

9.

Archipiélago Canario

El Archipiélago canario es una de las regiones ultraperiféricas de la Unión Europea que además tiene la singularidad de presentar una gran diversidad de variedades autóctonas. Es el único territorio español y uno de los pocos del mundo, cuyo viñedo no se vio afectado por la plaga de la filoxera.

- LANZAROTE
- LA PALMA
- EL HIERRO
- GRAN CANARIA
- LA GOMERA
- ABONA
- TACORONTE-ACENTEJO
- VALLE DE GÜIMAR
- VALLE DE LA OROTAVA
- YCODEN-DAUTE-ISORA
- ISLAS CANARIAS



La viña en las islas afortunadas

Se puede hablar de un cultivo que sigue más o menos activo y casi en los mismos lugares que hoy en día, desde el siglo XV, aunque el célebre poeta latino Horacio (65 a.C.- 8 a.C.) aseguró que “la viña sin podar florecía continuamente en las islas Afortunadas”. Diversos autores afirman que la vid no formaba parte de la flora del Archipiélago y aseguran fue introducida siglos más tarde de la mano de los primeros colonos portugueses, flamencos, andaluces, castellanos, genoveses, franceses e ingleses que, con la coincidencia de sus culturas del vino, introdujeron en las Islas las mejores cepas. Actualmente, se cuenta casi con un centenar de variedades. Muchas de estas en proceso de recuperación, lo que terminará por aumentar el censo vitícola del Archipiélago.

Las islas canarias están situadas frente a la costa noroeste de África y a pesar de encontrarse en plena zona desértica, son verdaderos continentes en miniatura. En las últimas décadas, el viñedo es el único cultivo que experimenta cierta expansión en cuanto a superficie cultivada. En la Isla de Tenerife, sus cinco DOs comparten una historia que ha afianzado el cultivo a lo

largo de los años y en la actualidad, es la isla con mayor producción de vino. En total, entre las DO Valle de Güimar, Abona, Ycodende Isora, Orotava y Tacoronte-Acentejo, suman aproximadamente el 60% de toda la producción de uva de las islas Canarias.

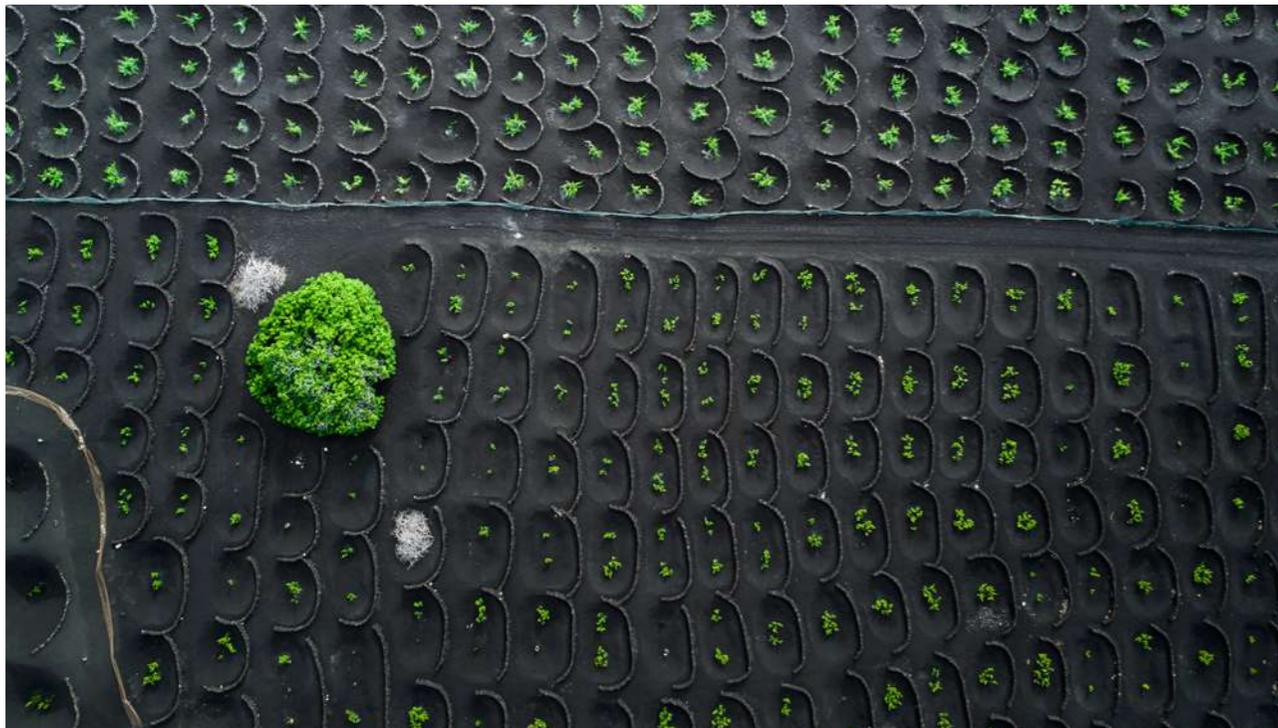
La productividad del viñedo es, en general escasa y el rendimiento por hectárea oscila entre los 1.000 y 1.500 kilos. Sometida como está a las veleidades del clima, su producción total oscila entre cinco y siete millones de kilos al año. El papel que desempeña la viña en el Archipiélago ha sido de gran ayuda para mantener el ecosistema al evitar la desertización

