

BIBLIOTECA CANARY WINE 3

Canary Wine: una travesía por la historia

Javier Luis Álvarez Santos
Juan Jesús Méndez Siverio
Josué Ramos Martín
(Coordinadores)

Islas
CANARIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



Canary
WINE



Canary Wine:
una travesía por la historia

Islas
CANARIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



Canary
WINE

BIBLIOTECA CANARY WINE III
Canary Wine: una travesía por la historia

Edita

Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias (AVIBO)
Calle La Palmita, 10. 38440, La Guancha,
Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias
canarywine.com | info@canarywine.com

Coordinador técnico

Juan Jesús Méndez Siverio

Coordinación científica

Javier Luis Álvarez Santos
Juan Jesús Méndez Siverio
Josué Ramos Martín

Textos

© Javier Luis Álvarez Santos, Juan Jesús Méndez Siverio, Josué Ramos Martín, Sergio Hernández Suárez,
Luis Francisco Cumplido Mancera, Marta García Cabrera, Yago Viso Armada y Javier Soler Segura

Asistencia a la investigación

Miguel Antonio Di Novella
Yago Viso Armada

Comité científico evaluador

Juan Manuel Santana Pérez (Universidad de Las Palmas de Gran Canaria)
Francisco Quintana Navarro (Universidad de Las Palmas de Gran Canaria)
Roberto J. González Zalacain (Universidad de La Laguna)
Manuel Francisco Fernández Chaves (Universidad de Sevilla)
Ángela Domingues (CH-Universidade de Lisboa)

Gestión editorial

Cultania. Gestión integral del patrimonio cultural

Diseño gráfico y maquetación

Gabriela Maillet (Cultania)

Imagen de cubierta

Resolution en un vendaval, de Willem van de Velde, el joven. Royal Museum of Greenwich.

Agradecimientos

Museo de Historia y Antropología de Tenerife (OAMC, Cabildo de Tenerife),
Casa del Vino de Tenerife, Fundación César Manrique, The National
Archives, Fundación César Manrique, Bedfordshire Archives, The British Library, Archivo General de Simancas,
Biblioteca de la Universidad de La Laguna, Archivo Histórico Provincial de Santa Cruz de Tenerife,
Carlos Rodríguez Morales, Pablo Alonso González (IPNA-CSIC), María del Carmen del Arco Aguilar (Universidad
de La Laguna)

ISBN: 978-84-09-75122-8

D.L.: TF-394-2025

Primera edición: julio de 2025

© De la edición: Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias (AVIBO)

© Del texto: sus autores

© De las imágenes: sus autores y archivos correspondientes

© Todos los derechos reservados

Canary Wine: una travesía por la historia

Javier Luis Álvarez Santos
Juan Jesús Méndez Siverio
Josué Ramos Martín

(Coordinadores)

BIBLIOTECA CANARY WINE 3

Islas
CANARIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



Canary
WINE

www.canarywine.com #canarywine

Índice

Presentación	8
Introducción	
La travesía histórica del <i>Canary Wine</i> Javier Luis Álvarez Santos	10
Capítulo 1	
Historia de la historia de los vinos canarios Javier Luis Álvarez Santos	14
Capítulo 2	
Historia y Arqueología del Vino: una travesía desde el Próximo Oriente hasta Canarias Josué Ramos Martín y Javier Soler Segura	30
Capítulo 3	
Viñas en el Atlántico: el vino en los albores de la expansión europea hacia Canarias Sergio Hernández Suárez y Luis Francisco Cumplido Mancera	46
Capítulo 4	
Los inicios de la cultura vitivinícola en Canarias Sergio Hernández Suárez y Luis Francisco Cumplido Mancera	56
Capítulo 5	
Auge y esplendor del comercio del vino canario (siglos XVI-XVIII) Luis Francisco Cumplido Mancera y Sergio Hernández Suárez	88

Capítulo 6

La consolidación internacional del vino canario durante el siglo XVIII y la primera mitad del XIX

Marta García Cabrera 128

Capítulo 7

Ante una nueva era: supervivencia y readaptación del vino canario desde 1850 hasta nuestros días

Marta García Cabrera 166

Capítulo 8

La representación de la vid y la uva en la pintura de Canarias: una aproximación iconográfica

Yago Viso Armada 192

Epílogo

La reanudación de una travesía histórica: la transformación del sector vitivinícola y el renacimiento del *Canary Wine*

Juan Jesús Méndez Siverio y Josué Ramos Martín 218

Notas y bibliografía 230

Reseña curricular de los autores y autoras 244

Presentación

El vino ha sido un ingrediente esencial de la historia de Canarias a partir de la conquista europea. Desde entonces, el territorio de varias de las Islas Canarias fue configurado para la explotación de cultivos como la caña de azúcar y la vid, cuyos productos elaborados, el azúcar y el vino, marcaron el ritmo económico del archipiélago. La particular competición entre ambos por ver quién se hacía con la primacía acabó con la victoria del vino, que comenzó una travesía que lo condujo a los puertos de Europa, África y América, para más tarde alcanzar el resto del mundo.

Esta *travesía por la historia*, como reza el título de esta publicación, hizo que el *Canary Wine* fuera apreciado, conocido y demandado por poetas, dramaturgos y reyes, pero también por casas comerciales que vieron en él un notable negocio durante muchos siglos. Se trata de una historia que ha sido investigada por numerosos autores de prestigio, si bien quizá no es tan conocida entre el gran público. La memoria colectiva recuerda la última etapa del vino en Canarias, marcada por el repliegue tras la crisis del siglo XIX, lo que explica que el esplendor previo haya quedado oscurecido.

Desde AVIBO-DOP Islas Canarias-Canary Wine llevamos trabajando en los últimos años por divulgar esta historia y todo el patrimonio asociado a ella. Un objetivo que ha ido de la mano de una misión más amplia: la de poner en valor la singularidad de la vitivinicultura de nuestro archipiélago. Una de las herramientas en esta misión ha sido la creación de la *Biblioteca Canary*

Wine, en la que hemos venido editando diversas monografías sobre diferentes aspectos que contribuyen a difundir la mencionada singularidad.

El primer volumen lo editamos en el año 2021 con el título *Acerca del Canary Wine. Compendio de la vitivinicultura del archipiélago canario*. Un libro donde diversos especialistas en sus respectivas ramas de conocimiento llevan a cabo una síntesis de carácter divulgativo acerca de diferentes aspectos que conforman la vitivinicultura insular: geología, clima, historia, biodiversidad varietal, tipos de vinos, producción actual, patrimonio y enoturismo. El éxito alcanzado nos condujo a la publicación de una segunda edición en 2024, donde se revisaron y actualizaron diversos datos. La traducción al inglés convirtió a este volumen en una herramienta muy útil tanto para la DOP Islas Canarias y sus asociados, como para otros agentes de la vitivinicultura insular, para difundir nuestra riqueza vitivinícola en misiones comerciales y ferias internacionales, así como a los turistas que llegan a nuestras islas interesados por el vino y sus paisajes.

El segundo volumen de la colección llegó en el año 2022. Era bien conocido que el *Canary Wine* había sido un objeto de deseo de escritores de talla universal, pero no existía una obra que recopilara todo ese patrimonio literario. Así nació *El vino que perfuma la sangre. El Canary Wine en las letras universales*, una obra donde se refleja una profunda labor de investigación que permitió identificar un amplio conjunto

de corpus de referencias al *Canary Wine* en obras y autores de todos los tiempos. A los autores sobradamente conocidos que habían degustado el *Canary*, como Shakespeare, Jonson, Voltaire, Kant o Walter Scott, se identificaron otros inéditos de H. G. Wells, Julio Verne o Alexandre Dumas, así como un amplio catálogo de poemas anónimos, diarios de viajes, remedios médicos y otros escritos que demuestran la relevancia de nuestros vinos a lo largo de la historia. Su posterior traducción al inglés ha contribuido, del mismo modo, a acercar este trabajo más allá de nuestras fronteras.

Para este tercer volumen, que el lector tiene ante sí, desde AVIBO-DOP Islas Canarias-Canary Wine queríamos destacar la historia del *Canary Wine* de manera monográfica. Creímos como muy necesario contar con una obra que sintetizara nuestra historia vitivinícola en un único volumen, ya que las valiosas aportaciones historiográficas se habían desarrollado hasta ahora de un modo muy acotado por periodos o temáticas específicas, sin una visión de conjunto que permitiera dibujar todo su devenir histórico. Como se verá a continuación, este trabajo realiza una *travesía por la historia* desde los orígenes de la vitivinicultura, cómo esta arribó a Canarias y cómo se ha desarrollado hasta la actualidad. Los diversos capítulos, preparados por jóvenes especialistas en sus diferentes periodos históricos, se presentan junto a un interesante material documental con el que se pretende poner en valor la compleja labor de los historiadores.

El objetivo de AVIBO-DOP Islas Canarias-Canary Wine es ampliar esta colección próximamente con nuevos volúmenes que exploren la singularidad de nuestra vitivinicultura. Asimismo, hemos venido realizando

otras acciones orientadas hacia este objetivo, como la organización de los Cursos de introducción y experto en *Canary Wine*, la co-organización —junto a la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del ICCA y de la Universidad de La Laguna— de tres ediciones de las *Jornadas Históricas Canary Wine*, y la puesta en marcha de *La cultura del vino en Canarias*, un proyecto de investigación, patrocinado por el Ministerio de Cultura, acerca del patrimonio cultural inmaterial asociado a nuestra vitivinicultura.

Todos estos proyectos nos permiten, más allá de nuestra actividad cotidiana en los viñedos y bodegas, potenciar más si cabe el valor que tienen nuestros vinos y nuestra centenaria tradición vitivinícola. El *Canary Wine* ha sido durante siglos un viajero incansable y un embajador de nuestras islas. En estas páginas, aspiramos a ofrecer al público una mirada de conjunto rigurosa y atractiva que transmita la relevancia de una historia que merece ser contada y que forma parte esencial de la identidad cultural de nuestro archipiélago.

AVIBO-DOP Islas Canarias-Canary Wine

Introducción

La travesía histórica del *Canary Wine*

Javier Luis Álvarez Santos

Imagen: *Shipping in a Calm*, obra de Peter Monamy, ca.
1700-1725. Yale Center for British Art, Paul Mellon Collection.



La historia del vino en Canarias es una travesía fascinante que abarca siglos de tradición, cultura y comercio. Este libro se adentra en la rica herencia e historia vitivinícolas de las Islas Canarias, explorando desde los primeros vestigios de producción de la vid hasta la consolidación de las denominaciones de origen en el siglo XXI. Una historia que es local, ya que implicó la reconfiguración del paisaje y de la economía insular; al mismo tiempo que global, al convertirse el *Canary Wine* en un producto muy apreciado en todo el mundo. A través de sus páginas, el lector descubrirá cómo el vino canario ha moldeado y ha sido moldeado por la historia, la economía y la sociedad de las islas.

Esta historia es muy rica y ha sido transmitida en multitud de fuentes que forman parte de nuestro patrimonio documental. Los historiadores han desentrañado su contenido a lo largo de varias generaciones, lo que se ha traducido en una producción científica muy significativa que progresivamente ha ido incorporando nuevas metodologías, enfoques y temáticas. La importancia de la labor del historiador y de las fuentes es presentada en el capítulo 1 por Javier Luis Álvarez Santos, quien nos introduce en el taller que hace posible esta travesía por la historia.

Para entender el desarrollo de la vitivinicultura en Canarias, el viaje comienza en el Próximo Oriente, la cuna del vino. En el capítulo 2, Josué Ramos y Javier Soler presentan la génesis de esta bebida y cómo se propagó por el Mediterráneo, convirtiéndose en un producto esencial en el comercio, la alimentación y las religiones. Una travesía que continúa por el imperio romano y la Edad Media hasta su llegada al archipiélago canario. Un recorrido milenario que permite

apreciar y dimensionar adecuadamente el papel que ha tenido el archipiélago en ese escenario global.

La expansión de la vid más allá de las Columnas de Hércules en el siglo XV, impulsada por los portugueses, marcó el inicio de la viticultura en la Macaronesia, incluyendo Canarias. Las primeras expediciones europeas al archipiélago y su vinculación con el vino son un capítulo crucial en esta historia, que abordan en detalle en el capítulo 3 Sergio Hernández Suárez y Luis Francisco Cumplido Mancera. Desde el siglo XIV, las Islas Canarias comenzaron a formar parte del horizonte de exploración de diversas potencias marítimas europeas, atrayendo el interés de navegantes mallorquines, catalanes, genoveses, portugueses y castellanos. El vino desempeñó un papel crucial en estas expediciones, siendo utilizado tanto como mercancía para el comercio como para el consumo de las tripulaciones. De esta manera, los inicios de la dominación europea del archipiélago derivaron en la introducción del cultivo de la vid, aunque de manera muy progresiva en determinados territorios insulares.

La conquista de Canarias por parte de la Corona de Castilla en el siglo XV marcó el inicio de la cultura vitivinícola en las islas y lo hizo en dos fases: la conquista de señorío y la conquista de realengo, tal y como se detalla en el capítulo 4, también elaborado por los historiadores Hernández Suárez y Cumplido Mancera. En las islas de señorío (Lanzarote, Fuerteventura, El Hierro y La Gomera), la vid se introdujo de forma tímida, destinándose el vino al consumo interno. Por su parte, en las de realengo (Gran Canaria, La Palma y Tenerife), el cultivo de la caña de azúcar fue inicialmente el motor económico, pero pronto el vino se impuso como el producto preferente. La

diferencia de estas dos últimas con respecto a Gran Canaria radicó en la idoneidad de sus suelos volcánicos y en la dedicación de tierras de secano a la plantación de viñedos.

El gran salto de la vid a Canarias se produjo desde Madeira, donde la introducción de cepas procedentes del norte de Portugal impulsó el desarrollo de la viticultura. Los colonos portugueses se establecieron en las zonas con mejores condiciones geográficas y geológicas, comenzando el desarrollo de la producción en Tenerife. La influencia portuguesa en la viticultura canaria es evidente en los testimonios de personajes como Juan Ortega de Vega y Fernán González, quienes contribuyeron al establecimiento de viñedos en la isla.

La expansión de la viticultura en Canarias también atrajo a mercaderes andaluces y extremeños, quienes vieron en las islas una oportunidad de inversión. Estos colonos y mercaderes desempeñaron un papel crucial en la extensión de la cultura de la vid a finales del siglo XV e inicios del XVI. La dedicación de tierras en Gran Canaria, Tenerife y La Palma permitió que estas islas se convirtieran en importantes exportadores de vino hacia África, América y Europa.

El auge y esplendor del comercio vitícola durante los siglos XVI y XVII consolidó a Canarias como un importante enclave productor y exportador, como se explora en el capítulo 5, abordado nuevamente por Cumplido Mancera y Hernández Suárez. La situación geográfica de las islas, su reciente conquista por parte de la Corona de Castilla y la apertura de nuevas rutas comerciales hacia América impulsaron el desarrollo de la viticultura con importantes privilegios

comerciales vinculados a la exportación de vino canario hacia América. Sin embargo, la competencia con los vinos andaluces y portugueses, las restricciones impuestas por las instituciones indianas, así como los efectos de las relaciones internacionales, generaron tensiones y rivalidades que afectaron el comercio del vino canario.

En ese contexto de continuas tensiones, el derrame del vino de Garachico en 1666 es un episodio emblemático de la resistencia de los viticultores frente a las restricciones comerciales impuestas por la Compañía inglesa. Este incidente, que tuvo repercusiones en las relaciones entre Madrid y Londres, refleja la importancia del vino canario en la economía y la cultura de las islas, así como su relevancia internacional. A pesar de esas dificultades, la bonanza comercial continuó, aunque con altibajos, hasta finales del siglo XVIII.

Durante el siglo XVIII y gran parte del siglo XIX, el vino canario vivió una montaña rusa de esplendor y adversidad, una nueva etapa que explora en el capítulo 6 la historiadora Marta García Cabrera. La irrupción del sistema liberal, las guerras europeas y las fluctuaciones en la demanda internacional afectaron negativamente las exportaciones canarias. Sin embargo, la viticultura insular supo adaptarse a los cambios, diversificando sus mercados y adoptando nuevas técnicas de cultivo. La creación de los Puertos Francos en 1852 y el crecimiento de la producción de cochinilla revitalizaron la economía canaria, aunque la plaga del oídio del mismo año asestó un golpe significativo al sector vitivinícola.

El siglo XX, de nuevo examinado por García Cabrera en el capítulo 7, trajo consigo nuevos desafíos y

oportunidades para la viticultura canaria. La crisis económica, las guerras mundiales y la dictadura franquista afectaron la producción y el comercio del vino local. Sin embargo, la llegada del turismo internacional en la década de 1960 y la integración de Canarias en la Unión Europea en 1989 impulsaron la recuperación del sector.

La innovación y la sostenibilidad han sido claves en la transformación de la viticultura canaria en las últimas décadas. Los viticultores han adoptado nuevas técnicas y tecnologías para mejorar la calidad y la eficiencia de la producción de vino, al tiempo que se esfuerzan por preservar el entorno natural y la biodiversidad de las islas. La creación de denominaciones de origen ha sido un paso crucial en este proceso, proporcionando un marco para garantizar la calidad y la autenticidad de los vinos canarios. La DOP Islas Canarias - Canary Wine, por ejemplo, ha jugado un papel fundamental en la promoción y protección de los vinos de Canarias, destacando su singularidad y su conexión con el territorio, tal y como detallan en el epílogo de esta obra Juan Jesús Méndez y Josué Ramos.

Además, la sostenibilidad se ha convertido en una prioridad para la viticultura canaria. Los viticultores están adoptando prácticas agrícolas sostenibles, como el uso de energías renovables, la gestión eficiente del agua y la conservación de los suelos, para minimizar el impacto ambiental de la producción de vino. Estos esfuerzos no solo contribuyen a la protección del medio ambiente, sino que también mejoran la calidad y la competitividad de los vinos canarios en el mercado global, recuperando así su histórico esplendor.

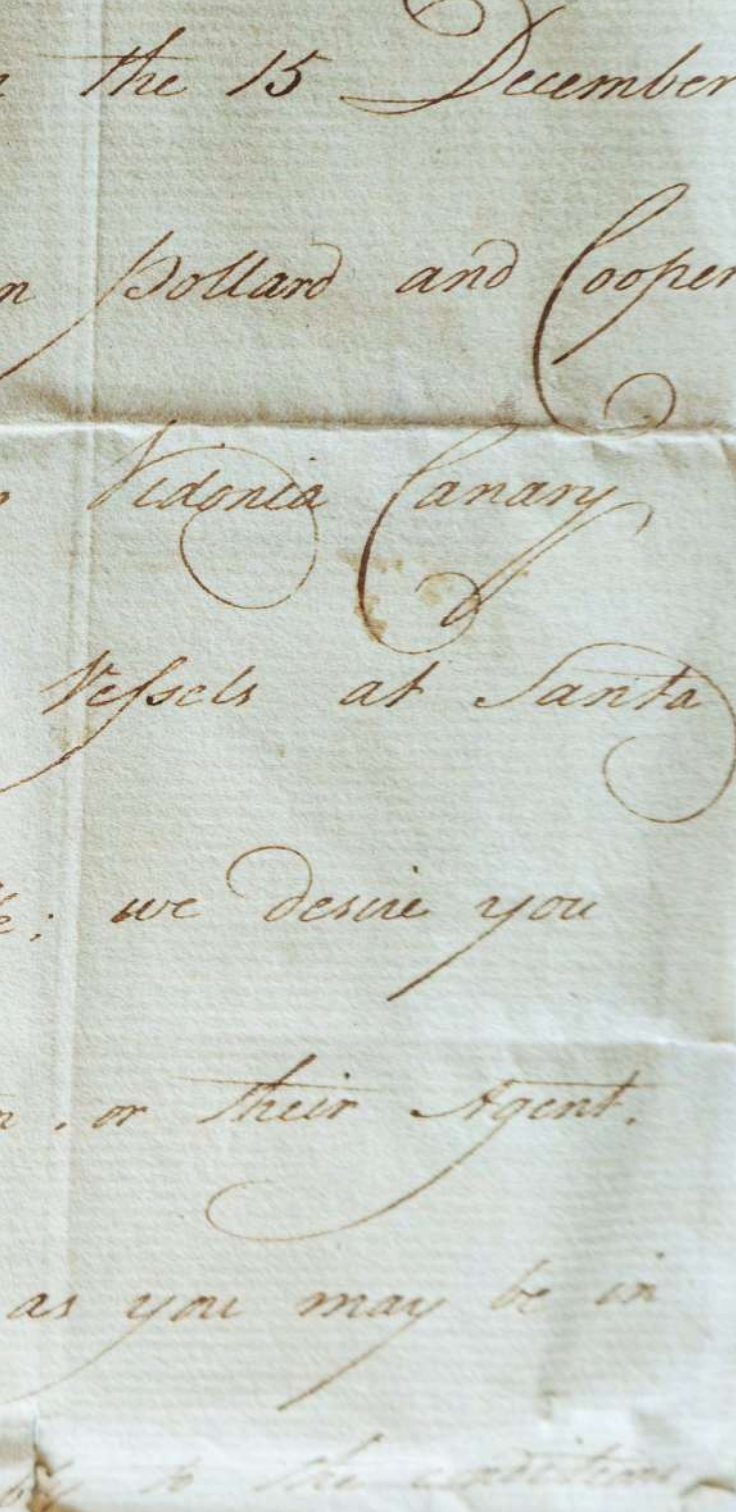
Por último, el impacto de la vitivinicultura también es rastreable en el ámbito artístico. El historiador del arte Yago Viso Armada, en el capítulo 8, propone un recorrido por la presencia del imaginario vitivinícola en el arte canario, destacando su carga simbólica, religiosa y cultural desde el siglo XVII hasta la actualidad. A través de distintas manifestaciones, desde el arte sacro, el paisaje y las prácticas contemporáneas, se analiza cómo este motivo ha sido integrado en el lenguaje visual insular como reflejo de la transformación del territorio, la identidad colectiva y la memoria del mundo rural.

Este libro, al complementar y enriquecer los contenidos de *Acerca del Canary Wine* y *El vino que perfuma la sangre*, proporciona una comprensión más profunda y completa del pasado vitivinícola de Canarias y de su herencia patrimonial y cultural. A través de sus páginas, el lector descubrirá cómo el *Canary Wine* ha sido un elemento central en la vida de las Islas Canarias, moldeando su economía, su cultura y su identidad. Esperamos que esta obra sirva como una guía tanto para los amantes del vino como para aquellos interesados en la historia y la cultura de las Islas Canarias, y que contribuya a preservar y promover este valioso patrimonio para las generaciones futuras.

Having, on
last, contracted with Mess.^{rs} Cologan
of London Merchants, for supplying
Wine to His Majesty's Ships and
Crew in the Island of Tenerife
will be pleased to receive from them

Carta remitiada por la Victualling Office a Juan Cologan e Hijos. Londres, 23 de febrero de 1785.
AHPTF. Archivo Zárate Cologan, correspondencia 888/36.

are each quarter of that article



Capítulo 1

Historia de la historia de los vinos canarios

Javier Luis Álvarez Santos

La historia de los vinos de Canarias es un testimonio de la rica herencia cultural y económica de las islas. Desde la llegada de los colonizadores europeos en el siglo XV, la viticultura ha sido una parte integral de la vida en el archipiélago, influenciada por sus condiciones climáticas únicas y suelos volcánicos diversos. Estos factores han permitido el desarrollo de variedades de uva singulares, que han dado lugar a vinos de características excepcionales que tuvieron durante muchos siglos un gran prestigio internacional.

A lo largo de los siglos, la viticultura canaria ha enfrentado numerosos desafíos, desde plagas como el oidio y el mildiu hasta cambios en los mercados internacionales. Sin embargo, la resiliencia y la innovación de los viticultores canarios han permitido la continuidad y evolución de esta tradición. En la actualidad, los vinos de las Islas están experimentando un renacimiento, con un creciente reconocimiento internacional y una renovada apreciación por su calidad y singularidad.

Pero además de esta historia, existe la *historia de la historia* o la *historiografía*, es decir, cómo se ha ido construyendo un gran texto acerca de este pasado por parte de los historiadores. Este es el objeto del presente capítulo, en el que exploraremos la evolución del estudio histórico de los vinos de Canarias, destacando la naturaleza de las fuentes documentales y los principales hitos en la investigación. El objetivo es ofrecer una aproximación de cómo ha evolucionado la investigación de este tema a lo largo del tiempo, desde las primeras crónicas y relatos históricos hasta las investigaciones contemporáneas.

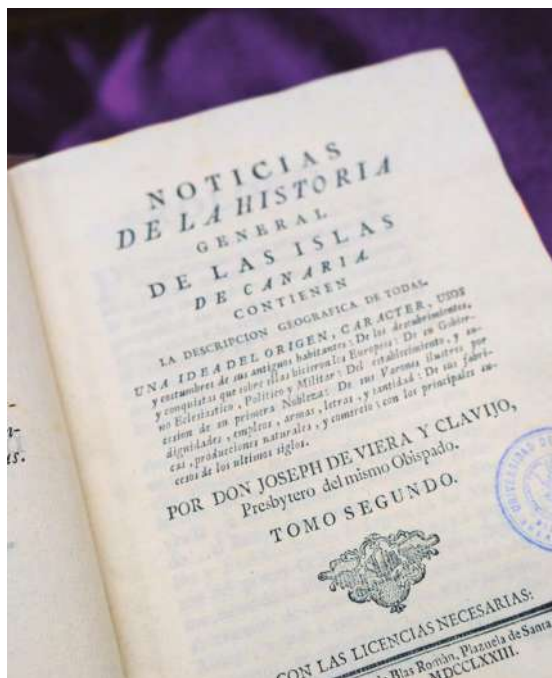
A través de un recorrido por las diferentes etapas y enfoques metodológicos, se pondrá de manifiesto la riqueza y complejidad de esta historia, así como la importancia de seguir investigando y documentando el legado vitivinícola de las islas. Un objetivo que no solo nos permitirá comprender mejor la importancia de los vinos de Canarias en diversos contextos históricos, sino también apreciar la riqueza y complejidad de su legado cultural y económico.

1.1. Los primeros relatos históricos acerca de la cultura vitivinícola canaria

El proceso de conquista del Archipiélago impulsó la redacción de diversos tipos de crónicas e *historias* de las Islas. Al ser el vino un protagonista desde el inicio de la colonización, su producción y comercio aparecen como hechos destacados en estos escritos.

El texto más antiguo y significativo sobre la historia de los vinos de Canarias es *Le Canarien*. Esta crónica, escrita a principios del siglo XV, narra la conquista de las Islas Canarias y ofrece información sobre las primeras plantaciones de vid y la elaboración de vino en las islas. *Le Canarien* es una fuente invaluable que proporciona detalles sobre cómo los colonizadores introdujeron la viticultura en el Archipiélago y cómo esta actividad se integró en la economía y la vida social de las Islas.

Aunque bastante posterior, otra crónica fundamental es *la Descripción e historia del reino de las Islas Canarias* de Leonardo Torriani, escrita en 1590. Torriani, un ingeniero militar cremonés enviado a las islas por Felipe II para analizar sus estructuras



Detalle de *Noticias de la Historia General de las Islas de Canaria*, de José de Viera y Clavijo. Ejemplar custodiado en el Fondo Antiguo de la Biblioteca de la Universidad de La Laguna. Fotografía de Cultania.

defensivas, realizó un estudio exhaustivo sobre la producción y el comercio de vinos, dando una visión valiosa de la viticultura en el siglo XVI. Torriani describió cómo los suelos volcánicos y el clima de las islas favorecieron el cultivo de la vid y cómo los vinos canarios se convirtieron en un producto codiciado en Europa y América.

También de finales del siglo XVI, la *Historia de la conquista de las siete islas de Gran Canaria* de Juan

de Abreu Galindo ofrece igualmente una visión detallada de los inicios de la viticultura en las islas. Su obra se centra en la documentación escrita y los relatos de viajeros y cronistas, aportando un valioso testimonio de cómo la viticultura se integró en la economía y la vida social de las islas desde los primeros tiempos de la colonización europea. Asimismo, el cronista azoreano Gaspar Frutuoso en *Saudades da Terra* incluye información de valor acerca de los vinos canarios en su contexto atlántico. Durante el siglo XVII, también son de interés las aportaciones de cronistas como Marín y Cubas, Antonio Sedeño, Pedro Gómez Escudero o Núñez de la Peña; así como de otros autores extranjeros vinculados con Canarias y su comercio como Thomas Nichols, Edmund Scory o, más tarde, George Glas.

Para el siglo XVIII, es fundamental la obra del ilustrado realejero José de Viera y Clavijo, especialmente su *Noticias de la Historia General de las Islas Canarias* (1772) y su *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias* (1866). Viera mostró un especial interés hacia la viticultura y su historia, preocupándose por las variedades cultivadas, los tipos de vino, los métodos agrícolas, el comercio y el impacto del vino canario en los escenarios internacionales. Fue además un excelente embajador del *Canary* en las cortes europeas que frecuentó.

Tanto el siglo XVIII como XIX presenciaron la llegada al Archipiélago de viajeros, militares, académicos y científicos por diversos motivos. En sus respectivos escritos, dejaron en muchas ocasiones amplios informes sobre la viticultura o el comercio de vinos. Se trata de un amplio catálogo de autores, entre los que podemos destacar a Francis Coleman Mac-Gregor,

Michel Adanson, Henri-Alexandre Tessier, Louis Fuillée, Alexander von Humboldt, Sabin Berthelot, Jean-Baptiste Bory de Saint-Vincent o Alfred Diston.

Todas estas crónicas y relatos muestran la importancia de este comercio en la economía canaria durante siglos. Los cronistas documentaron el avance vitícola en el territorio insular, las técnicas de cultivo y producción, la exportación de vinos a Europa y América, y cómo se convirtieron en un producto codiciado en las cortes europeas. Junto con las fuentes archivísticas, estas fuentes escritas han dado una base sólida para estudios posteriores y han ayudado a preservar y promover el legado vitivinícola de las islas.

1.2. Las fuentes archivísticas y el papel de los archivos en la investigación histórica del vino canario

Los archivos desempeñan un papel crucial en la investigación histórica al custodiar un amplio corpus de documentación. En el caso de la historia del vino canario, destacan fuentes como protocolos notariales, datas de repartimiento, documentación concejil y diplomática, correspondencia comercial y privada, registros de compra-venta y de embarque, entre un largo etcétera.

Estas fuentes primarias son esenciales al permitir a los historiadores reconstruir eventos históricos, analizar cambios en las prácticas agrícolas y comerciales, identificar patrones y tendencias en la producción y comercio del vino, comprender las dinámicas sociales, económicas y políticas que influyen en la viticultura a lo largo del tiempo y, en definitiva, aproximarse al



Documento que registra un cargamento de vinos en el puerto de Garachico con destino a Bahía de Todos los Santos (Brasil), con 15 pipas de vino por valor de 4710 reales. 16 de junio de 1626. AHPTF, protocolo 2279, f. 247v. Fotografía de Cultania.

impacto cultural de este producto en diferentes épocas y regiones. Además, los archivos proporcionan información valiosa sobre las relaciones comerciales y culturales entre Canarias y otros países. Las fuentes reflejan cómo el vino canario ha sido percibido y apreciado en diversos mercados internacionales, y cómo estas percepciones han influido en su demanda y comercio.

Por ejemplo, gracias a esta documentación, se ha podido identificar y corroborar con otras fuentes la

evolución de las variedades de uva cultivadas en el archipiélago y su uso en la elaboración de vinos destinados tanto al consumo local como a la exportación. Documentos como las datas de tierras del siglo XVI, conservadas en los protocolos notariales, muestran cómo se destinaban parcelas específicas para la plantación de viñas, lo que permite trazar la expansión geográfica del cultivo de la vid en islas como Tenerife y La Palma. Encontramos otro ejemplo en el estudio de los registros de embarques y la correspondencia comercial en los archivos locales y extranjeros, el cual permite a los historiadores reconstruir las rutas comerciales del vino canario y comprender cómo han evolucionado a lo largo de los siglos.

