

## ENCEPAMIENTO DE LAS ISLAS CANARIAS

*\*González Díaz E; \*\*Sotés Ruiz V; \*\*\*Guerra Abrante J.M.; \*\*\*\*Armas Benítez R.;  
\*\*\*\*Hernández Cabrera M.A.; \*\*\*\*\*Savoie Gutiérrez J.L.; \*\*\*\*\*Martínez García C.*

---

<sup>\*</sup>I.C.I.A. La Laguna, <sup>\*\*</sup>E.T.S.I.A. Madrid, <sup>\*\*\*</sup>Centro Superior de Ciencias Agrarias La Laguna, <sup>\*\*\*\*</sup>Sección de Promoción de la Calidad C.A.P.A., <sup>\*\*\*\*\*</sup>Cabildo Insular de Tenerife, <sup>\*\*\*\*\*</sup>Cabildo Insular de Fuerteventura.

---

### RESUMEN

La filoxera no se ha desarrollado hasta la fecha actual en las Islas Canarias. Debido a su estratégica situación en el Océano Atlántico, han sido un centro muy importante de intercambio de material vegetal entre la Península Ibérica y archipiélagos próximos con los países de América.

La fama y difusión que históricamente tuvieron algunos de sus vinos (Malvasía, etc.) entre los consumidores de ascendencia inglesa, también han contribuido a incrementar el número de variedades cultivadas.

Todas estas razones han hecho posible la existencia de un rico patrimonio genético de ecoclones, muchos de los cuales han desaparecido en sus regiones de origen destruidos por los ataques de filoxera. El conjunto de estas variedades que se encuentran en las Islas Canarias, cultivadas o utilizadas para la obtención de un tipo de productos se define como encepamiento.

Para recuperar todo este material se han desarrollado unos trabajos de prospección y de selección en las 7 islas, recopilando un total de 296 variedades locales que actualmente están en período de estudio de su comportamiento agronómico y enológico.

Las especiales condiciones climáticas, con altas integrales heliotérmicas, favorecen el rápido desarrollo de las plantas y adelantan su entrada en producción, habiendo conseguido con un sistema de conducción adecuado cosechas significativas al segundo verde.

#### 1. Antecedentes.

Entre los diferentes cultivos que, a partir de la conquista e incorporación de Canarias a la Corona de Castilla (siglo XV) se introdujeron, ocupó en lugar preferente la vid, que a lo largo del siglo XVI alcanzó un notable auge como cultivo de huerta. Su importancia fue tal que a finales de siglo, prácticamente todo el Norte de Tenerife y parte del de Gran Canaria estaba cubierto por vides, cuya producción fue objeto de exportación en el siglo XVII con el norte de Europa, las colonias británicas y hacia las Indias (11).

Durante los siglos XVI y XVII los vinos Canarios conocen un gran desarrollo comercial debido al reconocimiento de su calidad y prestigio, destacando como vino emblemático el Malvasía, evocado por ilustres personajes históricos (Shakespeare, Scott, Kuprin, Goldoni y Góngora, por citar algunos escritores), que llegó a ser considerado el

mejor vino europeo de la época, y a la privilegiada situación del archipiélago, puente entre tres continentes y escala obligatoria de las rutas oceánicas.

No obstante, a finales del siglo XVII, una serie de razones políticas impuso unas restricciones comerciales que limitaron el comercio, lo que desencadenó una importante crisis del viñedo que pasa fundamentalmente de ser un cultivo comercial de exportación a un cultivo para consumo interno. A pesar de ello, la pervivencia del viñedo se confirma por la superficie actualmente dedicada (14.554 ha) que lo hace el primer cultivo de la región con un 12% de la superficie cultivada en el archipiélago. (5,6).

Gran parte de esta superficie se localiza fundamentalmente en cuatro islas (Tenerife, Lanzarote, La Palma y El Hierro), ya que Gran Canaria, Fuerteventura y La Gomera, apenas reúnen un 6% de la superficie regional dedicada a la vid.