El poeta John Keats ya mencionaba en 1818 las bondades de los vinos canarios en su famosa obra Lines On the Mermaid Tavern. También Lord Byron y Sir Walter Scott ensalzaban la calidad del Sack, nombre por el que se conocía entonces al vino de las islas Canarias



y crear una conciencia vitícola importante, razón por la cual la producción tiende, cada vez más, a vinos acogidos a cultivos ecológicos. Uno de los puntos más interesantes del Archipiélago y en el que están haciendo esfuerzos que terminaran por dar sus frutos en los años venideros es la recuperación de variedades autóctonas con la posibilidad de ir admitiéndolas en las distintas DOs. Es una labor continuada que hace tan solo un par de años, gracias a los resultados de analíticas y comparaciones realizadas, han permitido identificar cuatro nuevas variedades, Bienmesabe tinto, Burra volcánica, Vallera y Verijadiego negro.

El gran escollo, sin embargo, es la difícil distribución comercial. Las pequeñas producciones de las bodegas canarias, muchas de ellas familiares que vinifican para consumo propio; los costes de la exportación y, en ocasiones, también la falta de recursos, dificultan la tarea. La creación en 2012 de la Denominación de Origen Islas Canarias, la 11ª, nace como iniciativa integradora cuya aspiración es consolidar el mercado regional y afrontar de forma conjunta la comercialización nacional e internacional de los vinos bajo un solo nombre que ampare las elaboraciones de todo el territorio.



DO Lanzarote

HISTORIA

En 1730 se empieza a escribir la verdadera historia de los vinos de Lanzarote ya que el vino que entraba a la isla hasta esos años, venía de la isla portuguesa de Madeira o del sur de la Península, especialmente de Andalucía. En esos años, de 1730 a 1736, las erupciones volcánicas de Timanfaya dejaron lava y una densa ceniza (rofe), por toda la superficie del territorio y obligó a replantear toda la agricultura. Cuentan algunas crónicas de la época que los pocos campesinos que había en la zona central de la isla, en La Geria, intentaron limpiar la ceniza depositada con ayuda de camellos, pero la tarea superaba cualquier esfuerzo humano. Cansados, decepcionados y con esperanza de que fructificara, hicieron agujeros en la ceniza, buscando el suelo vegetal para poder sembrar por debajo de esta superficie. Pronto descubrieron que ese rofe tenía la capacidad de conservar la humedad en la tierra y es con ese descubrimiento que se empieza a desarrollar el cultivo.



Siglos más tarde, estos cultivos únicos en el mundo conforman un paisaje de cepas semi enterradas en las negras arenas volcánicas, dando una sensación espectral de dunas y hoyos. Dentro de cada hoyo, se distinguen las cepas rastreras que destacan como unos trazos verdes sobre un lienzo negro. Además, cada cepa está parapetada tras unos muretes bajos de piedra que la protegen de los agresivos vientos.





VIÑEDO Y VARIEDADES

Es la más oriental de las islas del Archipiélago. Más conocida como la “isla de los volcanes” por el manto volcánico que cubre gran parte de su superficie como consecuencia de la gran actividad volcánica de principios del siglo XVIII. Está aproximadamente a 140 km de la costa noroccidental africana y a 1.000 del punto más cercano del continente europeo, al sur de la península ibérica.

Las vides plantadas se encuentran en hoyos y zanjas, en pendientes que alcanzan alturas de

200 a 500 metros sobre el nivel del mar. El viñedo se extiende por una superficie de casi 2.000 hectáreas a lo largo y ancho de la isla.

Las blancas autorizadas son Malvasía volcánica, Listán Blanco, Moscatel, Diego, Burra Blanca, Breval, Pedro Ximénez y las variedades tintas, Listán Negra y Negramoll. La variedad principal y dominantes es la Malvasía. La mayor parte de la cosecha se destina a elaborar todos los tipos de vino blanco.

