

EL MALVASIA DE LA PALMA

Antonio Eliseo Carballo Pérez
Bodegas Carballo, S.L. agroapis@yahoo.es

Resumen

Las parras de malvasía llegan a la Palma procedentes de la vecina isla de Madeira en torno al año 1.500. Así lo dice la tradición oral, puesto que las fuentes documentales fueron destruidas en el incendio de las casas consistoriales de S/C de La Palma, que provocó el pirata francés Pata de Palo en el año 1.553. Esta viña tan singular se aclimató en el paraje de Los Llanos Negros en el término municipal de Fuencaliente, que fue transformado por la erupción del volcán de S. Antonio acaecida en el año 1.677.

La variedad que también la tradición denomina como "malvasía blanca fina" es la que produce el afamado vino que es un auténtico tesoro del patrimonio vitivinícola palmero.

El malvasía de La Palma ha sido ensalzado con diferentes elogios, como joya vitivinícola mundial, la ambrosía de los vinos y como un vino muy especial para ocasiones muy especiales. Se dice que cuando se firmó el acta de la independencia de los E.E.U.U. se brindó con tres vinos: un oporto, un madeira y un malvasía palmero.

Los barcos de vela que hicieron la travesía desde S/C de La Palma hasta la Habana, hacían el viaje de retorno pasando por el puerto de Everglades en el estado de La Florida y era frecuente que descargaran vino para el mercado norteamericano y cargaran productos diversos para el mercado insular. Las pipas de Virginia (roble americano) las hacían nuestros toneleros con "vitolas" que venían aserradas y amarradas en flejes en las cubiertas de los barcos veleros.

Las últimas exportaciones para Cuba las realizó D. Elías Carballo Cabrera en el año 1.957 y lo importaba D. Vidal Pérez Lopez. Los envíos se hacían en fechas cercanas a navidad.

Palabras clave: exportaciones, microclima, maduración y prestigio.

Área temática: Economía y Marketing.

Introducción

El vino de malvasía naturalmente dulce de esta isla es un producto diferenciado. Tanto el cultivo de la vid como su elaboración y características organolépticas lo hacen distinto a los producidos en otros lugares.

El presente trabajo se va a desarrollar, con la brevedad que requiere la presentación de una ponencia en los siguientes capítulos:

- I. Los vinos de La Palma en los siglos XVI y XVII
 - II. Vidueños
 - III. El Microclima de Los Llanos Negros
 - IV. El lagar palmero
 - V. El arte de la pisa
 - VI. La fermentación
 - VII. El malvasía palmero: un vino singular
 - VIII. Exportaciones del siglo XVIII
- Conclusiones
- Bibliografía

I.. Los vinos de La Palma en los siglos XV y XVI

En el año 1.553 fueron destruidas las casas consistoriales de S/C de La Palma como consecuencia del incendio que provocó el pirata francés Pata de Palo. Se calcinó el archivo y tenemos que recurrir a las fuentes orales, las cuales transmiten que las primeras viñas llegaron a esta isla procedentes de la vecina isla de Madeira poco tiempo después de finalizada la conquista en el año 1.493.

En un documento fechado en 1.526 aparece la cantidad de moneda que se pagó por 3 pipas de vino (12 de Enero de 1.526) Luis de Lugo vecino de La Palma, estante, en nombre de Antonio Rodríguez, portugués, y de Domingos Duarte, portugués, vecino de La Palma, por poder que de ellos tiene, confiesa que ha recibido de Gonzalo Francisco, mercader portugués, estante, 423 reales de plata a cuenta de lo que ellos han de haber del dicho por 3 pipas de vino que de ellos recibió en la Palma para venderlas en Indias. Por cuenta ha declarado que esta cantidad es lo neto de lo procedido de los vinos, sacadas las costas, y da por libre al dicho y a Luis Fernandez Rasco, su fiador. Francisco

vendió cada pipa en 144, y de la cantidad entregada 288 reales pertenecen a Rodríguez y 144 a Duarte.A.H.P.C.P., Rodrigo de Mesa, nº 781.Folio 19 recto.

En el año 1.583 T. Nichols, descripción de las Islas Afortunadas relata:

“Los mejores vinos se dan en un lugar llamado La Breña, donde se hacen cada año 12000 pipas de vino como el malvasía”.

En las Ordenanzas de la Isla recopiladas en 1910 y que no fueron las primeras, encontramos varias relacionadas con el vino.

