mas volviendo a M. Bory de Saint Vincent no hemos de omitir su VIAJE A LAS CUATRO PRINCIPALES ISLAS DE LOS MARES DE AFRICA, DURANTE LOS AÑOS NUEVE Y DIEZ DE LA REPÚBLICA (1801 y 1802).

Tal viaje figura en el NUEVO VIAJERO UNIVERSAL, recopilación de las obras publicadas por los más famosos viajeros del siglo XIX, ordenada y arreglada por Don Nemesio Fernández Cuesta, T. I, Madrid, 1859.

Los pormenores reseñados por B. de St. Vincent son sin duda de gran interés. Sus anotaciones nos revelan, en una y otra parte, el progreso cultural de Tenerife cuyo nivel mantenían a la sazón en elevada altura selectas minorías.

Sólo nos detendremos, sin embargo, en un punto. Aquel en que B. de St. Vincent, que ha penetrado en la casa de M. Saviñón (La Laguna) en busca de su compañero Lavilain, su huésped, se maravilla de su sala de conciertos.

Un clave, atriles permanentes, instrumentos musicales...

Saviñón, gran melómano, tiene un gusto exquisito. B. de St. Vincent, mientras expira el humo de su cigarro, charla... y bebe; porque Saviñón le ha ofrecido urbanamente tabaco y vino blanco.

VIAJEROS

UNO de los temas más sugestivos, y menos explorados a la par, de la literatura canaria es sin duda el de las narraciones de los viajeros que han recorrido las islas desde su más remota antigüedad.

Hemos anotado en el texto muchas de estas páginas en cuanto guardan relación con el tema de nuestros vinos sin que se nos oculte el número de los que habrán pasado desapercibidos a nuestras lecturas.

Estos viajes son siempre pequeñas piezas de recreo literario para el canario lector.

Junto a las sabidas noticias cabe esperar el poético hallazgo. Aquella dedada de sorpresa que vierte el azar en la vida del hombre que se mueve dentro del mundo.

He aquí algunas de estas noticias que entreabren sus alas de fantasía y que son algo así como las más bellas mariposas en la colección rigurosa de un entomólogo:

Sir Edmund Scory, citado en el texto, trae a nuestros ojos la imagen fresca de la laguna de Agüere, la feliz pintura de aquel dulce lago ceñido de frondas en su melódico anillo de voces de pájaros.

Lope mismo no eludió sugestión semejante en su comedia LOS GUANCHES DE TENERIFE, donde la hermosa laguna, su mejor escenario, se arroba de luces y músicas:

*Tal copia de ánades llueve
y tanto en sus aguas medran
que parece que la empiedran
de copos de blanca nieve.*

Sobre sus aguas volaban avecillas ricas por su pico o su plumaje, bocado tierno de las voraces rapaces que llegaban a su caza. Negros esclavos levantaban los pájaros de la umbría al cielo de su muerte. Allí los halcones, más fuertes y robustos que los de Berbería, les hacían su presa.

Sir Edmund presenciaba el triste pasatiempo, cuando el Comandante General, que le acompañaba, le refirió una anécdota magnífica de uno de estos halcones que había remitido como regalo al Duque de Lerma para sus partidas de caza.

Nostálgica de suaves alisios y de entrañables verduras el ave escapó al puño ducal del cazador, emprendiendo un liberador vuelo de dieciséis horas desde Andalucía a Tenerife, donde se la recogió exánime con las armas de Lerma al cuello.

El Doctor Sprat, más tarde Obispo de Róchester, insertó en la Historia de la Real Sociedad de Londres un relato debido a un médico que con este carácter y el de comerciantes había visitado las islas hacia 1650.

Sprat estampó en la londinense Historia notas que leemos con regocijo. El ilustre escritor declara en ellas la afición por nuestras sabrosas *Clacas* que juzga, sin contradicción, el mejor marisco del Universo.

Junto a esta afición del viajero, un testimonio de nuestros rosales: *Los rosales—dice—allí florecen en Navidades. Nada les falta a las rosas para la vivacidad del colorido ni el tamaño.*

Sobre los *petit-bourgeois* laguneros ha observado que no hay uno que no lleve una larga espada, en la ciudad como de viaje, y que no prefiera más languidecer de hambre, o al menos vivir de potaje y uvas, que hacer el menor movimiento para hacerse la vida más dulce.