Clima y suelo

Las clasificaciones del clima de la isla lo describen como desértico y semi árido subtropical. La temperatura media es de 20°C con una variación de aproximadamente 7° entre los meses más fríos en enero y los más cálidos de agosto. El contraste término diario en esta isla puede llegar hasta 170°C en un mismo día, siendo estas variaciones, entre el día y la noche, propias de regiones de naturaleza desértica. La precipitación media anual es inferior a 150mm.

Los suelos mayoritarios son de tierras rojas franco-limo-arcillosa sobre formaciones basálticas antiguas. Son suelos fósiles que han sido cubiertos por erupciones volcánicas o por depósitos coluviales.

DO La Palma

HISTORIA

La historia del vino en La Palma se inicia realmente a principios del siglo XVI con la plantación de las primeras vides traídas por los colonos que poblaron inicialmente la isla. El cultivo de la vid dio pie a una elaboración artesana no muy diferente a la actual y que aún subyace en todos los núcleos agrícolas.

Con el comienzo del cultivo de la platanera en las zonas costeras de la isla, a mediados de los pasados años cincuenta, se abandonó mucha viña. Es a partir de la creación de la Denominación de Origen en 1994, cuando se empieza a

detener el declive y poco a poco, el sector empieza a resurgir iniciando paralelamente una continua recuperación de variedades bastante abandonadas. La DO se inició con solo tres bodegas y tres décadas más tarde se llega ya a la veintena. La transformación se hace evidente en estos años; se recuperan viñas abandonadas, se plantan nuevas y el vino comienza a conocerse en los mercados exteriores.



VIÑEDO Y VARIEDADES

La Palma es la isla más occidental del Archipiélago Canario. En sus 708 km² presenta una orografía abrumadora y se la conoce como la “isla bonita”. Es la única isla canaria que tiene arroyos y pequeños ríos. La mayor parte del viñedo ocupa parcelas minifundistas muy irregulares, con pequeños bancales de casi imposible mecanización.



Las variedades de uva son Malvasía, Gual y Verdello como variedades blancas preferentes, junto con Albillo, Bastardo blanco, Bermejula, Bujariego, Burrablanca, Forastera blanca, Listán blanco, Moscatel, Pedro Ximénez, Sabro y Torrontés.

La tinta preferente es Negramoll y las autorizadas Almuñeco o Listán negro, Bastardo negro, Malvasía rosada, Moscatel negro, Tintilla, Castellana y Listán prieto.

Aparte de los vinos tranquilos tradicionales se elaboran vinos generosos y de uvas sobremaduradas, espumosos, de aguja y los tradicionales vinos de tea, elaborados con uvas Negramoll y Albillo y envejecidos en barricas de tea (pino canario).



Clima y suelo

Carácter subtropical atlántico debido a los húmedos vientos alisios provenientes del Atlántico. Del este, recibe influencias marítimas y al oeste, queda más protegido por la barrera natural de las montañas.

El suelo es de tipo volcánico con un manto de tierra vegetal suelto hacia el norte. En el resto de las comarcas, el suelo es más permeable.

