

Un día más, un día menos

## **1555, malvasía en La Palma**

**María Victoria Hernández \***

Con los primeros repartimientos de tierras y aguas en la isla se va configurando el asentamiento de diferentes producciones agrarias. Entre ellas figura en la temprano año de 1505, pocos años después de la incorporación de La Palma a la corona de Castilla (1493), concesiones de terrenos para la siembra de viñedos.

Según varios autores Juan Cabrera y Fernando del Hoyo sembraron en sus tierras vid, las que se tienen como las primeras cepas en La Palma. Este repartimiento corresponde al año 1505 y dice: "*con todo el sitio que es necesario para ingenio e tierras para viñas y huertas*". En 1514 a los colonos Cristóbal Valcárcel y Vasco Bahamonte se les conceden tierras, donde según varios autores, sembraron viñas próximas a La Caldera. De una lectura analítica de estas importantes referencias no se puede afirmar rotundamente que llegaron efectivamente a consumir la siembra de viñedos. Lo que aporta estas referencias es el interés mostrado para las producciones agrarias y concretamente para la viña. No obstante nos falta mayor estudio y consecuente confirmación de la siembra real y producción de vino en La Palma en esos primeros años pos-conquista. Aunque, a nuestro parecer, pudiera haber sido.

### **Malvasía o Valmasía**

Las diferentes monografías consultadas sobre el vino de uva malvasía en La Palma no se ponen de acuerdo y son erróneas en su datación y cultivo sobre suelos palmeros.

La primera referencia conocida del cultivo de viña de malvasía en La Palma la aporta el escribano público Domingo Pérez, recogida en la publicación de Luis Agustín Hernández, tomo III, Pág. 204. Noticia que emanada de un contrato fehaciente y ante escribano público (notario).

En 1553 a consecuencia del vandalismo y consecuente incendios de "seis escribanías" en Santa Cruz de La Palma por parte de "setecientos piratas franceses" al mando del tristemente célebre *Pie de Palo*, François LeClare, nos ha privado de una documentación muy valiosa de las cinco primeras décadas de la historia de La Palma.

Repuesta la vida cotidiana en La Palma, después del saqueo y incendios de François LeClare, encontramos en los protocolos, ya referidos, de Domingo Pérez una escritura, de fecha 27 de septiembre de 1555, de arrendamiento de un viñedo de uva *malvasía* y especifican con

sumo detalle las obligaciones del arrendatario estableciendo: “*También armará de latada, durante el primer año, un pedazo de tierra de viña de VALMASIA que en la viña está*”.

Se observa que en esa época el escribano recoge VALMASIA por malvasía, que entiendo es lo mismo. Al decir “que en la viña está” refleja que con anterioridad al año 1555 ya existían parras de uva malvasía y otras variedades en La Palma.

Dos años después, en 1557, la existencia de malvasía en la isla lo corrobora el mercader de vinos británico Thomas Nichols quien sé estable en las islas a mediados del siglo XVI. En 1557 el británico visitó La Palma negociando la adquisición de vinos que exportaba al hoy Reino Unido.

Referente a La Palma Nichols dice: “*Los mejores vinos se dan en un lugar llamado La Breña donde se hacen cada año 12.000 pipas de vino como el malvasía*”. Es curioso observar que de las islas que visita, Gran Canaria, Tenerife, La Gomera y La Palma, la única que dice, clara y rotundamente, que hay vino de malvasía es en La Palma.

Hoy en la zona de Llanos Negros sobre el negro picón del volcán prehistórico de San Antonio, en el término municipal de Fuencaliente, se cultivan las ancestrales y antiguas cepas, sin que se haya estudiado por ahora su antigüedad y datación científicamente, que producen el vino malvasía, definido como “aromático” y “noble”. Muy diferente variedad a la palmera hay otras cepas llamadas *malvasía* en Canarias que se encuentran en producción.

Duro y delicado trabajo del agricultor que debe estar recogiendo, racimo a racimo y día a día, según su maduración adecuada en la misma planta. La tradicional vendimia de la uva malvasía en La Palma nunca se sabe cuando empieza y termina.

Pudiera parecer, lo vemos en una fotografía que nos ha facilitado para este trabajo el Consejo Regulador Vinos La Palma, que lo que pretende, a la vista de un profano, es hacer ricas *pasas*, al contrario, el agricultor debe esperar pacientemente y vigilar que los azúcares estén desarrollados y el racimo “*pasificado*” al menos en un 50% para continuar con el corte y el procedimiento de siglos. La variedad cultivada en La Palma es la original y más antigua de esta uva, conocida como Malvasía de Sitges en España y Malvasía Aromático en La Palma.

El dramaturgo británico William Shakespeare (1564-1616) menciona en sus obras, en varias ocasiones, a los vinos que denomina “*canario*”. Muy bien debieron corresponder a los embarques de malvasía que desde La Palma arribaban en barriles a los puertos europeos. Shakespeare en su obra histórica dramática en prosa y verso “Enrique IV”, publicada en 1597, dice: “*Por mi fe que habéis bebido demasiado vino canario, un vino maravilloso y penetrante que perfuma la sangre antes de que pueda decir: ¿que es esto?*”.

Así sigue siendo el vino Malvasía Aromático, de la isla canaria de La Palma, que continua, igual que hace siglos, perfumando la sangre, maravillo y penetrante.

\* Cronista Oficial de la ciudad de Los Llanos de Aridane (2002), miembro de la Academia Canaria de la Lengua (2009) y de la Real Academia Canaria de Bellas Artes San Miguel Arcángel (2009)