- Se ordena que ningún tonelero trabaje en la calle.
- Se ordena que los vecinos de Mazo, Breña, Puntallana, Sauces y Barlovento tengan los perros atados desde el día de Santiago hasta San Miguel.
- Asimismo se manda que los taberneros no vendan vino sin cedula de la Justicia y Diputado, so pena de 1.000 mrs.
- Se ordena que ningún barco vaya sin licencia a los puertos de esta isla, excepto los de pescar, so pena de 10 días de carcel.
- Se manda que ningún barco venga de noche a tierra ni vaya a los navíos sin licencia, so pena de 1.000 mrs.
- Se ordena y manda que ningún barco ni navío surja en los puertos de esta isla, fuera del de la ciudad.
- Se ordena que los toneleros no echen barras en las pipas de la misma madera.
- Se manda que ninguna persona venda vino sin el sello de la ciudad, pena de perderlo todo y 2.000 mrs.
- Se manda que cada pipa de vino tenga 12 barriles, cada barril 11 azumbres.
- Se manda que ninguna persona pueda vender vino ni otras cosas de mantenimiento por menudo sin licencia del Cabildo.
- Se manda que ninguna persona de cualquier estado y condición que sea pueda meter vino de fuera en la isla.

- Se manda que ninguna tabernera venda pan ni otras cosas de comer.
- Se manda que ninguno cante de noche por las calles seguidillas perniciosas, so pena que será castigado y 10.000 mrs.
- Se ordena y manda que ninguna persona pueda hacer mosto en los lagares sin cubrirlos por arriba, so pena de perder el vino que tuviere en ellos y 3.000 mrs.
- Se ordena y manda que ninguna persona sea osado a tener colmenas de abejas entre las viñas, aunque sean suyas propias, so pena de 3.000 marravedís.

II. Vidueños

En La Palma denominamos vidueños a las mismas variedades que en Madeira se denominan castas nobles. Nuestros vidueños son la malvasía, gual, verdello, bastardo blanco, bastardo negro y engaja perros.

El sabro tiene otra procedencia. Las características comunes de los vidueños y que las distinguen del resto de las parras son:

-acidez total alta

-elevada concentración de azúcares

-potentes aromas primarios en la fruta que permanecen en la vinificación con bastante intensidad, sin haber sido disminuidos en el proceso de fermentación del mosto.

La sabro es de maduración temprana y según la tradición llegó a La Palma como uva para pasificar. Gaspar Frutuoso en el libro III de Saudades da Terra al describir la isla de Santa Maria de Azores dice que allí hay una roca blanda, amarilla como el barro que se corta con una azada y que llaman saibro y que en este saibro se da el mejor vino de la Isla.

La gual es también una variedad muy singular que en la exposición internacional de Bruselas del año 1.928 obtuvo una medalla de oro. Es extraordinaria para vinos tanto secos como dulces, al igual que la verdello y las bastardo blanca y negra.

El sercial de Madera está encuadrado dentro de las costas nobles y se utiliza allí para elevar la acidez total del negramol y de otras varietales caso de ser necesario. Al sercial

se le denomina en el Portugal con tinental como “esgana cao” (excremento de perro) y aquí en Fuencaliente se conoce como engaja perros a un vidueño que también se utilizaba como acidificador natural de los mostos y vinificado solo produce un vino de primerísima calidad. Los estudiosos de los varietales tienen aquí un buen campo para investigar este raro vidueño que produce un vino fantástico. Se conservan muy pocas parras.

La Malvasía de Madera, también citando a Gaspar Frutuoso, fue introducida por el Infante Don Enrique que ordenó traerla desde Candía y dice que el vino de malvasía es el mejor del Universo. Creo que esta opinión la compartimos muchas personas. De aquella isla se supone proceden nuestras primeras parras de malvasía.

Domingo Acosta Pérez, cronista oficial de esta isla, ya fallecido, publicó un artículo en El Día de Tenerife en el año 1.979 y que se titulaba “Una agricultura de primores”. Decía que según la tradición, a La Palma, “llegaron plantas de malvasía procedentes de Lípari”.