DO El Hierro

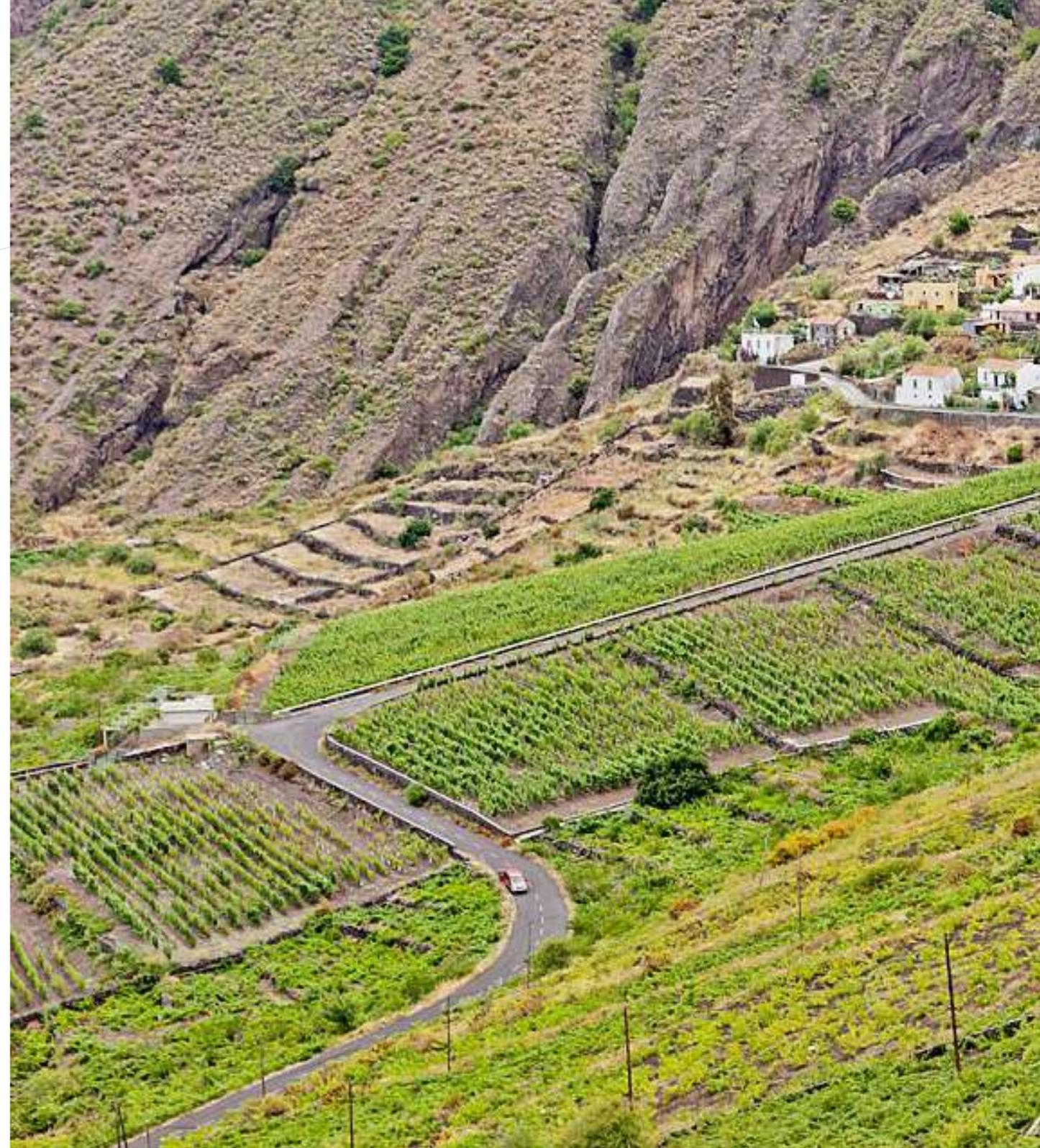
HISTORIA

Cuando el inglés John Hill plantó la primera cepa en la isla de El Hierro en 1526, su intención no iba encaminada a la obtención de vinos, sino que éste era más bien un paso para conseguir producir destilados. Viendo el mercado potencial en el Nuevo Mundo, la idea del inglés era aprovechar los orujos que dejaba atrás la vinificación para destilarlos y obtener aguardiente que luego vendía a los ávidos comerciantes de la isla de Cuba. La Habana era su gran mercado y paralelamente iniciaba allí una actividad que llega hasta nuestros días.

Ante las múltiples dificultades que entrañaba la elaboración de vino para pequeños viticultores, el Cabildo de El Hierro promovió la creación de

la Central Vinícola Insular en los años ochenta, con el fin de que los pequeños productores pudieran aprovechar instalaciones y maquinaria. Esto marcó el inicio de una nueva era y fue la primera cosecha, de 1986 la que salió del ámbito familiar para autoconsumo. Estos primeros vinos se comercializaron bajo la etiqueta genérica de vino “herreño”.

A los pocos años, en 1994, se crea finalmente la DO que hoy aglutina 13 bodegas y más de 200 viticultores en las casi 126 hectáreas amparadas.



VIÑEDO Y VARIEDADES

El Hierro, situada en el océano Atlántico y considerado como el fin del mundo conocido hasta el descubrimiento de América, es la más occidental y meridional de las Islas Canarias. Está poco poblada (aproximadamente 11.000 habitantes) y un amplio abanico paisajístico se extiende por sus apenas 207 km². El viñedo se encuentra en cuatro puntos principales; Echedo, Frontera, El Pinar y Sabinosa que vienen a cubrir los cuatro puntos cardinales de la isla.

Los viñedos casi siempre están a poca altura lo que determina unas maduraciones muy rápidas y se extiende por valles y en algunas laderas de monte. Los puntos de cultivo más altos se encuentran en El Pinar.

Entre las variedades blancas se encuentran Albillo, Baboso blanco o Bastardo, Bremajuelo o Bermejuela, Breval, Burrablanca, Gual, Forastera blanca, Listán blanco, Malvasía, Moscatel, Pedro Ximénez, Torrontés, Verdello y Verijadiego o Vijariego blanco. De estas, las principales son Bermejuelo, Gual, Verdello y Malvasía.

Las variedades tintas principales son Baboso negro o Bastardo y Negramoll o Mulata. Además, están admitidas Listán negro, Malvasía rosado, Tintilla y Verijadiego negro o Vijariego.



