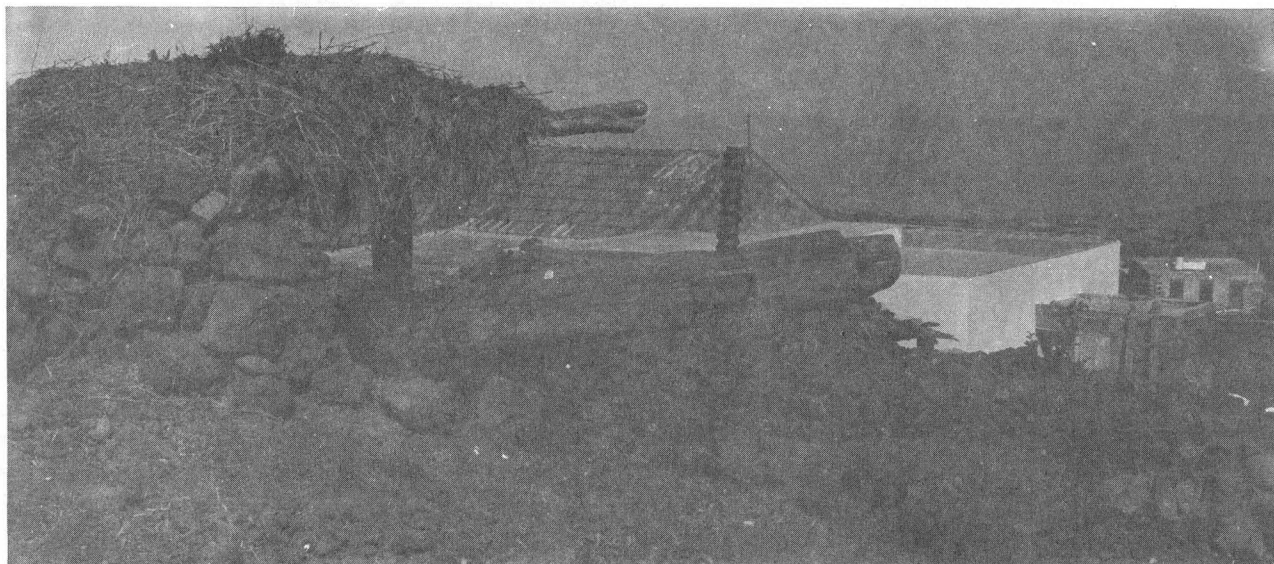


LOS VINOS DE CANARIAS



Un lagar en Frontera, isla del Hierro (Foto: A.H.P.)

UN CULTIVO IMPORTANTE DURANTE UNA LARGA ETAPA DE NUESTRA HISTORIA ECONOMICA

La historia económica del Archipiélago Canario está primordial y casi exclusivamente ligada a la agricultura. Y dentro de la agricultura, a los peligrosos monocultivos. En los años inmediatos a la conquista de las islas por los castellanos, la caña de azúcar constituyó la única riqueza de que aquí se disponía. Cuando surgieron en América nuevos y más vigorosos y extensos centros de producción, los agricultores canarios se vieron abocados a la ruina: sus cosechas fueron desplazadas de los mercados tradicionales, ahora abastecidos por las plantaciones americanas (que ellos, en cierta manera, habían contribuido a crear, ya que el camino del azúcar hacia América hace escala en Canarias).

For fortuna, cuando sobreviene el crac económico de la caña, los canarios poseían ya un cultivo de repuesto, cultivo que hasta entonces había ocupado un lugar secundario: la vid. Durante varios siglos, la supervivencia del archipiélago, su mayor o menor euforia económica, estaría sujeta a la fluctuación de los precios de aquel producto, producto que proporcionó a las islas no sólo un medio de subsistencia, sino también una dilatada fama, que haría fluir de la pluma de algu-

nos de los más renombrados escritores europeos y americanos el nombre de Canarias, y más concretamente el de su vino, acunándose para él, en inglés, una expresión propia: el sack, el canary sack shakeriano.

ORIGEN

Los investigadores que han tratado el tema del vino en Canarias coinciden en afirmar que los habitantes prehispánicos isleños no lo conocían. Viera y Clavijo señala que las primeras cepas llegaron a las

islas a principios del siglo XVI, plantándose "en las bandas del norte de Tenerife, hollando no sólo unos collados de tierra ligera, arenisca e impregnada de las sales que habían depositado en ellas los volcanes". Las cepas hallaron aquí un lugar de características similares al que gozaban en Gresia -de donde procedían, según Viera- y "medraron y prosperaron de una manera prodigiosa". Los terrenos dedicados al cultivo de la vid fueron ampliados posteriormente, a medida que crecía la demanda del vino. Viera y Clavijo describe con estas palabras el aspecto de una plantación: "es a la verdad un espectáculo agradable el de aquellas plantaciones de viñas, dispuestas en carreras levantadas del suelo sobre horquetas altas, cuyos sarmientos, entretejidos y ligados, forman unas prolongadas barandas de pámpamos, de un bello verde por dentro y de un blanco algodónoso por fuera, de los

LOS VINOS DE CANARIAS

cuales penden los racimos de más de un pie de largo, aunque de corta circunferencia, cuyos granos ovaes, espesos, toman color de cera virgen en su madurez".