Por otra parte, incluso en las islas con mayor superficie de viñedo, predomina una cierta concentración en zonas muy bien delimitadas; así en Tenerife, tan sólo dos comarcas (Ladera de Acentejo, en el Norte y Valle de Güimar, en el Sur) alcanzan el 33% del total de la isla. Igualmente, en Lanzarote, la Geria (Municipios de Tías y Yaiza) concentran alrededor del 43%.

De todas formas aunque la concentración en pequeños enclaves es la nota denominaste del viñedo en Canarias, éste se encuentra disperso por casi toda la superficie regional entre los 200-600 m. de altura sobre el nivel del mar, zona que, en líneas generales, coincide con lo que en Canarias se ha denominado como Medianías.

## **2. El medio natural.**

### **2.1 Clima.**

El clima es muy variable: existen multitud de microclimas en función de la altitud, orografía, etc. Las islas orientales son más áridas y las occidentales más húmedas, aunque existen variaciones importantes dentro de cada isla según las exposiciones NW y SE.

Los inviernos son muy suaves y estables; no se dan heladas invernales excepto a cierta altitud (según zonas de cultivo), con reposo invernal muy escaso en general. Se trata de condiciones climáticas subtropicales.

Las primaveras también son suaves y estables, con mínimas siempre superiores a 10°C, sin heladas primaverales. Veranos no demasiado calurosos, con temperaturas altas de hasta 35-40°C, con periodo vegetativo activo durante todo el año.

- Las precipitaciones son muy bajas, de 200-350 mm, con período de sequía muy largo, según zonas, de abril a octubre, y lluvias primaverales muy escasas, con un grado higrométrico elevado, sobre todo en las vertientes norte de las islas.
- Insolación: presenta niveles muy altos, con alto porcentaje de días despejados (mayor en las vertientes sur).

- Vientos: importante incidencia de vientos alisios, de dirección NE a SW, más intensos en verano, que refrescan el ambiente y suavizan las temperaturas.

En el cuadro adjunto (4) se ofrecen los índices bioclimáticos en diferentes zonas de la isla de Tenerife donde se observa una importante variación de los valores.

#### INDICES BIOCLIMATICOS EN DIFERENTES ZONAS DE TENERIFE

	ESTACIÓN	Serie años	T activa	T efectiva	T mes más caliente	P anual	P mes anterior a la cosecha	ZONA
SW	Acantilado de los Gigantes	6 Term 26 Pluv	4.741.1	2.601.1	23.9 (A)	135.2	0.0	V
N	Aguamansa	8 Term 26 Pluv	3.325.3	1.185.3	19.1 (A)	992.3	32.1	I
SE	Arafo	10 Term 26 Pluv	4.131.3	1.996.3	22.2 (N)	408.0	9.4	IV
S	Granadilla	13 Term 26 Pluv	4.000.5	1.860.5	22.0 (A)	264.3	9.5	III
SE	Güimar	8 Term 11 Pluv	4.422.4	2.282.4	23.1 (A)	160.5	0.2	IV
NE	Icod	19 Term 26 Pluv	4.283.0	2.143.0	22.1(A)	421.3	8.6	IV
NE	La Guancha	13 Term 26 Pluv	3.625.3	1.485.3	18.9 (A-S)	567.5	12.8	II
N	La Laguna	20 Term 26 Pluv	3.861.3	1.721.6	20.6(A)	616.0	11.0	III
N	Los Rodeos	18 Term 26 Pluv	3.598.8	1.458.8	19.2(A)	633.5	18.9	II
N	Pto. Cruz	14 Term 26 Pluv	4.471.9	2.331.9	22.5(A)	315.0	10.5	V
NE	San Andrés	16 Term 26 Pluv	4.751.1	2.611.1	24.5(A)	246.2	4.1	V
NE	Sta. Cruz	30 Term 26 Pluv	4.818.4	2.618.4	24.7(A)	246.2	4.1	V
N	Valle Guerra	8 Term 8 Pluv	4.142.7	2.002.7	21.8(S)	469.1	4.9	IV
S	Vilaflor	10 Term 26 Pluv	3.765.0	1.625.0	22.8(N)	399.1	8.4	II
N	Tacoronte (S.E.A.)	10 Term 10 Pluv	4.037.2	1.897.2	21.5(A)	423.8	27.2	III

t: temperatura media

P: precipitación media

## 2.2 Características orográficas.

Las islas más orientales, carentes de desniveles orográficos importantes, poseen un clima más árido, con menor diferenciación entre vertientes, con mayor intensidad y frecuencia de vientos, lo que condiciona un determinado sistema de cultivo (Lanzarote).