Clima y suelo

La mayoría de los suelos son de tipo arenoso y pedregoso en parajes donde se encuentran suelos en cuya composición hay cenizas volcánicas denominada jable.

El clima es atlántico con temperaturas suaves acompañadas de vientos alisios responsables de su microclima. Está caracterizado por su alto grado de humedad y la llamada “panza burra” que es la ligera bruma cargada de agua que muchos días cubre el paisaje.

DO Gran Canaria

HISTORIA

El viñedo tuvo un carácter industrial y una actividad exportadora en sus inicios, en el siglo XVI. Sin embargo, a lo largo de los años siguientes se fue perdiendo este horizonte comercial y desde entonces se relegó únicamente a consumo local y en muchos casos, fue destinado al consumo familiar y a completar otras actividades agrícolas. Esto llevó a que, con el transcurso del tiempo, la superficie de cultivo se fuera reduciendo de forma sustancial.

Es solo a finales del siglo XX cuando el viñedo ha empezado a cobrar interés entre nuevos viticultores que aprovechando una tradición familiar que no se ha perdido, han replanteado los cultivos y dedicando terrenos exclusivamente al cultivo de las variedades locales. En gran medida, la demanda turística también ha forzado la oferta de vinos de la isla y la creación de la DO en 2005 ha apoyado mucho este creciente interés por el cultivo y la elaboración de vino.



VIÑEDO Y VARIEDADES

La isla de Gran Canaria es la segunda isla más poblada de Canarias, aunque la de mayor densidad de población. Con una extensión de 1.560 km², tiene aproximadamente 250 hectáreas dedicadas a viñedo. Los cultivos se encuentran muy fragmentados, creando un paisaje de viñedo discontinuo. La viña se cultiva en espaldera y más minoritariamente en curiosos parrales desmontables confeccionados con pequeñas horquetas de ramas de monte. Muchos de estos parrales se arman cada año antes del verano para levantar la viña. Luego, en los meses de otoño tras la vendimia, se desmontan de nuevo y se bajan las parras para dejar espacio libre para otros cultivos

Clima y suelo

El clima de Gran Canaria es subtropical, de temperaturas suaves y muy condicionado por los vientos alisios. Las temperaturas medias son muy estables en todas las estaciones, oscilando entre los 26°C y los 28°C en verano y entre los 22°C y los 24°C los meses de invierno. Los suelos de ceniza y, en general, de base arcillosa recubre la roca basáltica.

DO La Gomera

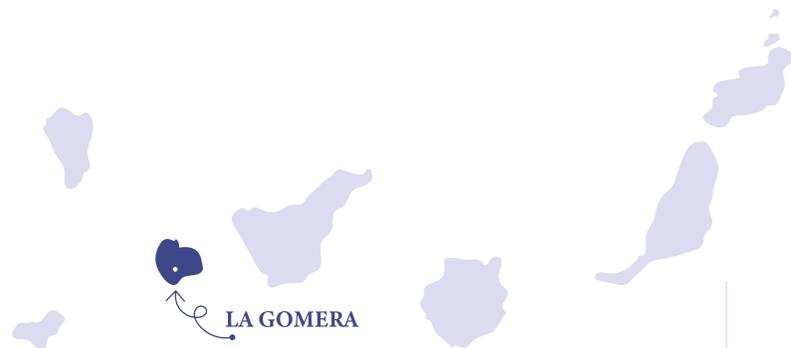
HISTORIA

El cultivo de la vid y la elaboración de vino se documenta por primera vez, al igual que en todo el Archipiélago canario, en el siglo XV coincidiendo con la llegada de grupos de colonizadores europeos a la isla. El viñedo se extendió por todo el norte y fue un cultivo familiar durante mucho tiempo.

En un principio, el predominio del viñedo en las últimas décadas del siglo XVI se debió a la ruina del comercio del azúcar. La vid no tomó el relevo de los cultivos, pero permitió poner la atención en un cultivo ya bastante extendido. La dificultad orográfica no animaba a un cultivo de condiciones tan duras a pesar de que, a lo largo de los años, se iban multiplicaban los bancales para facilitar su cultivo.

En la actualidad, la isla de La Gomera tiene un cultivo muy pequeño que no llega ni a medio centenar de hectáreas. Los barrancos gomeros son de los más profundos del mundo. En pocos kilómetros caen en picado desde los 1.500 metros de las cumbres de Garajonay hasta el mar. Los llanos brillan por su ausencia y las vendimias son realmente heroicas. Hasta hace muy poco tiempo la uva se recogía con burros, pero ahora se usan pequeños camiones oruga que parecen tanques en miniatura y que llaman “carruchas” o pequeñas grúas y tirolinas. En este entorno escarpado donde no hay ni cobertura telefónica, se entiende que el silbo, lenguaje silbado propio de la isla, haya sido declarado por la Unesco como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. En vendimias, sigue siendo un sistema infalible para comunicarse.





