

LA VITICOLTURA NELLE ISOLE CANARIE

Juan Jesús Méndez Siverio

Le Canarie vantano attualmente più di 80 diverse varietà di vitigni identificati e conservano uno straordinario patrimonio viticolo, in gran parte endemico. Sono inoltre una delle quattro regioni, a livello mondiale, totalmente esenti dalla terribile piaga della fillossera. La ragione di questa immunità non è nota con esattezza, tuttavia la verità è che la presenza dell'insetto non è mai stata riscontrata in nessuna delle isole. Di conseguenza tutti i vigneti sono **franchi di piede**, consentendo così una totale interazione pianta-suolo che conferisce, in parte, lo spiccato carattere minerale dei vini delle Canarie.

Storia

La vite giunse nelle Isole, a partire dal 1402, con i primi colonizzatori di varia origine: spagnoli di diverse regioni, portoghesi, fiamminghi, genovesi ecc. Una tale eterogeneità ebbe come conseguenza un'ampia diversità vegetale e anche le **tecniche di coltivazione** rispecchiano le tradizioni disparate che ogni gruppo introduceva nelle isole. Per questo motivo è difficile affermare se siamo l'ultimo Paese viticolo del Vecchio mondo o il primo di quello Nuovo. La conversione sofferta nel Continente in seguito all'arrivo della fillossera e la conseguente necessità di introdurre l'innesto ha implicato la perdita di molte varietà che, al contrario, è tuttora presente nelle Isole Canarie.

Clima e terreno

Dal punto di vista generale il clima è condizionato dalla presenza dei venti **Alisei** (A) che, carichi di umidità, giungo-



(A) - Gli Alisei, provenienti dall'Oceano, lambiscono i vigneti delle isole.



(B) - L'altura del Teide, la montagna più alta della Spagna che si intravede sullo sfondo

no nelle Canarie provenienti dal Nord. La loro influenza è maggiore nelle isole con più rilievi che fanno da schermo agli stessi venti, creando un clima inaspettato in relazione alla latitudine che normalmente si incontra nelle isole.

Ciò conferisce particolare importanza all'**esposizione**, secondo la quale i vigneti rivolti a Settentrione risultano sempre più umidi rispetto alle vallate meridionali. Tuttavia gli Alisei non sono l'unico fattore che influenza il clima. Anche l'**altitudine** gioca un ruolo molto importante, facendo sì che, in un territorio così limitato, possano coesistere a breve distanza **climi** che vanno dal **sub-tropicale** al **continentale**. Tutto ciò crea le condizioni adatte per la coltivazione di varietà di vite molto diverse tra loro, altro motivo che spiega la ricchezza e la diversità viticola delle Canarie.

I suoli sono molto variegati, sia tra un'isola e l'altra che all'interno della stessa. Ve ne sono di poco evoluti, formati praticamente da **lapilli vulcanici**, altri più **argillosi** ed altri ancora **calcarei**. In ogni caso sono tutti relativamente giovani e poco evoluti e anche questo fatto, unito alla mancanza della tecnica di innesto, caratterizza la marcata mineralità dei vini canari.

Forme di allevamento

Le tecniche di coltivazione impiegate sono diverse, influenzate dalle caratteristiche pedoclimatiche delle varie zone, dalla presenza iniziale di coloni di varia provenienza e dalle necessità intrinseche di ogni varietà. Si va dalle buche '**hoyos**' di La Geria a Lanzarote (C), originale sistema di protezione dalle folate di vento, fino alle **pergole** nella regione di Icod, a Tenerife, o a Hermigua, nell'Isola di Gomera, di influenza portoghese, passando per le coltivazioni ad **alberello** in zone come Vilaflor.



(C) - I muretti a protezione delle buche possono raggiungere i 70 cm di altezza

Uniche e originali le famose '**rastras trenzadas**' (si tratta di cordoni permanenti multipli intrecciati) di La Orotava e Tacoronte, forma di allevamento la cui origine non è molto chiara, forse un'alterazione dell'alberello nel corso dei secoli. Non mancano terrazzamenti tradizionali nelle aree in pendenza (D).