Los principales terrenos dedicados a plantaciones de vid se localizaban en Tenerife; aunque también los había en La Palma, Gomera y Gran Canaria.

TIPOS DE VINO

Los tipos de vinos dependían en primer término de las clases de viñas utilizadas en su confección. De éstas, las principales eran: listán, albillo, negromollo, quebrantatañajas, almuñecar, berneguela y malvasía. El que gozaba de mayor fama era el malvasía. Viera y Clavijo nos aclara el secreto de su obtención: "Tenemos -dice- una es-

Shakespeare, un gran degustador de nuestro malvasía: "un vino extraordinariamente penetrante que perfuma la sangre"

ten con los vinos de la Madera y de Jerez (...) pero la malvasía que siempre tuvo la mayor fama y celebridad, es la dulce, licorosa y acompañada de perfume. Para comunicarle estas prendas y darle aquel justo temperamento entre lo suave y lo picante de modo que la dulzura de su azúcar corrija la acrimonia de su tártaro, se dejan los racimos en las vides, hasta que empiezan a marchitarse, a pasarse y a cubrirse de moho, de suerte que llegando a perder la mayor parte de su flema por desecación se extraiga un mosto viscoso que fermentando ligeramente nos dé aquél licor delicioso que algunos autores han calificado

VINO Y POESIA

Este néctar de la malvasía difundido por toda Europa y por América, sería celebrado por diversos escritores que cantarían de él sus excelencias de sabor y perfume. Conocidas son las diversas alusiones que se hallan en boca de numerosos personajes de las comedias de William Shakespeare. Este, a juzgar por los elogios que hace, debió de ser un degustador extraordinario de nuestra malvasía. Cualquier comida importante no justifica finalmente esa bondad si no está regada por un "Canarias"; cuando un personaje quiere animar a otro en las más diversas coyunturas, le recomienda un vaso de "Canarias", "un vino maravillosamente penetrante y que perfuma la sangre" como dice el mismo Shakespeare por boca de Mistress Quickly, la simpática hotelera de la taberna de Eatscheap, en "Enrique IV".

Pero no fue solo Shakespeare. Dentro del ámbito de la literatura inglesa, el "Canarias" aparece también citado por Walter Scott; por Turgue-
nieff y Kuprin, rusos; Goldoni, italiano; Mayme Reid, americano; Valery Larbaud, francés, etc. Autores todos muy diversos, también de distinta época, a quienes unía su común predilección por la malvasía. Predilección que, en definitiva, refleja el gusto de una época, y la supervivencia de ese gusto incluso cuando ya los vinos que le dieron origen no existían.



En Lanzarote se cultiva la vid en los enarenados volcánicos y entre los pequeños muros de maipeses que la protegen del intenso viento.

pecie de malvasía cuyas uvas son negras y un sabor dulce, untuoso y amoscotelado. Vendimiados en este estado se fabrica de ellos el vino seco, llamado de "malvasía verde" que siendo de generoso dotado de las buenas cualidades que se buscan en el comercio, compie-

de néctar".

En La Palma y Gomera se obtenía un vino de inferior categoría -que se destinaba a los mercados de hispanoamericana; en cuanto al de Gran Canaria, también de menos clase, se transformaba en aguardiente.

VINO Y ECONOMIA

Como indica Morales Lezcano, la explotación de la vid, a diferencia de la de la caña de azúcar, no llevó aparejada la creación de prácticamente ningún tipo de industria. Pese a ello, atrajo a numeroso

personal extranjero que rápidamente se hizo con el control de la producción del vino. Así como la explotación de azúcar había estado monopolizada por portugueses e italianos, la del vino la monopolizan holandeses e ingleses. Lorenzo Cáceres cita que, a finales del siglo XVI, residían en Canarias no menos de 1.500 sujetos de una y otra nacionalidad.

Las plantaciones eran propiedad de los isleños, y a éstos correspondía la realización de todo el trabajo. Pero la comercialización del producto estaba en manos de factores extranjeros, quienes fijaban los precios y condiciones de venta. Una crónica anónima de la época, describe vívidamente la relación de los cosecheros canarios con los factores ingleses y holandeses: "El vino se lo pagan en tres plazos; en un tercio por semanas, el otro en ropa, que han de tomar de sus tiendas, y el otro a la vuelta de los navíos". Los factores eran los únicos que poseían capital, y también estaba bajo su control la flota que transportaba los vinos (España -y con ella Canarias- nunca dispuso de una flota propia para estos menesteres). A los canarios no les quedaba otra alternativa que someterse a los dictados de los ingleses, e incluso agradecerle que en épocas de más penuria se sirvieran darle a cuenta de futuras cosechas los materiales que necesitaban para cultivar sus viñas. Como resume la citada crónica anónima, "los Isleños vienen a quedar, ya que no esclavos de los ingleses en lo personal, al menos en sus haciendas".