La 2009 se creó la Denominación de Origen y junto con otras instituciones gomeras, impulsadas por Turismo de Canarias y en colaboración con el Cabildo, tiene como principal objetivo la recuperación de bancales, viñedos y bodegas, ahora que se vislumbra su gran interés paisajístico, vitícola y turístico.

VIÑEDO Y VARIEDADES

La Gomera, de origen volcánico, con una antigüedad de unos 12 millones de años tiene 378 km² y su punto más álgido está en el Alto de Garajonay, con 1487 metros de altura. Ubicada en el extremo oeste del Archipiélago, es la segunda con menor superficie comparada a las otras 6 que lo integran.

La verticalidad de los estrechos bancales gomeros, colgados de profundos barrancos que miran al mar son un atractivo paisajístico pero un escollo a la hora del cultivo.

En la actualidad hay alrededor de 100 hectáreas de viñedos registrados y unas 50 hectáreas en producción con aproximadamente 150 viticultores.



Las variedades blancas son Albillo, Forastera Blanca, Verdello, Bermejuela, Sabro, Listán Blanco, Pedro Ximénez, Moscatel de Alejandría, Malvasía volcánica, Malvasía aromática, Gual, Forastera Blanca, Torrontés, Doradilla, Vijariego y Breval Blanco.

Para las tintas, Castellana Negra, Listán Negro, Malvasía Rosada, Negramoll, Tintilla, Bastardo Tinto, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, Tempranillo, Vijiriega Negra, Merlot y Moscatel Negro.

Clima y suelo

La Gomera es muy montañosa, con vides plantadas en terrazas en las laderas escarpadas de pequeñas paredes construidas de piedra y con suelos de origen volcánico, fértil, permeables, ricos en nutrientes y con un PH algo ácido. El clima atlántico está caracterizado por los vientos alisios que refrescan y aportan humedad pese a la baja pluviometría anual.

Un poco de historia de la isla de Tenerife

(DOs TACORONTE-ACENTEJO, VALLE DE GÜIMAR, VALLE DE LA OROTAVA, YCODEN-DAUTE-ISORA Y ABONA)



En 1497 el portugués Fernando de Castro plantó la primera viña en el suelo de Tenerife, atraído por la fertilidad de sus suelos volcánicos lo que dio pie a una incipiente actividad que duró con pequeños altibajos, al menos cien años. Entre los siglos XVII y XVIII la industria del vino sufrió una ralentización en la isla por muchos motivos económicos, y por la fuerte competencia comercial portuguesa

que terminó por imponer los vinos de Madeira y Oporto en el mercado inglés; el mayor comprador. Lo que ya arruinó casi por completo el comercio y la producción fue la erupción del Arenas Negras en 1706. El puerto de Garachico al norte, lugar desde donde habían zarpado los barcos con cargamentos de vino hacia Europa hasta ese momento, quedó totalmente destrozado. La erupción del volcán tuvo un impacto terrible y una enorme repercusión a largo plazo en toda la isla. En el siglo XIX y hasta mediados del XX la viña fue reduciéndose en toda la isla y el escasísimo comercio no incentivaba su continuidad. El sector vitivinícola de la Tenerife ha pasado por diferentes fases de crecimiento y recesión a lo largo de su devenir histórico.

En los años 50 el movimiento cooperativista tuvo cierto peso y animó a unir fuerzas. La primera cooperativa se fundó en la localidad de Fasnia y el primer embotellado levantó grandes



expectativas. Lamentablemente, cerró a los pocos años por problemas técnicos. El verdadero motor de la comarca se crea más tarde y la Cooperativa Cumbres de Abona (DO Abona), se revela como locomotora del desarrollo del sector en la isla. Pronto se intuye la necesidad de un organismo que impulse la actividad y vele por la calidad de los vinos, lo que desemboca en la creación de la Denominación de Origen en 1995 que hoy cuenta con casi 1.000 hectáreas de viñedo en producción y una veintena de bodegas inscritas.

Tacoronte-Acentejo fue la primera Denominación de Origen de la isla y de todo el Archipiélago en el año 1992. A los dos años le siguió Ycoden-Daute-Isora y Valle de Güimar. Al año siguiente, en 1995 se constituyeron las DOs de Valle de la Orotava y Abona que completan en la actualidad las cinco DOs tinerfeñas. En el sector se están apreciando cambios importantes gracias a la demanda turística y al mayor interés por preservar e impulsar una actividad tradicional.