III. El microclima de Los Llanos Negros

En la Palma, más del 80% de la uva de malvasía se cosecha en “Los Llanos Negros” del término municipal de Fuencaliente. Son unas tierras que cuando hizo erupción el volcán de San Antonio en 1.677 producían centeno destinado a la panificación y era parte importante de la dieta de los braceros que trabajaban en los campos e ingenios de la caña de azúcar. Las cenizas del volcán se depositaron sobre estos suelos francos (actualmente subsuelos) con una altura media de 1.80 metros. Este gran manto de piroclastos guarda el agua de lluvia y actúa como una inmensa esponja, para que las plantas la vayan consumiendo a la medida de sus necesidades. La zona se encuentra a 400 metros de altitud sobre el nivel del mar y orientada hacia el suroeste. Tiene un clima subtropical con una pluviometría media que debe estar en torno a los 300 l/m² y cosecha. Hay ligeras serenadas nocturnas (rocío) beneficiosas para la sobremaduración.

Con estas condiciones tan especiales se puede realizar un cultivo totalmente ecológico y sobremadurar hasta una concentración de azúcares que oscila entre 18 y 22 grados Beaumé.

Las vendimias se realizan generalmente entre el 5 y el 15 de octubre y se hacen 2 ó 3 cortes de acuerdo con su grado de sobremaduración. Se cultiva en rastres suspendidos aproximadamente 50 cm para aprovechar el calor del suelo.

IV. El Lagar palmero

Después de un cultivo muy exigente en mano de obra, producción ecológica, y esmerada vendimia, algunas bodegas continúan utilizando la prensa romana.

El ejemplar que se va a mostrar en la pantalla data de 1.810 y está construido enteramente con maderas nobles de esta isla como son la tea del pino canario, pino blanco, palo blanco de la laurisilva, corazón de palma canaria, moral, níspero y almendro. Las maderas están ensambladas sin partes metálicas y ajustadas con cuñas de tea.

Esta máquina es una palanca de segundo grado que tiene situado el punto de apoyo entre el brazo de potencia y el de resistencia. Se dice que las almazaras para la extracción del aceite de oliva y las prensas de uvas fueron los primeros instrumentos en los que el hombre introdujo el cálculo matemático. Estas prensas están calculadas para ejercer una presión de 2 Kg./cm², que es el resultado de dividir el peso de un hombre de 70 Kg por la superficie de las plantas de los pies. También hay que decir que el vino elaborado con procedimientos mecanizados es excelente.

V. El arte de la pisa

¿Por qué la utilización del lagar? Es simplemente la continuación de la mano del hombre en un producto de primor como es el malvasía naturalmente dulce. De alguna manera es la transmisión de nuestras energías positivas a un cuerpo vivo como es el mosto.

El pisar es un arte, pues consiste en mover los pies de una forma rítmica y pausada con tres movimientos diferentes que se denominan patullar, calcar y remoler. Previamente a la pisa los 2 hombres que suelen hacer esta labor se someten al rito del lavado de los pies y su trabajo para procesar 1.300 Kg de uvas comienza a las 7 de la

mañana y termina a las 2 de la tarde. Se hacen tres prensadas y el último pie continua escurriendo toda la noche hasta la mañana siguiente.

VI. La fermentación

No se utiliza ningún tipo de levaduras seleccionadas sino las que traen los racimos desde el viñedo. Las fermentaciones se realizan con temperatura controlada de 17 ó 18 °C en depósitos de acero inoxidable y terminan de forma natural cuando se alcanzan como mínimo 45 gr. de azúcares por litro. Es un proceso que suele durar entre 10 y 15 días.

Son fermentaciones bastante delicadas a las que se hace un seguimiento exhaustivo, procurando siempre que las levaduras completen su ciclo vital en las mejores condiciones posibles.

VII. El malvasía palmero. Un vino singular

Nuestro malvasía naturalmente dulce tiene varias características que lo destacan. En primer lugar sus potentes aromas primarios que recuerdan a las frutas tropicales. En segundo lugar sus azúcares que en un 40% son fructosa y que se asemejan a los de frutos pasados al sol y a mieles y en tercer lugar su larguísimo retrogusto que puede alcanzar los 20 segundos.

Para obtener este vino hay que recalcar que no se utilizan alcoholes, mostos concentrados o azúcares de ningún tipo ni tampoco concentradores de mosto.

Es un producto genuinamente natural como corresponde a su categoría de vino naturalmente dulce con sabor aromático, es decir, con una justa correspondencia entre aromas y paladar.