Bethencourt Massieu, en su exhaustivo estudio sobre el comercio del vino entre Inglaterra y Canarias, estima que aquella situación se modificó posteriormente, pasando el cosechero insular a tener una mayor independencia económica. Esto no ocurrió sin que en las islas se llegaran a situaciones de violencia, tal como la que registra el motín que se produjo en Tenerife en 1665 como protesta de los isleños ante



* El momento más brillante de nuestra producción vinícola se sitúa a mediados del siglo XVII

* Mas de la mitad de la exportación se dirigía al mercado inglés

la creación por Carlos II de la "Compañía Inglesa de Vinos" que pretendía consolidar aún más el monopolio comercial ejercido por los británicos.

Pero aún así, Canarias subsistía gracias al vino. A cambio de aromar la nariz, de endulzar el gárgate y alegrar los ojos y la cabeza a la nobleza y a la burguesía europea, el canario recibía "ballestas, casimires, estameñas, paños noruegos y manufacturas de lana, medias, sombreros, panas, mercerías, efectos de hojalata y quincalla, así como arenques, sardinas, carne salada y grano, mercería, duelas, aros, etc". (citado por Andrés de Lorenzo Cáceres), es decir: casi todo lo necesario para sobrevivir.

VINO Y POLITICA

Pero no todo era tan sencillo como ese dar y recibir -aunque fuera un trueque abusivo en defecto del canario. Por encima de ellos, y por encima de la conveniencia de los factores extranjeros, estaban los intereses políticos, que a veces coincidían con los de aquellos y a veces no, poniendo en el cuello de todos, pero más cerca de los cuellos canarios que de los de ningún otro, una cuerda peligrosa, cuya existencia a veces no se notaba,

pero a veces asfixiaba.

Los principales mercados del vino canario estaban repartidos entre Europa (mayoritariamente Inglaterra) y América; tampoco era despreciable el mercado constituido por las colonias portuguesas en Africa. Canarias era escala obligada de los barcos que hacían todas esas rutas, y el embarque de los vinos hacia aquellos lejanos lugares no ofrecía dificultad. Pero a veces sí. Cuando las veleidades diplomáticas enemistaban a Inglaterra con España, a España con Portugal, etc.. las rutas se interrumpían, languideciendo el comercio. En los buenos tiempos (cuando España se anexionó Portugal) la frecuencia de aquellas se duplicaban. Este vaiven concluyó desfavorablemente para Canarias cuando Carlos II se casó con la princesa de Braganza, promulgándose entonces diversas leyes que gravaron el vino de Canarias favoreciendo al de Maderas, con lo cual esta isla, como señala Morales Lezcano, pasó a ser la primera abastecedora de Inglaterra y de sus colonias norteamericanas.

Pero no es sólo Inglaterra y Portugal las que ponen zancadillas a Canarias. También España, a través de su

LOS VINOS DE CANARIAS

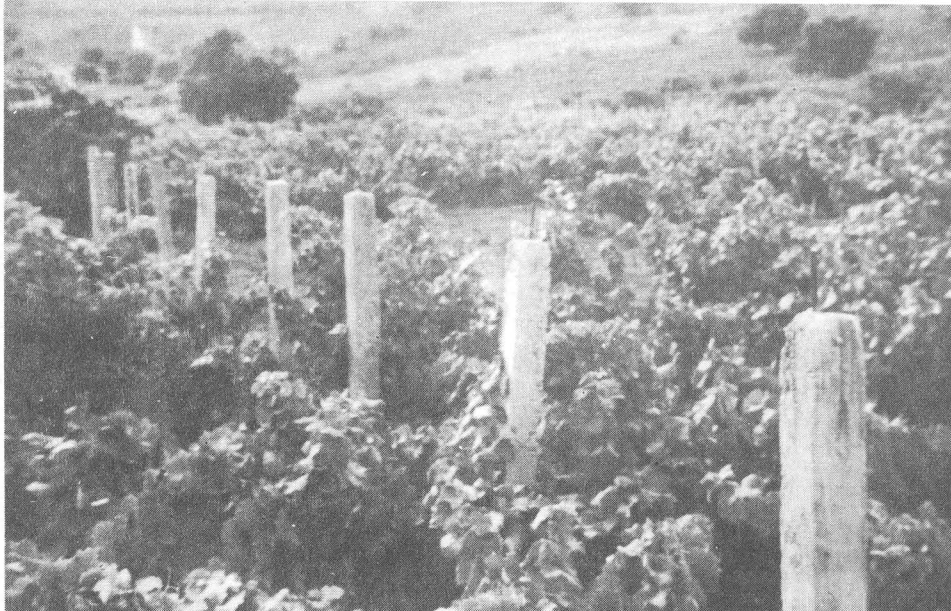
Consejo de Indias y de las Casas de Contratación de Sevilla y Cádiz, entorpecen el comercio de las Islas con América, gravando una y otra vez los vinos Canarios con impuestos. Sevilla y Cádiz, celosas de la competencia comercial que Canarias representaba con respecto al mercado americano, trató siempre de torpedear las relaciones de las islas con el nuevo continente. Por si esto fuera poco, en las épocas de mayor auge del malvasía, cuando éste se había convertido en virtud de sus precios, en una forma de "moneda fuerte", las incursiones piráticas que tenían a Canarias como víctima aumentaron, entre otras cosas para apoderarse del vino. Los sobresaltos, pues, no dejaban respiro al isleño. Cuando no era por una cosa era por otra: siempre con el alma en vilo.