Le Maire, cirujano del Hotel-Dieu, de París, arriba el 1 de Mayo de 1682 a Gran Cana-

ría. Llega de paso, como agregado a la Compañía francesa de Africa y el navío en que viaja no recibe contestación al saludo de cinco cañonazos con que saluda a la plaza.

El viajero deduce por su cuenta que sin duda por carecer de provisiones de pólvora.

Una vez en tierra ejerce su profesión con singular éxito. El convento de monjas Bernardas le llama hasta cuatro veces. Hay especialmente en el convento una monja parisina que sirve de intérprete al cirujano que examina un gran número de religiosas.

Le Maire estima que el único mal de las examinadas es la clausura y como hombre comprensivo no deja de recetarles algún remedio contra los vapores, que les alivie sus males restándoles obligaciones.

Las monjas corresponden a la generosidad de Le Maire colmándole de bizcochos y confites. Sobre todo llegan al corazón del cirujano francés ofreciéndole una merienda de frutas de todas clases servidas en porcelana de la China y adornadas con verdadera profusión de rosas, tuberosas, flores de azahar y jazmines.

Le Maire, durante su corta estancia, observó a la mujer de un magistrado poseedor de una riqueza de 500.000 escudos, a quienes los médicos de la isla habían diagnosticado una pulmonía. Tal señora sólo padecía, en opinión suya, los males propios de su sexo.

Sobre este caso el viajero concluye la ignorancia de los facultativos insulares.

Le Maire fué objeto de remuneradoras ofertas para que estableciese su residencia en el país, pero sus compromisos, particularmente con Dancourt, director general de la Compañía, le impidieron aceptarlos, reembarcando seguidamente.

Roberts nos descubre en su Viaje a las islas de Cabo Verde (1721) una mina de oro en las montañas de Anaga. *No falta nada*,—comenta el Abate Prévost—*a las riquezas de Tenerife si es verdad, como el Capitán Roberts nos asegura, que hay una mina de oro en la punta de Nagos.*

Sobre esta mina cuenta Roberts que habiendo sido descubierto un vecino con herramientas de hierro y otros instrumentos delatores de su intención, en unión de cierta cantidad de oro que le fué recogida encima, fué colgado por la justicia pocos días antes de su arribo.

Roberts anota en su VIAJE, además, el encuentro de un árbol de coral, acaso el mayor de cuantos hayan sido descubiertos en el Mundo.

Hemos entresacado tales viajeros por ser otros tantos testimonios de nuestros vinos. Sus citas se insertan en el lugar oportuno, sin que hayamos resistido a la tentación de reunirlos como miscelánea en esta nota.

Sus páginas, escritas al pasar, desembarazadas de mayores preocupaciones, encierran maravillosas referencias. Son, sin dudarlo, el rosal de nuestras maravillas.

NICOLS, SCORY Y UNA LÁMINA

EL VIAJE de Nicols como las OBSERVACIONES de Scory han sido traducidas por don B. Bonnet (*Revista de Historia*, núms. 39 y 40, julio-diciembre de 1933 y *El Museo Canario*, n.º 8, enero-abril de 1936, respectivamente).

Hemos consultado la HISTOIRE GÉNÉRALE DES VOYAGES de Prévost, no citada por Bonnet en las notas a estas traducciones, en cuyo tomo II se incluyen ambos relatos (páginas 225-248 y 249-253).

Conjuntamente con las demás fuentes reunidas por Prévost se hallan refundidas en el Cap. II del tomo I, págs. 162-243, del resumen de la HISTOIRE DES VOYAGES, de la Harpe, París, 1780.

La ausencia de nuestras bibliotecas de las colecciones donde primeramente fueron insertos, nos ha privado del cotejo con los originales ingleses. Existen, sí, los registros de sendas traducciones de Nicols y Scory.

Tales registros se hallan en el Catálogo de nuestra Biblioteca Provincial (sig. 83-2/17) pero las hojas correspondientes han sido cortadas y separadas del volumen a que se hallaban cosidas.

Una versión francesa de ambos relatos se encuentra en la HISTOIRE DE LA PREMIERE DISCOUVERTE ET CONQUESTE DES CANARIES, dada a luz por Galien de Bethencourt, París, 1630.