El acceso a los archivos también favorece llevar a cabo investigaciones comparativas con otras regiones vitivinícolas e identificar similitudes y diferencias en el desarrollo vitícola. Por ejemplo, el estudio de los registros de impuestos sobre el vino en el Archivo Histórico Nacional permite a los historiadores comparar la producción y el comercio de vino en Canarias con otras zonas de España y Europa.

La complejidad del documento histórico radica en su capacidad para ofrecer múltiples capas de información que requieren un análisis minucioso y contextualizado. Los historiadores deben ser capaces de interpretar no solo el contenido explícito de los documentos, sino también los matices implícitos y las posibles omisiones. Esto implica una labor de decodificación que va más allá de la simple lectura, ya que cada documento debe ser entendido en su contexto histórico, social y económico. Por ejemplo, una carta comercial puede revelar no solo detalles sobre una transacción específica, sino también sobre

las relaciones de poder, las redes comerciales y las condiciones económicas de la época.

Un ejemplo ilustrativo es la correspondencia entre comerciantes británicos e irlandeses con casas canarias como la de los Cólogán durante el siglo XVIII, en la que se discuten estrategias para mejorar la calidad del vino, adaptarlo al gusto inglés y competir con los portugueses. Estas cartas, conservadas en archivos británicos, permiten reconstruir las dinámicas del mercado internacional, así como las tensiones entre productores y distribuidores.

La labor del historiador es, por tanto, una tarea de reconstrucción y reinterpretación constante. Los historiadores deben ser capaces de cruzar información de diferentes fuentes, comparar datos y construir narrativas coherentes que expliquen los fenómenos históricos. Esto requiere una formación sólida en metodologías de investigación, así como una capacidad crítica para evaluar la fiabilidad y la relevancia de las fuentes. Además, los historiadores deben estar atentos a los posibles sesgos y limitaciones de los documentos, ya que estos pueden reflejar las perspectivas y los intereses de quienes los produjeron.

En este sentido, los archivos no solo son depósitos de documentos, sino también espacios de construcción del conocimiento histórico. La interacción entre los historiadores y los documentos archivísticos es un proceso dinámico que enriquece nuestra comprensión del pasado. Los archivos permiten a los historiadores acceder a una diversidad de voces y perspectivas, lo que contribuye a una visión más completa y matizada de la historia. En el caso del vino canario, los archivos han sido fundamentales para desvelar

la complejidad de su historia, desde su producción y comercio hasta su impacto cultural y social en diversas épocas y regiones.

Por último, los archivos desempeñan un papel crucial en la preservación del patrimonio cultural y la memoria histórica. Al conservar información invaluable sobre la historia y cultura de una región son instituciones clave que garantizan que las generaciones futuras puedan acceder a esos tesoros patrimoniales. La custodia y el acceso a estas fuentes archivísticas son esenciales para garantizar que las generaciones futuras puedan continuar investigando, conociendo y comprendiendo la rica herencia vitivinícola del Archipiélago.

1.3. Archivos y fondos para el estudio de la historia vitivinícola canaria

Para ilustrar aún más cómo estas fuentes han contribuido a nuestra comprensión de la vitivinicultura canaria, describiremos a continuación cuáles son los principales archivos en los que se custodia esta documentación y cuál es su valor en el contexto de la investigación histórica.

En primer lugar, los archivos locales, en especial el Archivo Histórico Provincial de Tenerife, desempeñan un papel fundamental en la preservación de los documentos relacionados con la viticultura canaria y en la promoción de la investigación histórica en las islas⁴. En sus fondos se encuentran diversos tipos, como los protocolos notariales, con registros de embarques y documentos comerciales que detallan las exportaciones de vino canario a diferentes destinos europeos y americanos, proporcionando una visión



Instalaciones del Fondo Antiguo de la Universidad de La Laguna. Fotografía de Cultania.



The National Archives de Reino Unido, Kew. Fotografía bajo licencia Creative Commons.

más amplia de las rutas comerciales y los volúmenes de exportación. También debemos resaltar archivos municipales como el Archivo Municipal de La Laguna y el Archivo Municipal de Santa Cruz de La Palma, en donde se custodian las actas de los primigenios cabildos de las islas de Tenerife y de La Palma. A través de esta documentación podemos rastrear las distintas medidas de las administraciones insulares para incentivar el cultivo de la vid y proteger la exportación de los vinos canarios.

Destaca asimismo la correspondencia entre comerciantes británicos y viticultores locales. Un ejemplo es la carta enviada por John Horsham a Gilbert Smith en 1675, donde se discute la calidad del vino de Tenerife y las dificultades encontradas en su comercialización. Este documento no solo revela las exigencias del mercado británico, sino que también informa acerca de las condiciones de conservación y transporte de este producto en el siglo XVII, facilitando al mismo tiempo una visión pormenorizada de las relaciones económicas entre Canarias y el Reino Unido, así como de los desafíos enfrentados por los viticultores de las islas en el mercado internacional. Asimismo, las cartas enviadas por comerciantes británicos a la familia Cologan en Tenerife, las cuales se encuentran depositadas en el Archivo Histórico Provincial de Tenerife, suministran información detallada sobre las preferencias de los consumidores británicos y las estrategias utilizadas para promover el vino canario en el Reino Unido².

En el Archivo General de Indias, con sede en la ciudad de Sevilla, destacan los registros de embarques que describen el envío de vino canario a América en el siglo XVI. Estos documentos indican las rutas

utilizadas, los volúmenes exportados y los destinos específicos en las colonias americanas. Por ejemplo, un registro de embarque de 1560 menciona el envío de 50 pipas a La Habana, lo que refleja su importancia en el comercio transatlántico y su demanda en las colonias americanas. Es interesante otro ejemplo de registro de embarque, en este caso de 1585, y que prueba el envío de 100 pipas a Veracruz (México). Esta fuente no solo rubrica las cantidades exportadas, sino también las condiciones del viaje y las dificultades enfrentadas durante la travesía.

Estos registros permiten reconstruir con exactitud las rutas atlánticas y la inserción del vino canario en el sistema económico colonial al presentar su producción, calidad y fiscalidad, como las sisas aplicadas para financiar la defensa del archipiélago, lo que demuestra el papel estratégico de este producto en la economía isleña. En este archivo se encuentran asimismo cartas y despachos de los gobernadores de las islas que informan sobre la producción y el comercio vitícolas, proporcionando una visión más completa de su papel en el contexto colonial.

Reflejo del poder internacional del *Canary*, en los Archivos Nacionales del Reino Unido encontramos más correspondencia remitida por comerciantes británicos a la familia Cologan en Tenerife en el siglo XVIII. Por ejemplo, una carta remitida por Robert James en 1767 discute la calidad del *Vidonia* y las expectativas de los consumidores británicos, reflejando la relevancia que adquirió el *Canary* en el mercado británico y las relaciones comerciales entre Canarias y el Reino Unido. Otro ejemplo es la carta del británico John Colgan White en 1742, en la que se discuten las dificultades para su venta en el mercado

británico debido a la competencia con los vinos portugueses y españoles. Esta correspondencia incide en las estrategias utilizadas para mejorar la calidad y aumentar su aceptación entre los consumidores británicos. Estas cartas, además de reflejar las tensiones comerciales con las referencias de Madeira y Oporto, permiten conocer las técnicas de mejora del producto, como la mezcla con vinos secos o el uso de barricas específicas, lo que aporta información sobre la evolución enológica del vino canario.

En el Archivo Nacional de Torre do Tombo, en Portugal, se encuentran registros de embarques de vino canario a puertos portugueses en el siglo XVII, así como cartas y despachos de comerciantes portugueses que informan sobre las rutas comerciales, los volúmenes de exportación, la calidad del producto y las preferencias de los consumidores en diferentes regiones de Portugal. Estos documentos aportan una visión más completa de la importancia económica de los vinos del Archipiélago en el contexto del comercio luso-canario. Por ejemplo, un registro de embarque de 1640 señala el envío de 30 pipas a Lisboa mientras que otro registro, esta vez de 1672, recoge el envío de 40 pipas a Madeira.

Estas fuentes incluyen detalles sobre las tarifas aduaneras aplicadas y las estrategias utilizadas para promover el vino canario en el mercado portugués. La correspondencia entre comerciantes portugueses y canarios revela las negociaciones y acuerdos que se llevaban a cabo, aportando una visión más amplia de las relaciones económicas entre Canarias y Portugal en el siglo XVII. Estos registros permiten además identificar los vínculos entre ambas comunidades mercantiles, así como las redes de distribución en el

Atlántico sur, incluyendo Brasil y África. Asimismo aportan datos sobre la fiscalidad del comercio vinícola y las prácticas de trueque, como el intercambio de vino por esclavos, azúcar o añil. Todos estos testimonios subrayan la relevancia del vino canario en el comercio con Portugal y su demanda en este mercado.

La importancia de los archivos también se refleja en los informes consulares, especialmente en los británicos durante el siglo XIX. Estos informes, que se conserva en los Archivos Nacionales en Londres, proveen una visión detallada de la situación comercial de las islas y de las consecuencias de las plagas y enfermedades en la producción, siendo una fuente invaluable sobre la evolución de la viticultura en Canarias y sobre los desafíos y oportunidades que enfrentaron los viticultores a lo largo del tiempo.

Por ejemplo, el cónsul británico en Santa Cruz de Tenerife, H. J. Murray, describía en 1856 cómo la demanda de vino de Tenerife había experimentado un declive mucho antes de la plaga de los viñedos, y cómo la producción de vino se había reducido drásticamente en los últimos años. Estos informes permiten comparar la situación del Archipiélago con la de otras regiones vitivinícolas del mundo y documentan el impacto de factores externos como la filoxera en Europa o la caída de la demanda británica tras el Tratado de Methuen. Además, aportan datos sobre precios, volúmenes exportados y mercados de destino, lo que permite realizar análisis económicos precisos.

En definitiva, los archivos desempeñan un papel fundamental en la investigación histórica del vino canario al dar acceso a una amplia variedad de fuentes primarias que permiten a los historiadores

reconstruir eventos históricos, analizar cambios en las prácticas agrícolas y comerciales, y comprender el impacto cultural del vino en diferentes épocas y regiones. Los resultados obtenidos a partir de estos archivos —como el volumen de exportaciones, las rutas, las variedades de uva, los precios de mercado y las estrategias comerciales— demuestran que el estudio archivístico no solo enriquece la narrativa histórica, sino que permite fundamentarla con datos verificables y análisis comparativos.

1.4. Los avances en la investigación contemporánea

El siglo XX fue un período de transformación significativa en las metodologías de investigación, marcando un cambio en la forma en que se abordaban los estudios históricos y científicos. Estos cambios afectaron la investigación de la historia de los vinos de Canarias, permitiendo una comprensión más profunda y matizada de su evolución.

El uso de fuentes documentales se amplió y diversificó. Los investigadores comenzaron a explorar archivos locales, documentos oficiales, registros comerciales y otros tipos de fuentes escritas para obtener información sobre la producción y el comercio de los vinos canarios. Estos documentos suministraron datos detallados sobre las variedades de uva cultivadas, las técnicas de elaboración utilizadas, los volúmenes de producción y las rutas comerciales. La combinación de estas fuentes con los hallazgos arqueológicos y los testimonios orales permitió a los investigadores obtener una visión más completa y precisa.



Investigador consultando los fondos del Archivo Zárate Cologan, en el Archivo Histórico Provincial de Santa Cruz de Tenerife. Fotografía de Cultania.

En este sentido, investigaciones como las de Fajardo Spínola advierten de la complejidad de reconstruir la historia de los vinos canarios y la necesidad de emplear distintas fuentes. Concretamente, este historiador se refiere al abordar la documentación de la Inquisición que:

Aunque, innegablemente, los expedientes de las visitas [de fe del Santo Oficio] proporcionan una información valiosa en sí misma, ésta necesitará generalmente ser cruzada y complementada con la aportada por otras fuentes, particularmente en estudios sobre el comercio. Como se ha señalado, las actas de visitas no permiten elaborar series sobre el tráfico marítimo, por las notables pérdidas documentales, ni dan información de tipo cuantitativo acerca de la carga de los navíos. Pero son una fuente de datos, e incluso de noticias, de enorme utilidad para trazarse un cuadro del comercio y de la navegación si se consideran tendencias y proporciones, más que números absolutos.³

El propio Fajardo Spínola aclara la necesidad de emplear otras fuentes primarias, en su caso de estudio, las del *Calendar of state papers* inglesas para ampliar y complementar el relato histórico. Así, señala que:

*Nuestra aproximación al tráfico marítimo, y en particular al de los barcos que llevaban el vino, se completa con el estudio de documentación inglesa que nos permite contemplar el fenómeno desde otro lugar y otras perspectivas, enriqueciendo nuestro conocimiento sobre asuntos poco estudiados.*⁴

La estadística y el análisis cuantitativo también se convirtieron en herramientas importantes en la investigación histórica desde mediados de la centuria pasada. Los investigadores comenzaron a utilizar métodos estadísticos para analizar datos sobre la producción y el comercio de vinos, lo que les permitió identificar patrones y tendencias a lo largo del tiempo. Este enfoque cuantitativo prestó una base sólida para la interpretación de los datos históricos y facultó a los investigadores a realizar comparaciones entre diferentes períodos y regiones.

Un claro ejemplo de estos estudios cuantitativos lo encontramos en el trabajo de Macías Hernández sobre los precios en bodega en los siglos XVI y XVII. Para esta investigación, el autor refiere que:

[...] las fuentes más adecuadas para conocer los precios del vino nuevo en las bodegas insulares serían la contabilidad de un gran vitivinicultor o de un destacado mercader de caldos. Sin embargo, carecemos de esta información para este período, de modo que hemos

*tenido que recurrir a la fuente notarial. Las escrituras de obligación o compraventa a crédito del vino nuevo en bodega, tanto del caldo como de la pipa encascada (caldo+envase), permiten reconstruir los precios de este vino nuevo.*⁵

Asimismo, Macías Hernández explica la metodología empleada y las dificultades iniciales para llevar esta investigación sistemática a través de fuentes archivísticas:

*[...] se han consultado cientos de legajos, pues no siempre se localiza el número mínimo de referencias anuales que exige la construcción de toda serie de precios. El grueso de la información lo ocupan las bodegas situadas en Garachico, el enclave portuario y mercantil de la principal área vitivinícola de la isla; la segunda área estudiada corresponde a las bodegas de la capital insular y de Santa Cruz de Tenerife, mientras que los precios del vino nuevo de las bodegas del Valle de La Orotava no pueden conocerse por el grave deterioro sufrido por los legajos de las escribanías de esta zona.*⁶

El desarrollo de nuevas tecnologías también tuvo un impacto significativo en las metodologías de investigación. La introducción de técnicas de datación por carbono, por ejemplo, permitió a los investigadores determinar la antigüedad de los restos arqueológicos con mayor precisión. Estas técnicas avanzadas suministraron datos más precisos sobre la cronología de la viticultura en Canarias y permitieron a los investigadores reconstruir la historia de la producción de vino en las islas con mayor detalle. Asimismo, el empleo de los análisis de ADN y otras metodologías ha permitido avanzar notablemente en el conocimiento

de los cultivares locales y sus relaciones genéticas, identificándose casi medio centenar de variedades únicas en el mundo.

La historia oral ha venido desempeñando un papel importante en los avances en los estudios del pasado cultural vitivinícola, como lo demuestran los trabajos de González Rodríguez (1997) y Elías Pastor (2013). La recopilación de relatos de viticultores y habitantes locales ha permitido a los investigadores obtener información de primera mano sobre las tradiciones vitivinícolas y las prácticas de producción. Estos testimonios han proporcionado una perspectiva directa y personal sobre la viticultura en Canarias, enriqueciendo así la comprensión de su pasado. En este contexto, la DOP Islas Canarias está desarrollando el proyecto *La cultura del vino en Canarias*, que está llevando a cabo un proceso de documentación y salvaguardia de la cultura vitivinícola a través de entrevistas a personas vinculadas al mundo del vino⁷.

En definitiva, la investigación sobre la historia de los vinos de Canarias ha evolucionado significativamente, incorporando nuevas metodologías y enfoques interdisciplinarios. La colaboración entre historiadores, enólogos, botánicos, arqueólogos y otros expertos ha sido fundamental para desvelar aspectos desconocidos y preservar este valioso patrimonio.

1.5. Temas de interés para la historiografía canaria

Esta historiografía ha evolucionado de manera significativa a lo largo del tiempo, reflejando cambios en los intereses, temas y metodologías de investigación.

Ciertos periodos históricos han recibido más interés que otros, mientras que no todas las islas han sido estudiadas con la misma intensidad. Tenerife ha sido la isla más abordada en la historiografía debido a su relevancia como principal productora y exportadora, así como por su papel en el comercio internacional. Sin embargo, otras islas como Gran Canaria, La Palma y Lanzarote también han sido objeto de estudios significativos, especialmente en relación con sus prácticas vitivinícolas y su papel en el comercio de vinos.

Teniendo en cuenta estos matices, podemos distinguir dos grandes temas que han centrado el interés historiográfico: por un lado, el desarrollo de la viticultura en las islas y, por otro, el comercio de vinos.

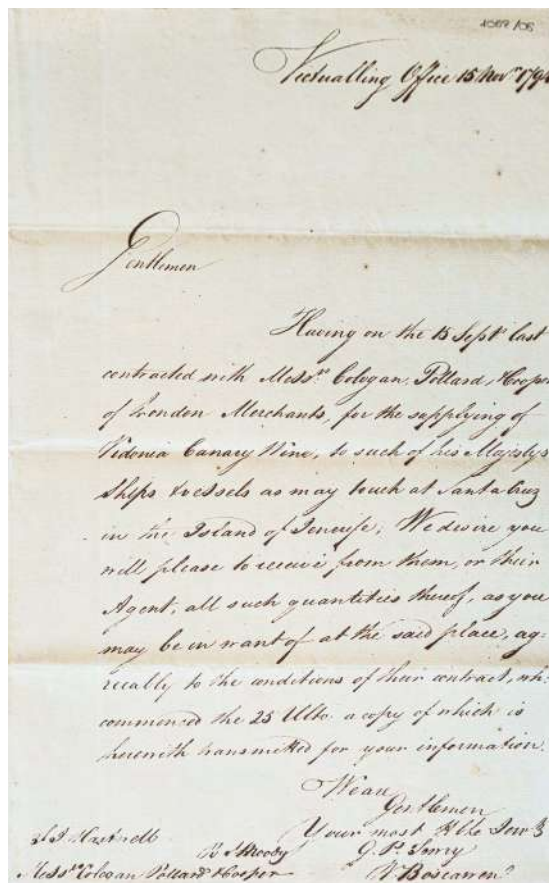
En relación al primero, incluye investigaciones acerca de la introducción y expansión de la viticultura, así como las técnicas de cultivo y producción. Sobre esta cuestión podemos destacar la investigación realizada por Pedro Miguel Martínez Galindo (1998), quien en su obra sobre la vid y el vino en Tenerife en la primera mitad del siglo XVI, analizó cómo las condiciones geográficas y climáticas de esta isla favorecieron el desarrollo de la viticultura y cómo sus vinos alcanzaron reconocimiento internacional. Martínez Galindo igualmente ha contribuido al estudio del impacto cultural de la viticultura en el Archipiélago. Sus investigaciones sobre la vid y el vino a comienzos del Antiguo Régimen en las islas han proporcionado una comprensión más profunda de cómo la viticultura se integró en la vida social y cultural de las islas.

Otras publicaciones fundamentales son las de Antonio Macías Hernández, quien ha realizado un análisis

exhaustivo de las técnicas de cultivo y producción a lo largo de varios siglos. No obstante, no ha sido la única línea de investigación de este historiador referida a los vinos. Uno de esos temas centrales en su obra fue la colonización y expansión ultramarina y cómo estos hechos influyeron en la introducción y desarrollo de la viticultura en Canarias (2007). Concretamente, sus trabajos destacaron cómo los europeos trajeron consigo técnicas de cultivo y variedades de uva que se adaptaron a las condiciones locales, creando un paisaje vitícola único. Este enfoque ha permitido comprender cómo la viticultura se integró en la economía y la vida social de las islas desde los primeros tiempos de la colonización.

Destacan del mismo modo sus estudios sobre la crisis y recuperación de la viticultura en diferentes períodos históricos. Macías Hernández analizó cómo eventos como la filoxera, o los cambios en los mercados internacionales y políticas comerciales afectaron la producción y el comercio de vinos en Canarias. Puso además de manifiesto las estrategias empleadas por los viticultores para superar estas crisis y adaptarse a las nuevas condiciones del mercado, evidenciando su resiliencia y su capacidad para innovar y mantener la producción vitivinícola a pesar de las adversidades.

En sus investigaciones, Macías Hernández también se ha preocupado por investigar la evolución del paisaje vitícola canario y las técnicas de cultivo utilizadas a lo largo de los siglos. En este sentido, ha destacado cómo la adaptación de las técnicas de cultivo europeas a los ecosistemas locales ha dado lugar a un paisaje vitícola diverso y resistente (2007). Asimismo, las prácticas agrícolas han moldeado el entorno natural y han contribuido a la sostenibilidad



Carta de los Comisionados de Avituallamiento de la Real Armada a Cologan, Pollard & Cooper, donde se detalla el envío de "Vidonia Canary Wine". Londres, 15/09/1794. AHPTF. AZC. Corr. 1068/06. Fotografía de Cultania.

de la viticultura en Canarias. Por último, ha destacado cómo las tradiciones vitivinícolas han sido transmitidas de generación en generación y cómo los vinos han sido protagonistas en celebraciones y eventos

sociales. Por tanto, ha revelado la importancia de la viticultura no solo como una actividad económica, sino también como un elemento cultural profundamente arraigado en la sociedad insular (2005).

El otro gran tema de interés ha sido el comercio de vinos, tanto a nivel local como internacional. El siglo XVI, conocido como la edad de oro del vino canario, ha sido uno de los más estudiados. Durante este tiempo, el *Canary* alcanzó gran prestigio en Europa y América, y se convirtió en un artículo codiciado en las cortes europeas. Las contribuciones sobre este período se han centrado en la producción y el comercio de vinos, así como en el impacto económico y cultural de la viticultura en la sociedad canaria. Su importancia económica en esta época se refleja en numerosas publicaciones, como las de Aznar Vallejo, Bethencourt Massieu, Steckley, Lobo Cabrera, Fajardo Spínola, Macías Hernández, Martínez Galindo o Martínez Ruiz, que destacan el comercio de vinos entre Canarias e Inglaterra y su repercusión en la economía local.

Los siglos XVII y XVIII, por su parte, han sido objeto de numerosos estudios, especialmente en relación con la crisis del vino de Canarias y la influencia de las políticas comerciales europeas. La aprobación del Acta de Navegación en 1663, que restringió la venta de vinos con Inglaterra, y la erupción del volcán de Garachico en el siglo XVIII, que destruyó el principal puerto de Tenerife, son eventos clave que han sido investigados de manera amplia. Destacan al respecto las publicaciones de Guimerá Ravina acerca de las exportaciones desde el puerto de Garachico y de Hernández González sobre el tráfico con los mercados norteamericanos y caribeños. Asimismo, Cologan

Soriano ha desarrollado un profundo análisis del fondo documental Zárate-Cólogan y del comercio internacional desde la isla de Tenerife durante el siglo XVIII. Sin embargo, los siglos XIX y XX, debido a la desaparición del vino como principal producto de las Islas y a la drástica reducción de sus exportaciones, no ha sido objeto de tanto interés por parte de los investigadores, si bien algunas síntesis generales han tratado este periodo (Macías, 2005).

Entrando en detalle de las principales aportaciones, Eduardo Aznar Vallejo (2020), en su estudio sobre la evolución del mercado canario, analizó el progreso de la producción y consumo del vino a lo largo de la colonización del archipiélago. Este autor exploró la pugna entre importaciones y producción local, y cómo esta confrontación influyó en el desarrollo de la viticultura canaria. También abordó como las políticas comerciales y las relaciones internacionales afectaron la producción y el comercio vitícolas en las islas. Por un lado, esas políticas, que incluían la prohibición de la entrada de vinos foráneos mientras no se hubiera vendido la cosecha local y la regulación de sus precios, reflejan los esfuerzos de las autoridades para asegurar el autoabastecimiento y promover la viticultura local. Por otro lado, su análisis de las exportaciones a América y otros mercados europeos da una visión pormenorizada de cómo el vino canario se integró en las redes comerciales transatlánticas y cómo estas relaciones influyeron en su producción y comercio en las islas.

Será Antonio de Bethencourt Massieu la figura más representativa de la historiografía relativa al comercio internacional del vino canario. Sus estudios han permitido disponer de una comprensión profunda

y detallada de cómo el comercio entre Canarias y Europa, especialmente con Gran Bretaña, ha evolucionado a lo largo de los siglos. Bethencourt Massieu (1977) no solo se centró en las fluctuaciones de la demanda y las políticas comerciales, sino que también exploró sus implicaciones sociales y culturales. Su trabajo destaca cómo las relaciones internacionales moldearon la economía local y cómo los vinos del Archipiélago llegaron a ser apreciados en las cortes europeas.

Además, Bethencourt Massieu (1995) investigó las crisis que afectaron la viticultura canaria, la competencia con otros mercados y las restricciones impuestas por las políticas mercantilistas. Su enfoque, que combina la historia económica con la historia social, ha sido crucial para entender el papel del vino en la identidad cultural de Canarias. Gracias a sus investigaciones, se ha podido preservar y valorar el legado vitivinícola de las islas, proporcionando una base sólida para trabajos posteriores.

George F. Steckley es otro destacado historiador que realizó importantes contribuciones al estudio de la economía vinícola de Tenerife en el siglo XVII. Su investigación se centra en la relación angloespañola en el comercio de lujo, especialmente en el contexto de los vinos canarios. Steckley (1980) analizó cómo la economía vinícola de Tenerife se desarrolló y prosperó durante este período, destacando la importancia del malvasía en los mercados europeos. Este autor exploró cómo los viticultores tinerfeños lograron satisfacer la creciente demanda en Inglaterra, a pesar de los desafíos geográficos y climáticos. Su trabajo revela cómo los comerciantes ingleses establecieron una presencia significativa en Tenerife, participando

en el desarrollo económico de la isla. Además, examina las fluctuaciones en los precios del vino y cómo estas afectaron tanto a los productores locales como a los comerciantes internacionales.

Por su parte, Manuel Lobo Cabrera realizó importantes aportaciones al estudio del comercio entre Gran Canaria y las Indias en el siglo XVI. Su obra ofrece una perspectiva amplia sobre la organización social y económica que sustentaba la producción vitivinícola y destaca la importancia del vino como motor económico y su papel en las relaciones económicas entre Canarias y el Nuevo Mundo. Lobo Cabrera (1992) también ha investigado el comercio local y cómo este se integró en la economía regional. La relevancia del trabajo de Lobo Cabrera en la historiografía radica en su capacidad para ofrecer una visión detallada y contextualizada del comercio vitivinícola en las islas. Su análisis de las exportaciones a Europa y África brinda una comprensión profunda de las dinámicas comerciales y económicas que moldearon la viticultura canaria en el contexto atlántico.

Por su parte, Francisco Fajardo Spínola (2003) investigó la navegación y el comercio con Canarias en la Edad Moderna, proporcionando nuevos datos y consideraciones sobre la importancia del vino en las rutas comerciales. Sus estudios subrayaron cómo el vino canario se integró en las redes atlánticas y su impacto en la economía regional. En este sentido, Fajardo Spínola destacó su relevancia en las relaciones entre Canarias y otros territorios, y cómo estas interacciones influyeron en la producción y el comercio.

La importancia de la obra de Fajardo Spínola, como ya hemos comentado con anterioridad, radica en su

capacidad para combinar diversas fuentes, como la documentación inglesa y las actas de visitas de navíos ofreciendo una visión completa y matizada del comercio marítimo con Canarias. Además, puso de relieve cómo las guerras, las políticas mercantilistas y las amenazas de corsarios afectaron a la actividad económica, ofreciendo un contexto más amplio y detallado de los desafíos que enfrentaron los comerciantes y viticultores locales. Su trabajo es fundamental para entender cómo el vino canario no solo fue un artículo de exportación, sino también un elemento clave en las relaciones internacionales y en la integración del Archipiélago en las redes comerciales atlánticas.

El ya mencionado Macías Hernández también ha realizado un análisis profundo del impacto económico y social de la viticultura en Canarias, desde la Conquista hasta el siglo XX. Del mismo modo, sus trabajos muestran cómo la producción y el comercio de vinos han influido en la estructura económica de las islas, promoviendo un modelo económico basado en el libre comercio y la apertura al mercado internacional. Este historiador ha explorado en profundidad este asunto, analizando las rutas comerciales, los mercados de destino y las políticas comerciales que han influido en la exportación. Sus estudios muestran cómo los vinos canarios alcanzaron gran prestigio en Europa y América, convirtiéndose en un producto codiciado en las cortes europeas y en los mercados coloniales.

Por último, la viticultura en Canarias no solo ha sido una actividad económica, sino también un elemento cultural profundamente arraigado. Las tradiciones vitivinícolas han sido transmitidas de generación en

generación, y los vinos canarios han sido —y siguen siendo— protagonistas en celebraciones y festejos populares. No obstante, la bibliografía al respecto no es tan amplia como para las temáticas apuntadas con anterioridad, si bien puedes destacarse las aportaciones ya mencionadas de González Rodríguez y Elías Pastor, pero sobre todo la de Lorenzo Cáceres *Malvasía y Falstaff*, un ensayo donde explora el valor cultural y literario del *Canary Wine* a nivel internacional.

En definitiva, esta *historia de la historia* ha permitido contar en la actualidad con un corpus bibliográfico muy importante acerca del pasado de los vinos canarios. Pero la investigación no se detiene y sigue identificando temáticas e introduciendo enfoques novedosos sobre diversos aspectos no abordados en esta tradición historiográfica. En este sentido, la riqueza y profundidad de la historia del *Canary Wine* seguirá generando el interés entre los historiadores en un contexto social marcado por la valorización del pasado y del patrimonio vinculado a la vitivinicultura canaria.



Ánforas romanas encontradas en *Casa della Nave Europa*, en Pompeya.
Fotografía sin autor bajo licencia Creative Commons.



Capítulo 2

Historia y Arqueología del Vino: una travesía desde el Próximo Oriente hasta Canarias

Josué Ramos Martín
Javier Soler Segura

Aunque pudiera pensarse que el vino fue un descubrimiento accidental, fruto de la fermentación natural del zumo de uva, lo cierto es que fue el resultado de un proceso mediado por la intervención humana durante miles de años. La selección humana de ejemplares de *Vitis vinifera* ssp. *sylvestris* y su consecuente domesticación¹, el control de la fermentación, los sistemas de almacenamiento y de transporte, entre otros numerosos aspectos, evidencian una inventiva humana con resultados extraordinarios.

El vino generó desde sus orígenes una cultura a su alrededor que transformó paisajes y territorios, pero también imaginarios, religiones y expresiones artísticas. Las fuentes literarias, arqueológicas e iconográficas del mundo antiguo atestiguan la relevancia que alcanzó esta bebida, considerada un medio para acceder a la voluntad divina. Animado por sus efectos embriagadores y ambivalentes, el valor del vino excede con creces su mera condición de alimento, una constante que nos acompaña hasta hoy. En este

contexto, el vino puede ser considerado una de las mayores innovaciones gastronómicas de la historia.

Canarias escribe sus líneas en el gran libro de la historia del vino en sus capítulos más recientes, hace poco más de cinco siglos. Lo hizo con una repercusión notable, al posicionarse rápidamente como uno de los enclaves vitivinícolas más relevantes en el nuevo panorama global de inicios de la Edad Moderna. Ahora bien, antes de su llegada al archipiélago, el vino contaba con una rica historia milenaria que comenzó su andadura en el Próximo Oriente. Presentar esta travesía en las siguientes líneas –al menos de forma esquemática– permitirá al lector contextualizar con mayor profundidad el caso canario y comprender cómo se inserta en una dinámica histórica más amplia y global, que sigue escribiéndose en nuestros días. En este marco, Canarias no solo fue receptora de la cultura del vino sino que también tuvo un papel esencial en la difusión de la misma hacia otros puntos del planeta.