Las islas occidentales, de pendientes mayores, son mucho más variables (microclimas), con orientaciones muy diversas. Las diferencias en altitud son importantes, pues el cultivo de la vid varía de 200-300 m (Medianías) en su mayoría, a más de 1600 m. (Vilaflor, Tenerife).

## 2.3 Características edáficas.

El suelo de toda la viña es de origen volcánico, rico en nutrientes, pero muy variable en cuanto a estados de evolución y composición. En general terrenos ligeros, muy permeables, pobres en cal, con pH ligeramente ácido, y que presenta características muy favorables para el desarrollo de las plantas.

## 3. Características vitícolas.

El cultivo es muy tradicional, con sistemas de conducción muy variados predominando las formas con gran desarrollo y distancias variables entre plantas; el 86% del viñedo de Santa Cruz y el 98% de Las Palmas no tiene marcos de plantación uniformes (6,7); son frecuentes las asociaciones con cultivos herbáceos (patata) e incluso con plantas perennes (platanera, frutales). Las plantas se adaptan a la morfología muy accidentada del terreno: gran pendiente, terrazas pequeñas o bancales. La irregularidad de la separación entre plantas impide la mecanización del cultivo. Los marcos de plantación son muy variables y se pueden encontrar desde 300 plantas por ha. (Zona de Geri, Lanzarote) a 1700 plantas en ciertas zonas del Norte de Tenerife.

La superficie unitaria es muy reducida y en gran parte dedicada a una utilización familiar de la producción, que ha permitido el mantenimiento de muchas variedades antiguas al no buscar una tipificación del producto sino un carácter más particular de los vinos.

La mayoría de las parcelas (59%) son menores de 0.1 ha y sólo un 1.3% de las parcelas superan la superficie de 1 ha. (6,7).

El viñedo está muy envejecido, el 73% de los viñedos tenían más de 30 años en 1982 (6,7) y es relativamente frecuente encontrar plantas centenares, en parte debido a la ausencia de filoxera y a las buenas características del suelo.

Dentro del tradicional policultivo de secano, el viñedo ha experimentado muy pocas innovaciones. Técnicamente se le ha prestado poca atención y se ha basado el cultivo en la rutina y en la aplicación de prácticas en cierto modo arcaicas. Esto unido a un régimen hídrico con frecuencia deficiente se traduce en una producción muy baja. Como cifras medias se considera una producción de 20 a 25 hl de vino por ha en Canarias, con unos máximos en el Norte de Tenerife (30-50 hl), mientras que en Lanzarote las producciones medias oscilan de 800 a 1.500 kg de uva por ha, según zonas.



Con frecuencia aparecen mezcladas diferentes variedades en una misma explotación, o parcela sin seguir ordenación ninguna. Este fenómeno tiene unas repercusiones negativas en las operaciones culturales y, sobre todo en la vendimia, ya que para ahorrar mano de obra, se realiza cuando la variedad más precoz está madura, con lo cual el resto de la uva se recoge aún verde, y ello va en detrimento de la calidad del vino.

#### 4. Variedades.

Las variedades de vinificación que habitualmente se emplean corresponden a variedades-población constituidas por un número más o menos numeroso de clones diferentes que se han originado por el efecto acumulativo de diferentes factores.

En primer lugar, las variedades son generalmente muy antiguas, por lo que a lo largo del tiempo se han ido produciendo mutaciones dentro del cultivar.

El intercambio frecuente de material entre distintos países y zonas es otro factor que posibilita la variación y ha dado lugar a una gran confusión, como consecuencia de cambios de denominación de una variedad, por lo que en muchos casos, una misma denominación en dos lugares corresponde a variedades distintas y un mismo nombre puede corresponder a varios cultivares.