Bonnet, basándose en las fechas de concesión de los títulos de Conde (1553 o 1554) y Marqués de Lanzarote (1582) a don Agustín de Herrera, citado con el primero en el texto deduce ser posterior la redacción del Nicols al año 1526 que se le viene asignando.

Tal fecha, partiendo de razonamientos diferentes relativos a la sociedad mercantil de que Nicols formaba parte, había sido ya rechazada por Prévost quien la pospone a 1554.

Don B. Bonnet ilustra su versión del Nicols con una lámina que presenta una cueva sepulcral de los guanches, facsímil tomado de la ALLGEMEINE HISTOIRE DER REISEN ZU WASSER UND LANDE, Vol. II, pág. 40, Leipzig, 1748.

La pregunta que se hace Bonnet al pie del grabado: *¿Fué ésta la cueva que visitó Thomas Nicols, y que cita en la descripción que publicamos?* quedará siempre sin respuesta, por que, Nicols no determina qué cueva visitara.

En cuanto a la lámina en sí misma, podemos añadir, no es original de la ALLGEMEINE HISTOIRE que la reproduce de la HISTOIRE DES VOYAGES, pág. 261 del tomo II, París, 1746.

Bajo el mismo título de *Cave Sépulcrale des Guanches*, bien que distintamente encuadrada, se reproduce de nuevo en el RESUMEN de la Harpe, tomo I, pág. 211, ilustrativa del cap. II: *Voyages aux Canaries. Description de ces Isles*.

Prévost la había incluido en su HISTOIRE como ilustración a la relación de Sprat, que como hemos visto insertó en la Historia de la Sociedad Regia de Londres el relato de un médico anónimo sobre la isla de Tenerife (s. XVII).

En esta relación se describe la cueva de Güfmar con todo detalle y sin duda alguna a ella alude la lámina: Si Nicols visitó o no esta cueva es asunto que dejamos al gusto del lector.

Sólo nos basta aducir que este grabado de la ALLGEMEINE HISTOIRE que se ha juzgado un testimonio histórico, ni es original de ella, ni pasa de ser una mera composición artística hecha por Cochín (hijo), en París.

VIÑEDOS

EL cronista Don Juan Núñez de la Peña que publicó su CONQUISTA Y ANTIGÜEDADES DE LAS ISLAS DE LA GRAN CANARIA, en Madrid, 1676, nos ha dejado en Capítulo I de su Libro Tercero, (fs. 338-344) relación de los distintos lugares de que se componía la isla de Tenerife.

He aquí la distribución de las viñas en los mismos: VALLE DE SALAZAR: *tiene viñas*; TAGANANA: *en este lugar hay muchas viñas de Malvacía, y Vidueños*; TEGUESTE EL VIEJO:

tiene viñas; TEJINA: tiene muchas viñas; LA PUNTA DEL HIDALGO: cogese algun vino; GRANADILLAR: Es vn pedaço de Valle fertil de buenas viñas; TEGUESTE EL NUEVO: en toda la mas parte dél está todo plantado de viñas; VALLE DE GUERRA: está la mas parte dél plantado de viñas; SAN ANTON: Es vn pedaço de Valle plantado de viñas; TACORONTE: Es un grande lugar, todo él de viñas; SAÜZAL: tiene muchas viñas; MATANZA: tiene muchas viñas; CENTEJO: Este lugar de Centejo, que por otro nombre se dize de la Victoria... tiene muchas viñas; SANTA URSULA cogense de todos frutos de vinos; VILLA DE LA OROTAVA: está toda cercada de viñas de Malvacia, que es el mejor fruto de la isla; REALEJO DE ARRIBA: tiene muchas viñas de Malvacia; REALEJO DE ABAJO: tiene muchas malvacias que es la riqueza de la isla; SAN JUAN LA RAMBLA: de muchas viñas de Malvacia; ICOD: cogense en su jurisdicción de todos frutos de vino de Malvacia,... GARACHICO: cerca de este lugar ay muchas viñas de Malvacia; EL TANQUE: está en lo alto de Garachico, cerca dél tiene muchas viñas de Malvacias; SAN PEDRO: tiene muchas viñas; SILOS: tiene muchas, viñas; BUENAVISTA: tiene buenas llanadas de viñas de Malvacia; CHASNA: poco vino; GÜIMAR: tiene algunas viñas.