Distribución de *Vitis vinifera* ssp. *Sylvestris* en el Mediterráneo y Próximo Oriente. Elaboración propia a partir de Zohary (2005).

2.1. La aventura comienza en Próximo Oriente

Dentro de la familia de las *Vitaceae* encontramos el género *Vitis*. Comprende un amplio número de especies que surgieron durante el Paleoceno (hace unos 60 millones de años) en las regiones templadas del hemisferio norte, pudiéndose identificar tres grandes regiones: América del Norte, Asia oriental y el área mediterráneo-caucásica. Si bien en las dos primeras existen casi una treintena de especies, la última solo está representada por *Vitis vinifera* L., a partir de la cual se desarrolló la viticultura.

Los estudios paleobotánicos han confirmado que la *Vitis vinifera* ssp. *sylvestris* (ancestro silvestre de los cultivares actuales de *Vitis vinifera* ssp. *vinifera*) formó parte del paisaje de las zonas costeras y boscosas del Mediterráneo y del Próximo Oriente, especialmente de los entornos de los mares Negro y Caspio desde finales del Neógeno. Su ámbito de distribución varió a lo largo del tiempo y dependió en gran medida de las fluctuaciones climáticas, lo que propició su aislamiento durante miles de años y la creación de diversos hábitats y ecotipos diferenciados. Está arqueológicamente constatado que fue consumida por las sociedades paleolíticas en el ámbito geográfico mencionado.

La transición climática del Holoceno (en torno al año 10.000 a. e.) contribuyó a acelerar los procesos de transformación, ya iniciados con anterioridad, en las dinámicas sociales y económicas de los grupos humanos. Se han defendido diversas hipótesis acerca de las causas y desarrollo de este proceso cuyas consecuencias más relevantes fueron el surgimiento



Cerámica procedente de la cultura de Shulaveri-Shomu (Georgia), con representación en su parte superior posiblemente de un racimo de uvas. Museo Nacional de Georgia. Fotografía de Carole Raddato bajo Licencia Creative Commons.

de economías de producción de alimentos, el crecimiento demográfico y la sedentarización de las poblaciones humanas. Una etapa que los arqueólogos denominan Neolítico y que comenzó en el Creciente Fértil. Desde entonces comenzó a desarrollarse la agricultura y, del mismo modo, la viticultura, junto a otras nuevas técnicas y actividades económicas. La experimentación, manipulación y domesticación de los ejemplares silvestres hizo surgir una nueva subespecie: la *Vitis vinifera* ssp. *vinifera*.

En los últimos años, diversos estudios arqueológicos, paleobotánicos, genéticos y ampelográficos

han permitido revisar las hipótesis acerca del origen de la viticultura y precisar su cronología. Hemos de tener en cuenta que para la disciplina arqueológica no resulta sencillo constatar la existencia de vino en las sociedades del pasado. La presencia de restos materiales relacionados directamente con el proceso de transformación de la vid o de la propia elaboración y consumo de vino requieren la concurrencia de condiciones que resultan, en la mayoría de ocasiones, muy complejas de generar. No solo influye la tradición cultural de quien lo consume, la manera en que se elabora, almacena o distribuye, sino, también, los procesos naturales posteriores que afectan a esas evidencias una vez desechado o abandonado el producto generado y, por supuesto, el propio proceso técnico de recuperación de esas evidencias por parte de los arqueólogos².

Las primeras evidencias se remontan a inicios del sexto milenio a. e. en los yacimientos de Shulaveris-Gora y Gadachrili Gora (Georgia), Shomu-Tepe (Azerbaián) —pertenecientes a la cultura de Shulaveri-Shomu— y Çayönü (Turquía), donde se registraron restos de semillas de *Vitis vinifera* subsp. *vinifera*³. Pero hay que esperar a mediados del sexto milenio para encontrar las primeras evidencias inequívocas de producción de vino en el yacimiento de Hajji Firuz Tepe —al norte de los montes Zagros— donde se hallaron vasijas que contenían ácido tartárico, tartrato cálcico y resina de terebinto, sustancias indicativas de que pudieron contener esta bebida (Estreicher, 2017; Harutyunyan, 2022)⁴.

Por su parte, la primera evidencia de lo que podríamos considerar una bodega se localiza en la cueva de Areni-1, al sureste de la actual Armenia, con una

datación del 4.100 a. e. (Barnard *et al.*, 2010). En este yacimiento se identificaron espacios para el pisado de la uva y la recogida del mosto, junto con recipientes cerámicos enterrados para el almacenamiento y guarda del vino. Su análisis reveló en su interior ácido tartárico y malvidina, biomarcadores que indicarían la presunta presencia de vino, en este caso, tinto. Asimismo, se encontraron semillas y hollejos de uva y uvas deshidratadas, lo que corroboraría que se trata de una instalación destinada a la elaboración y almacenamiento de esta bebida.

2.2. Ex Oriente Lux: la propagación de la vitivinicultura

Como ha señalado McGovern (2024), la invención vitivinícola constituye una revolución; una innovación creada en el marco geográfico transcaucásico que no tiene parangón en otras regiones del planeta con presencia de *Vitis*. Desde allí, a lo largo del tiempo, la cultura del vino fue extendiéndose lentamente hacia Mesopotamia y Asia oriental (Persia, India y China); Anatolia y el arco sirio-palestino hasta llegar a Egipto, arribando más tarde al Mediterráneo occidental y el norte de África⁵.

Hacia la segunda mitad del cuarto milenio a. e. esta ola cultural ya se había asentado como una práctica agrícola y alimentaria en Próximo Oriente⁶, convirtiéndose en un artículo fundamental de comercio, especialmente a partir del tercer milenio. Valga mencionar como ejemplo el hallazgo en la tumba U-J de Umm el-Qaab (Alto Egipto, ca. 3.150 a. e.) de setecientas ánforas que contenían vino. El análisis de las arcillas reveló que estas habían sido

confeccionadas, como indicaba su tipología, en la región cananea, desde donde habrían sido exportadas hacia el país del Nilo, donde todavía no se había iniciado la viticultura.

Hay que tener en cuenta que la producción excedentaria de vino requirió de medios de transporte y de contenedores adecuados, los cuales pasaron a estandarizarse a lo largo del tiempo. El ánfora —recipiente con dos asas, de forma alargada y con gran capacidad que se usó para el transporte de vino y otros productos— se convirtió en el recipiente por excelencia del mundo antiguo, al igual que posteriormente lo haría la barrica de roble y la botella bordelesa⁷.

El comercio será también una actividad que motivará la adopción de la vitivinicultura por parte de las sociedades receptoras. No solo comprarán el vino, sino la tecnología que permite su elaboración. Esto implicó la aceptación de cultivares foráneos, la experimentación con las variedades silvestres, el aprendizaje y adopción de técnicas de cultivo y vinificación, entre otros aspectos, lo que dará a cada región su propia singularidad. Diferentes estudios han demostrado que especímenes de *Vitis* cultivada se mezclaron con ejemplares de *Vitis* silvestres en diferentes zonas del Mediterráneo, generando nuevos cultivares. Se revela así una relación compleja entre las dos subespecies: pudo haber una hibridación entre ambas o un



Detalle de escena donde se representa a hombres recogiendo y pisando uvas para la elaboración de vino. Tumba de Nakht (TT 52), dinastía XVIII. The Metropolitan Museum of Art, Nueva York.

Estudios lingüísticos sostienen que la palabra *vino* procede del proto-indoeuropeo *woi-no*, siendo adoptada posteriormente por otras lenguas semíticas e indoeuropeas, hasta llegar a la voz latina *vinum* y a la castellana *vino*.

proceso de domesticación independiente a partir de variedades silvestres locales durante las edades del Bronce y el Hierro (Estreicher, 2017; Harutyunyan, 2022; Breglia *et al.*, 2023).

2.3. La llegada al Mediterráneo occidental

A mediados del segundo milenio a. e. la vitivinicultura está bien arraigada en el Egeo y el Mediterráneo oriental. Pero fue a partir del primer milenio cuando se producirá una nueva y decisiva etapa en la propagación de la cultura del vino, especialmente en el Mediterráneo occidental. Los responsables fueron los navegantes fenicios, quienes fundaron diversos enclaves en el norte de África, Sicilia, Cerdeña, Ibiza y la península Ibérica. Al mismo tiempo, introdujeron mercancías, cultivos y conocimientos entre las comunidades indígenas del Mediterráneo occidental bajo una dinámica colonial en la que la vid pasaría, poco a poco, a formar parte de los paisajes locales.

Los griegos también participaron de este proceso en sus colonias de la Magna Grecia, del sur de Francia y del noreste ibérico, con importantes puertos como el de Massalia (actual Marsella). De hecho, se identifican dos tradiciones a la hora de elaborar el vino: la fenopúnica y la griega de origen focéo.

En la península Ibérica, este desarrollo vitivinícola por influencia fenicia comenzó en el golfo de Cádiz. La cronología de las primeras evidencias ha sido recientemente revisada por el hallazgo, en el yacimiento de Jardín de Alá (provincia de Sevilla), de pipas de uva en niveles del siglo X a. e. Pero habrá que esperar para encontrar los primeros sitios con producción local de vino. Se trata de La Font de La Canya (provincia de Barcelona), Las Pilillas y Alt de Benimaquía (provincia de Valencia), con cronologías del siglo VII a. e. (Peña, 2020; Pérez-Jordá, 2021). La práctica se fue consolidando y propagando por el sur y levante peninsular, constatándose arqueológicamente por la aparición de parcelas de viñedo, de zonas de producción y de instalaciones portuarias cada vez más especializadas y de mayor tamaño. Tras un periodo de crisis en el siglo VI a. e., la viticultura y su comercio se siguieron asentando en las mismas zonas, pasando a ser un factor relevante en la sociedad y economía de las poblaciones iberas. Un yacimiento significativo al respecto es el de La Quéjola (provincia de Albacete), con grandes almacenes de ánforas vinateras cuyas dimensiones sugieren su orientación a la exportación.

2.4. El imperio romano y la tradición clásica

El imperio romano marca la entrada en un nuevo contexto. La expansión militar y territorial romana



Representación de botella y copa de vino, procedente de El Jem (Túnez, siglo III d. e.). Museo del Bardo.

se acompañó de una intensificación del cultivo de la vid y del comercio del vino en todo el territorio imperial, alcanzando zonas antes inéditas como el norte de Europa o las islas Británicas. Italia, Grecia, Hispania y el norte de África fueron las regiones favoritas para su cultivo, especialmente a partir de época altoimperial. Se produjeron avances técnicos relevantes, como la práctica del injerto, métodos de poda y sistemas de conducción. Asimismo, la técnica asociada a la transformación, vinificación y fermentación alcanzó un desarrollo que apenas será modificado hasta el siglo XIX. Autores como Catón el Viejo, Varrón, Plinio el Viejo y, sobre todo, el hispanorromano Columela, dejaron por escrito los amplios conocimientos romanos sobre vitivinicultura.

Durante la época republicana, los viñedos romanos apenas satisfacían una demanda cada vez más importante y tampoco producían un vino de calidad. Este se elaboraba en Grecia y Asia Menor, siendo un artículo de lujo muy demandado por las elites romanas. Progresivamente, las tierras itálicas, como el Lacio y Campania, intensificaron su actividad para cubrir la demanda de un imperio en expansión. Los vinos más apreciados fueron los de Pompeya y Falerno. En este proceso, fue muy importante el consumo por parte del ejército romano, para el que el vino era una bebida cotidiana esencial. Existieron diversos tipos de vinos, por lo general eran blancos y gustaban los dulces y de alta graduación. Solían aromatizarse con hierbas y flores o condimentarse con sustancias como pasas, mosto hervido o miel. Como en las etapas anteriores, los romanos desarrollaron diferentes tipologías anfóricas, pero además introdujeron desde el norte del imperio los toneles de madera⁸. Una innovación que será un hito que dará nuevas posibilidades, como la elaboración de vinos de guarda.

En la península Ibérica, la llegada de Roma hizo entrar la vitivinicultura en una dimensión nueva. Hubo dos grandes centros productores, destinados además a la exportación: la región layetana (provincia de la Tarraconense) y la Bética. Además, durante la dominación romana el cultivo se extendió por gran parte de la península Ibérica, alcanzado nuevos territorios más allá de las regiones costeras mediterráneas. El modelo de producción se centralizará en las *villae*, donde se implantó una viticultura intensiva que abastecerá no solo el territorio peninsular sino también a otras provincias cercanas. En ellas destacan espacios como la *cella vinaria*, donde encontramos grandes contenedores llamados *dolia* (grandes

tinajas semienterradas) y las *cupae* (depósitos y/o barriles de madera). Allí fermentaba el vino antes de su traspaso a las ánforas o toneles en los que era transportado para su venta final.



Ánfora romana (ca. 100 a. e.) encontrada en un cargo que contenía entre 1.200 y 1.500 ánforas elaboradas en la Etruria con destino a la Galia. The Metropolitan Museum of Art. Nueva York.

2.5. El cristianismo y el cambio cultural en torno al vino

A partir del siglo IV, el cristianismo se convierte en la religión oficial del Imperio romano. Un Estado que se enfrentará asimismo a una profunda transformación socioeconómica que hará menguar notablemente la demanda comercial del vino y el abandono o transformación de muchas villas productoras, cuyas antiguas infraestructuras fueron reutilizadas o adaptadas.

Por otro lado, aunque el cristianismo vigiló su consumo, el vino era un componente fundamental de su liturgia al tener el valor simbólico de ser la sangre de Cristo. Esto explica el hecho de que la viticultura sea continuada en propiedades de iglesias y monasterios. En este caso, fueron órdenes religiosas como la benedictina y la cisterciense las que más potenciaron este legado. Fuentes visigodas, como la *Lex Visigothorum*, realizan numerosas menciones al vino, apareciendo como valor para el pago de tributos y como moneda de préstamo.

La desaparición del Estado visigodo tras el inicio de la conquista musulmana conllevará un nuevo periodo de crisis vitivinícola, especialmente en aquellas zonas que quedaron deshabitadas. No obstante, el vino siguió elaborándose tanto en los incipientes reinos cristianos como en el mundo andalusí, a pesar de las restricciones impuestas por el islam a su consumo. Durante la Plena Edad Media, a medida que se llevaba a cabo la repoblación de los reinos cristianos, la viticultura fue recuperando territorio y volumen de producción; en un proceso que se extenderá paulatinamente hacia el sur peninsular (Casado, 2008). Lo mismo cabe decir de los territorios musulmanes.

El geógrafo al-Idrisi, en el siglo XI, describía la extensión de la viña por Andalucía, Murcia, Valencia e incluso Burgos, Salamanca y Coimbra. En Al-Andalus se consumía también, además de vino, el arrope, una especie de mosto de uva cocido que se bebía como aperitivo y que era similar al *defrutum* romano (Martínez & Bellón, 2005).

En aquellos momentos, cabe destacar también la importancia que tuvo el Camino de Santiago como mecanismo cultural que intensificó el cultivo y el consumo del vino a lo largo de esta ruta peregrina. El *Códice Calixtino* (siglo XII) menciona vinos célebres de la época, como los de Burdeos, Gascuña, Navarra, Castilla y Tierra de Campos. También se desarrolló la viticultura en regiones posteriormente relevantes como la Rioja y El Bierzo, mientras que la producción de Cádiz y Xerez menguó durante el periodo andalusí, la cual se recuperó a partir del siglo XVI (Singul, 2006).

Durante la Edad Media, el Mediterráneo siguió siendo un solar excelente para el cultivo de la vid, con puertos destacados como los de Marsella, Génova, Venecia y Bizancio, si bien la inestabilidad política y militar mediterránea, marcada por las Cruzadas, entre otros eventos, interfirió notablemente en este tráfico comercial. A partir de la Baja Edad Media (desde siglo XIII aproximadamente), comenzarán las navegaciones atlánticas y la exploración de nuevos territorios, lo que implicó la entrada del vino en nuevos circuitos comerciales hasta entonces inéditos. Puertos atlánticos comenzaron a ganar protagonismo como Lisboa, Oporto, Sevilla, Burdeos, La Rochelle, Hamburgo y Amberes.



Representación medieval que muestra una escena de trabajos en un viñedo, basada en las Geórgicas de Virgilio. Creado hacia 1460 por Florius Infortunatus. Ms 195, Universidad de Edimburgo.

En aquel contexto comenzaría, a principios del siglo XV, la conquista efectiva de los archipiélagos de Madeira y Canarias por parte de las coronas de Portugal y Castilla, respectivamente. En 1425 comenzó la colonización de Madeira y se introdujeron rápidamente el azúcar y la vid, con variedades procedentes de Portugal y el Mediterráneo. Entre ellas, cabe destacar uno que tendría más tarde un notable éxito en Canarias: la Malvasía. Con este nombre se conoce actualmente un amplio corpus de variedades que tiene su origen en Grecia —la voz *Malvasía* procedería de Monemvasia, una localidad costera del Peloponeso—. Sus vinos alcanzarían una distribución importante por parte de la República de Venecia, incluyendo bajo esa etiqueta vinos dulces y aromáticos desde finales del siglo XIII. Las dificultades para garantizar su comercio, debido a la expansión otomana, obligó a buscar nuevas zonas de producción para satisfacer y garantizar su alta demanda. Esto explicaría la diversificación de las malvasías hasta su llegada a Madeira y Canarias durante los siglos XV y XVI (Crespan *et al.*, 2006).

2.6. Los primeros vinos en Canarias: Lobos y las poblaciones aborígenes

Sin pruebas suficientes para dilucidar cómo y cuándo llegaron los primeros habitantes al Archipiélago, su origen se encuentra en el norte de África. Respecto a la cronología del primer poblamiento, ha existido un intenso debate entre los arqueólogos, si bien no habría dudas a la hora de confirmar la presencia de población humana en el archipiélago en torno al cambio de era. Esas primeras sociedades indígenas habrían sido contemporáneas a un mundo romano

que, como atestiguan las fuentes literarias, ya conocía la geografía insular.

Recientemente, investigaciones arqueológicas en el islote de Lobos están permitiendo reevaluar no solo el papel del archipiélago en el imperio romano, sino también la historia del consumo del vino en las Islas. Las excavaciones han mostrado un repertorio de evidencias materiales que, indirectamente, han permitido confirmar de forma clara la presencia de vino en este yacimiento de cronología altoimperial. Este sitio, definido como un taller de producción de púrpura a partir de la extracción y machacado de moluscos marinos (*Stramonita haemastoma*), reúne un registro arqueológico único en Canarias en el cual destaca la presencia de una serie de ánforas que, llegadas como mercancías, fueron consumidas y luego desechadas tras su uso.

Los fragmentos anfóricos localizados son del tipo *Haltern 70*, un envase de época altoimperial de uso polivalente entre los romanos. Su identificación permite inferir la presencia tanto de vino como de mosto, aceite o diferentes productos envasados, por ejemplo, frutas u olivas. Esta tipología, muy bien caracterizada por los estudiosos del Imperio romano, fue producida solo entre mediados del s. I a. e. y finales del s. I d. e., pudiendo constatarse hasta ocho ánforas diferentes en Lobos (lo que supone, hasta la fecha, el 20 % de todos los restos anfóricos presentes). Sus investigadoras relacionan estas evidencias anfóricas no tanto con el cultivo de la viña sino, más bien, con el consumo del vino por parte de los operarios vinculados a la explotación del taller. Algo lógico si tenemos en cuenta que se encontrarían en un entorno con acceso reducido a agua potable, lo que

haría más aún más necesaria la presencia del vino. Además, el análisis de sus pastas indica que fueron elaboradas tanto en la costa gaditana como en el valle medio del Guadalquivir, teniendo una amplia difusión comercial por las provincias occidentales de Roma, pues llegan a encontrarse en el levante de la Tarraconensis, Mediterráneo central, península itálica y en la fachada atlántica de la Tingitana (Arco Aguilar *et al.*, 2016: 184-186).

Al margen de Lobos, como se comentó previamente, los grupos humanos que se asentaron en las Islas compartían numerosas costumbres y tradiciones arraigadas en la tradición bereber o amazigh que, con el tiempo y el aislamiento del continente, fueron singularizándose progresivamente. En ese sustrato cultural común pueden constatarse toda una serie de comportamientos sociales, simbólicos, económicos y tecnológicos que hacen reconocible las características del registro arqueológico aborigen en las Islas.



Yacimiento de Lobos. Fotografía cedida por María del Carmen del Arco Aguilar.

En esos restos materiales es posible atestiguar evidencias que permiten reconstruir los usos y formas de vida de estos primeros grupos humanos.

La base alimenticia de los aborígenes canarios se sustentó en un reducido número de especies animales y vegetales, inexistentes previamente en el Archipiélago, y que pueden reconocerse perfectamente en otras poblaciones de origen norteafricano. Así, y complementado con la recolección vegetal y marina, entre los mamíferos constatados arqueológicamente se encuentran la cabra, la oveja, el cerdo



Ánfora Haltern 70, procedente del taller de púrpura romano del islote de Lobos. © Fotografía de C. Castaño, cedida por María del Carmen del Arco Aguilar.

y el perro. Para suplir la otra parte esencial de la dieta humana, la vegetal, los aborígenes canarios importaron del norte de África una serie de especies que fueron cultivadas en la mayoría de las Islas. Con un porcentaje muy representativo dentro del registro antracológico, es habitual encontrar en los yacimientos semillas de cebada, trigo, habas, arvejas, lentejas e higuera (Morales Mateos, *et. al.*, 2017; Arco Aguilar, 2022).

Diferente es el caso de la vid. Es muy importante apuntar que en Canarias no existen ejemplares de *Vitis sylvestris*, por lo que los hallazgos de vid en los contextos arqueológicos canarios corresponden a su variedad cultivada; quedando por dilucidar si fueron cultivados en el archipiélago o importados desde otros lugares. Para el periodo aborigen se poseen muy pocas evidencias materiales que permitan afirmar el consumo de la fruta, ya fuese fresca o deshidratada, o del vino. Y las más claras se refieren a momentos bastante tardíos, en un contexto estrechamente vinculado a la presencia europea. Estas corresponden a la Cueva de Don Gaspar (Icod de los Vinos, Tenerife) y a la Cueva Pintada (Gáldar, Gran Canaria). También han sido reconocidos restos en otros enclaves como, por ejemplo, El Tejar (Santa Brígida, Gran Canaria), El Álamo-Acusa (Artenara, Gran Canaria), La Lajura (El Pinar, El Hierro), Las Palomas (Icod de los Vinos, Tenerife) o Arenas III (Buenavista del Norte, Tenerife), con cronologías claramente posteriores, ya fuese por problemas de contaminación del estrato arqueológico o por vincularse a una reutilización posterior del yacimiento. Por ello, su escaso número, distribución y contexto arqueológico impiden generalizar el consumo de la vid para el conjunto de la población aborigen de Canarias, aunque para algunos investigadores

ello no impide plantear su posible presencia dentro de la dieta de los primeros habitantes de las Islas.

Es así, por ejemplo, para los excavadores del yacimiento de Cueva de Don Gaspar, oquedad natural situada en uno de los acantilados laterales que conforman el valle de Icod de los Vinos. Excavado en 1977, fueron localizados, a través del cribado en seco del sedimento, 11 restos carbonizados de vid en varias unidades de diferentes niveles pertenecientes a la secuencia de ocupación aborígen. Con una cronología del s. III d.C., estas semillas de uva estarían formando parte, según sus investigadores, del conjunto de simientes y productos agrícolas elegidos en origen por las comunidades humanas que planificaron la colonización de la isla (Arco Aguilar *et al.*, 2000: 93; Arco Aguilar, 2022: 54-55).

El otro enclave arqueológico con presencia clara de restos de vid corresponde a la Cueva Pintada de Gáldar, uno de los principales enclaves de época aborígen de Gran Canaria. Con tres semillas recuperadas en la estructura n.º 12, un recinto del poblado vinculado con el procesado y almacenamiento de alimentos, su contexto arqueológico y datación radiocarbónica llevan a sus investigadores a plantear su asociación con una etapa contemporánea a la conquista. Los carbones, datados entre siglos XV y XVI, fueron interpretados como parte del intercambio de semillas y otros alimentos que las fuentes documentales mencionan para los primeros momentos del contacto cultural entre aborígenes y europeos (Morales Mateo, 2019: 83).

Estos datos permitirían afirmar que las poblaciones aborígenes canarias apenas consumieron vid. Aunque

pudieron tener contacto con la bebida debido a la llegada de navegantes foráneos en diferentes momentos de la historia, no llevaron a cabo su producción, principalmente porque no implementaron o desarrollaron la compleja tecnología necesaria para su cultivo, transformación y almacenamiento. Esto es algo que, como se plantea en el capítulo siguiente de esta publicación, confirman las fuentes etnohistóricas, si bien estas sí que mencionan que los aborígenes conocían algunas bebidas fermentadas derivadas de otras especies vegetales.

No obstante, a la espera de futuros resultados lo cierto es que la vid y el vino en contextos arqueológicos de Canarias pueden ofrecer aún nuevas sorpresas. El incremento paulatino de excavaciones arqueológicas y la aplicación, mucho más generalizada que en épocas anteriores, de analíticas y procedimientos técnicos como la flotación de sedimentos, están ofreciendo resultados muy prometedores en diferentes campos de estudio. Tal vez, esta renovación metodológica ofrezca nuevos datos en el futuro que permitan abordar de forma diferente el peso que tuvo el vino y el cultivo de la vid entre las primeras poblaciones de las Islas.

2.7. La vid en América: otra aventura que comienza en Canarias

La conquista de Canarias, como se verá en los capítulos que siguen a estas páginas, trajo consigo la incorporación de la vid a su paisaje agrario y la puesta en marcha de una producción de vino intensiva en islas como Tenerife, Gran Canaria y La Palma destinada al mercado exterior. Europa, África y América

comenzaron así a recibir el vino de Canarias en sus puertos.

En este contexto, Canarias y América han tejido una historia compartida a lo largo del tiempo. Un episodio relevante de esta relación reside en las plantas que fueron llevadas desde Canarias hacia América y viceversa. Por ejemplo, la caña de azúcar formó parte del cargamento de los primeros viajes de Colón mientras que desde Perú llegaron al archipiélago las primeras papas antes de conquistar el continente europeo.

Menos conocida es la relación canario-americana en torno a la vid. No obstante, recientes estudios genéticos e históricos han confirmado una conexión previamente apuntada por fuentes que sitúan en las Islas Canarias las primeras vides plantadas en las Indias, concretamente en el valle del Ica, perteneciente al Virreinato del Perú. Esas primeras vides eran conocidas como *uvas prietas* (en portugués, *uvas negras*) y a partir de ellas se desarrolló la viticultura



Viñedos en el Valle de Ica, Perú. Fotografía de Cavan-Adobe Stock.

en el continente americano, generando a partir de entonces diversos cruces genéticos que han dado como resultado el surgimiento de nuevos varietales. Entre dichas variedades, la más importante es la Listán prieto. De origen castellano-manchego, es uno de los cultivares más antiguos que se conocen en la península Ibérica, llegando a Canarias en los primeros siglos después de la Conquista. Su cultivo persiste en el archipiélago, mientras que en la Península desapareció en el siglo XIX a causa de la filoxera. Se trata de una uva tinta que produce un vino con color poco intenso pero sabor suave. El escritor Inca Garcilaso de la Vega señaló a principios del siglo XVII el origen canario de las primeras uvas del Perú.

—

De la planta de Noé dan la honra a Francisco de Caravantes, antiguo conquistador de los primeros del Perú, natural de Toledo, hombre noble. Este caballero, viendo la tierra con algún asiento y quietud, envió a España por planta, y el que vino por ella, por llevarla más fresca, la llevó de las islas Canarias, de uva prieta, y así salió casi toda la uva tinta, y el vino en todo aloque, no del todo tinto; y aunque han llevado ya otras muchas plantas, hasta la moscatel, mas con todo eso aún no hay vino blanco.⁹

Los estudios genéticos antes comentados han demostrado que el Listán prieto es la misma variedad de las conocidas como Negra Criolla, Negra Mollar, Negra Corriente o Rosa del Perú (Perú), Uva País (Chile), Criolla chica (Argentina), Uva Misión (México) y Mission grape (California). En otras fuentes coloniales, toma también el nombre de Palomina negra, lo que permite identificarla con la Listán prieto,

puesto que el término Palomino/Palomina es una sinonimia de Listán.

El éxito de esta uva en el continente americano se debe especialmente a las órdenes religiosas, principalmente franciscanos y jesuitas, que la extendieron rápidamente por el Virreinato del Perú, alcanzando posteriormente México y California. Fue el cultivar predominante hasta mediados del siglo XIX, arraigando profundamente en las comunidades rurales e incluso entre las elites aristocráticas que promovieron las independencias americanas. Por ejemplo, José de San Martín y Bernardo O'Higgins, que eran además viticultores, brindaron con vinos de Listán prieto durante los eventos vinculados a las independencias nacionales (Lacoste, 2021).

Sin embargo, en torno a 1850 da comienzo el denominado “paradigma francés” que introdujo variedades de este origen (principalmente Malbec). Además, concentró el esfuerzo comercial en la elaboración de vinos de tradición francesa, reduciendo la importancia anterior de la Listán prieto y de las bebidas que con ella se elaboraban, como el pisco. La superficie cultivada se redujo drásticamente en Perú, Chile y Argentina e incluso el Estado peruano llegó a prohibir su cultivo entre 1952 y 1974. Solo era servido a granel y en establecimientos populares.

En el último cuarto de siglo, desde diferentes sectores se ha recuperado el interés por los variedades hispanocriollos, resaltando su importante valor agronómico, cultural e identitario, sobre todo en las comunidades locales campesinas, donde ha generado una compleja cultura que incluye formas de cultivo, el arado a caballo, sistemas de vinificación, tipo de consumo,

paisajes culturales y celebraciones populares, entre otros. Este interés se ha traducido en la recuperación de hectáreas de cultivo y en el incremento del consumo de vinos tradicionales, que han pasado a convertirse en marcadores de identidad para estas comunidades.