Según los Catastros Vitivinícolas de Santa Cruz de Tenerife y Las Palmas de Gran Canaria (6, 7), existen en la región más de 30 variedades de uva de vinificación con importancia, si bien sólo 8 de ellas ocupa un 90% de la superficie cultivada, que son por orden de importancia: Listán Blanco, Listán Negro, Malvasía, Negra Común, Negramoll. Forastera, Diego y Vijiriego.

Hay que tener en cuenta que algunas variedades incluyen varios tipos, por ejemplo Negramoll (mulata, negra y peluda), Listán (corto, gacho, grifo, menudo, blanco, negro, etc.) o la Forastera que se refiere en muchos casos a individuos diferentes introducidos de fuera. Existen también otras variedades interesantes que, aunque cultivada en menor escala, como Almuñeco, Bastardo, Baboso, Breval, Dulzal, Albilla, Malvasía rosada, Sabro, Tintilla, puedan ser susceptibles de producir vinos de calidad. Una gran parte del material vegetal utilizado en la producción de vinos, sigue siendo fruto de la selección realizada por el agricultor en base a criterios eminentemente empíricos.

Todo esto indica el rico patrimonio en cuanto variedades existentes en las Islas, como consecuencia de los intercambios de material mantenido desde tiempos remotos con otras áreas del mundo, y la ausencia de filoxera que destruyó varios millones de hectáreas de viñedos en el continente europeo ocasionando la desaparición de muchas variedades de vid cultivadas hasta entonces. En Canarias no se ha desarrollado esta plaga y, por lo tanto, se han podido mantener en cultivo los tipos primitivos de variedades introducidas en las Islas a lo largo de la Historia.

Dado que se posee este gran patrimonio varietal se pensó que era imprescindible abordar un trabajo de recuperación e identificación del material autóctono, adaptado a las condiciones de cultivo de las Islas y que debe completarse con un estudio de vinificación de cada variedad por separado, porque hasta ahora la técnica tradicional de elaborar vinos con muchas variedades mezcladas no permite conocer con exactitud el potencial enológico de cada una de ellas.

#### 4.1. Prospección.

Con objeto de hacer una prospección, inventario y descripción de los cultivares de vid existentes en Canarias se solicitó a la Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica una ayuda para realizar dicho proyecto de investigación de una manera coordinada, entre un equipo de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Madrid y otro del Centro de Investigación y Tecnologías Agrarias, iniciándose dichos trabajos en 1987.

Los aspectos contemplados han sido:

- a.- Prospección y localización de plantas con diferentes denominaciones.
- b.- Selección del material vegetal inventariado.
- c.- Estudio del comportamiento enológico de los individuos seleccionados.
- d.- Descripción ampelográfica de las plantas.
- e.- Identificación y descripción de sinonimias.
- f.- Propagación del material y establecimiento de colecciones con las plantas seleccionadas.

Dada la peculiaridad de la viticultura canaria en este trabajo no se puede aplicar la metodología tradicional en los procesos de selección, porque no es posible hacer un planteamiento estadístico donde se consideran un número fijo de cepas de partida, ni una edad definida, ni tampoco un potencial vegetativo definitivo. (1,2,9,10).

La prospección se ha realizado visitando detalladamente las diversas comarcas vitícolas de las Islas, de acuerdo con los principios básicos de la selección clonal (8,9,10) pero adaptándolos a las condiciones particulares de la viticultura canaria, siendo de destacar el criterio de la información obtenida directamente de los viticultores en cuanto al origen del material, denominación, etc.

En cada parcela-finca se estudiaron durante dos años las cepas marcadas, evaluando el estado sanitario general, expresión vegetativa y capacidad productiva (medida en el número de racimos por yemas mixtas dejadas en la poda y fertilidad de las yemas).

Se han localizado y recogido 296 variedades, repartido entre las islas de la siguiente forma:



Isla	Nº cultivos
Tenerife	124
La Palma	69
La Gomera	15
El Hierro	32
Gran Canaria	15
Lanzarote	31
Fuerteventura	10
<b>Total</b>	<b>296</b>

Por problemas de espacio, no se ofrece la relación completa de variedades, pero a modo de ejemplo se incluye de Malvasía prospectadas.