Se omite la mención de las viñas en los lugares de Santa Cruz, El Puerto de la Cruz, Fuente de la Guano, Santiago, Adeje, Granadilla, Arico, Arafo, Candelaria, Rosario y Esperanza, citadas en el texto.

CULTIVOS

POCOS años antes que Francis C. Mac-Gregor estampase en las páginas de DIE CANARISCHEN INSELN el almanaque del viticultor canario aducido en el texto, el viajero francés M. André-Pierre Ledru había consignado a la pág. 124 del tomo I de su VOYAGE citado, aparecido en París en 1810, el método de cultivo generalmente adoptado.

Un más rancio testimonio de las labores vitícolas nos ofrece A VOYAGE TO SENEGAL THE ISLE OF GOREE, AND THE RIVE GAMBIA, BY M. ADANSON CORRESPONDENT OF THE ROYAL ACADEMY OF SCIENCES, TRANSLATED FROM THE FRENCH, WITH NOTES BY AN ENGLISH GENTLEMAN WHO RESIDED SOME TIME IN THAT COUNTRY, LONDON, 1759.

El Viaje de Adanson se halla inserto (págs. 337 y sigs.) en A GENERAL COLLECTION OF THE BEST ANDMOST INTERESTING VOYAGES AND TRAVELS IN ALL PARTS OF THE WORLD, etc, por John Pinkerton, Vol. XVI, Londres, 1814.

Adanson realizó su viaje al Senegal durante los años 1749-1753, permaneciendo en el primero en Tenerife, donde presencié las labores vitícolas que describe (pág. 603 del volumen de Pinkerton citado) en los alrededores de Santa Cruz.

NÓMINA ÁUREA

EN el voluminoso ESTUDIO SOBRE LA EXPOSICIÓN VINÍCOLA NACIONAL DE 1877, Madrid, 1878-79, se incluye (pág. 917) la siguiente relación de premios otorgados por el Jurado en el madrileño concurso, referentes a la entonces provincia de Canarias:

Nombres de los expositores	Distritos municipales	Clase de productos	Premio obtenido	
Sres. Lebrun y compañía	Santa Cruz de Tenerife	Malvasía nueva Tenerife seco viejo Idem nuevo	Afinación Perfección Idem	
		Malvasía vieja de Orotava	Mención	
		Idem	Afinación	
		Seco de Orotava de primera Idem id. de segunda	Perfección Mención	
D. Guillermo Davidson y compañía	Idem	Canary Sach Old London Idem superior Second Quality West India Old particular	Perfección Mención Idem Idem Idem Idem	
		Generoso Seco Vino común Idem de naranjas	Perfección Mención Idem	
		Seco de la Gran Florida Idem de Lomo, de 1870 Dulce de id.	Perfección Mención Idem	
		Las Palmas	Seco de Westerling de 1861	Perfección
			Malvasía Seco de 1865	Idem Idem
		Las Palmas	Moscatel dulce de 1869	Idem
Generoso seco de 1860 Idem de 1865	Idem Idem			
Seco de pasto de 1873	Mención			
D. Vicente Suárez y Naranja	Idem	Generoso de 1870 Idem Seco de 1869	Perfección Mención	
		Idem	Dorado dulce de 1869 Seco de Gallegos, de 1860 Tinto del Monte, 1875	Perfección Mención Idem
La Orotava	Vino de naranja		Perfección	
	San Miguel		Listán blanco, núm. 1 Idem, núm. 4	Mención Idem
La Orotava		Seco, núm. 1 Idem, núm. 2	Idem Idem	
	Malvasía Idem de pasas	Idem Idem		
	Las Palmas	Generoso seco de 1859	Idem	

D. Rafael Lorenzo y García	Las Palmas	Seco de Gallegos, de 1873	Mención
D. Felipe Marrero	Arafo	Pasto de 1. ^a	Idem
D. Martías Matos y Matos	Las Palmas	Seco del Monte Moscatel dulce de 1875	Idem
			Idem
D. Leonardo A. Montes	Icod	Miraderos de 1872	Idem
D. Juan de Quintana y Llarena	Las Palmas	De pasto de 1875	Idem
D. José de la Rocha y Lugo	Idem	Generoso de 1870	Idem
D. Carlos Peña	Las Arenas	Seco superior, núm. 1 Idem, núm. 5 Idem, núm. 6	Idem
			Idem
			Idem

Se hace constar en el mismo Estudio los nombres de aquellos expositores que presentan diversos productos clasificados como muestras. Son éstos, además de varios de los arriba citados, los siguientes cosecheros:

Don Eduardo del Campo, de Icod; don José del Castillo-Olivares, de Las Palmas; don Antonio Díaz, de Florida; don Antonio Domenech, de Las Palmas; don Manuel González, de Las Palmas; don Andrés de Lorenzo-Cáceres, de Icod; don Juan de Torres León-Huerta, de Icod; y don Tomás de Ascanio, de la Orotava.