(D) - Vigneti terrazzati a Tenerife



Denominazioni

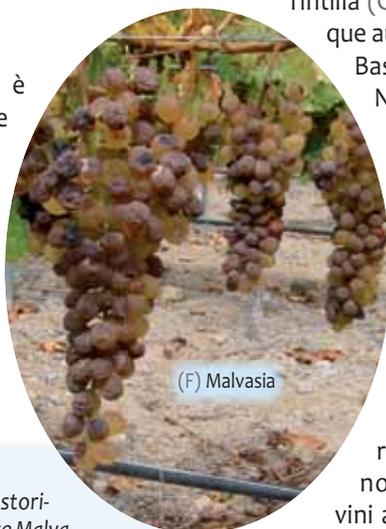
Vi sono complessivamente 11 Denominazioni di origine: una regionale, la DOP Islas Canarias e dieci a carattere locale che, nel caso di Lanzarote, Gran Canaria, La Palma, La Gomera e El Hierro, includono tutto il territorio dell'isola di riferimento. Per quel che riguarda Tenerife invece vanno aggiunte altre 5 DO di ambito locale e più ristretto: Ycoden Daute Isora, Abona, Güímar, Tacoronte Acentejo e La Orotava (E).

Il vigneto ha un posto di rilievo nel contesto paesaggistico e occupa approssimativamente il 10% del suolo coltivato.

Viene elaborata un'ampia gamma di vini, che sono espressione della ricchezza varietale e della diversità di climi e suoli.

Vini bianchi

Nelle Canarie è possibile degustare dai bianchi frizzanti o fermentati in barrique, vini semi-secchi o semi-dolci senza scordare, ovviamente, i bianchi dolci. Le tipologie prevalenti o racco-



(F) Malvasia

Canary sack

Si tratta di uno storico vino canario, a base Malvasia (F) nato alla fine del XV secolo quando il portoghese Fernando de Castro importò le prime viti di Malvasia. È un vino dolce, invecchiato in botti di rovere, che conobbe grande successo nel XVI secolo, soprattutto nel mercato britannico, poi fu vittima di contenziosi tra i governi dei due Paesi e venne surclassato dal più noto Madera. A partire dagli anni '90, grazie all'intraprendenza di nuovi giovani produttori, tornò in auge ed è oggi uno dei vini di maggior successo nelle Canarie e all'estero.

mandate all'interno della DOP Islas Canarias sono Bermejuela o Marmajuelo, Doradilla, Forastera Blanca, Gual, Malvasía Aromática, Malvasía Volcánica, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello, Vijariego Blanco o Diego. Sono inoltre autorizzate il Bastardo o Baboso Blanco, Breval, Pedro Ximenez, Torrontés, Burrablanca e Listán Blanco de Canarias. Come si può vedere si tratta di un ventaglio fantastico di varietà che apportano identità ai nostri vini.

Vini rossi

Nell'ambito delle uve a bacca rossa le varietà preferite, o raccomandate, sono Castellana Negra, Listán Negro, Malvasía Rosada, Negramoll e Tintilla (G). Sono comunque autorizzate anche Bastardo o Baboso Negro, Moscatel Negro, Listán Prieto, Vijariego Negro, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo, Ruby Cabernet e Pinot Noir.

Nel confronto dei vini rossi trovano spazio vini a pronta beva, vinificati con il metodo della macerazione carbonica, così come rossi tradizionali, sia giovani che invecchiati in barrique, o addirittura dolci. Sono tutti prodotti enoici con grande personalità.



(G) Tintilla

Vini Rosati

I vini rosati provengono principalmente da uve rosse o dalla miscela di uve bianche e rosse. Nelle Canarie i risultati ottenuti con la varietà Listán Negro sono notevoli e spesso hanno saputo sorprendere fini intenditori nel corso di degustazioni comparative con altri vini di denominazioni importanti.

I numeri della viticoltura canaria

Esistono più di 200 aziende produttrici, anche se la maggior parte di esse elabora piccoli quantitativi. I viticoltori sono più di 9.000 occupati su una superficie vitata di circa 11.000 Ha. La dimensione media di un'azienda vitivinicola è inferiore a 1 Ha (H).



(H)- Anche la vendemmia, come quasi tutte le operazioni, è condotta manualmente

La produzione media annua di vino nelle Isole Canarie è di 20-25 milioni di litri, che non consente di soddisfare il mercato interno, la cui richiesta è almeno doppia. Infatti a fronte di 2,2 milioni di abitanti si contano annualmente circa 12 milioni di turisti, i quali contribuiscono al consumo enoico. Le esportazioni, attualmente intorno al 10%, sono in costante crescita.

Juan Jesús Méndez Siverio
Bodegas Vinátigo
Santa Cruz de Tenerife - Spagna
direccion@vinatigo.com - www.vinatigo.com