CULTIVAR	ISLA	ZONA	MUNICIPIO	TIPO
Mal. Negra	El Hierro	El Tesoro	Valverde	N
Mal. Negra	El Hierro	El Tesoro	Valverde	N
Mal. Blanca	El Hierro	El Tesoro	Valverde	B
Malvasía	Fuerteventura	Tefía	Pto. Del Rosario	B
Mal. Rosada	G. Canaria	L-M Bajo	Las Palmas de GC	B
Mal. Blanca	G. Canaria	Tafira	Las Palmas de GC	B
Mal. Blanca	La Gomera	Vallehermoso	Vallehermoso	B
Mal. Púrpura	La Gomera	Vallehermoso	Vallehermoso	N
Malvasía	La Palma	El Volcán	Fuencaliente	B
Mal. Portuguesa	La Palma	Monte Breña	Mazo	N
Mal. Blanca	La Palma	Los Díaz	Breña Baja	B
Mal. Rosa	La Palma	Monte Breña	Mazo	N
Mal. De Jardín	La Palma	Callejones	Mazo	B
Mal. Púrpura	La Palma	Los Díaz	Breña Baja	N
Mal. Negra	Lanzarote	Masdache	Tías	N
Mal. Blanca	Lanzarote	Masdache	S. Bartolomé	B
Mal. Precoz	Lanzarote	Masdache	S. Bartolomé	B
Mal. Productiva	Lanzarote	Masdache	Tías	B
Mal. Negra	Lanzarote	El Grifo	S. Bartolomé	N
Mal. Blanca	Tenerife	Taganana	S/C de Tenerife	B
Mal. Negra	Tenerife	Taganana	S/C de Tenerife	N
Mal. Púrpura	Tenerife	San José	El Sauzal	N
Mal. Blanca	Tenerife	Buenavista	Buenavista	B
Mal. Negra	Tenerife	Buenavista	Buenavista	N
Mal. Blanca	Tenerife	San José	El Sauzal	B
Mal. Blanca	Tenerife	Isora	Tegueste	B
Mal. Rosada	Tenerife	El Socorro	Tegueste	N
Mal. Negra	Tenerife	La Florida	Icod	N
Mal. Blanca	Tenerife	El Calvario	Los Silos	B
Mal. Blanca	Tenerife	Garachico	Garachico	B



## BIBLIOGRAFÍA

- Becker, H. 1977. Methods and results of clonal selection in viticulture. Acta Horticulturæ, 75: 111-122.
- Bernard, R. 1984. Sélection clonale et qualité. Exemple du Pinot noir et du Chardonnay. Vity, 77: 6-8.
- Cabildo Insular de Tenerife, 1991. Estudio sobre el censo de viñedos en la Isla de Tenerife. Comarca Tacoronte-Acentejo. Servicio de Agricultura. Datos sin publicar.
- González, E.; Hernández, P. 1986. Algunos datos sobre viníferas en Canarias. VIII Semana Vitivinícola de La Alhóndiga. Tacoronte.
- Hoblyn, T.N.; Grubb, N.H.; Painter, A.C.; Wates, B.L. 1936. Studies in biennial bearing. Pom, 14: 36-76.
- Indo, 1983<sup>a</sup>. "Catastro vitícola y vinícola 1982". Provincia de S/C de Tenerife. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Indo, 1983<sup>b</sup>. "Catastro vitícola y vinícola 1982". Provincia de Las Palmas. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Royo, J.B.; Sola, D.; Uriz, J. y Sotes, V. 1989. Selección clonal-sanitaria de la vinífera Garnacha en Navarra. Itea (81): 3-13.
- Schöffling, H.; Bender-Berland, G. 1983. La clonalisation des cépages de raisins de cuve. Progrès Agric. Vitic. 100; 15-16: 396-404 y 17: 415-420.
- Schöffling, H.; Faas, K.H.; Ley, R. 1981. Méthodologie d'expérimentation en sélection clonale accompagnée d'une évaluation sensorielle des vins. Progrès Agric. Vitic. 98; 12: 532-540 y 13: 554-574.
- Torriani, L. 1959. "Descripción e Historia del Reino de La Islas canarias". Ed. Goya. S/C de Tenerife.