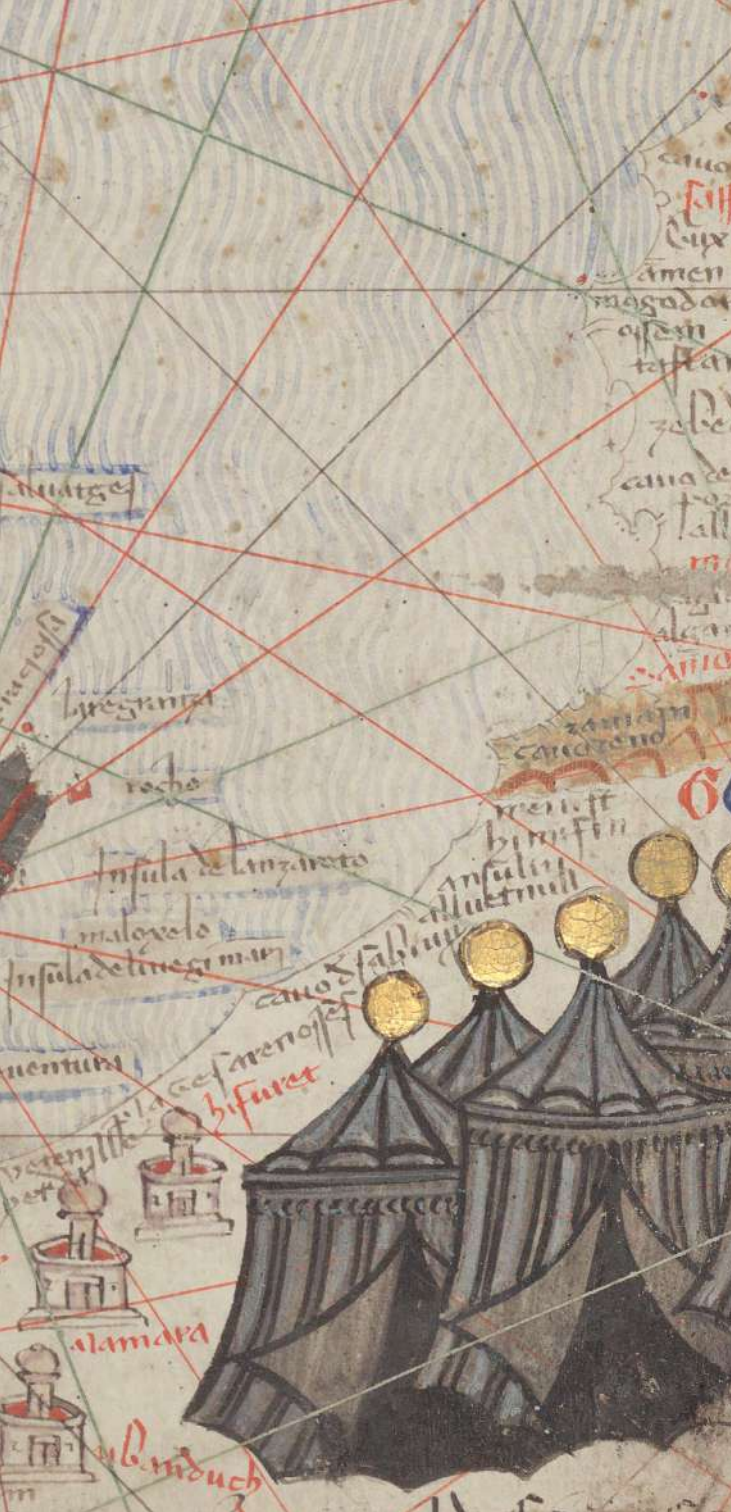
La travesía de la vid siguió su curso, llegando hasta Sudáfrica a mediados del siglo XVII y Australia a finales del XVIII. En el siglo XIX la crisis de la filoxera supuso un momento crítico para gran parte de los viñedos de todo el mundo, perdiéndose gran parte de la superficie cultivada. Una de las soluciones fue injertar la *Vitis* euroasiática sobre portainjertos de especies americanas resistentes a ese parásito (como la *Vitis rupestris*, la *Vitis berlandieri* o la *Vitis riparia*), mientras que en China también se han usado especies locales con el objetivo de generar híbridos más resistentes (Pérez Moreno, 2022).

Como es bien sabido, Canarias no estuvo afectada por la filoxera, lo que ha permitido no solo el cultivo en pie franco, sino también la conservación de viñedos y variedades ancestrales que han desarrollado en el contexto archipiélago una amplia biodiversidad. Una riqueza que hunde sus raíces en aquellas primeras vides cultivadas hace casi ocho mil años en las montañas del Cáucaso.

Capítulo 3

Viñas en el Atlántico: el vino en los albores de la expansión europea hacia Canarias

Sergio Hernández Suárez
Luis Francisco Cumplido Mancera



3.1. Las primeras expediciones europeas a Canarias y su vinculación con el vino

La vinculación de Canarias con el imaginario de la Antigüedad Clásica se explica por la creencia de que en los confines del mundo existían unas islas míticas, que posteriormente se identificaron con las islas del archipiélago canario. En las fuentes helénicas, las *Makáron Nēsoi* o *Islas de los Bienaventurados* se concebían como lugares de abundancia y serenidad. La introducción de Canarias en el mapa de Ptolomeo supuso la primera aparición del archipiélago en la cartografía clásica de la Antigüedad.

Al mismo tiempo, las expediciones patrocinadas por el rey nómida Juba II, los textos de autores como Plauto —que denomina al archipiélago como *Fortunatorum Insulas*—, de Plinio el Viejo —que recopila las informaciones sobre estas islas atlánticas—, y los escritos de Plutarco suponen las primeras descripciones de las islas en los textos clásicos, y que, durante los siglos posteriores, sirvieron para ubicar y localizar el archipiélago en el imaginario europeo, siempre en el extremo occidental del mundo conocido.

El período medieval perpetuó de alguna manera esta ambigüedad, aunque marcó una transición hacia la consolidación cartográfica del archipiélago. La tradición clásica, filtrada por cronistas árabes y europeos, continuó transmitiendo los mapas y textos de la época, en los cuales las Islas Canarias eran representadas como territorios remotos, apenas accesibles y de naturaleza enigmática. Este enfoque se ejemplifica en el *Mapamundi* de Hereford, en el que las islas figuran más como referencias simbólicas que como espacios geográficos reales.

Las primeras incursiones conocidas a las islas no se produjeron hasta finales del siglo XIII, cuando algunos autores se refieren a la expedición náutica de los hermanos Vivaldi que supuestamente visitó el extremo oriental del archipiélago. Menos de medio siglo después, fue el conocido navegante genovés Lancelotto Malocello quien previsiblemente realizó una exploración por las islas durante la primera mitad del siglo XIV. Algunas fuentes incluso determinan que recaló en Lanzarote, isla que desde la cartografía medieval quedó representada con ese nombre —y también con la bandera de Génova— al quedar intrínsecamente vinculada con el del referido navegante. El primero de esos mapas en el que se representó Lanzarote con esta toponimia fue la carta mallorquina de Angelino Dulcert, datada en el año 1339.

A pesar de que las Islas Canarias estuvieron pobladas al menos durante quince siglos antes de la dominación castellana, numerosas crónicas mencionan que sus indígenas vivían en un estado de economía de subsistencia, con escaso conocimiento de cultivos como la vid. Estas observaciones reflejan las diferencias culturales entre los primeros pobladores del archipiélago y los europeos, quienes percibían las islas como un espacio virgen —y con condiciones climáticas y geológicas idóneas— para la implantación de cultivos y prácticas económicas que posteriormente incluirían la producción vitivinícola.

El desconocimiento del vino entre los indígenas canarios quedó reflejado en los escritos de cronistas y autores de los siglos XIV y XV, como por ejemplo Giovanni Boccaccio, Domenico Silvestri o Alvise Cadamosto. No obstante, más allá del escaso conocimiento indígena sobre el vino —lo que es refutado



Detalle del mapamundi de Hereford (catedral de Hereford), con la representación de las Islas Canarias. Datado en torno a 1290. Publicado por Unesco.

por Gaspar Frutuoso, cuando señala que los antiguos habitantes de las islas eran “*não dados a vinho*”¹— otras crónicas relatan cómo los indígenas canarios extraían algunas bebidas procedentes de ciertas frutas y las consumían. Según Abreu Galindo, en *El Hierro*: “Las frutas que tenían para su sustento eran mocanes y bicácaros y cerezas, que son como guindas prietas y de estas frutas solían hacer vino aunque poco, porque su común beber era agua, que llamaban *ahemon*”². Por su parte, según Pedro Agustín del Castillo, los indígenas de Gran Canaria “cortaban las palmas por los cogollos, y disponiéndoles el corte de suerte que destilaba en un odre que hacían de una piel de cabrío, recogían mucho, pues este árbol destila con

abundancia hasta esquilmarse, y de él hacían vino, vinagre, miel, azúcar y dátiles”³.

Durante el siglo XIV, las Islas Canarias comenzaron a formar parte del horizonte de exploración de diversas potencias marítimas europeas. Esta situación atrajo el interés de navegantes mallorquines, catalanes, genoveses —como ya se ha referido anteriormente— portugueses y castellanos. Como ejemplo, en 1341 el piloto genovés Nicoloso da Recco emprendió una expedición al archipiélago en nombre de la Corona de Portugal, que hasta las últimas décadas del siglo XV continuó manteniendo importantes pretensiones sobre las Islas Canarias. Con respecto a la presencia

catalana, en 1386 arribó a Canarias un navío con cierto número de religiosos que se asentaron en Gran Canaria para intentar reforzar la misión evangelizadora, aunque fracasó al igual que cuantas se encontraban en aquellas décadas en la isla.



Representación icónica de los indígenas canarios. Grabado de la obra de Cesare Vecellis del año 1590: “Degli abiti antichi, e moderni di diverse parti del mondo”.

Para el caso castellano antes del siglo XV, debemos destacar la ofensiva que en 1393 realizó el andaluz Gonzalo Pérez Martel y su contingente de vizcaínos, guipuzcoanos y cántabros contra las islas con el objetivo de conquistar y saquear el territorio, tomando como cautivos a algunos indígenas canarios e incluso cometiendo pillaje sobre el territorio. Esta situación se repitió en 1399, de manera que una nueva expedición fundamentalmente de vascos y andaluces volvió a emprender las mismas acometidas sobre las islas, a excepción de La Palma, y causando especial daño en la isla de Lanzarote.

Sin embargo, especialmente relevante fue la presencia de los mallorquines, que marcaron uno de los primeros capítulos en la historia de la integración del archipiélago en las redes económicas y políticas de Europa. Aunque estas incursiones estuvieron impulsadas principalmente por intereses comerciales y religiosos, también sirvieron para consolidar el control de la Corona de Aragón frente a otros actores como Castilla o Génova.

El vino desempeñó un papel crucial en las expediciones mallorquinas al archipiélago canario durante el siglo XIV. Prueba de ello fueron, según algunos autores, las de 1342 —liderada por Frances des Valer y Domingo Gual— y la de 1366 —capitaneada por Joan de Mora— en las que los navíos llevaron consigo barriles de vino, que generalmente eran utilizados tanto como mercancías para el comercio como para el consumo de las tripulaciones. Sin embargo, este producto, ampliamente cultivado y comercializado en el Mediterráneo, no solo formaba parte de las provisiones esenciales de los viajes, sino que también se convirtió desde entonces en un alimento vital en las islas.

3.2 Las principales fuentes de estudio: *Le Canarien* y otros cronistas de la Edad Moderna

La principal fuente para conocer la más importante expedición de europeos en Canarias es la crónica *Le Canarien*, un documento fundamental en la historia del archipiélago. Esta obra recoge de manera detallada la campaña que partió del puerto de La Rochelle en 1402, liderada por los normandos Jean de Béthencourt y Gadifer de La Salle, y respaldada por el monarca castellano Enrique III. Su misión no solo tenía un propósito militar y de conquista, sino que también buscaba la evangelización de los habitantes que encontrasen en aquellas islas.

La crónica, escrita por los frailes franciscanos Jean Le Verrier y Pierre Boutier, nos sumerge en el contexto de los inicios del siglo XV, ofreciendo un testimonio detallado sobre la vida de las tropas conquistadoras en el archipiélago canario, así como sobre los desafíos y dificultades que enfrentaron los expedicionarios. En este periodo, el vino desempeñaba un papel fundamental en la rutina diaria de los expedicionarios trascendiendo lo meramente alimenticio, ya que era utilizado en ceremonias religiosas, como elemento de sociabilidad y como medio para mantener la moral de los soldados en aquellas difíciles condiciones.

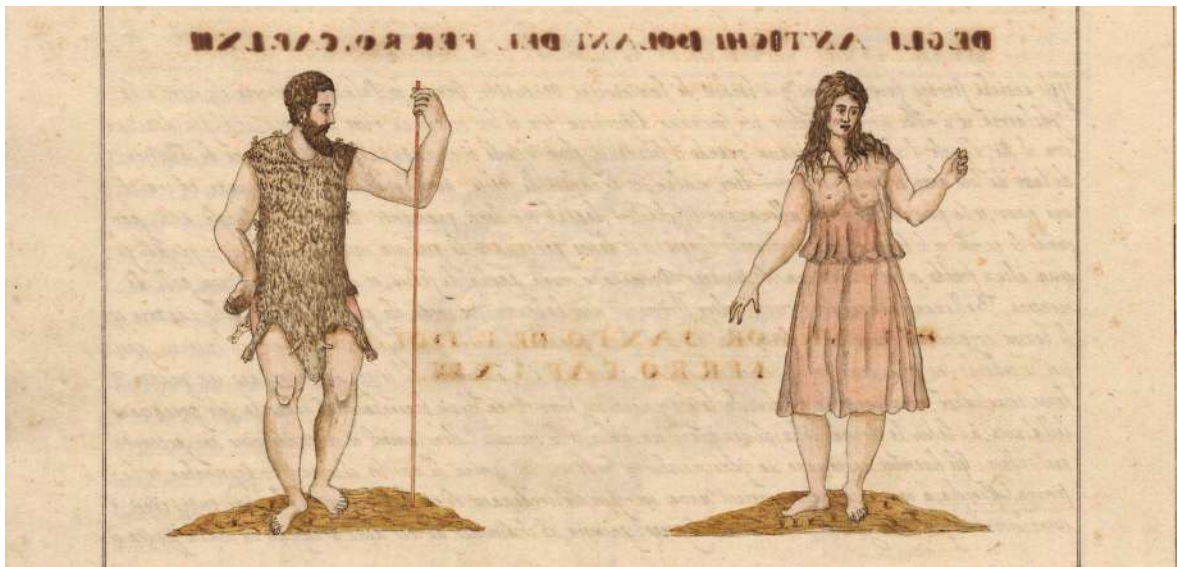
Sin embargo, la limitada disponibilidad de este recurso generaba constantes tensiones dentro del contingente. La escasez de vino se convirtió en un factor de discordia, desencadenando conflictos que, en ocasiones, ponían en riesgo la estabilidad del grupo. Dado que la producción local no era suficiente para abastecer la demanda de los conquistadores, estos

dependían de las esporádicas remesas enviadas desde el exterior, que principalmente provenían de los territorios europeos. Estas provisiones llegaban de manera irregular, lo que agravaba la ansiedad entre las tropas y aumentaba la competencia por su reparto. Uno de los casos más destacados fue el de las quejas emitidas por los europeos en las que afirmaron que estuvieron más de medio año sin comer pan ni beber vino, estando obligados, por no haber otra cosa, a comer carne en Cuaresma y Carnaval:

—
*Por todo lo cual hemos padecido gran escasez y gran falta de víveres, pues que desde cerca de Navidad de 1402 hasta pasado el día de San Juan Bautista de 1403 no hemos comido pan ni bebido vino y hemos vivido de carne en cuaresma y en carnaval, pues la necesidad no tiene ley.*⁴

A través de su relato, *Le Canarien* no solo documenta los acontecimientos militares y políticos de la expedición, sino que también ofrece una visión detallada de los aspectos cotidianos que marcaron la vida de los conquistadores, mostrando que algunas necesidades básicas, tales como el abastecimiento del vino, podían convertirse en elementos clave para la cohesión o el conflicto dentro del grupo.

Del mismo modo, tanto los colonos como los religiosos llevaron consigo cepas procedentes de sus lugares de origen con la intención de establecer cultivos en el archipiélago. Sin embargo, las condiciones del terreno y el clima, sumadas a la falta de conocimientos específicos sobre su adaptación en estas nuevas tierras, hicieron que los resultados fueran, en general, limitados. A pesar de estos intentos, la producción



Indígenas canarios representados por Leonardo Torriani. Publicado en *Descripción e historia del reino de las Islas Canarias*, 1588.

local de vino no logró cubrir las necesidades de la población conquistadora, lo que reforzó la dependencia de las remesas procedentes del exterior y prolongó las dificultades relacionadas con su escasez. Como ejemplo, sobre esta cuestión aparece la descripción que hicieron los conquistadores en su visita a las demás islas, entre las que destacó El Hierro porque:

—
Es una isla muy hermosa y encierra siete leguas de largo y cinco de ancho y tiene la forma de medialuna y es muy fuerte, porque no tiene puerto ni surgidero bueno, y la visitó bien, por el dicho señor y por otros, porque Gadifer estuvo allí largo tiempo; y solía estar poblada por mucha gente, pero varias veces fueron presos y conducidos en cautiverio a países extraños, y

*hoy día quedan pocas gentes. Y el país es alto y bastante llano, lleno de grandes bosques de pinos y laureles, que producen moras tan gruesas y tan largas que maravilla. Y las tierras son buenas para labrar, para trigos, para vino y para cualquier otra cosa. Y hay muchos otros árboles que producen frutos de diferentes condiciones.*⁵

Otras fuentes, como las del historiador ilustrado José de Viera y Clavijo (1731-1813), hacen referencia a un temprano intento de cultivo vitivinícola, mencionando la *Viña de Aníbal*, ubicada en Fuerteventura. Según su testimonio, esta hacienda debe su nombre a Aníbal, hijo bastardo del conquistador Gadifer de La Salle, quien, de acuerdo con la tradición, habría estado vinculado al desarrollo de estos viñedos en la isla. El propio Viera y Clavijo también describe este lugar

como un vestigio de aquellos primeros esfuerzos por introducir la vid, señalándolo como un “monumento sin duda de aquel famoso francés”⁶, lo que refuerza la idea de que, a pesar de las dificultades, los colonos persistieron en su empeño de establecer el cultivo de la vid en las recién conquistadas tierras canarias.

Además de estas fuentes, existieron otros cronistas que reflejaron aquel momento de la Historia de Canarias. Estos cronistas, junto con muchos otros autores de la época, configuran un mosaico de testimonios que permiten reconstruir con mayor detalle la colonización de Canarias y el papel del vino en ese proceso. Podemos destacar, por ejemplo, a Alonso de Espinosa (1543-1616), Abreu Galindo (1558-1596), Gaspar Frutuoso (1522-1591), Leonardo Torriani (1550-1609) Marín y Cubas (1643-1704) o Núñez de la Peña (1641-1721). Todos ellos ofrecen relatos que combinan el análisis de las fuentes documentales con tradiciones orales y relatos históricos transmitidos por generaciones.

3.3. Un caso particular: el Obispado de Telde

Aunque no existen pruebas concluyentes, algunos autores afirman que las primeras viñas del archipiélago fueron introducidas a mediados del siglo XIV, justo cuando cierto número de franciscanos mallorquines se establecieron en Gran Canaria tras la fundación del Obispado de Telde por parte del papa Clemente VI mediante la bula *Coelestis rex regum*, otorgada el 7 de noviembre de 1351. Algunos autores han señalado la posibilidad de que la primera variedad introducida en el archipiélago fuese la cepa de uva tinta *Fogoneu*, que era originaria de Mallorca.



Le Canarien, papiro Egerton 2709. British Library. Todos los derechos reservados / Bridgeman Images.

En definitiva, hasta aquel momento, la creación de esta sede episcopal suponía el intento más estructurado para integrar a las poblaciones locales en el mundo cristiano. También se trataba de una jurisdicción eclesiástica pionera en el Atlántico, convirtiéndose en el primer obispado instaurado fuera de las costas continentales europeas. Su primer obispo fue fray Bernardo Font, de la orden de los carmelitas, a quien el papa ordenó la creación de una catedral en las islas, y cuya sede episcopal tendría el nombre del lugar en el que se instaurase, que a su vez se elevaría a la categoría de ciudad.

Previamente, en 1344, mediante la bula *Tue Devotionis Sinceritas*, otorgada en la ciudad de Aviñón —lugar en el que residieron los siete pontífices que dirigieron la Iglesia Católica entre 1309 y 1377—, el mismo papa había concedido el “Principado de la Fortuna” a Luis de la Cerda. Mediante esta designación, el Príncipe de la Fortuna poseía plena jurisdicción sobre el archipiélago canario, lo que, sumado a su derecho de patronato, le confería un poder casi absoluto dentro del territorio. También debía convertir a los indígenas canarios mediante la predicación del Evangelio y promover la construcción de las iglesias y monasterios que considerase oportunos para cumplir con



Detalle de la escultura del sepulcro del papa Clemente VI, abadía de La Chaise-Dieu (Francia). Fotografía de Richard Veil bajo licencia Creative Commons.

esta misión. Sin embargo, a pesar de los intentos por realizar la expedición a Canarias, previsiblemente ni él ni sus herederos al título se desplazaron nunca hasta las islas, por lo que el Principado de la Fortuna cayó en el olvido.

Por todo ello, según algunos autores, la misión evangelizadora de mediados del siglo XIV devino en la primera introducción de algunas cepas de vino para la celebración de la Eucaristía en Gran Canaria. Sin embargo, con la desaparición de los monjes franciscanos procedentes de Mallorca también se produjo el desvanecimiento de las cepas de vid introducidas en el territorio. Según cronistas como Abreu Galindo⁷, en 1393 los frailes mallorquines, que habían arribado a Gran Canaria siete años antes, fueron arrojados por los indígenas canarios por la Sima de Jinámar.

Algunos autores posteriores sugieren como posibilidad que esto se produjese como represalia por los ataques piráticos que llevaban a cabo protagonistas foráneos de las islas, que los propios indígenas asociaban a los frailes a los que pacíficamente se había permitido asentarse. De hecho, en el mismo año 1393 se había producido una expedición —a la que ya nos hemos referido— en busca de esclavos y otros botines entre los territorios del archipiélago. Esto también se menciona en la citada crónica de *Le Canarien*, en la que se explica cómo Gadifer de La Salle se encuentra, en su primer contacto con Gran Canaria en 1403, con el testamento de los trece frailes que posteriormente serían martirizados⁸.

No obstante, la falta de recursos suficientes, la distancia con respecto a los principales centros de poder eclesiástico y político en Europa, y, sobre todo,

la resistencia de los indígenas canarios, limitaron ampliamente el alcance de esta iniciativa. Por todo ello, a pesar de la pervivencia nominativa del Obispado de Telde bajo la figura de fray Jaime de Olzina, último con este oficio —durante las décadas posteriores siempre residió en Zaragoza—, lo cierto es que, en la práctica, esta sede episcopal no volvió a contar con elementos humanos que se asentasen en la isla para retomar la misión evangélica que se había intentado desarrollar durante toda la segunda mitad del siglo XIV. De este modo, los esfuerzos evangelizadores quedaron relegados a iniciativas aisladas, principalmente de carácter privado y sin respaldo institucional significativo.

Aunque efímero, el Obispado de Telde representó un primer intento de insertar las Islas Canarias en la esfera espiritual europea. Sin embargo, el primer intento de introducir la vid en el paisaje agrario del archipiélago fracasó, si bien el comienzo de la dominación europea del archipiélago a lo largo del siglo XV devino en la introducción (o reintroducción) del cultivo de la vid, aunque de manera muy progresiva en determinados territorios insulares.



Capítulo 4

Los inicios de la cultura vitivinícola en Canarias

Sergio Hernández Suárez
Luis Francisco Cumplido Mancera



4.1. La cultura vitivinícola al finalizar la Conquista

La conquista de Canarias por parte de la Corona de Castilla se produjo durante el siglo XV, aunque en dos fases bien diferenciadas. En primer lugar, se inició la conquista de señorío desde los inicios de la centuria y por parte de señores normandos que contaban con la protección del rey castellano Enrique III. En este episodio quedaron dominadas Lanzarote, Fuerteventura, El Hierro y posteriormente La Gomera. En estas islas se implantaron concejos de señorío, lo que significaba que era el señor del territorio quien tomaba las decisiones en todos los ámbitos de la sociedad, economía, política, defensa y otras competencias. La mayor parte de sus tierras fueron dedicadas a productos de subsistencia agrícola como los cereales, siendo los más frecuentes el trigo, la cebada y el centeno.

Por su parte, en las islas restantes, conquistadas a finales del mismo siglo —Gran Canaria, entre 1478 y 1483, La Palma, entre 1492 y 1493, y Tenerife, entre 1494 y 1496—, se introdujeron concejos de realengo, lo que suponía que la administración local de estos cabildos correspondía directamente a la Corona o a los representantes que esta designase en su lugar.

Desde fechas bastante tempranas, se introdujo el cultivo de la caña de azúcar, con el fin de generar una producción agroexportadora que suministrara de este preciado producto a los mercados europeos. Gran Canaria fue la que contó con un mayor volumen de exportación azucarera, aunque La Palma tuvo un gran tonelaje de remesas de azúcar —sobre todo desde Tazacorte y Argual— mientras que Tenerife

también produjo cierta cantidad para su exportación. De hecho, según la descripción de Canarias que realiza Thomas Nichols con posterioridad a 1556, Gran Canaria y Tenerife poseerían doce ingenios azucareros cada una, habría cuatro en La Palma, mientras que también uno en La Gomera.

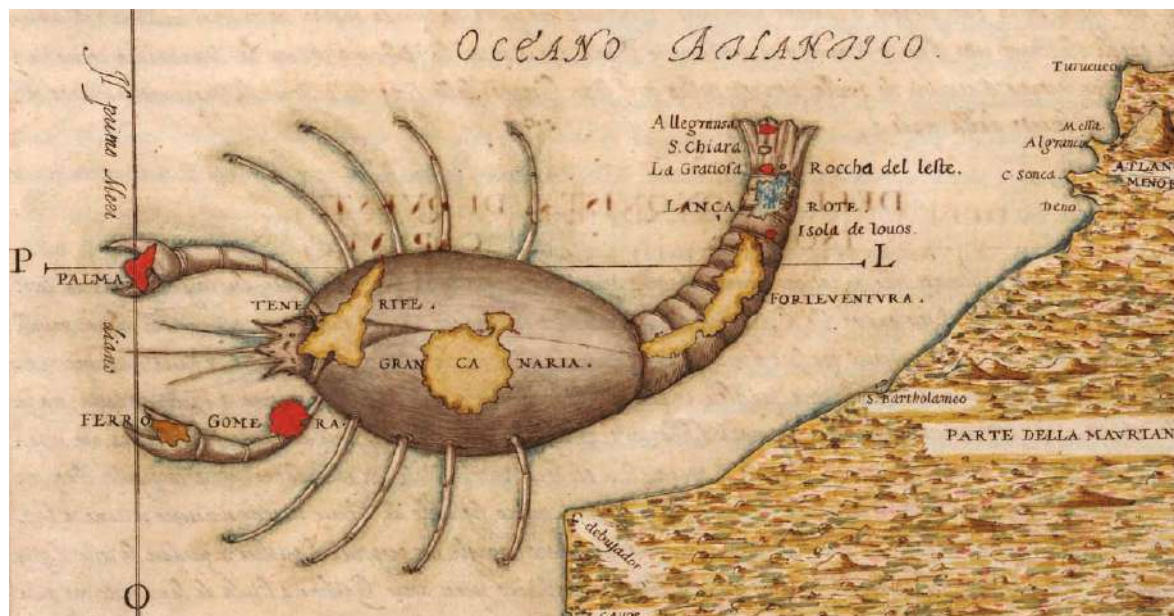
Por tanto, durante este periodo, la estrategia económica se centró en la explotación y comercialización del azúcar y de la orchilla, principales productos de exportación en el siglo XVI, en especial en Gran Canaria, Tenerife, La Palma y La Gomera. Indudablemente, el azúcar introdujo a Canarias en el mapa comercial internacional, atrayendo a un gran número de mercaderes europeos a asentarse en las islas, fundamentalmente como agentes de sus familias, que se encontraban en Europa.

Sin embargo, la vid llevaba presente mucho tiempo en la cultura, sociedad y vida cotidiana castellanas, por lo que se comenzaría a cultivar de forma intensiva en las islas Afortunadas con la llegada de los primeros europeos. De esta forma, progresivamente el paisaje agrícola de las islas se fue modificando debido a la colonización y a la implantación de cultivos como el azúcar y la vid.

Tras la conquista de las islas de señorío, es decir, Lanzarote, Fuerteventura, La Gomera y El Hierro, la introducción de la vid se produjo de forma tímida, destinando el vino al consumo interno y sin enfocarse a la exportación. Distinto fue el caso de las islas de realengo, especialmente Tenerife y La Palma, que a pesar de que su motor económico fue el azúcar, prontamente el vino se impuso al dulce oro blanco.

La diferencia de estas dos islas con respecto a Gran Canaria se fundamenta en torno a dos cuestiones fundamentales. La primera de ellas radicó en que los suelos tinerfeños y palmeros eran más apropiados para las vides, debido al carácter reciente de su edafogénesis y sus ricas tierras de origen volcánico. En segundo lugar, para Tenerife y La Palma, algunos autores señalan que los repartimientos de tierras de secano tenían como objetivo fundamental la plantación de cereales o viñedos, aunque paulatinamente la vid se fue consolidando como el cultivo preferente, lo que también derivó, a partir de 1560, en que una mayoría de tierras se dedicaran a esta planta y Tenerife comenzase un proceso de adquisición de

trigo, cebada y centeno de otros territorios insulares —como Lanzarote y Fuerteventura— e incluso europeos para cubrir su carestía. Para el caso de La Palma, este problema se adelantó unos cuarenta años con respecto a Tenerife, algo que se prolongó en ambas islas durante todo el período moderno. Respecto a Gran Canaria, la dedicación de sus mejores tierras al azúcar supuso que, al igual que en Madeira, la isla sufriese carestías de trigo desde los últimos años del siglo XV. Sin embargo, todo lo contrario sucedió con la producción y exportación del vino, ya que, como veremos en los siguientes capítulos, tinerfeños y palmeros fueron los principales exportadores de vino hacia África, América y Europa.



Mapa de las Islas Canarias, Leonardo Torriani. Publicado en *Descripción e historia del reino de las Islas Canarias*, 1588.

4.2. El origen portugués de la producción vitivinícola en Canarias

El gran salto de la vid a Canarias se produjo desde Madeira. A pesar de que allí la mayoría de los cultivos inicialmente fueron dedicados a la caña del azúcar, el aumento demográfico conforme avanzaba la segunda mitad del siglo XV supuso la introducción de cepas procedentes del norte de Portugal, ya que la mayor parte de los pobladores de esta isla —anteriormente deshabitada— procedían de allí. Previsiblemente, la llegada de la vid no tenía fines exportadores, sino que pretendía satisfacer la demanda interna. Sin embargo, poco después el vino madeirense se posicionó como uno de los preferidos de los mercados internacionales, junto con el canario. Especialmente relevante es la referencia de Leonardo Torriani:

—
*... también se hacen vinos bonísimos, con ser lugar nuevo; y salen en tanta cantidad, que bastan para los de la isla, y se también se transportan para fuera. Entre estas vides, el dicho señor mandó poner plantas o injertos de malvasía, que mandó tomar de Candia, y que se da muy bien aquí; y, por ser el país tan fértil y bueno, las parras producen casi tanta uva como hojas; los racimos son muy grandes, de dos o tres palmos de largo; y me atrevo a decir que los hay de cuatro palmos, que es la más bonita cosa del mundo, el verlos.*¹

Por tanto, Madeira fue el origen de la introducción de esta planta de manera masiva en Canarias de la mano de un colonato de origen portugués. Este se estableció en las zonas con mejores condiciones geográficas y geológicas, y comenzó el desarrollo de esta producción, con especial énfasis en la isla de Tenerife.

Macías Hernández (2002) recoge el nombre de estos nuevos pobladores que recibieron repartimientos del Adelantado Alonso Fernández de Lugo, tales como Ruy Blas —que ejerció las funciones de párroco de Daute e Icod—, Juan Hernández de Barcelo, Fernando de Castro, o el hijo del primero, Antonio Martins, que, tras establecerse en la isla en 1501, controló parte de la producción vitivinícola que desde Garachico salía hacia otros territorios foráneos. Por último, también destacó Afons Velho, también madeirense, que representó un papel fundamental como productor de vinos en la isla tinerfeña.