DO Abona



VIÑEDO Y VARIEDADES

La DO está al sur de la isla de Tenerife en una zona donde la aridez ha hecho que las aguas superficiales hayan excavado barrancos que forman los característicos “lomos” de laderas y vaguadas, con un especial microclima. Normalmente, el viñedo está situado en las zonas más altas. Como la pluviometría es escasa, muchos viticultores han ideado un sistema para

aprovechar el agua que es cubriendo la superficie con arena volcánica (jable) para retener el agua.

Las variedades blancas son Listán blanco, Gual, Bermejuela, Malvasía, Moscatel de Alejandría, Sabro y Verdello. Las tintas son Baboso negro, Listán negro, Malvasía rosada, Moscatel negro, Negramoll, Tintilla, Vijariego negro, Cabernet Sauvignon, Ruby cabernet, Syrah, Tempranillo y Castellana.

Clima y suelo

El régimen de lluvias es escaso: 350 mm de media/año en las zonas costeras y 550 en las más altas. Las temperaturas son suaves debido a los vientos alisios cuya brisa refresca el ambiente. No hay mucha diferencia de temperatura de verano a invierno en las zonas bajas, mientras que en las zonas altas los inviernos son fríos y los veranos más calurosos.

El suelo de las zonas bajas es arenoso-calcáreo, cubierto de jable que es el que le da un característico color blancuzco. En las zonas más altas el suelo es más arcilloso.

DO Tacoronte-Acentejo



VIÑEDO Y VARIEDADES

Situada en la vertiente norte de la isla de Tenerife, tiene una extensión longitudinal de 23 kilómetros. La superficie de viñedo es de casi 2.500 hectáreas que abarcan poco menos de la mitad de la isla y el 20% de todo el viñedo canario en su conjunto.

Los viñedos están situados en bancales en alturas que van de los 100 a los 1.000 metros sobre el nivel del mar y tienen un aprovechamiento máximo de horas de insolación.

Clima y suelo

Los suelos son volcánicos, de color rojizo, ricos en materia orgánica, con escasa proporción de cal y abundante nitrógeno, fósforo y potasio. El clima tropical atlántico presenta veranos cómodos y áridos con inviernos largos, frescos y secos. El clima es ventoso y mayormente despejado durante todo el año. La temperatura generalmente varía de 12°C a 24°C y rara vez baja a menos de 10°C o sube a más de 27°C.

DO Valle de Güimar



VALLE DE GÜIMAR

VIÑEDO Y VARIEDADES

La DO fundada en 1994, toma su nombre de una depresión de origen volcánico que forma el Denominado Valle de Güimar y abarca el área geográfica del sudeste de la isla de Tenerife. Junto a las plataneras, que se cultivan en las zonas más costeras, el cultivo de la vid crea un hermoso paisaje coronado por la silueta del volcán Teide.

Las variedades blancas preferentes que se cultivan son Albillo, Marmajuelo, Malvasía, Listán Blanco Moscatel y Verdello, junto con las otras blancas admitidas que son Forastera blanca, Sabro, Vijariego, Torrontés, Gual y Burrablanca. Las tintas autorizadas son Castellana negra, Negramoll, Bastardo negro, Listán prieto, Vijariego negro, Breval, Cabernet Sauvignon, Merlot, Ruby Cabernet, Syrah, Tempranillo y Pinot Noir.

Clima y suelo

El suelo arcilloso de color rojizo, suelto y fértil pertenece a las zonas de laderas y pendientes. En las zonas más bajas y en las medianías, predominan los suelos limo-arcillosos.

El clima es tropical con cierta continentalidad de transición, con temperaturas medias suaves de 13°C a 26°C y bastante seco. El clima, bastante benigno, muy raramente ofrece temperaturas por debajo de los 11°C y aún más excepcionalmente, por encima de los 29°C. Estas condiciones favorecen un microclima donde los vientos alisios aportan la necesaria humedad y frescor para los cultivos.

DO Valle de la Orotava

VIÑEDO Y VARIEDADES

La zona delimitada por la DO creada en 1995, está en la vertiente norte de la isla de Tenerife donde los viñedos comparten espacio con las plataneras de las zonas más costeras.

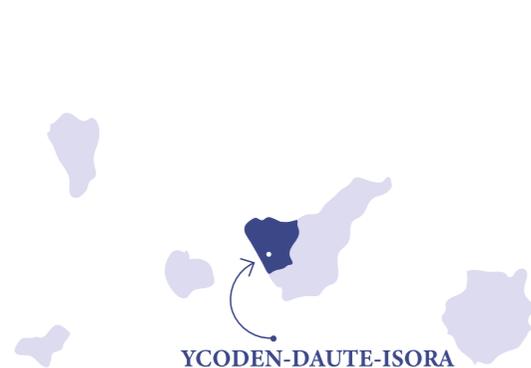


Clima y suelo

Su suelo de origen volcánico es de color rojizo, suelto y fértil, bastante arcilloso, rico en minerales y oligoelementos. El general, el suelo es permeable y con un PH ligeramente ácido. La vid se cultiva entre los 300 y los 800 metros de altura sobre el nivel del mar.