Completa esta relación la lista de los expositores premiados en otros concursos que a continuación reproducimos, tomándola también del estudio de la exposición madrileña publicado en 1878-79 (pág. 1.169):

Nombres	Pueblos	Clases de Premios	Exposiciones
Castillo-Olivares (D. José del)	Las Palmas	Premiado	Sevilla 1874
Davidson y Comp. (D. Guillermo)	Santa Cruz de Tenerife	Idem	Viena 1873
		Medalla de oro	París 1878
González de Fuertes (Doña Ciriaca)	Orotava	Idem	Filadelfia 1876
		Mención honorífica	París 1878
L'Brun y compañía (Sres.)	Santa Cruz de Tenerife	Medalla de oro	Matanzas 1879
		Idem de plata	París 1878
		Idem de id.	Matanzas 1872
Lorenzo-Cáceres y Ossuna (Don Andrés de)	Villa de Icod	Mención honorífica	Provincial 1862
Suárez Naranjo (D. Vicente)	Las Palmas	Medalla de bronce	París 1878
Vega Grande (Sr. Conde de la)	Idem	Premiado	Madrid 1857
		Medalla de plata	París 1878

Se omite en esta relación el nombre de los Sres. Bruce, Hamilton y Cía. que según el artículo de don Patricio Estévez en *La Ilustración de Canarias*, núm. 1, 1878, obtuvieron Medalla de plata, en París, por su Vino de Tenerife.

A la exposición francesa concurren, además, los Sres. Hamilton y Cía., con Malvasía y otras varias clases de vinos del país; el Sr. Quintana, de Las Palmas, con vino natural generoso y moscatel; el Sr. Tolosa, de la Orotava, con vino de naranja; y el Sr. Hardisson, de Santa Cruz, con vino de Tenerife, premiado con Medalla de Oro.

MESONES Y TABERNAS

TODAVÍA existen entre nosotros típicas tabernas y mesones: La cocina canaria es tan excelente como exquisitos nuestros famosos vinos, y los dulces, cantados ya por Góngora,—LAS FIRMEZAS DE ISABELA, 1610—siguen siendo un postre inapreciable.

Pero, ¿cómo olvidar a los mesones y tabernas pretéritas?

La celeridad de las comunicaciones ha arruinado nuestros viejos paradores y ventas: Altos del ómnibus; relevo de caballos; el yantar generoso y el precio exiguo. Su romántico recuerdo deja un melancólico sabor en la memoria.

No haremos mención de los mesones y tabernas actuales, ni siquiera de los inmediatos en el tiempo, pero nos parecerían incompletas estas Notas, sin una referencia a los de la gran época de nuestros vinos.

Respecto de mesoneros y taberneros regían en los siglos XVI y XVII curiosas y severas ordenanzas, no pudiendo dar de almorzar los días de fiesta por la mañana hasta la salida de misa, ni recoger ladrones en su casa.

Tenían prohibido tener en sus establecimientos tableros de juego, naipes ni dados, ni aún para jugar a juegos permitidos, así como tener en sus casas mujeres que ganasen, o dar de comer a vecinos que estuviesen casados en el pueblo de su residencia.

Se les ordenaba, en fin, tener buenas camas, limpias y en partes honestas, recogidas y abrigadas, con dos colchones de lana, o al menos un colchón y un jergón lleno de paja, pluma o lana, dos sábanas limpias, una manta o colcha *de las buenas mantas que vienen de Castilla* y una o dos almohadas.

La lejanía lo pule todo y nos ofrece esta pulcra estampa del pasado. La sensibilidad nos deja en un pretérito que acaso no existió. ¿Hay hoy, todavía tabernas y mesones?

STUDIORUM
CANARIENSIVM
INSTITVTVM



REG. SANCTI
FERDINANDI
VNIERSITATIS

PRECIO: 5 PESETAS