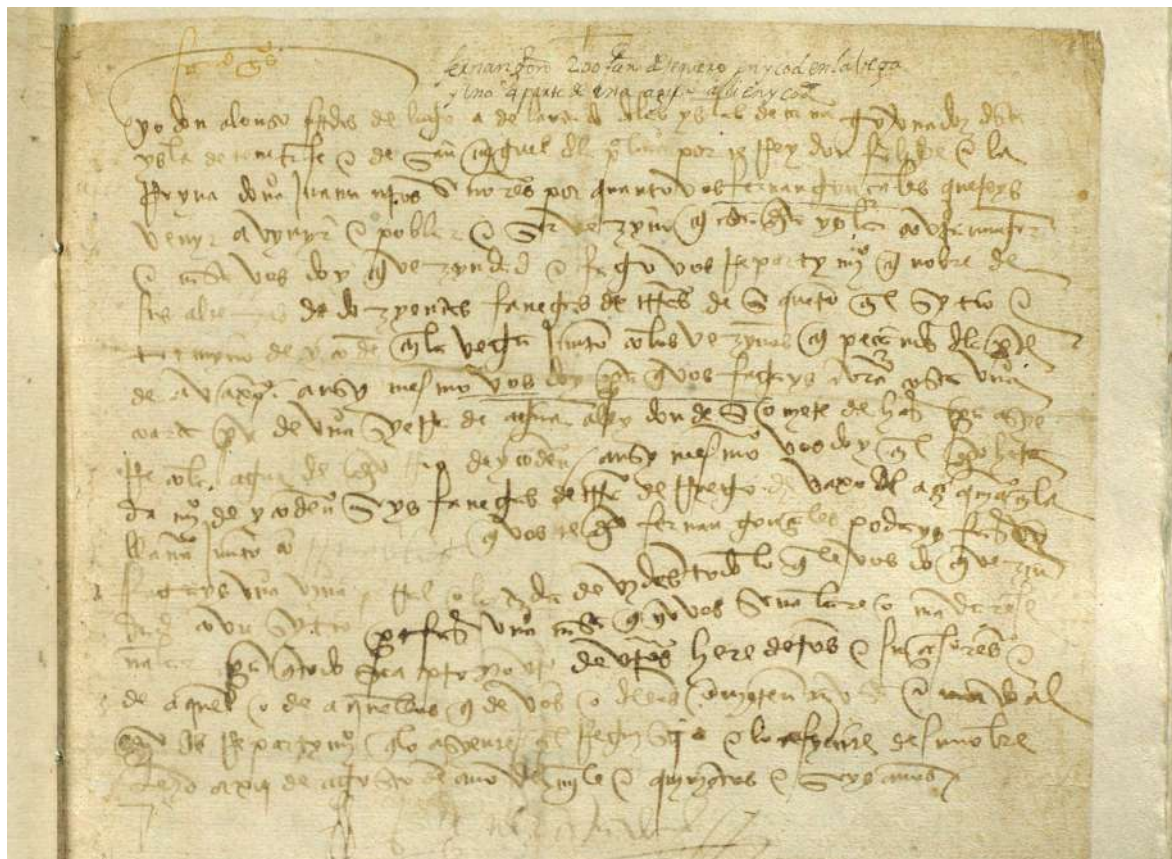
De esta forma, cuando Leonardo Torriani se refiere a Tenerife y el inicio de la producción vitivinícola señala que:

—
*... es con mucho la más rica de todas en azúcar y en vinos excelentes, que se transportan a diferentes partes del mundo. [...] La mayor parte de la gente son portugueses, los cuales, como superan a las demás naciones de España en la industria de la agricultura, han conseguido que esta isla fuese la de mayor feracidad y riqueza.*²

Con respecto a los portugueses, encontramos testimonios de algunos otros personajes relacionados con la temática vitivinícola. Un ejemplo es el de Juan Ortega de Vega, de posible origen luso, del que encontramos que poseyó: “una suerte en Tacoronte que fue de Juan Cansado, portugués, más las 8 fanegadas de tierra que yo vos di por vecindad en el Arautaba, que son para una casa y viña”³. Otro caso fue el del portugués Fernán González, el cual dice así: “Vos doy en [...] Icoden 6 fanegadas de riego debajo del

acequia en la llana junto con Roy Blas, en que fagais una viña, parral o latada de vides con un sitio para facer una casa [...] porque queréis venir a vivir con vuestra mujer e hijos” (imagen en esta página)⁴. Por otra parte, introducimos el ejemplo de la data del castellano Diego Fernández Amarillo del año 1511, en la que poseía: “3 fanegas tras el corral del Concejo para

un solar que fagáis una casa e para viña por vecino e conquistador que fuese. Digo que pongáis un parral de mill sarmientos junto con vuestro solar”⁵. De esta forma, en lugares como Icod de los Vinos, el núcleo de portugueses era tan importante que Gaspar Frutuoso afirma que es una “villa de doscientos vecinos, casi todos portugueses ricos de vinos”⁶.



Data de repartimiento en beneficio de Fernán González, 12 de agosto de 1506. Archivo Municipal de La Laguna.

4.3. La huella andaluza y extremeña en el comercio del vino canario

El segundo contingente de importancia fue la población de andaluces y extremeños presentes en las islas, que tuvieron intereses en el negocio del vino. Los mercaderes de estas regiones llegaron a las islas como importadores y comercializadores de este producto, pero se dieron cuenta de la posibilidad y rédito que daría invertir en estas nuevas tierras y crear una economía vitivinícola en las islas, dando comienzo así a una mayor extensión de la cultura de la vid a finales del siglo XV e inicios de la siguiente centuria. Entre estos colonos y mercaderes sobresalieron varios nombres. Del contingente extremeño guardaron gran relevancia Juan Méndez y Juan de Regla; de Huelva destacó Juan Sánchez de Bollullos; y de Jerez de la Frontera fue muy importante el protagonismo de Alonso de Jerez y Rodrigo de Jerez.

Los extremeños a nivel mercantil también fueron un grupo de cierta importancia, tanto desde las costas andaluzas como desde las propias islas Canarias, en especial en el comercio del vino. Algunos de los que destacaron fueron los pacenses Juan de Llerena y Albertos de Mérida, y el cacereño Antonio de Cañamero. Un ejemplo sólido es el del dicho Juan de Llerena, que se enfocó en la exportación hacia las Indias, pues en 1510 ya lo encontramos fletando navíos para entablar nexos económicos con Santo Domingo. Otro caso lo encontramos en Juan de Cimas, natural y vecino de Zafra (Badajoz), que en 1567 despachó su navío *Nuestra Señora del Socorro*, en el que cargó dieciocho pipas de vino, dieciocho quintales de brea y dos esclavos negros desde La Palma hacia el puerto de San Juan de Ulúa (Veracruz), en Nueva España.

4.4. La adaptación del cultivo vitivinícola y las zonas de cultivo

La buena adaptabilidad de la vid a los terrenos inhóspitos, a la escasez de agua y al aprovechamiento de la gran productividad de las tierras volcánicas hizo que tuviera un desarrollo óptimo en Canarias. Viera y Clavijo definió así la adaptabilidad de las cepas al clima y suelo de las islas:

—
*Las parras, traídas a estas islas por sus conquistadores y pobladores hallaron un clima y un suelo lo más oportunos para su prosperidad; porque los terrenos secos, ligeros, pedregosos, areniscos, mezclados de lava de volcán desmenuzada, y que se levantan en cerros, colinas, lomas y laderas, son las que ordinariamente producen los mejores vinos.*⁷

Asimismo, también indicaba que:

—
*... las vides encontraban unos collados por la mayor parte ligeros, pedregosos, cargados de sales y azufres, hicieron unos progresos tan monstruosos, que excedieron las mismas esperanzas de los vinateros.*⁸

4.4.1. Las antiguas islas de realengo: La Palma, Gran Canaria y Tenerife

En la isla de La Palma, el proceso del cultivo de la vid tuvo ciertas similitudes con las otras islas, aunque con ciertas particularidades. Pedro Agustín del Castillo señalaba que: “produce excelentes vinos malvasías y vidueños”⁹, algo que había confirmado una centuria antes Leonardo Torriani: “tiene gran abundancia de

excelentes vinos y azúcares, los cuales se hacen en Tazacorte, Argual y Los Sauces; pero los que se hacen en la parte que mira al Levante son más dulces y dan mejor resultado”¹⁰. Llegan a la misma conclusión autores como Abreu Galindo, quien estima que: “hay en esta isla cantidad de vinos estremados por ser de sequero, y más seguros en peruleras, para navegar, que los demás de otras islas”¹¹ o el mercader inglés Thomas Nichols, afirmando que La Palma: “es fértil en vino y azúcar. Tiene una ciudad propia, llamada la ciudad de La Palma, en donde hay gran contratación de vinos que se envían a las Indias Occidentales y a otras partes”¹².

Los tipos de vinos palmeros eran similares a los de Tenerife y Gran Canaria, con la excepción de que en La Palma existió —y existe— el característico vino de tea; y es que, a pesar de que los principales vestigios son del siglo XVIII en adelante, probablemente



Casa Massieu Van Dalle, en la Villa de Tazacorte, una de las haciendas más importantes durante el Antiguo Régimen en la producción de vino y azúcar. Fotografía de H. Zell bajo licencia Creative Commons.

Durante el siglo XVI, y especialmente en La Palma, Gran Canaria y Tenerife, las plantaciones e instalaciones dedicadas al azúcar fueron cediendo paso a las viñas y bodegas, convirtiéndose el vino en el principal negocio y producto de exportación del archipiélago.

tuviera su origen, como todo, tras el periodo de la conquista y la llegada de este cultivo al archipiélago.

En algunos ingenios se produjo una sustitución de caña dulce por vid, como sucedería en la hacienda Los Sauces en el último cuarto del siglo XVI. La principal zona de cultivo de los palmeros fue Las Breñas, donde todos los autores coetáneos —Thomas Nichols, Gaspar Frutuoso, Leonardo Torriani o Juan Méndez Nieto— indicaban que se producían los mejores vinos de todo el archipiélago; aunque no fue la única, pues hubo importante presencia de vino en el entorno de Santa Cruz de La Palma, Velhoco y Mazo. Además, se intercaló con otros cultivos en zonas como Fuencaliente, Puntallana, San Andrés y Los Sauces, Barlovento y Garafía. Definitivamente, el vino fue el principal negocio de La Palma y del resto de islas de Canarias, cuya calidad le proporcionaba gran fama a nivel mundial.

El caso del vino de tea de La Palma: un vino patrimonial

El vino de tea es un producto único de la isla de La Palma, que se elabora principalmente en los municipios de Puntagorda, Garafía y Tijarafe. Este vino se caracteriza por su fermentación en barricas hechas de madera de tea, proveniente del pino canario (*Pinus canariensis*).

El vino de tea, en particular, tiene una tradición de siglos en el noroeste de La Palma. Se elabora mediante la mezcla de uvas blancas y tintas y se fermenta en barricas de tea, lo que le confiere características organolépticas únicas. Este se distingue por su color rojo cereza con tonalidades tejas y sus aromas frutales y herbáceos integrados en un fondo resinoso. La madera de tea aporta al vino compuestos volátiles específicos, como el α -terpineol, que tiene propiedades anticancerígenas, antiinflamatorias, antiulcerantes y cardioprotectoras. Este compuesto también contribuye al aroma distintivo del vino de tea.

A pesar de su peculiaridad, las indagaciones realizadas en los archivos palmeros no han arrojado prácticamente información, no pudiendo rastrear su origen a través de la documentación histórica (Arocha *et al.*, 2024). Encontramos contratos para la fabricación de tanques de agua de madera de tea desde el siglo XVI, utilizados a modo de depósitos de agua, cuyo tipo de envases serían el ejemplo más antiguo que encontramos de recipientes fabricados con este tipo de madera. De ahí, que hoy en día se hayan inventariado 172 barricas de tea en buen estado de conservación, principalmente en los municipios de

Tijarafe, Garafía y Puntagorda. Estas pipas varían en tamaño y calidad de la madera, con algunas hechas de madera blanca y otras de tea propiamente dicha. Las pipas tradicionales o "verdaderas" tienen una capacidad de aproximadamente 480 litros, sin embargo, se encontraron otras de diferentes tamaños, desde pequeñas hasta grandes, conocidas como "bocoy". Actualmente, muchas pipas se utilizan de manera simbólica y decorativa, debido al abandono de la elaboración tradicional del vino de tea.

La antigüedad exacta de las pipas no se ha determinado, pero se estima que algunas tienen entre 100 y 200 años, es decir, entre el siglo XIX y XX. Su fabricación era realizada por toneleros o carpinteros por encargo, utilizando madera de tea de alta calidad, mientras que su elaboración puede ser tradicional o moderna, con diferencias en los métodos y el tiempo de fermentación en las pipas.

El análisis de compuestos volátiles del vino de tea mostró la presencia de α -terpineol y otros compuestos que contribuyen a sus características organolépticas. Se compararon muestras de vino de tea con vinos retsina griegos, que también utilizan resinas en su elaboración. Aunque ambos vinos comparten algunas similitudes, el vino de tea tiene una composición y aroma únicos (Alonso y Parga, 2020).

Por lo tanto, el vino de tea es un producto con un alto valor patrimonial, sociocultural y económico para La Palma. Su producción y consumo contribuyen a

preservar la identidad cultural de la isla. Los investigadores que han abordado recientemente este patrimonio recomiendan continuar con la investigación y promover la declaración del vino de tea como Bien de

Interés Cultural. Esto no solo ayudaría a preservar esta tradición única, sino que también podría potenciar su relevancia enogastronómica y su reconocimiento a nivel internacional (Arocha *et al.*, 2024).



Imagen de una pipa de Vitega (La Palma). Fotografía de Pablo Alonso González.

Para el año 1640, la cosecha de La Palma alcanzaba las 2.130 pipas de vino, de las que un tercio se enviaban a las Indias castellanas y portuguesas y a Cabo Verde. Con todo ello, al igual que al resto del archipiélago, la llegada de la vid se dio con los primeros colonos, y prueba de ello fueron las tierras adjudicadas a Fernando del Hoyo para plantar una viña en 1505 en la localidad de Tazacorte. La diferencia fundamental radicó en que la vid no se intercaló con la caña dulce ni invadió los espacios que ocuparon los ingenios azucareros, sino que se cultivó en las bandas que originalmente fueron dehesas o zonas de cereal, de lo cual la isla fue muy deficitaria desde la década de los años veinte del siglo XVI.

El motivo principal era su tipo de suelo, muy beneficioso para el cultivo de la vid, por lo que se aprovechaban las zonas marginales, de cereal y huertas para la introducción de esta planta, la cual tuvo grandes rendimientos en cantidad y calidad. Esto supuso que en La Palma convivieran durante toda la Edad Moderna los negocios del vino y del azúcar, sin competir entre ellos ni por la conquista del suelo. Prueba de ello la encontramos en la documentación de registro de navíos de La Palma del 23 de diciembre de 1560, donde se observa el fletamento de un navío llamado La Candelaria, cuyo maestre era el palmero Juan González, y que disponía a “cargar en esta ysla de vinos y otros frutos de esta ysla para las Yndias de Su Magestad, especialmente para la prouincia de la Nueva España e puerto de San Juan de Lua”¹³.

Gran Canaria centró inicialmente sus intereses en el azúcar y en un mayor volumen que el resto de las islas. Abreu Galindo resalta especialmente su fertilidad, tanto para la caña de azúcar como para las “parras

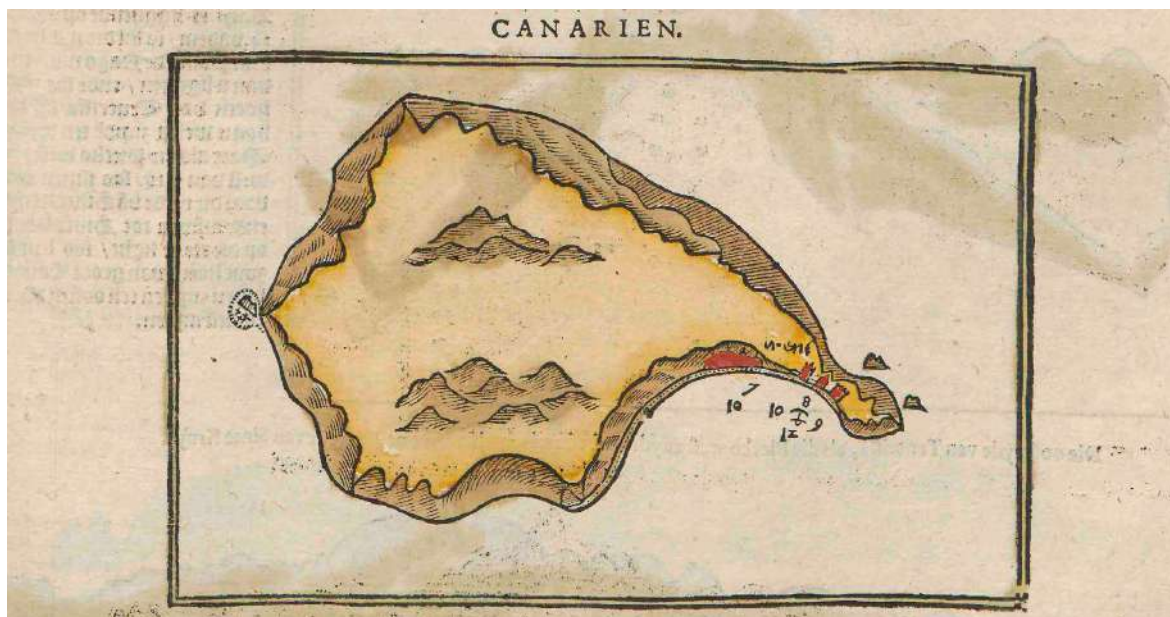
de vino”. Los viñedos quedaban relegados a las zonas marginales donde no se podía plantar la caña dulce; de hecho, hasta 1515 la isla no consiguió cubrir su abastecimiento interno, teniendo que importar vino desde las islas vecinas, Portugal o Andalucía. Sin embargo, la vid, poco a poco, fue ganando terreno, más si cabe con el proceso de sustitución de caña de azúcar por vid, debido a las crisis cíclicas que asolaron al negocio azucarero. Esto quedó recogido en la crónica de Abreu Galindo, cuando en 1632 afirma que en Gran Canaria: “al presente no hay más de cinco ingenios por haberse dado a plantar parrales por el trasto y comercio que hay de vinos que se llevan de estas islas a las Indias”¹⁴.

Al igual que en el resto de las islas, hubo una delimitación muy clara de las zonas que se dedicaron a la producción de vino. Así, la vid en los inicios compartió espacio con la caña de azúcar en Las Palmas, Telde, Arucas, Guía y Gáldar. En otras zonas, como Teror, la vid monopolizó el uso del suelo debido a la escasa idoneidad de estas tierras para el cultivo de la caña del azúcar. Poco a poco, el vino se impuso sobre los ingenios azucareros, en especial en Telde, donde se dio un proceso paulatino de sustitución a lo largo de la primera mitad del siglo XVI, superando con creces en producción a otras zonas como la de Las Palmas. La idoneidad de Telde también quedó recogida por Leonardo Torriani, al afirmar que: “su campiña y las orillas del río son muy ricas en azúcar, vino, trigo, cebada y en los demás tesoros de la tierra”¹⁵.

Unos años antes, la excelencia de la tierra teldense también fue descrita por Thomas Nichols: “Esta isla tiene muy buen vino, especialmente en la ciudad de Telde, y varias clases de buena fruta”¹⁶. Asimismo, la

vid daba el salto a otros lugares de la isla, tales como los costados o bordes del Barranco Guiniguada, La Vega —actuales términos municipales de la Vega de San Mateo y Santa Brígida—, el valle de La Angostura, La Caldera y El Lentiscal; en el sur encontramos Agüimes, y en el norte Guía y Gáldar, donde se daba preferencia a la vid. Además, existen otros territorios de gran importancia como Agaete, Tenoya, Arucas, Teror o Tirajana —lugar este último que el cronista Pedro Agustín del Castillo afirma que tiene “vinos, aunque son las viñas cortas”¹⁷— en los que también se documenta la plantación de vides, si bien en un volumen inferior que en las localidades de Telde y Guía-Gáldar.

Las fuentes nos indican las variedades o tipos de uvas plantadas, casi todas ellas blancas: desde Torrontés hasta Malvasía, pasando por Verdello, *Negromolle*, Listán, Albillo, Moscatel, Lairrel, Barbosas, Agracera y Almuñécar, entre otras. La diversidad era esencial, pues la mezcla de varios de ellos suponía la obtención del vidueño, muy demandado en el mercado americano. Igualmente, algunas de estas variedades eran empleadas en la elaboración de aguardientes, exportados a Indias, u otros tipos que se destinaban al consumo local.



Representación de la isla de Gran Canaria, de Lucas Janz Waghenaer contenida en su obra *Thresoor der Zeevaert* (1596). Universidad de Utrecht. Los números indican la profundidad en brazas mientras que las anclas los sitios ideales para fondear.

Las primeras uvas y vinos canarios

El primer paisaje vitivinícola canario bebe de dos grandes influencias: la andaluza y la portuguesa, que se plasman en las uvas cultivadas y en los vinos producidos. En términos generales, podríamos apuntar que la primera influyó en el desarrollo de vinos blancos como los de Torrontés, Romanías y vidueños, mientras que la segunda hizo lo propio con la elaboración de los vinos de Malvasía.

Los vinos blancos

En Andalucía, especialmente en la zona de Jerez de la Frontera, el gusto se inclinaba hacia los vinos blancos y haloques de carácter “fino” o “delgado”, es decir, que se caracterizaban por ser vinos olorosos delicados y refinados. Esta tendencia marcó ampliamente el primer desarrollo vitícola. En primer lugar, como ha expuesto Martínez Galindo (1998), el 82% de las menciones al color del vino en las fuentes se refiere a blancos y haloques, lo que revela la predominancia de este tipo de vinos, frente a los tintos, mucho más minoritarios.

El cultivar más extendido fue el Torrontés, especialmente en el norte de la isla de Tenerife. Uva también muy popular en Andalucía, era ideal para la vinificación y la conservación. En la obra *Agricultura General*, escrita en 1513, y que constituye el primer tratado de agricultura en lengua castellana, Gabriel Alonso de Herrera la describía así:

—
*El torrontés es uva blanca, que tiene el grano pequeño y que se trasluce más que otra ninguna: hace los racimos pequeños y no muy apretados. Estas vides son mejores en lugares algo altos é no húmidos que en llano ó en lugares viciosos; porque tiene el hollejo muy delgado y tierno, y pudre presto, y tiene el pezón tanto tierno que por la mayor parte se cae toda, y al tiempo de la vendimia se ha de coger toda del suelo, y por eso quiere lugar enjuto, no airoso ni cerros muy altos. El vino destas es mejor que otro ninguno blanco, guárdase mucho tiempo, es muy claro, oloroso y suave. La uva dello para comer es de poco precio.*¹⁸

Frente al vino de uva Torrontés, existían los vinos de Vidueño (también aparecen mencionados en las fuentes como Verduño o Veduno), que no respondían a una variedad específica, sino a la mezcla de diferentes tipos de uvas blancas, razón por la que también se conocía como “vino de toda uva”. Las fuentes indican algunos cultivares concretos, que dependían de cada propietario, comarca e isla, como Listán, Vejeriego, Verdello o Verdejo, Salgés, Bastarda, Verdagudillo o Verdaguillo, etc., con los que se elaboraban “buenos vidueños” que eran consumidos a nivel local pero también exportados a diferentes mercados.

Junto con estos dos tipos de vinos, también se elaboraron los vinos de Romanías, muy populares en la región jerezana y muy demandados en Flandes e Inglaterra, especialmente en la década de 1540. Su elaboración era compleja y se llevaba a cabo en el norte de Tenerife. Siguiendo a Martínez Galindo:

“No se mencionan las cepas con las que eran producidos, pues su denominación no responde a ninguna casta de vid”¹⁹.

Para uvas de mesa, se preferían otras variedades, como la Moscatel, la Herrial (Ferral o Herral), la Turmas de gallo o la Lairén. Por otro lado, como se apuntó previamente, las uvas tintas eran minoritarias, pero en las fuentes se recogen algunas como la Negra molle y la Tinta mollar.

El vino de Malvasía

El vino de Malvasía fue el gran protagonista del comercio exterior y poseía unas características muy diferentes a los anteriores. En la documentación se diferencian habitualmente ambas categorías con expresiones como “que sean de toda uva excepto Malvasía”, lo que indica una clara diferenciación, marcada también por el carácter dulce y aromático de estos vinos.

La llegada de esta uva fue a través de la isla de Madeira, donde fue importada desde el Mediterráneo oriental. La Serenísima República de Venecia fomentó el cultivo y producción de estos vinos, como en la isla de Candia (Creta), de donde toma su nombre el cultivar Malvasía de Candia, siendo muy solicitados en el norte de Europa. En Canarias, experimentó una rápida propagación, alimentada por el colonato portugués, especialmente en las islas de Tenerife y La Palma. Como explicó Macías (2005), tanto esta uva como la Torrontés se cultivaron en las tierras cálidas, costeras e irrigadas, frente a las uvas de vidueño, que eran propias de las tierras de secano de las medianías.



Carta de venta y concierto entre el capitán Tomás Perera y Daniel Brudiel, mercaderes estantes en Tenerife. En ella Perera vende a Brudiel 67 cajas de azúcar por un total de 29.000 reales, incluyendo una cláusula de ajuste con vino (malvasía o vidueño) de la cosecha de 1617. AHPTF, PN 1534, 24 de noviembre de 1616. La Laguna.



Mapa de distribución de las principales variedades de uva en la isla de Tenerife durante el siglo XVI. Basado en Martínez Galindo (1998).

Con respecto a su volumen de exportación, un informe de la Real Audiencia de Canarias, fechado en el año 1640, se refiere a la cosecha de Gran Canaria del último trienio en unas 2.000 pipas de 25 arrobas cada una²⁰. De esta producción, continúa el informe, una décima parte era embarcada hacia los territorios americanos de la Corona, mientras que el resto se utilizaba en su gran mayoría para el consumo interno, salvo un pequeño porcentaje, que servía para nutrir a islas carentes de una producción sólida como Fuerteventura y Lanzarote.

A pesar de que se trataba de una producción considerable, suponía estadísticamente un volumen muy inferior si las comparamos con las 18.000 pipas de Tenerife del mismo trienio, de las que al menos dos terceras partes eran empleadas para la exportación hacia los clásicos mercados de Inglaterra, las Indias y las posesiones del imperio portugués en Brasil y Angola.

En Tenerife, la extensión de la vid sufrió un proceso similar al grancanario. Su producción se estabilizó



Grabado de Pierre Landry de la isla de Gran Canaria, publicado en la *Description de l'Univers* (París, tomo III, 1683) de Allain Manesson Mallet. Fuente: Biblioteca Nacional de Francia.

en un período más temprano que en la isla vecina, ya que, desde los primeros repartimientos realizados por el Adelantado Alonso Fernández de Lugo, hubo tierras encomendadas y dedicadas en exclusividad al cultivo de la vid.

En sus inicios, los principales centros de cultivo tras los repartimientos de tierras fueron San Cristóbal de La Laguna y el Valle de La Orotava, mientras que las zonas de mayor presencia acuífera y de regadíos quedaron para los ingenios azucareros. Pedro Agustín del Castillo señalaba en el siglo XVII que: “su principal comercio es de vinos generosos de malvasía, para las partes septentrionales, y vidueños para la América, sacando de ellos grandes cantidades de aguardientes”²¹. De La Laguna, Abreu Galindo determina que: “es fértil y abundante de pan y vino, y muchas frutas”²² a lo que añade que: “cárgase gran cantidad de vinos en esta isla”²³. Con respecto a La Orotava, Gaspar Frutuoso dice: “tiene esta villa de Orotava labradores ricos de pan, vino y azúcar”²⁴. A pesar de ello, el negocio vitivinícola se expandió por toda la isla, llegando a sustituir los grandes valles del azúcar por vinos, como sucedió en la zona de Icod de los Vinos. Del mismo modo, encontramos presencia de vid en Vilaflor de Chasna, El Sauzal, Daute, Los Realejos y Tegueste, entre otros puntos de la isla. Así, de este último lugar, Fray Alonso de Espinosa, en su *Historia de Nuestra Señora de Candelaria* señala que: “los dos Teguestes, nuevo y viejo, con sus viñas, han levantado cabeza, porque llevan suaves vinos, y buenos y muchos”²⁵.

El auge exportador del vino de Tenerife provocaría una sustitución completa de la caña de azúcar por los parrales y viñedos que llenaron y coparon todas las tierras tinerfeñas, imponiéndose por completo este negocio y cultivo a finales del siglo XVI frente a la caña dulce. La tipología vinática de Tenerife era similar a la descrita para Gran Canaria, pues las cepas cultivadas en el archipiélago fueron similares; un ejemplo es la Malvasía, con la que se elaboraba

el vino por idiosincrasia más extendido en las islas durante la Edad Moderna y el más demandado en los mercados internacionales.

4.4.2. Las antiguas islas de señorío: La Gomera, El Hierro, Lanzarote y Fuerteventura

Volviendo a las islas occidentales, tenemos los casos de La Gomera y El Hierro. Conservamos algunos datos sobre las zonas por las que se extendió la vid en La Gomera. La isla colombina, dentro de su escasez vinática, fue plantada de viñedos al norte y noreste de su geografía, ocupando laderas sin abancalar, de suelos arcillosos principalmente, aunque hubo otros tipos de terrenos por los que también se extendía esta planta. La calidad de este vino no era buena debido, entre otras cosas, al factor climatológico, ya que la isla no recibía el calor suficiente para que diese una buena maduración a la uva, por lo que los vinos eran de menor calidad que la de sus vecinos. En El Hierro, por su parte, el cultivo se situaba en zonas medias y bajas de Barlovento —Las Vegas, Tenecedra, El Monacal y Tesbabo—, y la de El Golfo —Tigaday y Frontera—, cuyo enclave se proveyó de estanques y lagares para el cuidado de los viñedos.

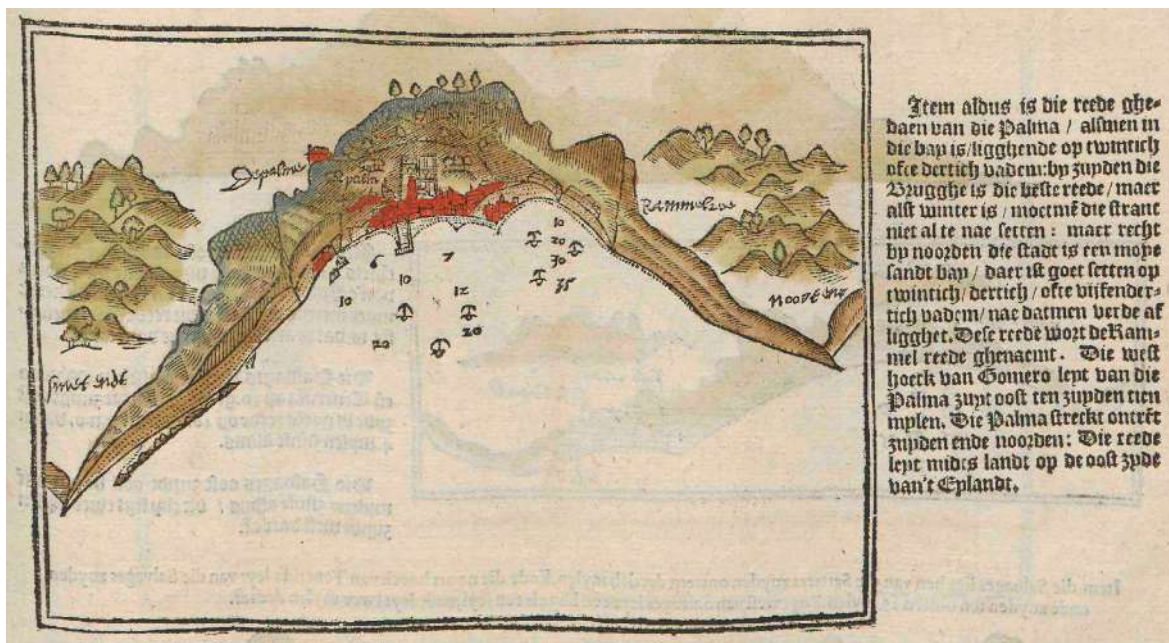
Además, la calidad de los vinos gomero y herreño fue inferior a los de La Palma o Tenerife, los cuales eran preferidos por los mercaderes extranjeros. Por otra parte, sí que conocemos más detalles sobre El Hierro. Según Thomas Nichols, los primeros viñedos se plantaron durante la primera mitad del siglo XVI al oeste de la isla por el inglés John Hill²⁶. Para el caso de La Gomera, nos quedamos nuevamente con el comentario de Leonardo Torriani: “hay poco vino, azúcar y trigo, porque la tierra no está cultivada”²⁷.