El clima tropical atlántico de la isla, en general, consta de veranos calurosos que en la Orotava son áridos, con inviernos largos y frescos, pero no fríos. Rara vez las temperaturas están por debajo de los 130°C. Los veranos están casi siempre en torno a los 26 a 28°C.

DO Ycoden-Daute-Isora



VIÑEDO Y VARIEDADES

Al noroeste de la isla de Tenerife se encuentra la zona delimitada por la DO para el cultivo de la vid. Son nueve municipios que suman un total aproximado de 160 hectáreas de viñedo amparado por la DO, en una superficie total de unas 1.600 hectáreas dedicadas a viñedo.

Las variedades blancas autorizadas son Bermejuela, Gual, Albillo, Malvasía, Baboso blanco, Forastera blanca, Listán blanco, Sabro y Torrontés. Las tintas son Tintilla, Listán negro, Malvasía rosada, Negramoll, Bastardo negra, Castellana. Baboso negro, Moscatel negra y Vijariego negra.

Clima y suelo

Esta zona está fuertemente marcada por los vientos alisios que favorecen las condiciones de cultivo de la vid. El clima atlántico seco tiene una temperatura promedio de 19°C todo el año. Los viñedos se asientan sobre suelos de ceniza y rocas volcánicas en parcelas localizadas entre altitudes que va desde los 50 a los 1.400 metros sobre el nivel del mar.

Gastronomía y maridaje

La cocina canaria tiene bastantes puntos comunes entre islas. Especial énfasis hay que poner en el cultivo de frutas y hortalizas, protagonistas en la mayoría de los platos locales; en los pescados de sus costas y la inclusión de carne de cabra y sus quesos en muchos de sus guisos tradicionales. Asimismo, hay algunos platos cuya paternidad se puede adjudicar a una isla concreta, con el factor añadido de que están preparados con materias primas que guardan la identidad de su origen. Muchos de estos productos no se encuentran fuera de las islas por lo que resultan aún más tentadores. Sin lugar a dudas, el gofio, las papas arrugás o los distintos mojos son los más conocidos fuera del Archipiélago, pero el abanico de opciones es mucho mayor.

Los platos de cuchara por excelencia son el rancho canario, muy extendido por todo el Archipiélago, junto con el invernial potaje de trigo de la isla

de La Palma, o el clásico potaje de berros de La Gomera. El primero es un succulento cocido de fideos gruesos con garbanzos, costillas de cerdo, panceta y chorizo. Y para redondear aún más el recetario de aprovechamiento, los restos de carne de este cocido sirven para preparar la típica ropa vieja de raíces caribeñas. El potaje de trigo se prepara con el trigo en grano acompañado de diferentes verduras y carne de cerdo y ternera. Cualquiera de estos platos irá bien acompañado de un blanco seco de Albillo, ya que la amalgama de sabores requiere de un punto fresco con cierta acidez para acompasar las notas de verduras, legumbres y carnes. Al contrario que el potaje de berros, donde su sabor ligeramente amargo, aunque arropado por las papas con las que se sirve habitualmente, requiere de un tinto con buena intensidad aromática que puede ser la aportada por las tintas Listán negro o Castellana ya que complementan sabores.



En todas las islas y de modo especial en Tenerife, el ganado caprino está presente. Tiene un papel importante en la elaboración de quesos como el Majorero de Fuerteventura con el que se prepara el frangollo, antiguo dulce típico que es una mezcla de leche de cabra, azúcar, pasas, yema de huevo y cáscara de limón. Se consume habitualmente en fiestas.

Las lapas (molusco pegado a las rocas) a la plancha y aderezadas con mojo verde no dejan indiferente, aparte de la peculiaridad de que solo se encuentran en Lanzarote y La Palma. Con un blanco sobre lías el éxito está asegurado.

En la cocina herreña, el caldo de queso es un plato de herencia pastoril propio de la isla. Es una sopa preparada con un sofrito de cebolla y pimiento a la que se le añaden papas arrugás y queso de cabra. Un blanco de Albillo criollo, es el complemento perfecto. El mismo acompañante puede ser igualmente acertado para aliarse con unos tollos (tiras de cazón secadas al sol) que se comen en todas las islas.

La tarta de chocolate y almendra llamada Príncipe Alberto es uno de los postres más tradicionales y se ha extendido por todo el Archipiélago. Infalible con un delicado Malvasía. La versatilidad de los Malvasía isleños aseguran la perfecta combinación para la mayor cantidad de postres como el bienmesabe, las quesadillas o el quesoillo.