DECADENCIA

El momento álgido de la producción del vino canario puede situarse hacia el año 1665. En las épocas de mayor esplendor Canarias llegó a producir unas 28.000 pipas anuales (una pipa equivale a 480 litros); de ellas, más de la mitad se destinaban al mercado inglés; el resto, se exportaba a Holanda, Hamburgo, Escocia Irlanda, a las colonias inglesas de Norteamérica y a las españolas de América del Sur y Antillas y a las portuguesas de Africa. La etapa de decadencia podemos situarla en 1667. A partir de esa fecha, como anota Morales Lezcano, "ni las temporales permisiones para Indias, ni los cargamentos remitidos de vez en cuando a otros puertos, aliviarán los males económicos" de las islas. En este momento comienza la parálisis económica que atenazó a las islas hasta mediado el siglo XIX.

ACTUALIDAD

En el presente, la pro-



El Monte, en Gran Canaria, fue una zona de producción de vinos de gran calidad. Hoy sólo quedan algunas fincas plantadas para el autoconsumo.

ducción vinícola no constituye capítulo de importancia en la economía de las islas. Estas, carentes aún de una adecuada industrialización, siguen sujetas al monocultivo: esta vez los del tomate y el plátano. Este último ha iniciado, desde hace años, su decadencia. El vino de malvasía es ya apenas un recuerdo literario. El plátano, seguramente, no será pronto ni tan siguiera eso. Sin embargo, tanto en Tenerife como en Las Palmas y en Lanzarote subsisten aún algunos viñedos cuya producción sirve exclusivamente el consumo local, sin que, por supuesto, se abastezca totalmente, necesitando importarse gran cantidad de vino para cubrir la demanda casera.

Hoy día, los vinos canarios -por lo que respecta a la provincia de Las Palmas, única de la que poseemos algunas cifras- sólo la producción de Lanzarote es algo estimable. Aquella isla tiene una capacidad de almacenamiento en bodegas de dos millones de litros, por 400.000 en Gran Canaria. La superficie en cultivo de viñas es en ésta última poco apreciable. En Lanzarote se reparte de la siguiente manera: Haría: 200 Hectáreas; San Bartolomé, 344; Tegui, 10; Tías, 595; Yaiza, 630 y Tinajo 80. La producción media suele ser de 750 litros por fanegada (una fanegada equivale a 13.695 m², excepto en Haría que equivale a 18.000 m²).

Pese a las cifras indicadas, que podían dar idea de una producción mayor, en los últimos años, debido a las malas cosechas, las cifras reales de lo obtenido son 300.000 litros en Lanzarote y 50.000 en Gran Canaria.

Si tenemos en cuenta que el consumo medio de vino en Las Palmas se sitúa en la altísima cota de los 300.000 litros mensuales, advertiremos que la producción de la provincia sólo cubre la demanda de un mes.

Con relación a las marcas que embotellan vino de las islas hay una gran confusión, pues no son pocas las que utilizan caldos importados, aunque los rotulen con nombres isleños. Aquí nos limitamos a nombrar algunas de las que consta de forma fehaciente que utilizan productos de cosecha insular, sin perjuicio de que otras también lo hagan; en este sentido, las más conocidas son: "Rincón", "Las Vegas", "Timanfaya" y "Montaña Clara".

Así pues, puede decirse que el vino del país sólo lo usufructúan hoy algunos privilegiados, amigos de los escasos cosecheros, quienes más como hobby que como industria plantan unas viñas y pisan unas uvas cuyo líquido es mínima sombra de aquel mosto que encendía el corazón de los personajes de las comedias de Shakespeare.

L. S.