A pesar de ello, para el año 1640, en ambas islas se producía una cantidad de vino que probablemente satisfizo la demanda interna, ya que si El Hierro poseía aproximadamente una cosecha de 700 pipas, lo propio sucedía para La Gomera, donde la cantidad tan solo era superior en 40 pipas.

Por otro lado, de Lanzarote y Fuerteventura no tenemos muchas noticias sobre el cultivo de la vid. La pérdida documental acaecida en las islas por los diferentes ataques berberiscos que sufrieron a lo largo de la Edad Moderna ha preservado, en general, muy pocos registros y, en particular, del vino. Sin embargo, según los estudios llevados a cabo, en torno a los siglos XV y XVI, al estar bajo control señorial, el enfoque económico y agrícola estuvo influenciado por sus señores, los cuales se centraron en el cultivo del trigo, siendo el granero del archipiélago —suministraron especialmente a las tres islas de realengo, que fueron carentes de trigo durante toda la Edad Moderna— y en la exportación de la orchilla. Por todo ello, en estas dos islas el vino generalmente se importaba de los territorios que poseían un excedente en el propio archipiélago canario: Tenerife, La Palma y Gran Canaria.

4.5. El abastecimiento interno de las islas y su regulación

Aunque la mayor parte de los estudios de la historiografía canaria relativos al vino se han encauzado hacia la gran relevancia que tuvo el comercio exterior de este producto durante la Edad Moderna, no es desdeñable la importancia que tuvo su consumo interno en la vida cotidiana. Y es que durante los siglos de la



Representación de la bahía del puerto de Santa Cruz de La Palma, de Lucas Janz Waghenauer contenida en su obra *Thresoor der Zeevaert* (1596). Universidad de Utrecht. Los números indican la profundidad en brazas mientras que las anclas los sitios ideales para fondear.

Modernidad, el vino fue un mantenimiento esencial de la dieta peninsular y, por tanto, europea.

Por ello, teniendo todo esto en cuenta, el primer indicio del consumo del vino en Canarias se centraba en el abastecimiento interno de las islas, en especial hasta 1524-1526, momento en el que comenzó la exportación hacia América. Un ejemplo fehaciente de la importancia de estos vinos son los datos estipulados de consumo en 1525 y 1550 que nos ofrece el investigador Macías Hernández en las tablas 1 y 2.

En general, para estas anualidades, cada habitante de Canarias consumía de media 1,20 hectolitros de vino al año, es decir, 120 litros anuales. Si nos centramos isla a isla, según los datos de Macías Hernández, todas fueron similares en el consumo, aunque creemos que hay islas en las que realmente es difícil determinar este tipo de cálculos, pues Gran Canaria o La Palma, así como otras, sufrieron una gran pérdida documental para el siglo XVI —y más concretamente en estas primeras fechas— que hace arriesgada una conclusión en cuanto a aproximaciones fehacientes.

Tabla 1. Estimación del consumo de vino en 1525 en las islas según Macías Hernández (2007).		
Islas	Población	Hectolitros
Tenerife	7.500	9.000
Gran Canaria	8.500	10.200
La Palma	3.863	4.635,6
Lanzarote	574	689,2
Fuerteventura	766	918,9
La Gomera	850	1.020,5
El Hierro	505	606,3
TOTAL	22.559	27.070,4

Tabla 2. Estimación del consumo de vino en 1550 en las islas según Macías Hernández (2007).		
Islas	Población	Hectolitros
Tenerife	14.367	17.240
Gran Canaria	6.339	7.606,8
La Palma	6.084	7.300,8
Lanzarote	988	1.185,3
Fuerteventura	775	929,5
La Gomera	1.033	1.239,3
El Hierro	1.147	1.376,4
TOTAL	30.732	36.878,1

Un cuarto de siglo después, el consumo interno general de Canarias se mantuvo en los 120 litros anuales por habitante. En lo que se refiere a los datos específicos de cada ínsula, tampoco varió demasiado, pues el autor establece la misma media a todas las islas, más allá de las modificaciones de aumento o descenso de la población y su respectiva subida o bajada en la cantidad de vino consumida. Sí que es destacable, y directamente correlacionado con el auge del vino, que las dos islas que tuvieron un mayor peso en el negocio vitivinícola, Tenerife y La Palma, se beneficiaron de un aumento de población considerable, del 91 % y 58 % respectivamente, lo cual nos indica que la calidad de estos vinos y la importante comercialización de estos hacia Europa, África y América atrajo el interés de los nuevos residentes tinerfeños y palmeros.

Por todo ello, en las islas se desarrolló un importante tráfico interinsular de abastecimientos y mercancías que incluía productos como cereales, carne, productos textiles, y también vino. La Palma y Tenerife tuvieron generalmente vino suficiente para autoabastecerse, y prueba de ello es que, al menos durante el siglo XVI, en la primera de estas islas no se produjo exportación alguna. Como ejemplo, existieron en La Palma disposiciones relativas a la prohibición de importación de vino sin la autorización expresa del municipio, como la de 1586, en la que se penaba con una sanción de 5.000 maravedíes, o en 1611, donde la misma irregularidad estaba penada con 10.000 maravedíes. Incluso dentro de las sesiones del Cabildo insular, como la del 10 de diciembre de 1563, se exigía que no se permitiese la entrada de vinos foráneos para el abastecimiento interno; otro ejemplo se produjo en 1590, cuando Gaspar de Olivares Maldonado, regidor del concejo vinculado a las principales familias del territorio —al

estar desposado por Esperanza Temudo de Iliarco, hija del portugués enriquecido originario de Leiria, Juan Luis Temudo—, establecía que:

—

*Gaspar de Olivares Maldonado, regidor dixo que por previllegio antiguo que esta isla tiene del emperador y Rei nuestro señor de gloriosa memoria no pueden entrar en esta isla vino de ninguna parte de fuera desta por el daño que a la isla se sigue y lo propio que tiene la dicha isla para el Juzgado de las Indias de su magestad los navios que desta isla se despacharen para las Indias del Rei nuestro señor no pueden llevar vino si no fueren de los frutos destas islas.*²⁸

En Tenerife, desde inicios de la centuria existieron también disposiciones concernientes a la protección del vino local frente a las importaciones, como la que se refleja en la reunión del Cabildo de 29 de septiembre de 1501, pero la escasez de años como 1512, 1518 o 1519 determinó que el Concejo no tuviese más remedio que permitir la introducción de vinos producidos fuera del territorio tinerfeño. A pesar de ello, la prohibición de importar vino foráneo volvió a reintroducirse entre las ordenanzas de la isla, de tal forma que, en las primeras recopilaciones de la segunda mitad del siglo XVI, esta determinación ya se encontraba plenamente aceptada. Prueba de ello es el acuerdo que en 1532 se estableció por parte del Concejo insular, señalando:

—

Que porque la tierra mejor se pueble e hagan muchas viñas mandan que hasta el día de Carrastollendas [sic] primero que viene dende en adelante no se vendan vino de fuera de la ysla, ni ningún diputado los ponga

Los Cabildos y sus regidores regularon la producción y el comercio del vino en cada isla. Su principal preocupación fue garantizar su abastecimiento, al ser un producto esencial en la vida cotidiana.

*para vender abiéndolos de la tierra, saluo si otra cosa paresçiere a la Justiçia e Regimiento, y por esto se a enpedido traer vinos de fuera.*²⁹

Esta situación también se produjo en La Palma, territorio en el que, de manera similar, se implantaron políticas de carácter proteccionista que imposibilitaban la traída de vinos cuando existía remanente interno. A todo ello, también se sumó el apoyo que, en años como 1516, desde el Concejo tinerfeño se manifestó en las sesiones municipales, destacando “el favor que deben haber los vecinos e pobladores para animallos a que planten muchas viñas, para que la isla no tenga necesidad de vino de fuera parte, pues a Dios loores que la isla es tan fértil que se pueden plantar muchos vinos”³⁰.

Al menos para Gran Canaria, Tenerife y La Palma, en sus ordenanzas municipales existían algunos epígrafes relativos a la protección de la producción interna del vino antes de su exportación. Inicialmente, el

Cabildo de cada territorio insular era el encargado de asegurar el abastecimiento de los mantenimientos básicos para el consumo de la población, así como eran los propios regidores de los respectivos concejos quienes marcaban el precio de estos productos, generalmente en su papel de diputados bimensuales, como acontecía con el vino de consumo interno. Incluso en ordenanzas como las de La Palma existía una disposición relativa a que “ninguna persona pueda hacer mosto en los lagares sin cubrirlos por arriba, so pena de perder el vino que tuviere en ellos y 3000 maravedíes”³¹.

Para el caso de Gran Canaria, tras la finalización de la conquista, existen referencias relativas a algunas tierras en las que se comenzó a cultivar la vid, incluso antes de la finalización del siglo XV. Sin embargo, en las décadas posteriores, la dedicación de las principales tierras de cultivo a la caña de azúcar, y la importación una notoria cantidad de vino desde Andalucía, e incluso desde la isla de Madeira, son pruebas fehacientes de que la producción de esta isla debió ser muy inferior a la de Tenerife y La Palma, ya que ni siquiera satisfacía el autoabastecimiento. De hecho, en alguna ocasión, en la década de 1510, las autoridades de Gran Canaria también importaron vino procedente de Tenerife, donde la actividad agrícola vitivinícola ya se encontraba mucho más desarrollada. A pesar de ello, autores como Lobo Cabrera realzan la importancia que tuvo la producción y comercio vitivinícola en Gran Canaria, especialmente durante el siglo XVII, a pesar de que no alcanzó el nivel exportador de Tenerife ni de La Palma.

La amplia obtención vitivinícola de la que dispuso La Palma desde los primeros decenios del siglo XVI

hizo que se constituyese como una de las primeras islas en las que el consumo interno quedó abastecido con la producción interna. Prueba de la gran cantidad de producción de la que disponía la isla son las referencias aportadas por cronistas como Gaspar Frutuoso o el inglés Thomas Nichols. Sin embargo, existieron años, tales como 1587, en los que la producción fue escasa, habida cuenta de los devenires de la climatología adversa:

—
*Que esta isla fue muy sutil y frutífera de mantenimientos y que por ser tierra mui rodada con las aguas y temporales que a hecho en los años atrás se a ydo robando la tierra e ydo a la mar por lo qual todas las heredades que daban mucho vino no dan de algunos años a esta parte el diesmo del vino que solían dar.*³²

En las ordenanzas de la isla existía un ingente volumen de disposiciones relativas a que el abastecimiento de vino se ampliase a todos los núcleos poblacionales del territorio, así como a la necesaria licencia del Cabildo —y del fiel de las imposiciones, oficial concejil encargado de ese cometido y de elección anual— para la venta por parte de los taberneros y vecinos de la isla. Incluso las ordenanzas municipales estipulaban la medida y volumen que debía tener una pipa de vino: “que cada pipa de vino tenga 12 barriles, cada barril 11 azumbres, so pena de perderla el tonelero con más 1000 maravedíes”³³.

Al menos para La Palma, la marca que con frecuencia se utilizó para la venta interna del vino y otros productos como el aceite fue el “cuartillo”, por lo que la promulgación del precio por parte del Concejo quedaba establecida por esta medida. Con respecto a



Retrato de Diego de Ordás (1480-1532), publicado en *Historia General de los hechos de los castellanos en las Islas i tierra firme del Mar oceano* (1601) de Antonio de Herrera y Tordesillas.



Imagen actual de la Fortaleza de Santa Catalina, Santa Cruz de La Palma (1554-1560). Fotografía de Iván Vieito-Adobe Stock.

Tenerife, lo más frecuente durante la primera mitad del siglo XVI fue la utilización del “azumbre” como medida fundamental. Precisamente con respecto al precio, recientes estudios demuestran que, en algunas islas, como por ejemplo La Palma, durante la segunda mitad de la misma centuria osciló principalmente entre los 8 y los 14 maravedíes el cuartillo.

En las islas de señorío, la producción de vino fue mucho más limitada, suponiendo en el volumen de todo el archipiélago un porcentaje poco relevante, aunque en lugares como El Hierro y La Gomera, que poseían algunas cepas desde la finalización de la conquista, la cantidad producida en sus respectivos territorios insulares usualmente satisfizo el abastecimiento interno de sus habitantes. Además, en Lanzarote y Fuerteventura, el cultivo durante este período fue prácticamente testimonial, teniendo que importar, al menos hasta el siglo XVIII, gran parte del abastecimiento interno de vino que se consumía en la isla.

Pero más allá de la producción vitivinícola para el consumo interno, el vino canario también sirvió para avituallar la mayor parte de los navíos que recalaban en las islas para posteriormente proseguir su viaje hacia los territorios americanos de la Corona. Un caso paradigmático se produjo en 1530, cuando, a pesar de estar prohibida su exportación, mediante cédula del rey Carlos I, el Concejo tinerfeño autorizó a Diego de Ordás, capitán del río de Marañón, para que cargase 25 botas de vino con el fin de aprovisionar a la armada que se dirigía con destino a América, a pesar de la disconformidad de alguno de los regidores, como fue el caso de Francisco de Lugo³⁴.



Retrato de Felipe IV, ca. 1656. Óleo de Diego de Velázquez. Real Academia de Bellas Artes de San Fernando.

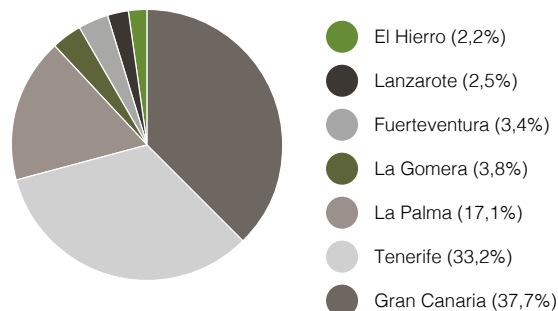
Por otro lado, en las islas, tanto el consumo interno de vino como su exportación estaba gravado con la “sisa del vino”, un impuesto indirecto autorizado por la Corona y que recaía sobre la venta de productos como el vino y el aguardiente. Existe documentación que atestigua que, desde la primera mitad del siglo XVI, la Corona concedió este recurso a Tenerife, La Palma —y probablemente Gran Canaria— para financiar cuestiones defensivas como la construcción o remodelación de fortalezas, los salarios de los artilleros y otros gastos emanados de la política defensiva llevada a cabo por los Concejos insulares, máximas autoridades municipales en cada una de las islas y que contaban con autonomía militar para la defensa hasta la creación de la Capitanía General de Canarias. Como ejemplo, esta sisa le fue concedida

a La Palma mediante Real Cédula de 8 de octubre de 1539³⁵, mientras que a Tenerife le fue otorgada en 1544 hasta una cantidad máxima de 5.000 maravedíes³⁶.

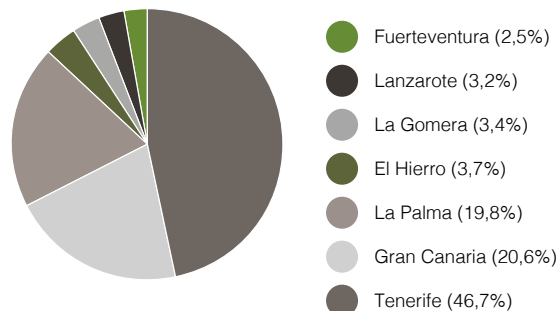
En la segunda mitad del siglo XVI, el rey extendió —mayoritariamente cada cuatro años— la concesión de esta sisa, que generalmente cubrió una parte de los gastos defensivos de La Palma, Tenerife y presumiblemente Gran Canaria. Existen muchas evidencias al respecto; tomando como ejemplo la isla de La Palma, en 1554, el Concejo insular aludía a la “impusición en el vino para pagar lombarderos y pólvora y munición y pertrechos de guerra”³⁷; nuevamente, mediante una Real Cédula de 9 de marzo de 1580 se determinaba “que el vino atavernado se eche por ynpusiciones hasta quatrocientos ducados a efeto de pagar a lombarderos y municiones de las fortalezas”³⁸. En 1594, la contratación y el salario del artillero Juan Luis Fresco se sufraga con “los maravedíes de la sisa del vino aquartillado que son para la paga destos gastos”³⁹.

Fue tal la importancia de este impuesto derivado del consumo del vino que, en las ocasiones en las que la Corona se demoró en conceder la prórroga de la licencia, los Cabildos se vieron obligados a utilizar tales fondos para pagar los elementos defensivos del territorio. Como ejemplo, en 1591 se produjo un intenso debate dentro del Concejo de La Palma entre el teniente de gobernador, Luis Yáñez Osorio, y los regidores, ya que el primero se oponía a su recaudación y gasto sin la preceptiva autorización real. Durante todo el conflicto, la posición de los regidores fue abiertamente defendida por el Capitán General de Canarias entre 1589 y 1594, Luis de la Cueva y Benavides. En primer término, la posición del teniente tuvo preeminencia,

y la isla no tuvo fondos para abonar el salario a los artilleros, lo que supuso que estos dejaran sus funciones en pleno conflicto de la Guerra Anglo-española en el Atlántico. Sin embargo, debido a “la necesidad



Distribución de exportaciones por isla (1525). Fuente: Macías Hernández (2007).



Distribución de exportaciones por isla (1550). Fuente: Macías Hernández (2007).

y falta de recursos propios que esta isla tenía para poder pagar a los dichos lombarderos⁴⁰, el siguiente oficial de Justicia, Luis Sarmiento, autorizó el gasto de este impuesto indirecto sin tener la aprobación del rey desde junio de 1591 hasta marzo de 1594, cuando finalmente arribó a la isla la merced real para continuar disponiendo de ellos⁴¹. Finalmente, para el año 1597, la Corona concedió una nueva licencia para explotar este recurso por parte del Concejo, aunque ampliando la prerrogativa hasta una década.

La supresión de la Capitanía General de Canarias en 1594, y que tan solo había sido creada un lustro antes, supuso que los concejos insulares volviesen a tener competencia absoluta para el uso de la sisa del vino con fines militares, siempre con la preceptiva autorización real. Sin embargo, esta concesión volvió a ser administrada por un Capitán General de Canarias desde 1629, año en el que el rey Felipe IV decidió volver a aunar todos los esfuerzos defensivos del archipiélago en un solo mando, el cual, además, también asumía la Presidencia de la Real Audiencia de Canarias.

4.6. Puesta en explotación y primer comercio interinsular del vino

El comercio interinsular fue el más importante de las islas, siendo protagonizado por los productos primarios, necesarios para la subsistencia y desarrollo de las poblaciones canarias del siglo XVI. Este dato es especialmente importante si tenemos en cuenta que, durante los siglos de la Modernidad, el consumo de vino era fundamental en la dieta cotidiana de los habitantes de las islas.

Este comercio interinsular desempeñó, desde sus inicios, un papel significativo en la exportación vinícola. Ya en 1525, desde Tenerife se registra el envío de 25 botas de vino a Gran Canaria, gestionado por Cristóbal de Ponte. Posteriormente, entre 1538 y 1539, el Concejo tinerfeño otorgó tres licencias adicionales para exportar un total de 100 botas hacia el mismo destino, beneficiando a Gonzalo Rodríguez, de origen gallego; Pedro de Ponte, vecino de Garachico; y Domingos Pires, residente en La Rambla.

A partir de finales de la década de 1530, los envíos hacia Gran Canaria se registran de manera sostenida hasta el final de esta primera mitad de siglo, representando un porcentaje equivalente al de los destinados a Flandes, aproximadamente un 9 % del total. Una particularidad de estas exportaciones, frente a las dirigidas a otras regiones, es la especificación del número exacto de botas o pipas en cada embarque. Estos envíos oscilaban entre 20 y 70 pipas, con un promedio de 40 por fletamento, acumulando un total de 431 pipas entre 1539 y 1550. Si se suman a las 125 botas autorizadas mediante licencias del Concejo, el total asciende a 556 entre 1525 y 1550 para Tenerife. Sin embargo, como ocurría con otros destinos, los volúmenes reales de vino exportado fueron mayores, tal como lo evidencian las deudas pagadas en vino por los vecinos de Tenerife a los de Gran Canaria, incluidas aquellas relacionadas con los servicios de procuradores de la Real Audiencia de Canarias.

Uno de los aspectos más relevantes era la adquisición de vino por parte de mercaderes y residentes en Gran Canaria, que viajaban a Tenerife para completar sus cargamentos destinados a otros mercados. Un ejemplo notable es la transacción realizada en 1542 por Juan

12 doblas. Por tanto, la mayoría del vino exportado desde Tenerife tenía como propósito complementar los limitados excedentes grancanarios, permitiendo que la producción local abasteciera el consumo interno y, en algunos casos, fuera exportada.

En Gran Canaria, los principales puertos de destino del comercio vinícola fueron dos: el puerto de Las Isletas y el de la caleta de la ciudad, conocida posteriormente como Triana, donde más tarde se establecería el



A hand-drawn map of the island of Sicily, showing its coastline, major rivers, and internal features. The map is oriented with North at the top. Key locations labeled include 'Syracusa' at the top, 'Messina' at the bottom, 'Catania' on the right, and 'Palermo' on the left. The map also shows the 'Stretto di Messina' (Strait of Messina) at the bottom, the 'Canale di Sicilia' (Sicilian Channel) on the right, and the 'Golfo di Palermo' (Gulf of Palermo) on the left. A compass rose is located in the bottom left corner, and a scale bar is in the bottom right corner.

Representación de la isla de La Gomera por parte de Leonardo Torriani. Publicado en *Descripción e historia del reino de las Islas Canarias* (1588). Fuente: Biblioteca General de la Universidad de Coimbra.

embarcaciones allí fondeadas, siempre que las condiciones climáticas lo permitieran. En caso contrario, esta operación se realizaba en Triana. Una situación excepcional fue el envío de 50 botas a los puertos de Sardina y Las Barcas, en el noroeste de Gran Canaria, un destino poco frecuente que se explica por la residencia del mercader exportador Francisco Díaz en la localidad de Guía, cercana a dichos puertos.

Por su parte, los puertos de Arrecife en Lanzarote y de Pozo Negro en Fuerteventura fueron el destino de aproximadamente el 3,6 % de los fletamentos y el 11,5 % de las compañías establecidas entre 1525 y 1550. La escasez de vinos en estas islas hacía imprescindible su suministro desde Tenerife y La Palma, lo que además facilitaba el intercambio por esclavos, caballos, cal, sal y cereales. Los cargamentos registrados oscilaban entre 18 y 40 botas, mostrando una correlación entre los fletamentos documentados y las compañías otorgadas en la isla, sumando un total de 126 botas, incluidas aquellas procedentes de compañías no reflejadas en los fletamentos.

Por su parte, las islas occidentales de señorío, La Gomera y El Hierro, también fueron abastecidas con vinos tinerfeños, según se deduce de las compras periódicas realizadas por sus vecinos y comerciantes, especialmente en Garachico, puerto destacado por su importancia comercial y su proximidad hasta inicios del siglo XVIII. De su gran relevancia da fe Gaspar Frutuoso al señalar que: “a esta villa de Garachico viene gran escala por tener buen puerto, en que se cargan muchos vinos y azúcares que en esta parte del Norte hacen para enviar a las Indias, a Flandes y a Inglaterra”⁴².

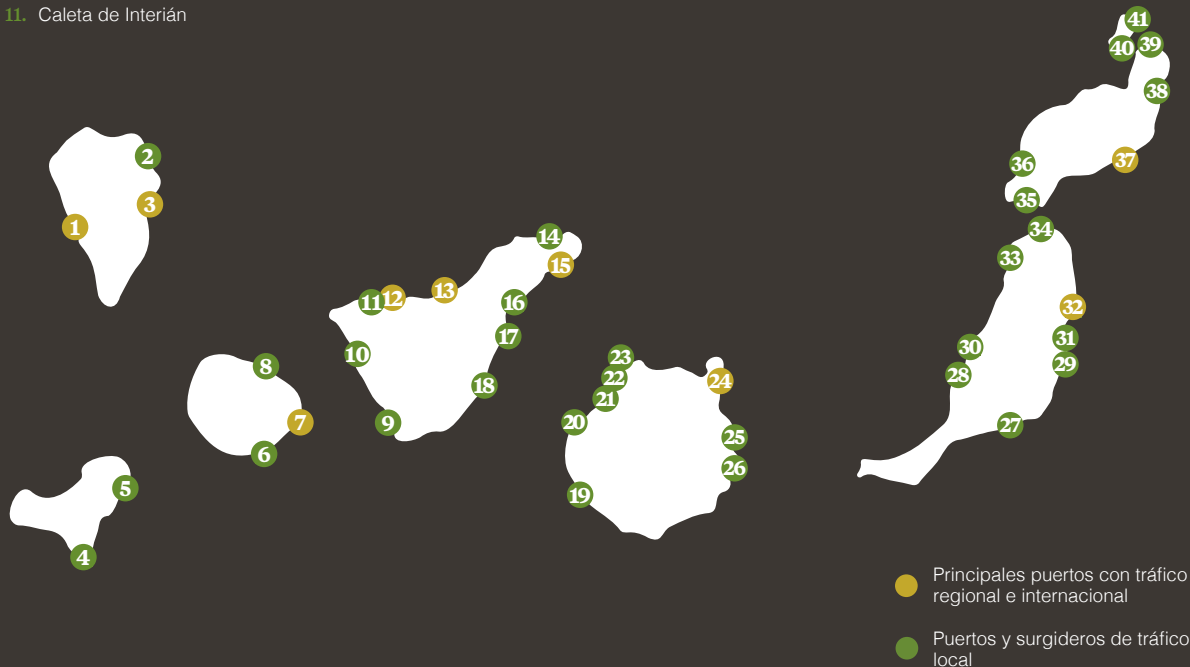
Este comercio se complementó con las actividades de los residentes locales, como el escribano público Antón Martín o el hacendado Juan Clavijo, quienes enviaban y comercializaban vinos desde el propio puerto. Sin embargo, los registros documentan un único fletamento hacia La Gomera en 1550, consistente en 10 botas transportadas en una barca. Este tipo de embarcación, de pequeño tamaño, parece haber sido el más empleado en estas rutas debido a su disponibilidad y capacidad para operar en calas de menor envergadura. No obstante, el volumen total de vinos documentado para La Gomera y El Hierro es reducido, sumando apenas 16 botas entre fletamentos y compañías.

Estas compañías comerciales eran sociedades creadas por dos o más miembros que se unían para comerciar productos entre distintos destinos, invirtiendo un capital financiero inicial con el que daba inicio tal empresa. Por otra parte, el fletamento se refería al contrato mediante el cual un comerciante, una compañía comercial o incluso un Estado alquilaba un barco para transportar mercancías o personas a cambio de un pago. Era una práctica común en la era de las exploraciones y el comercio colonial, especialmente en rutas entre Europa, América, África y Asia.

Por otro lado, desde la óptica de La Gomera y El Hierro, encontramos otros productos que se comerciaron con Tenerife y La Palma. En el primer cuarto del siglo XVI, las exportaciones desde La Gomera registradas en los protocolos notariales se concentraban casi exclusivamente en productos ganaderos, especialmente quesos y ganado. En 1523, los quesos se vendían a un precio de 700 maravedíes por quintal.

Principales puertos y surgideros canarios durante el Antiguo Régimen

1. Tazacorte
2. Puerto Espíndola
3. Santa Cruz de La Palma
4. La Restinga
5. Puerto de La Estaca
6. Playa Santiago
7. San Sebastián de La Gomera
8. Hermigua
9. Puerto de Los Cristianos
10. Puerto de Santiago
11. Caleta de Interián
12. Garachico
13. Puerto de la Cruz
14. Taganana
15. Santa Cruz de Tenerife
16. Candelaria
17. Puertito de Güímar
18. Porís de Abona
19. Puerto de Mogán
20. La Aldea
21. Las Nieves (Agaete)
22. Juncal
23. La Sardina
24. Las Palmas de Gran Canaria
25. Melenara
26. Gando
27. Gran Tarajal
28. Amanay
29. Pozo Negro
30. La Peña
31. Caleta de Fuste
32. Puerto Cabras (Puerto del Rosario)
33. Tostón
34. Corralejo
35. Playa Blanca
36. Janubio
37. Arrecife
38. Arrieta
39. Órsola
40. Caleta de Sebo
41. Pedro Barba



En el primer semestre de 1574, según el único registro aduanero conocido para Tenerife en el siglo XVI, se documentó la entrada al puerto de Garachico de diversas mercancías provenientes de La Gomera, principalmente relacionadas con la ganadería.

En cuanto a las exportaciones desde Garachico hacia La Gomera, predominaban los tejidos, acompañados ocasionalmente de pequeñas cantidades de vino. Este patrón comercial refleja un intercambio asimétrico, donde La Gomera se especializaba en productos ganaderos y Tenerife ofrecía bienes manufacturados y de mayor valor añadido. En El Hierro, las exportaciones estuvieron dominadas por productos ganaderos, configurando un perfil exclusivamente pecuario.

Por otro lado, las importaciones hacia la isla consistían principalmente en tejidos, aunque también se introducían otras mercancías diversas. No obstante, las compañías comerciales no se limitaban siempre a un simple intercambio de productos. Un caso ilustrativo es el acuerdo establecido en 1550 entre Juan Clavijo y Antonio de Castro, residentes en Daute, y Juan Martín, ovejero al servicio de Pedro de Ponte. En este convenio, Juan Martín viajaba a El Hierro con mercancías como vino, lienzo y dinero, con el objetivo de adquirir 1.000 corderos. Estos serían destinados a La Dehesa, un terreno arrendado por Clavijo, donde se contratarían pastores para su cuidado. Una vez que los animales alcanzaran el estado adecuado, serían trasladados a Tenerife. Este ejemplo refleja la complejidad de las relaciones comerciales de la época, caracterizadas no solo por el intercambio directo, sino también por acuerdos estratégicos que combinaban inversión, gestión de recursos y comercio interinsular.

Por otra parte, de El Hierro se extraían cereales que se destinaban principalmente a Tenerife, Gran Canaria o La Palma. Según los registros disponibles, El Hierro destacaba como la isla con mayores exportaciones de estos productos, especialmente de cebada, aunque en algunos casos no se especifica el tipo de grano exportado. De hecho, en 1580, el gobernador Alonso de Espinosa ofrece desde El Hierro al Concejo de La Palma cualquier exportación de cereales, dada la abundancia de la cosecha de aquella anualidad:

—

*En este ayuntamiento el señor teniente dio razón como Alonso de Espinosa, gobernador de la ysla del Hierro le a escrito que dará saca en la dicha ysla del Hierro para esta hasta cantidad de dos o tres mil fanegas de todo pan.*⁴³

Este patrón subraya la importancia de El Hierro como proveedor agrícola dentro del comercio interinsular de la época. Precisamente, con respecto a la exportación de cereal herreño a La Palma, en la segunda mitad del siglo XVI se producen envíos fundamentalmente de centeno, como lo demuestran las 760 fanegas que arribaron a La Palma en 1580, adquiridas por Baltasar Hernández de Los Llanos. En 1597, volvieron a llegar 200 fanegas de centeno, que en este caso había adquirido el depositario general y regidor Diego de Guisla para suministrar a la población de su hacienda en Los Sauces.

Sin embargo, en lo que respecta al comercio de vino, se dispone de dos registros que nos hablan de importaciones de este producto desde Tenerife hacia La Gomera durante el siglo XVI. Además, existe un registro de exportación de vino desde Hermigua,

en La Gomera, hacia Lanzarote. Estos datos reflejan una dinámica comercial limitada pero significativa en el intercambio de este producto entre estas islas.

En lo que respecta a La Palma, los pocos datos que tenemos para las décadas centrales del siglo nos arrojan los siguientes ejemplos de intercambio con las otras islas. Encontramos un primitivo enlace comercial entre Tenerife y La Palma en 1511. El flete refleja que Juan Clavijo debe 4.450 maravedís al tinerfeño Juan Méndez del resto de un contrato de 7 pipas de vino. Se obligaba a pagarle esta cantidad por el día de San Juan de dicho año, o antes si vendiese las pipas de vino y los 9 cascos de botas que le tenía que enviar desde La Palma.