Este vino así obtenido ha sido elogiado como tesoro enológico mundial, la ambrosía de los vinos, un vino de primor o un vino especial para ocasiones especiales. También se dice que cuando se firmó el acta de independencia de EE.UU. se brindó con tres vinos: un oporto, un madeira y un malvasía dulce palmero.

Los barcos de vela que hacían la travesía desde S/C de la Palma hasta La Habana, hacían el viaje de retorno pasando por el Puerto de Everglades en La Florida y era frecuente que descargaran vino para el mercado norteamericano y cargaran productos diversos para el mercado insular. Las pipas de virginia (roble americano) las hacían nuestros toneleros con “vitolas” que venían aserradas y amarradas en flejes en las cubiertas de los barcos veleros.

VIII. Una exportación del S.XVIII

Como botón de muestra de lo anteriormente dicho, un documento de la biblioteca Cervantes nos muestra el manifiesto de carga de un velero que en el año 1.755 parte de S/C de La Palma con destino a la Guaira. El navío se llamaba “La Paloma Isleña”.

Este barco, que montaba 20 cañones de 6 y de 4, conducía además para su defensa los siguientes pertrechos: 12 trabucos, 50 fusiles con bayonetas, 2 pistolas, 24 sables, 12 barriles de polvora, 19 quintales de metralla, 550 balas, 85 palanquetas, 70 granadas, 1 barril de balas para fusil, 400 cartuchos llenos, 1 quintal de cuerda mecha, 6 faroles de combate, 7 faroles de mano con con dos linternas, 7 fraguas de fuego y otros utensilios complementarios.

Su tripulación se componía de 65 hombres, que desempeñaban los siguientes cargos: Un capitán con un sirviente y dos criados, un maestre con su sirviente y un criado, un piloto con su criado, un capellán y su criado, un escribano con su criado, un cirujano con su criado, un segundo piloto con el cargo de contra maestre y su sirviente, un guardián, un dispensero y su criado, un condestable, un carpintero, un calafate, un tonelero, un barbero, un mayordomo, un repostero, dos cocineros, doce marineros, diez y ocho mozos y seis pajes.

Su cargamento según el sobordo, se componía de lo siguiente: 233 y ½ pipas y 4 limetones de aguardiente, 51 y ½ pipas y 30 limetones de vino Vidueño, 53 pipas, 30 limetones y 190 botijas de malvasía, 22 pipas de vinagre, 6 pipas de vino tinto, 47 barriles de harina, 41 botijuelas de dulce, 6 saquillos de nueces, 16 barriles de almendras, 6 barriles de fruta pasada, 58 frasqueras de 15 frascos de malvasía vidueño, 330 colchas, 1960 fresadas.

Conclusiones

Estas parras de malvasía blanca fina, que así las denomina la tradición oral, originarias según los expertos más acreditados de la isla de Creta, fueron avanzando por todo el mar Mediterráneo e implantándose a diversos lugares del mismo. El Infante D. Enrique las hace cruzar el estrecho de Gibraltar hasta llevarlas a Madera y de allí pasan a esta isla de La Palma. Parece una ironía del destino que esta parra, capricho de la naturaleza, alcance su máximo de expresión y calidad en el microclima de Los Llanos Negros de Fuencaliente que miran hacia el Oeste. Al parecer se siente feliz y expansiva cuando camina tras el sol.

Esta esperanza de un nuevo amanecer para recuperar épocas gloriosas de antaño, la tenemos también los productores de esta isla y creo que estamos dando los pasos oportunos. Esperamos que nuestros éxitos sean también éxitos para los productores de otras latitudes.

Bibliografía

Cioranescu A. Thomas Nichols, mercader de azucar, hispanista y hereje. Edición Instituto de Estudios Canarios. La Laguna 1963

Frutuoso G. Libro I Instituto Cultural de Punta Delgada. P.D. 1984. Libro II, 1983 y Libro III, 1983

Lorenzo Rodríguez, J.B. Noticias para la historia de La Palma. Tomo I Edición Instituto de Estudios Canarios; Juan Régulo Pérez y Excmo. Cabildo Insular de La Palma. La Laguna 1.987.

Martín González, M.A. La Historia de Santa Cruz de La Palma. Edición C.C.P.C. 1.999

Martinez Santos, E. La isla de La Palma en el siglo XVI. Ediciones La Palma. Madrid 1992.

Yanez Carrillo, A. Cosas viejas de la mar. Asociación Cultural de las Islas Canarias. La Laguna 1989.