Una de las islas que importó mayores cantidades de vino palmero fue Gran Canaria. Esto se debe, entre otros motivos, a la gran producción azucarera gran Canaria, cuyo negocio fue su principal sustento durante la primera mitad del Quinientos. Ello le hizo tener que recurrir al resto del archipiélago para abastecerse en los momentos de necesidad de lo que carecía. Por ello, en 1553 se exportaron hacia Gran Canaria 40 pipas de vino por parte de Diego de Castro, el cual le hizo entrega a Pedro de la Barrera en Las Isletas. En 1555 sucedió algo similar; el mercader Antonio Hernández Vizcaíno, vecino palmero, concertó con Diego de Solís, también palmero, llevar 63 pipas de vino desde el puerto de Santa Cruz de La Palma a Gran Canaria.

Por otro lado, las conexiones entre La Palma y El Hierro no se detuvieron pero fueron esporádicas a lo largo del siglo XVI. En esta relación económica interinsular observamos un aliciente muy marcado, y es el tipo

de intercambio que supuso el mercado herreño y palmero para ambas islas. La Palma le sirvió a El Hierro como un gran centro del que obtuvo principalmente textiles, que fue la mercancía que más se exportó. A esta le siguió el vino, que fue el segundo producto que más se envió a territorio herreño. Además, ambos géneros se utilizaron como moneda de cambio, pues encontramos que en algunas ocasiones se trajeron de vuelta diferentes artículos, tales como miel, cera o lana, probablemente relacionados con el consumo local de estos. Un ejemplo de ello lo encontramos en 1558, fecha en la que Jordán Pérez exportó a puertos herreños 7 pipas de vino, 5 bueyes, 4 asnos y 2 caballos, teniendo todo ello un valor de transacción de 50.000 maravedís.

En general, este comercio interinsular lo que nos muestra principalmente es que los intercambios mercantiles del vino estaban destinados al abastecimiento de las islas que gozaron de una menor producción vitivinícola. De hecho, se observa que las islas con mayor producción de vino (La Palma, Tenerife y Gran Canaria) enviaron mayores cantidades de estos vinos al resto de islas (Lanzarote, Fuerteventura, La Gomera y El Hierro), y también entre ellas mismas, con el objetivo de obtener productos de intercambio que demandasen para el consumo, creando así un circuito de suministros regional basado sobre todo en la obtención de cereal y vino.



Dibujo a plumilla del ataque de Drake a la isla de Gran Canaria, con detalle del puerto de Las Palmas, 1595. Archivo General de Simancas.



Portulano de Guillermo Levasseur, ca. 1601. Library of Congress.



Capítulo 5

Auge y esplendor del comercio exterior del vino canario (siglos XVI y XVII)

Luis Francisco Cumplido Mancera
Sergio Hernández Suárez

Tanto su situación geográfica idónea como su reciente conquista por parte de la Corona de Castilla determinaron que, desde el inicio de las transacciones comerciales entre la Península Ibérica y América, Canarias constituyese un lugar idóneo para realizar las escalas pertinentes antes de emprender la larga navegación hacia los nuevos territorios americanos de la Corona. A ello contribuían también los vientos que, desde el archipiélago, facilitaban la travesía, pero que, paradójicamente, imposibilitaban el regreso siguiendo la misma ruta, siendo más sencilla la del archipiélago de las Azores, ubicadas más al norte, lo que llevó a autores como Pierre y Huguette Chaunu a bautizarlas acertadamente como *Les Canaries des retours*.

Por tanto, el descubrimiento de América y la apertura de esta nueva ruta comercial supusieron un gran impacto para todo el sistema comercial castellano y en especial para el sur peninsular e insular, como fueron los casos de la Baja Andalucía y Canarias. Las primeras regulaciones comerciales se hicieron desde los inicios de la navegación transatlántica, ya que desde 1495 estuvo reglado el comercio a través de licencias que se concedieron a los navíos para partir desde Cádiz, puerto desde el que se organizó todo el entramado indiano hasta la instalación de la Casa de la Contratación en Sevilla en 1503. Posteriormente, en 1535 se establecería en Cádiz un Juzgado de Indias, que actuó como oficina delegada de la institución de registro sevillana, y que serviría como modelo para la creación del primer Juzgado de Indias para todo el archipiélago canario, con sede en La Palma, en el año 1564.

Esta red mercantil, a su vez, amplió sus hilos hasta Canarias, pues por estas mismas fechas ya salieron

barcos desde las islas hacia América. Este fue el caso de varios navíos que partieron de La Gomera en la década de 1490 cargados con algunas cabezas de ganado con las que abastecer de alimento a los nuevos pobladores españoles e indios americanos.

Tras la creación de la Casa de la Contratación en 1503, se ordenó que Canarias quedase administrada bajo el paraguas de este organismo indiano situado en la ciudad del Guadalquivir, así como las relaciones con Berbería, cuya decisión regia provocó la vinculación irrompible de América y el archipiélago para el resto de la Edad Moderna.

Así, las Afortunadas comenzaban a tener tratos con la otra orilla del Atlántico, lo que les reportó importantes beneficios económicos para los isleños. A inicios del siglo XVI se le fueron ampliando los privilegios, como sucedió con la concesión de las reales cédulas de 1508 y 1511, las primeras que permitieron —tras la creación de la Casa de la Contratación— comerciar directamente con Indias desde las islas, sin depender de los navíos andaluces que recalasen y fletasen en ellas. Por tanto, según autores como George F. Steckley, el archipiélago dejó de ser un mero lugar de avituallamiento de los navíos que se dirigían hacia América para tomar la iniciativa en pro del envío de sus principales productos de exportación: el azúcar y posteriormente el vino.

5.1. El azúcar, predecesor del esplendor comercial vinícola

Tras la finalización de la conquista en 1496 se comenzó a implantar el que sería durante las primeras

décadas del siglo XVI el principal motor económico de las islas: el azúcar, el primer producto global de Canarias y el “culpable” de que el archipiélago se conociera en todo el mundo occidental. La mejor forma de expansión económica que tuvieron disponible las Canarias fue a través de la puesta en explotación de sus tierras volcánicas, de gran productividad, canalizándose hacia la exportación los cultivos que protagonizaron el paradigma agrario. De este modo, tuvieron un desarrollo agrícola y mercantil que fue su principal negocio y mecánica de evolución.

La caña dulce se introdujo en las islas a finales del siglo XV procedente de Madeira, siendo los primeros ingenios construidos por maestros portugueses que enseñaron en el archipiélago la forma de desarrollar la industria azucarera. Con posterioridad, desde las islas Canarias se extendió el cultivo de la caña dulce a las Antillas castellanas en las décadas de 1520 y 1530, cuyo azúcar antillano, junto al africano y brasileño, fueron los grandes rivales del canario durante toda la segunda mitad de la centuria.



Restos del ingenio azucarero del Picacho, Telde (Gran Canaria). Archivo de Fotografía Histórica de Canarias. FEDAC-Cabildo de Gran Canaria.

Las primeras islas que basaron su desarrollo en este producto fueron Tenerife, Gran Canaria, La Palma y La Gomera, dando así comienzo al primer ciclo económico del archipiélago. De estos ingenios se extrajeron los llamados azúcares blancos, que eran los destinados al comercio de exportación, mientras que otros azúcares de menor calidad se usaban para el consumo local. Este cultivo fue desarrollado de una forma eficaz, ya que a mediados del siglo XVI cada isla de realengo contaba con un buen número de ingenios azucareros, cuestión que les permitió sostener un importante mercado exportador hacia Europa.

El apogeo del azúcar perduró hasta finales del siglo XVI. Esto se debió a que otras zonas geográficas de gran producción azucarera como el Caribe, Brasil y África terminaron acaparando los negocios internacionales según avanzaba la centuria, lo que imposibilitó al azúcar canario competir en los mercados europeos y, en consecuencia, entorpeció la continuidad del negocio en el archipiélago. Esto provocó que progresivamente se comenzase a sustituir la caña de azúcar por la vid, pues ambos cultivos convivieron durante el siglo XVI y parte del siglo XVII, momento en el que el negocio vitivinícola se impuso definitivamente.

De hecho, en las Cortes de Madrid, convocadas por Felipe II en 1573, varios emisarios hicieron llegar al rey la información relativa al declive de las plantaciones de la caña de azúcar, fundamentalmente porque este producto estaba perdiendo la batalla de precios con respecto al azúcar producido y cultivado en Sudamérica y las islas del Caribe, entre las que destacó enormemente la producción de Cuba. En su lugar, dice el informe, estaba floreciendo un nuevo cultivo agroexportador que comenzaba a

otorgar importantes ganancias entre las élites insulares, y que, de momento, era muy apreciado por su sabor y su capacidad de resistencia al movimiento de los navíos que se dirigían tanto a Europa como a América: el vino.

5.2. La consolidación del vino como producto principal de exportación

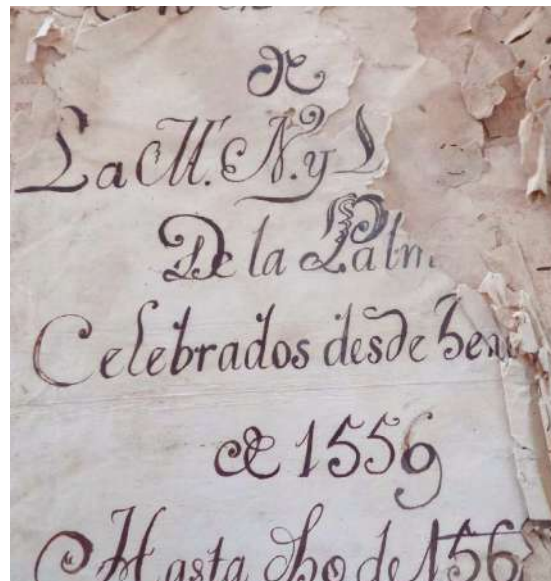
El segundo ciclo económico de Canarias fue el correspondiente al cultivo y explotación de la vid. En el primer tercio del siglo XVI, y en especial desde 1530 en adelante, el auge del comercio exportador del vino y el comienzo de las crisis periódicas del azúcar, junto a la fuerte competencia en los mercados internacionales, fueron los detonantes que iniciaron un proceso paulatino de sustitución de la caña dulce por la vid a lo largo de toda la centuria. Tal cuestión derivó en el reemplazo de ingenios por viñedos como ocurrió en Tenerife en la zona del valle de Icod en 1535, en Gran Canaria en el ingenio de la Angostura en 1560, o como ocurrió en La Palma en la hacienda de Los Sauces en el último cuarto del siglo XVI.

Aunque la mayoría de las islas quedaron beneficiadas con las enormes ganancias que reportaba este cultivo y su exportación, sin duda alguna, Tenerife fue la más beneficiada, por ser la que más producción exportaba anualmente. Esta situación derivó en que, si bien Gran Canaria ocupó la supremacía política y económica durante el primer siglo después de la conquista, desde finales del siglo XVI, y, sobre todo, inicios de la centuria siguiente, Tenerife representó una supremacía política, económica y social que pervivió al menos hasta el siglo XIX. En consecuencia,

desde finales del siglo XVI, mucha población proveniente de otros territorios insulares, incidiendo especialmente en las islas de señorío, se trasladaron al norte de Tenerife, habida cuenta de la amplia oferta de trabajo para desempeñar funciones en el cultivo de la vid y su producción posterior. En consecuencia, comenzaron a constituirse amplios mayorazgos y a destacar una serie de familias que, al haber participado en este comercio, se enriquecieron de tal manera que trataron de ennoblecerse mediante la demanda de títulos nobiliarios a la Corona.

Si nos centramos en el siglo XVI, ya sabemos que La Palma y Tenerife fueron las dos primeras islas en

exportar vino en masa, pero, por desgracia, para la isla palmera no contamos con muchos datos para la primera mitad de la centuria, debido a la pérdida documental —fundamentalmente de Libros de Acuerdos del Cabildo y de Protocolos Notariales— que sufrió Santa Cruz de La Palma en el ataque corsario del francés François Le Clerc en julio de 1553. Por otro lado, sí que podemos aportar datos para Tenerife. En lo que respecta al aspecto comercial, fue importadora de vinos hasta la década de 1520, época en la que los tinerfeños crearon un excedente de producción suficiente como para empezar a comerciar, lo que sirvió para abrir una ruta comercial con América.



A la izquierda, Libro de Acuerdos del Cabildo de La Palma 1559-1566, uno de los más antiguos que se conservan tras el incendio y saqueo de Santa Cruz de La Palma por parte del corsario francés François Le Clerc en julio de 1553. A la derecha, Portada del Libro de Acuerdos del Cabildo de La Palma 1559-1566. Fotografías de Sergio Hernández Suárez.

Al llegar a la segunda mitad del siglo XVI, algunos autores señalan que para fechas concretas como 1558 las tres islas de realengo, es decir, La Palma, Tenerife y Gran Canaria, producían alrededor de 80.000 pipas de vino anuales, lo que equivaldría aproximadamente a 36 millones de litros. Este dato debemos tomarlo con cautela, pues a pesar de que hay formas de poder trasladar datos y cálculos de medidas antiguas a los sistemas de mediciones actuales, todos ellos van a ser siempre aproximativos. No obstante, independientemente de que esa cifra de litros de vino fuese o no la exacta, la realidad que nos vislumbra es que Canarias era una gran productora y exportadora de vinos.

Asimismo, el mercado exportador vitivinícola se había ampliado tanto que, según un libro de cuentas del puerto de Garachico del año 1574, recogido por historiadores como Steckley, en los años anteriores los barcos habían trasladado vino tinerfeño a tres puntos comerciales: los territorios americanos de las Coronas de Castilla y Portugal; algunos archipiélagos lusos del noroeste africano, como Cabo Verde; y los territorios del Norte de Europa, destacando Francia, Flandes y, sobre todo, Inglaterra.

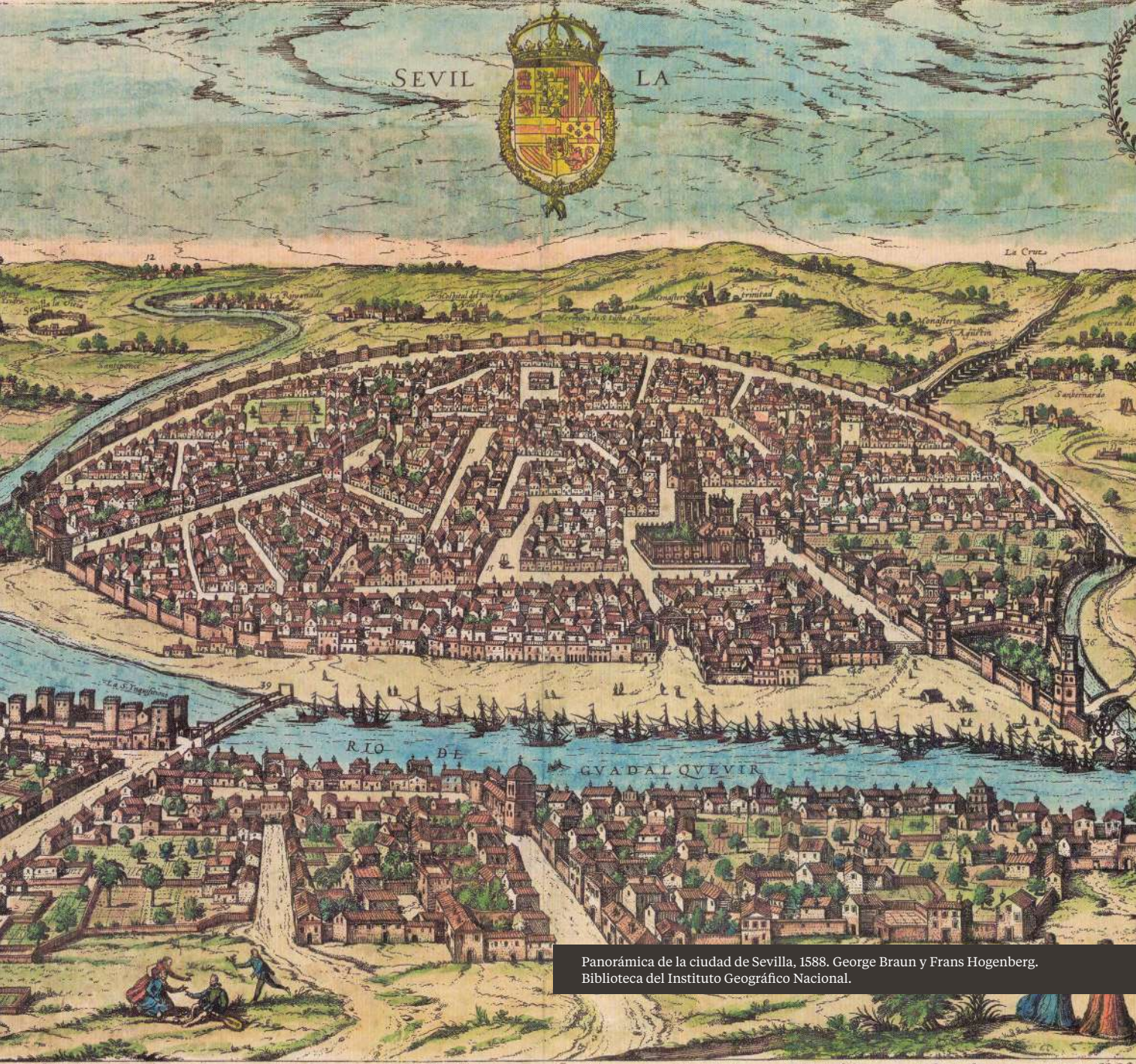
Esta situación comercial de bonanza y auge se mantuvo durante todo el siglo XVI, lo que llevó a que el vino canario se postulase como el principal y más importante negocio en todo el archipiélago. La importancia y los beneficios de este eran tan relevantes que se procuró mantener los privilegios comerciales con América a toda costa, pero sin renunciar a otros mercados como el portugués, el europeo y el africano, entre otros ejemplos.

El puerto de Garachico se constituyó como el más importante de entre los puertos tinerfeños desde el siglo XVI, motivo por el cual, tras la entrada de la peste por el de Santa Cruz de Tenerife en 1580, el juez de registros decidió establecerse de manera permanente en esta localidad del norte de la isla, a pesar de los intentos de la mayor parte de los regidores para que este permaneciese en su delegación oficial, en la ciudad de La Laguna. Al hablar del puerto de Garachico, Leonardo Torriani señala que: “su comercio es muy importante, ya que allí se cargan más vinos que en ninguna otra parte de todas las islas”¹. Con respecto a la isla de La Palma, al observar la documentación regia y las licencias de exportación, podemos afirmar que tuvo un importante auge exportador desde las mismas fechas que Tenerife.

5.3. Los conflictos entre la Casa de la contratación y las Islas Canarias

El creciente auge del negocio vitivinícola en las islas fue el gran aliciente de las consecuencias que repercutieron a Canarias en las siguientes décadas. Así, en 1524, se le concede a La Palma la primera licencia real de exportación de vino canario hacia América, ya que para aquel año la isla contaba con un excedente de producción importante, lo que le fue premiado con este privilegio de la Corona. Esto haría que fuese la isla pionera en dar a conocer este producto al mercado internacional que más vino canario consumió en el siglo XVI.

Dos años más tarde, en 1526, esta permisión se le mantuvo a La Palma y se le amplió a Tenerife, siendo así la segunda isla del archipiélago con posibilidad



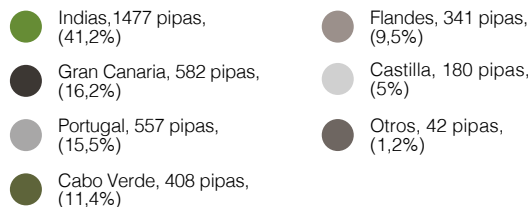
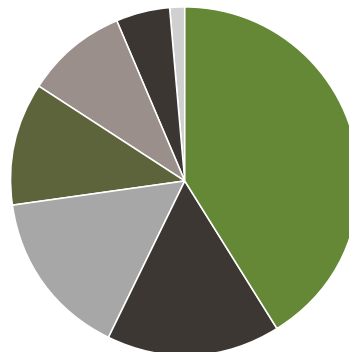
Panorámica de la ciudad de Sevilla, 1588. George Braun y Frans Hogenberg.
Biblioteca del Instituto Geográfico Nacional.

- | | | | | | | | | |
|---------------------------|---------------------|-----------------------------|------------------------------|---------------------------|--------------------------|------------------------|------------------------|-----------------------|
| 5. Castiella de Guzman | 9. Caños de Carmona | 13. Iglesia mayor | 17. Plaza de Don Pedro Ponze | 21. La Magdalena | 25. Puerta de Triana | 29. Puerta de Macarena | 33. Puerta de Carmona | 37. Torre della Plaza |
| 6. Castiella de la Cuesta | 10. El Matadero | 14. Monasterio de S. Pablo | 18. Plaza del Duq de Arcos | 22. La Alameda | 26. Puerta de Góles | 30. Puerta de Cordoba | 34. Puerta de la Carne | 38. Torre della Plaza |
| 7. Camas | 11. El quemadero | 15. Plaza de S. Francisco | 19. Plaza de Palacio | 23. Monasterio del Carmen | 27. Puerta de S. Juan | 31. Puerta del Sol | 35. Puerta de Gerez | 39. Puente de Triana |
| 8. Calle de las armas | 12. El Aljaba | 16. Plaza del Duq de Medina | 20. Placio del Rey | 24. Puerta del Arenal | 28. Puerte de la alameda | 32. Puerta del Ojario | 36. Torre del Oro | 40. Las Aduanas |

de exportar vinos hacia el Nuevo Mundo. Esta concesión supuso, en parte, una ruptura con el sistema monopolístico que se había organizado en torno a Sevilla, cuyo puerto era, en principio, el único que iba a poder tener y registrar tratos comerciales con América. La imposibilidad de abastecer el vasto territorio americano, sumado al mayor interés de los andaluces por comerciar con la Nueva España y Tierra Firme, provocaron, entre otros motivos, esta excepción al monopolio hispalense de la cual se benefició Canarias. Durante las tres primeras décadas no hubo mayores problemas, pues la actividad comercial de Andalucía y Canarias coexistieron a la perfección; sin embargo, no todo el tiempo fue así, derivando poco a poco en mayores roces, problemas y rivalidad entre ambos territorios.

En este caso, todas estas permisiones correspondieron a las islas de realengo, ya que, para el caso de las islas de señorío —especialmente La Gomera y El Hierro— la cultura vitivinícola llegó a estas islas para el abastecimiento interno. Tuvo ciertas limitaciones, tanto por los suelos y los factores agroclimáticos, como por las ordenanzas emitidas por los cabildos insulares, como el de Tenerife, que ordenaron la prohibición de que entrase vino de otras áreas, especialmente cuando hubo problemas de mercado.

A ello se sumó la imposibilidad —no en la teoría, pero sí en la práctica— de comerciar con América, pues la ruta con el Nuevo Mundo quedó controlada por las islas de realengo, especialmente tras el establecimiento de los juzgados de Indias de Canarias, ya que las licencias comerciales y las redes de exportación no se extendieron a estas islas hasta las últimas décadas del siglo XVI.



Porcentaje de destinos de exportación del vino de Tenerife entre 1525 y 1550. Fuente: Antonio Macías (2007).

La creciente rivalidad se detecta especialmente a partir de 1540, y todo giró en torno al mismo problema: el vino. Así, los vinos producidos en Canarias eran de exquisita calidad, sabor y con una gran producción anual, lo que comenzaba a generar una fuerte competencia al vino exportado desde Sevilla y Cádiz, cuya elaboración se producía en la sierra norte de Sevilla y el Aljarafe para el exportado por el puerto hispalense; y en Jerez de la Frontera y su entorno para el sacado por el puerto gaditano. De este modo, las tierras volcánicas ofrecían unos suelos ricos y de

calidad que aportaban gran riqueza a la uva producida en Canarias, lo cual se reflejó en las preferencias del consumidor, pues en América se prefería el vino canario antes que el andaluz por su sabor, calidad y capacidad de resistencia ante el largo viaje a lo largo del Atlántico.

Tenemos una especie de malvasía, cuyas uvas son negras y de un sabor dulce, untuoso y amoscatedado. Vendimiadas en este estado se fabrica de ellas el vino seco, llamado de malvasía verde, que..., compite con los vinos de Madeira y de Jerez, y puede ser transportado a distintas regiones sin menoscabo de su bondad. Pero la malvasía que siempre tuvo la mayor fama y celebridad, es la dulce licorosa, y acompañada de perfume.²

Sevilla, por su parte, contaba con una carta a su favor, ya que ostentaba dos de los tres grandes organismos del sistema administrativo y comercial de América: la Casa de la Contratación y el Consulado de Cargadores a Indias. Esto hacía que Canarias estuviera en inferioridad en el plano político-administrativo, cuya única salvación era la máxima autoridad en lo referente al Nuevo Continente: el Consejo de Indias. Desde este momento, la década de 1540, el contacto de la Casa de la Contratación y el Consulado de Cargadores a Indias con el Consejo de Indias y la Corona fue constante, con la intención de cortar por completo las relaciones canario-americanas. Sin embargo, Canarias también puso en marcha su maquinaria burocrática para defender su posición y conseguir mantener esta excepción al monopolio sevillano.

Como sabemos, el sistema por el que Canarias comerciaba con América era a través de licencias regias

El vino canario ejerció desde muy pronto una feroz competencia en América a los vinos andaluces. Esta rivalidad comercial se plasmó también en el ámbito institucional y normativo a través de numerosas disposiciones emitidas por la Casa de la Contratación que perjudicaban a los vinos y comerciantes canarios.

temporales, con una duración de entre tres y seis años dependiendo de la época. Las islas, por supuesto, intentaron conseguir la perpetuidad de este privilegio, pero nunca lo lograron. La primera en intentarlo fue Tenerife en 1526, pero solo obtuvo una ampliación de la licencia por tres años más. La Palma fue la otra isla que pretendía obtener la perennidad de la impetra; sin embargo, también fue rechazada, aunque consiguió la ampliación de la licencia por cinco años más, así como la extensión de esta para todas las islas del archipiélago. Esto provocó que desde 1534 todas las islas —Lanzarote, Fuerteventura, Gran Canaria, Tenerife, La Palma, La Gomera y El Hierro— pudieran exportar mercancías, y, en especial, vino, hacia las Indias castellanas.

Este sistema de licencias fue el que intentaron revocar constantemente los mercaderes sevillanos y

gaditanos a lo largo de los siglos XVI, XVII y XVIII. Los principales motivos en todas las acusaciones se fundamentaron en el contrabando de vinos hacia América y la ilegalidad de permitir comerciar a mercaderes portugueses con los territorios americanos de la Monarquía Hispánica. El primer año clave fue 1545, momento en el que se le impusieron importantes trabas al comercio de Canarias a América por el recelo que causaba la alta competencia mercantil del vino canario. Entre ellas, se impuso por obligación en la navegación de retorno de América a Canarias pasar previamente por Sevilla, cuestión que anteriormente no era obligatoria. Asimismo, se decretaron altas fianzas que debían pagarse por adelantado a la Casa de la Contratación para asegurar que las islas enviasen al organismo indiano los registros comerciales acaecidos en ellas, con intención de controlar así mejor el contrabando. Esta situación se producía porque, desde 1508 hasta la creación del Juzgado de Indias en 1564, los registros comerciales en las islas fueron desarrollados por los respectivos concejos insulares, de manera que el gobernador o su teniente más dos regidores —generalmente, los diputados bimensuales a los que les correspondiese por rotación— y el escribano del cabildo debían realizar las visitas y registros de los navíos. En consecuencia, estas administraciones locales debían enviar la documentación emanada de tales registros a la Casa de la Contratación de Sevilla cada seis meses, desde 1526, y cada doce meses, a partir de 1545.

Por último, Canarias en aquel momento estaba exenta de aranceles comerciales en su ruta mercantil con Indias, pero a modo de hacer una mayor presión, desde estas fechas se le impuso un impuesto del 2,5 % conocido como *almojarifazgo de Indias*. Todas estas

nuevas imposiciones económicas, fiscales y de navegabilidad no impidieron que el comercio de vinos de Canarias fuera en continuo auge en sus relaciones con el Nuevo Mundo, postulándose como el principal eje económico para las islas y uno de los principales abastecedores para todo el continente o, al menos, para todos los territorios bañados por las aguas del Mar Caribe.

Los intentos por cortar este flujo transatlántico prosiguieron por parte de los mercaderes y las instituciones hispalenses. Esto desembocó en la situación generada en la década de 1550 en la que los andaluces lograron suspender el tráfico canario-americano durante un par de años (1554 y 1555). No obstante, esta medida no afectó a las embarcaciones procedentes



Patio de la Montería del Real Alcázar de Sevilla. Dependencias del Alcázar fueron sede de la Casa de la Contratación. Fotografía de Matyas Sipos-Adobe Stock.

del río Guadalquivir; ejemplo de ello fue el contrato firmado en 1555 entre Andrés de Molina, vecino de Sevilla, y Pedro Bernal, vecino de Cartaya, maestre del navío nombrado *Espíritu Santo*, acordando que cargaría 40 pipas de vino en La Palma para llevarlas a San Juan de Ulúa (Veracruz, Nueva España).

Tras las protestas de las islas, la reanudación se produjo en 1556, lo que molestó nuevamente a los sevillanos. Esta situación no estuvo exenta de nuevas limitaciones, ya que el Consejo de Indias ordenó que los barcos fuesen, entre otros aspectos, de menor tonelaje, lo que beneficiaba a los andaluces que no tenían limitación de tamaño para las embarcaciones. Esta medida intentaba, en un primer momento, calmar las quejas de los sevillanos y gaditanos, pero no tuvo el efecto esperado, pues continuaron inmediatamente después de la reanudación las pesquisas en contra de Canarias y su vinculación con América.

En 1558 fue prohibida nuevamente la exportación de vinos de La Palma hacia América, siendo el motivo el gran contrabando portugués que había en las islas y el uso de ellas para navegar a Indias y colocar allí sus productos o las manufacturas canarias que comprasen. Tras ello, el cabildo palmero envió a uno de sus regidores para que presentase ante la Corona los daños que causaría este veto a la isla; principalmente, hicieron hincapié en la gran pérdida económica que le supondría a los palmeros, y en especial a los vinateros, bodegueros y mercaderes especializados en el comercio del vino. Asimismo, afectaría a la Real Hacienda de Castilla al reducirse la recaudación de los impuestos y aranceles comerciales, especialmente el almojarifazgo de Indias y el almojarifazgo general. Por último, el Cabildo se quejó de que estas

acusaciones venían influenciadas por los productores y mercaderes sevillanos y gaditanos, así como las instituciones indianas radicadas en Sevilla que protestaban de forma ininterrumpida desde hacía casi veinte años.

Lo mismo sucedió entre 1558 y 1559 con La Gomera, cuando se les prohibió toda relación con América por el importante contrabando de mercancías y por la introducción de pasajeros sin licencia. Los problemas que generaba este rico tráfico de vinos canarios continuaron en 1566, justo después de instaurarse el Juzgado de Indias en las islas realengas.

La idea de implantar una Casa de la Contratación en Canarias ya venía rondando por la corte de Felipe II desde 1560, cuando se pretendía establecer un organismo similar al de la casa comercial de Sevilla. En principio, se quiso instalar esta institución en Gran Canaria, pues era la isla que ostentaba todas las instituciones insulares del archipiélago, pero las protestas de La Palma dejaron en papel mojado este proyecto real. En concreto, particularmente relevante fue la queja elevada por el solicitador palmero ante la Corte Tristán Calvete, avisando de las desgracias que podía suponer la implantación de esta institución en la ciudad de Las Palmas:

—
En este ayuntamiento sus señorías dixerón que porque son ynformados que de la ysla de Gran Canaria an enviado o quieren enviar mensajero a corte de su magestad a pedir que en la dicha ysla de Canaria aya Casa de Contratacion de Yndias para que a ella vayan a registrar y despachar los navíos que de esta ysla se cargaren para Yndias, lo qual si es ansi sería en

gran daño y detrimento de esta república y del trato y comercio della el qual cesaría o vendrá con a menos, por tanto que mandaban y mandan que se escriba sobre ello a Tristán Calvete, procurador de la ciudad en corte y se le envíe por especial para que en nombre de la ciudad se le envíe relación del daño e inconvenientes que se le siguen a esta ysla y a las demás de que en la dicha ysla de Canaria aya Casa de Contratacion.³

A pesar de que la constitución de esta institución se paralizó durante unos años, finalmente, en 1564 la Corona decidió crear, mediante Real Cédula de 17 de enero de 1564, el primer Juzgado de Indias para toda Canarias con sede en Santa Cruz de La Palma, y cuyo primer titular fue Francisco de Vera. El alegato de defensa sobre la elección de esta isla radicó en que este territorio era el más comercial del archipiélago y el que mayor cantidad de vino exportaba hacia el Nuevo Mundo. Prueba de este amplio volumen comercial son los relatos que aportan algunos de los principales cronistas de la Edad Moderna. Por una parte, destacamos la afirmación del ingeniero militar cremonés Leonardo Torriani, cuando afirma que la ciudad: “tuvo bastante comercio, porque aquí se embarcan cada año, para transportar a entrambas Indias, casi 4000 pipas de vino”⁴. Por su parte, el ilustrado tinerfeño José de Viera y Clavijo señalaba que La Palma había atraído a muchos pobladores

—
... de muchas casas nobles señaladamente de España, de Portugal y de los Países Bajos, ciudadanos todos que, animados del espíritu de verdadera industria, hicieron famosa la tierra por los ingenios de excelente azúcar y vinos deliciosos, cuyos frutos le atrajeron durante el siglo XVI un comercio de los más florecientes y ricos.⁵



Archivo General de Indias, Sevilla, archivo en el que se custodia un importante corpus documental con el comercio canario-americano. Fotografía de Joan Costa.

Asimismo, los propios palmeros desde su cabildo lucharon por la obtención de este organismo, que estaba bien considerado por los isleños, ya que, más que ser algo negativo, el hecho de instaurar este juzgado en la isla reforzaba la idea de mantener un contacto mercantil asegurado con las Indias, y las élites insulares consideraron que poseer al oficial indiano en La Palma favorecería sus intereses, al poder incluirlo dentro de las dinámicas políticas, económicas y sociales de esta oligarquía insular. Por ello, desde que supieron de la intención de imponer este organismo en las islas, el Cabildo envió un representante a corte permanente con el objetivo de luchar por la titularidad de este y por luchar las pugnas y celos



Plaza de España de Santa Cruz de La Palma, núcleo político y religioso de la ciudad y posible sede del Juzgado de Indias. Fotografía de Jerzy Strzelecki bajo licencia Creative Commons.

que iba a generar en el resto de las islas, en especial en Tenerife y Gran Canaria.

Sin más dilación, tanto el cabildo tinerfeño como el grancanario elevaron quejas al Consejo de Indias explicando los grandes perjuicios y molestias que les causaba este monopolio institucional palmero. Lo más destacado del alegato fue la afección a la producción agrícola de las islas, especialmente al cultivo de la vid, ya que, según relataban en el informe, se recogían grandes cantidades de vino. Asimismo, sugirieron que la administración y gobernación del comercio con América la regulase directamente el Consejo de Indias y no este juzgado de Indias de La

Palma; además, apuntaban que el hecho de establecerlo solo en una isla iba a disminuir el número de fletes y recaudación de almojarifazgo en las otras. Del mismo modo, como vía alternativa, incitaban a la implantación de este juzgado en todas las islas, pues eso acrecentaría las rentas y riquezas en todas ellas.

Las pugnas no cesaron hasta que las otras islas de realengo consiguieron el objetivo de que les erigiesen unos juzgados de Indias como el de La Palma en 1566. Por tanto, así finalizó el periodo en el que La Palma fue la isla que ostentó en su poder toda la administración y control de las relaciones de Canarias con América, pues cualquier navío que partiese para

las Indias, saliese de la isla que saliese, tendría que pasar obligatoriamente a hacer registro por el puerto palmero de Santa Cruz.

Este mismo año, los mercaderes e instituciones sevillanas volvieron a la carga y quisieron cortar, otra vez, las relaciones comerciales del archipiélago con América, convenciendo al Consejo de Indias de ello y revocándoles de tal privilegio. Las tres islas de realengo con los recién creados juzgados de registros de Indias no iban a permitir tal desagravio, por lo que enviaron un informe conjunto con los daños y perjuicios que les causaría tal decisión. Por suerte para los insulares, el Consejo de Indias aceptó la defensa y reanudó los contactos canario-americanos. Tras ello, las islas pidieron que se pregonase la decisión en las gradas de Sevilla —lugar donde se cerraban los acuerdos comerciales— para que se supiera la posibilidad de cargar mercancías desde América. Del mismo modo, este conflicto entre andaluces y canarios dejaba vislumbrar cuestiones de importancia, tales como el floreciente comercio de vino canario hacia Indias y la incomodidad y competencia que suponía a los vinos andaluces su venta en el mercado americano.

A pesar de esto, las limitaciones siguieron llegando en una política de hostigamiento contra Canarias; por ello, en 1572 se quiso controlar aún más la navegación de los navíos insulares con la imposición del sistema de flotas y armadas que tanto caracterizaba la Carrera de Indias. Esta ya se venía practicando hacía una década para las embarcaciones que salían de Sevilla, mientras que Canarias podía todavía navegar por el sistema de navíos sueltos. Durante el periodo de 1572 a 1574, sí tuvo efecto tal sistema en las islas, pero las protestas de Tenerife y La Palma

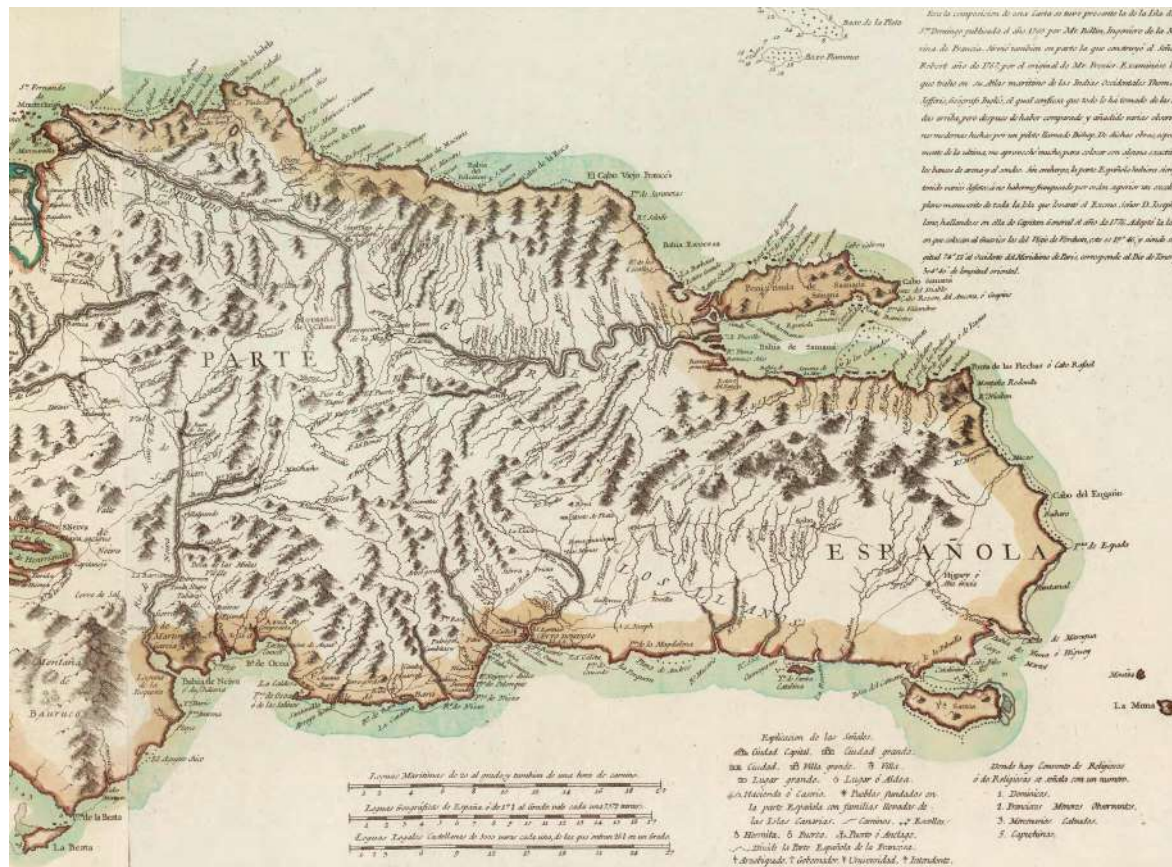
terminaron por tumbar la navegación en conserva y volver al sistema de navíos sueltos hasta 1582, año en el que se impuso definitivamente el sistema de flotas. Sin embargo, se le concedió al archipiélago una autorización para poder exportar 1.500 pipas de vino a las islas de Barlovento en el Caribe, permitiendo que las embarcaciones no tuviesen que ir en la flota y pudiesen hacerlo en navíos sueltos. Esta última medida perduró hasta 1589, pues una serie de peticiones que realizaron Gran Canaria, Tenerife y La Palma al Consejo de Indias sobre mayor tonelaje de exportación, tanto en la flota como en los navíos sueltos, terminó con nuevas medidas restrictivas propuestas por la Casa de la Contratación y el Consulado de Cargadores a Indias. La decisión final fue suprimir el sistema de navíos sueltos para Canarias y no imponer las medidas demandadas desde Sevilla.

Las quejas dadas por sevillanos y gaditanos no cesaron, y fiel reflejo de ello fueron las protestas elevadas a Madrid en los años 1597, 1599, 1603 y 1607; en especial, esta última fecha fue la más agravante de todas, ya que, debido a los conflictos bélicos en los que se encontraba inmersa la Monarquía Hispánica y las amenazas marítimas que suponía esto para el comercio, en Sevilla retrasaron la salida de la flota de Nueva España, lo que fue utilizado como excusa para prohibir que los navíos canarios fuesen a mercalear a América.

Un año después, se reanudaron las relaciones comerciales, aunque la estabilidad duró poco, ya que, debido a las nuevas quejas emitidas desde Cádiz, se volvieron a prohibir en 1611-1612 con la intención de cortar definitivamente el comercio canario con América. Los mercaderes y comerciantes canarios

lucharon por reanudar el comercio, ya que este era el principal aporte económico de las islas; precisamente, este fue el argumento principal utilizado en la defensa ante el Consejo de Indias, lo que les valió para que se levantasen las restricciones a finales de 1612. Esto tuvo como consecuencia, al igual que en

las anteriores ocasiones, nuevas limitaciones; las más destacables fueron la prohibición de cargar en el tornaviaje a España oro y plata, así como la navegación definitiva en conserva y una limitación de tonelaje que fue cambiante a lo largo del siglo XVII.



"Carta plana de la Isla de Santo Domingo llamada también Española" (1784), destino de muchas familias canarias, que fundaron y poblaron numerosas localidades en la época del "Tributo de sangre". Carta realizada por Juan López. Biblioteca Digital Real Academia de la Historia.

Como ejemplo, la licencia comercial concedida por Real Cédula de 25 de abril de 1678 limitaba la exportación de vinos canarios a América a tan solo 600 toneladas.

—

*Las trecientas para la isla de Tenerife en un navío, las docientas para la de La Palma en otro y las ciento para la de Canaria, reduciendo a este número de toneladas y navíos las mil que antes podían navegar.*⁶

Precisamente, en este mandato real, por primera vez, se obligó a los mercaderes canarios a que, por cada cien toneladas de vino canario que llegasen a América, debían viajar en el mismo navío cinco familias

—

*... para poblar en las islas de Barlovento y con calidad de que uno de los dichos navíos hubiese de ir a Puerto Rico, alternativamente empezando el primer año el de Tenerife, el segundo el de La Palma, el tercero el de Canaria y que de las familias que llevasen constase en el rexistro las personas de que se conpusiere.*⁷

En resumen, a partir de ese momento, en cada navío con 600 toneladas de producción vitivinícola debían viajar treinta familias para establecerse de manera permanente en estos territorios americanos de la Monarquía Hispánica.

A nivel comercial, las peores afecciones eran la de la navegación por el sistema de flotas y la limitación de tonelaje. Por un lado, la primera se produjo debido a que se le decretaron una serie de puertos y ciudades específicas con las que los canarios podían comerciar y otras con las que lo tenían totalmente prohibido.

Por otro lado, en la segunda afección se observa que los andaluces habían conseguido su objetivo primordial, que fue limitar definitivamente para el resto de la Edad Moderna la capacidad de exportación de vinos de Canarias. Esto mermó el que hasta el momento era el principal mercado vitivinícola para los insulares junto a Brasil, cuya ruta también se intentó acotar en las décadas de 1630-1640.

El mercado brasileño, que había sido junto a la exportación a Portugal y sus islas atlánticas la principal alternativa al comercio de vinos de las Indias, también se quiso limitar desde los juzgados de Indias de Canarias, y en especial tras la agregación de la corona portuguesa a la Monarquía Hispánica en 1580. Los jueces de Indias comenzaron a inicios del siglo XVII a cobrar gravámenes ilegales a los navíos que navegaban hacia puertos brasileños; a ello se le sumó una continua y creciente presión fiscal desde la Real Hacienda y los propios Consejos de Indias y Portugal. Por otro lado, el Consulado de Cargadores a Indias se quejó en un intento por anular este flujo mercantil, reclamando que los registros comerciales a Brasil tenían que hacerse en Sevilla y no en Canarias. Toda esta aglomeración de impedimentos incomodó al Consejo de Portugal, el cual implantó en 1629 un sistema de licencias similar al que tenía Canarias con Indias para el comercio hispano-brasileño, y esta cuestión afectó a las naos mercantes insulares, además del gran arancel impuesto al vino canario del 26 %. Los cabildos protestaron ante la corte de Felipe IV, aunque las quejas no tuvieron un largo recorrido, más allá de cierta relajación en los aranceles en 1633.

Todo ello derivó en el inicio del fin de la exportación de vinos hacia la América española y portuguesa,



Destrucción de la flota de plata española por los ingleses en las Islas Canarias, anónimo, 1657. Rijksmuseum.

pues las guerras libradas en Europa por la Monarquía Hispánica, sumado a las limitaciones económicas impuestas a Canarias, hicieron que el archipiélago sufriera una importante crisis en sus relaciones comerciales con la otra orilla del Atlántico.

Esto desembocó en la situación dada en 1657, año importante para la historia de Canarias. Entre otros sucesos, se produjo el ataque contra la flota de Nueva España que, en su regreso desde América hacia Sevilla tuvo que refugiarse en Santa Cruz de Tenerife, donde

fue quemada por el almirante Blake. Este fue el primer ataque británico que amenazó la ciudad de Santa Cruz de Tenerife, al que sucedieron los de Jennings (1706) y Nelson (1797).

Tras ese suceso y tras la problemática indiana que sufrían las islas, se suprimieron los Juzgados de Indias de Canarias, cuya institución contaba con casi un siglo de vida, sustituyéndose por el Juzgado Superintendente de Indias, con sede principal en Tenerife y dos oficinas dependientes de esta en La

Palma y Gran Canaria. A pesar de lo tardío de esta sede única para Tenerife, no cabe duda de que, en el periodo de la existencia de los tres juzgados, entre 1567 y 1657, el amplio volumen de exportación vitivinícola de esta isla desde hacía casi un siglo revelaba que el juzgado tinerfeño siempre contó con la preponderancia frente a sus homólogos de Gran Canaria y La Palma. Tras ello, la situación no mejoró, pues la rivalidad andaluza-canaria no cesó, imponiéndose por la fuerza el comercio de vinos de Sevilla y Cádiz al canario debido a las instituciones indianas presentes en la capital de Andalucía.

Sin embargo, Canarias supo adaptarse a la nueva coyuntura económica y después de perder sus dos grandes mercados —el americano y el portugués—, viró su rumbo hacia otros mercados que se postulaban como los principales demandadores del vino canario, como Inglaterra y sus dominios coloniales.

No obstante, tales transacciones no estuvieron exentas de problemas, pues le surgió dos importantes rivales durante el siglo XVII: el vino de Madeira, elaborado con los cultivares Malvasía, Sercial, Verdelho y Bual, que daban diferentes niveles de dulzura al vino; y el de Oporto, que, aunque ligeramente algo posterior, compitió fuertemente en los mercados europeos con el malvasía canario en las décadas siguientes.

Con respecto a los vinos madeirenses, sabemos que de la variedad de Malvasía se extraían los vinos más dulces, los cuales eran los más prestigiosos de la época. Por otro lado, el Bual era menos dulce que el Malvasía, pero todavía con un carácter untuoso y con notas a especias y frutos secos. El Verdelho era un vino semiseco con un buen equilibrio entre dulzura

y acidez; mientras que la variedad Sercial era la más seca de todas, con una acidez más notable, pero, a su vez, más ligera y fresca. Así vemos que, en general, en el siglo XVII predominaban los estilos más dulces, ya que los vinos con más azúcar y mayor graduación alcohólica resistían mejor los largos viajes en barco y eran más demandados en el comercio transatlántico. Sin embargo, también se producían estilos más secos, aunque no eran tan comunes.

5.4. Los principales mercados

5.4.1. Las Indias españolas

El mercado americano fue el más importante para Canarias y en especial para las principales islas vinícolas: Tenerife y La Palma. A pesar de no poder arrojar cifras exactas de cantidades exportadas, se estima que entre el 80% y 90% del vino exportado desde ambas islas terminó vendiéndose en las Indias. Como en todo, hubo periodos de mayor o menor exportación debido a las afecciones que sufrió la vid, ya fuesen por cuestiones legislativas, económicas o biológicas.

Un ejemplo se dio en la década de 1550, pues en la lucha por ver qué isla se consolidaba como la máxima exportadora de vinos hacia América, Tenerife sufrió un importante revés debido a la enfermedad que afectó a la salud de los viñedos, lo que redujo la producción y la exportación de vinos. Esto fue aprovechado por La Palma, disfrutando la isla en dicha década de una importante bonanza comercial que, a pesar del ataque corsario de 1553, la consolidó como el territorio insular con mayor volumen comercial y el que tenía mayor trato con América, lo que se materializó en la concesión del privilegio institucional

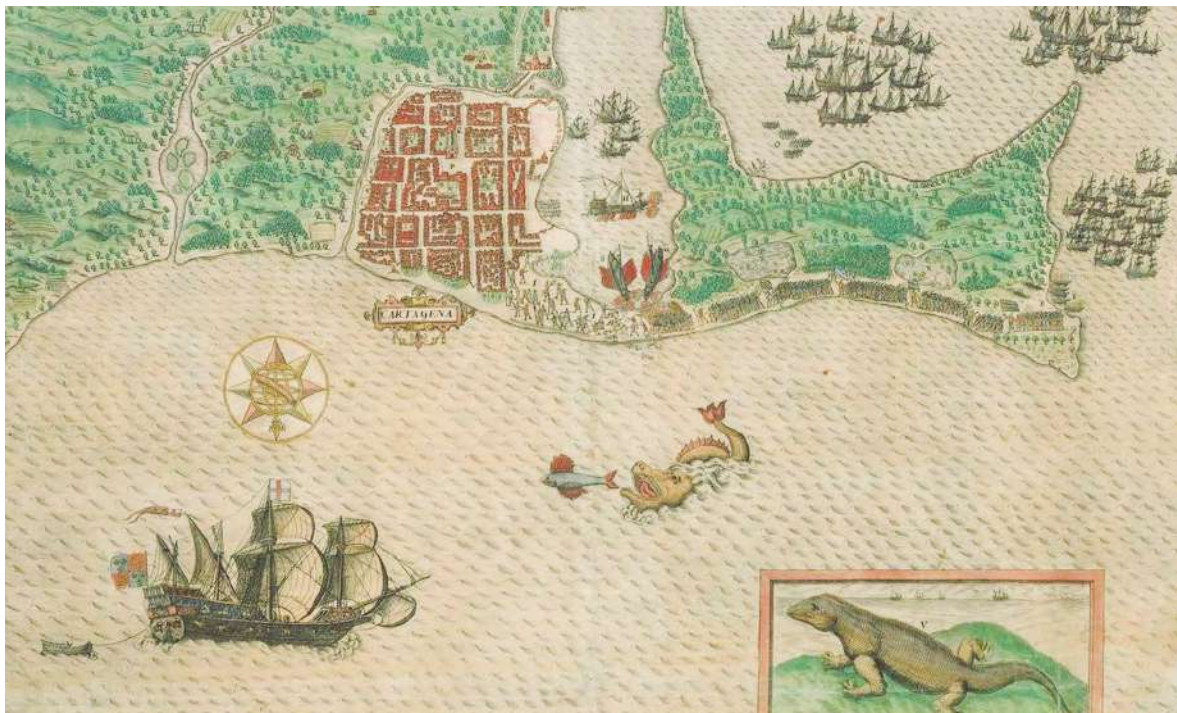
del juzgado de Indias a inicios de la década del 1560. Sin embargo, en 1561 ocurrió lo contrario, puesto que Tenerife ya estaba recuperada y volvió a su ritmo mercantil habitual, mientras que La Palma sufrió una importante sequía que redujo sus tratos comerciales durante unos años.

No obstante, y a pesar de estos sucesos, el vino canario se postuló en América como el preferido a consumir por delante del andaluz, lo cual impulsó a Canarias

a aumentar su producción y exportación. Sin duda, durante el siglo XVI, las Indias castellanas fueron las principales demandantes de estos vinos. Dentro de este continente, las islas del Caribe eran las que recibieron una mayor cantidad de vino de Canarias, en especial ciudades como Santo Domingo o La Habana. Asimismo, otros puntos de importancia fueron la Nueva España y Tierra Firme, y concretamente los puertos de San Juan de Ulúa, Veracruz, Nombre de Dios y Cartagena de Indias.



“Puerto de la Vera Cruz”, ca. 1620. Litografía de A. Ruffoni. Biblioteca Nacional de Francia.



Puerto de Cartagena de Indias (1588). Extracto de la expedición de Francis Drake a las Indias Occidentales. Biblioteca Nacional de Francia.

El hecho de que el Caribe fuese el importador de vinos más importante no es casualidad, pues desde la propia ciudad de Santo Domingo se demandó al Consejo de Indias y a la Corona que enviasen vino canario para el abastecimiento y consumo de la ciudad. Además, el propio sistema de navegación durante la mayor parte de la centuria, el de los navíos sueltos, fomentó el comercio de estos destinos, ya que las flotas salidas desde Sevilla se centraron en ir a Tierra Firme, aprovechando así los canarios el “abandono” comercial de las islas para colocar allí sus mercancías.

Este comercio importador también estuvo incentivado por los intentos de prohibición de cultivar vino en América. Así, Fernando el Católico, en 1503, impide la producción de vinos en La Española y el resto del Caribe posteriormente, aunque la Casa de la Contratación obligó desde 1519 a los navíos a llevar cierto número de vides para su plantación. Lo mismo sucede en la zona de los virreinos, pues los conquistadores comenzaron a introducir la vid en México y Perú sin oposición de la realeza, pero la Corona tomó una medida radical oponiéndose

a ello en 1569, pero sin mucho éxito, pues el virrey Francisco de Toledo hizo caso omiso a este mandato. Nuevamente, en 1595, la Corona prohibió la siembra de nuevos viñedos y estableció impuestos especiales que impidieran la extensión de la vid y beneficiara el comercio del vino peninsular y canario. Sin embargo, como de hecho la Corona había permitido, en cierta medida, la expansión de la vid hasta estas fechas, no legislaría su eliminación, sino que utilizará ciertas trabas para intentar conseguir dicho fin, como prohibir el empleo forzado de los indígenas en dichos trabajos en 1601.

Los puertos continentales también tuvieron importancia, aunque esto varió dependiendo de la isla. La Palma, por ejemplo, tuvo mucha más relación con Veracruz y San Juan de Ulúa, en Nueva España, que con los puertos de Cartagena de Indias, Nombre de Dios o Panamá. Caso contrario ocurre con Tenerife y Gran Canaria, que exportaron sus vinos mucho más a Cartagena de Indias y otros puertos de Tierra Firme, que a los puertos novohispanos. Esto también nos hace ver que entre las propias islas de Canarias se produjo una especie de pacto de no agresión para no entorpecerse entre ellas. Esto es algo que también se dio en el Caribe, pues a pesar de ser el primordial mercado de vinos para todas las islas, Santo Domingo y La Habana recibieron más vino de La Palma que Puerto Rico, que se relacionó más con Gran Canaria.

Por otro lado, esto también estuvo influenciado por la aseguración marítima. El producto más asegurado y el que más protección exigía por su importancia era el vino. Los seguros marítimos contratados por los mercaderes estaban destinados a proteger sus inversiones en el negocio vitivinícola y asegurarse

el buen rumbo de estos en el mercado americano; de ahí que la ruta más protegida fuese la de Canarias-Santo Domingo y Canarias-Nueva España, pues eran dos de los puntos más importantes a nivel comercial. Estas contrataciones se hicieron en las principales plazas bancarias, es decir, Sevilla, Lisboa, Oporto y Burgos, entre otras. Muchos de los prestamistas y aseguradores fueron mercaderes que desde aquellas ciudades de la Península Ibérica también entablaron redes mercantiles con Canarias para la exportación de vinos.

Un último punto en este vértice del comercio canario-americano fueron los grandes beneficios que aportó a las islas. Una vez en América, el vino canario era vendido o intercambiado por metales preciosos principalmente, como bien se observa en las cláusulas de los fletamentos y compañías comerciales. Asimismo, se buscó de manera secundaria su intercambio por productos indianos que fueran fácilmente vendibles en Sevilla, para allí obtener dinero o productos de necesidad que se requiriesen en Canarias. Esto provocó que tanto productores, cosecheros, bodegueros, agricultores y mercaderes se beneficiasen de esta importante conexión que generó una gran bonanza para el archipiélago.

Un ejemplo de compañía comercial canario-andaluza

Un ejemplo de estas cuantiosas compañías comerciales canario-sevillanas para exportar vino canario hacia América fue la de Juan González de Mazo, vecino de La Palma, con Esteban López y Bartolomé de Jerez, ambos mercaderes y vecinos de Sevilla. Las cuentas de estas compañías se fenecieron por valor cercano a los 3.000.000 de maravedís, lo que da buena fe de los beneficios que aportaban los vinos canarios a los mercaderes que comerciaban con estos vinos. Teniendo en cuenta que grandes compañías como la de los hermanos Jorge, los cuales eran los comerciantes más importantes del comercio americano, recibían de Indias unos 4.000.000 de maravedís anuales de las ventas de vinos que realizaron, esto supone que los 3.000.000 de la compañía palmera fue una cifra nada desdeñable para los dos años que duró esta compañía.

Este ejemplo nos muestra la gran capacidad de producción y exportación que tuvieron las islas durante el siglo XVI. En los dos años de existencia de esta compañía comercial, llevaron hacia Nueva España 415 pipas de vino, lo que equivaldría aproximadamente a unos 190.000-200.000 litros de este manjar líquido. La composición de estas compañías formadas por mercaderes y factores de Andalucía y Canarias siempre tenían el mismo *modus operandi*: los mercaderes andaluces se alían con los mercaderes isleños para que desde allí exportasen los vinos, con las ventajas fiscales y económicas que estos tenían, con la idea de maximizar sus beneficios, mayores que los réditos que daban los vinos andaluces.

—
“Sepan cuantos esta carta vieren como yo Juan González de Mazo, vecino de la isla de La Palma, otorgo e conozco que doy todo mi poder a Luis Horozco de Santa Cruz, regidor, vecino de esta isla de La Palma, e Melchor Sánchez e Baltasar Fernández Sodre, residentes en la ciudad de Sevilla, para que fenezcan las cuentas que en cualquier manera parezcan que ha habido entre Bartolomé de Jerez y Esteban López, vecinos de Sevilla, que por cualquiera de ellos en esta isla yo he comprado e cargado e enviado de cualquier tiempo a esta parte, a las partes de las Indias, como a la dicha ciudad de Sevilla[...]

Este día, 41.926 maravedís que son por lo que costaron 6 pipas de vino que cargué por su orden en el dicho navío, maestre Quesada, consignadas a María Carral y Melchor Pérez, vecinos de México, con costos, costas y derechos y 4 ducados de averías por cada tonelada.

En este día 1.350 maravedís por los derechos de las 8 pipas de vino tinto que despaché en Quesada que vinieron de allá a 150 maravedís cada pipa y otros 150 maravedís del adobio de una de ellas.

Los señores Esteban López y Bartolomé de Jerez, vecinos de Sevilla, deben en 10 de enero de 1560, 95.000 maravedís que son por lo que valió y costaron 12 pipas de vino añejo del año pasado de 1558, cargadas por su orden para Nueva España en el navío “San Juan”, maestre Andrés Lorenzo.

Este día 421.744 maravedís que son por lo que costaron las 49 pipas de vino cargadas por su cuenta y comisión para Nueva España y consignadas por su orden en el navío “San Antonio”, maestre Gaspar Pérez de Jerez, vecino de esta isla.

Este día 741.193 maravedís que son por lo que costaron las 92 pipas de vino del año 1559, cargadas por su cuenta y comisión para Nueva España y consignadas conforme a su orden en el navío “Santiago”, maestre Juan Caro.

Yten en 10 de enero de 1560, deben 7.920 maravedís por una pipa de vino que di a Francisco Rodríguez, contra-maestre del navío “San Antonio”, maestre Gaspar Pérez de Jerez.

En 8 de marzo del dicho año 143.398 maravedís que son por 20 pipas de vino que por ellos y su orden cargué en la nao “Nuestra Señora de la Luz”, maestre Miguel Hernández, vecino de esta isla, consignadas las 10 pipas a Puerto Rico y las otras 10 pipas a Santo Domingo.

711.662 maravedís que son lo que costaron las 84 pipas de vino, las cuales envié cargadas en la nao “Nuestra Señora de las Virtudes”, maestre Sebastián de Quesada, para Nueva España por su orden y comisión.

En este día 184.123 maravedís que son por lo que costaron 26 pipas de vino cargados en el dicho navío, maestre Quesada, para Nueva España.

Este día 44.160 maravedís por 40 cascos vacíos que me envió con Juan Caro de Mesina, que costaron a 23 reales cada uno, como parece por su carta que tengo cargadas en la cargazón de 90 pipas que van en la dicha nao.

Este día 211.000 maravedís que son por tantos que libré sobre ellos en una letra de cambio de 422 doblas que firmé en 12 del presente a pagar a Gaspar de Jerez, vecino de Sevilla, recibidas de Bartolomé y Diego Hernández de Jaén en 38 pipas de vino.

[...] Sepan cuantos esta carta vieren como yo Luis Horozco de Santa Cruz, vecino de la isla de La Palma, en nombre y voz de Juan González de Mazo, vecino de la dicha isla de La Palma, por virtud del poder que de él tengo, que pasó ante Bartolomé Morel, escribano público de la dicha isla de La Palma en 22 del mes de febrero pasado de este presente año cuyo tenor es el siguiente:

*Yo el dicho Luis Horozco de Santa Cruz, en el dicho nombre de Juan González de Mazo, y en virtud del dicho su poder suso incorporado, de la una parte, e yo Esteban López, vecino de esta ciudad de Sevilla en la collación de San Andrés, e Bartolomé de Jerez, vecino de esta dicha ciudad en la collación de San Isidro, de la otra parte. Nos, ambos dos, otorgamos e conocemos, e decimos que por cuanto entre el dicho Juan González de Mazo e nos los dichos Esteban López y Bartolomé de Jerez, ha habido cuentas desde el 10 de enero de 1560 hasta ahora de pipas de vino que el dicho Juan González de Mazo ha comprado por nuestra cuenta e riesgo, enviado y remitido a la Nueva España o a cualquier parte de las Indias; e de letras de cambio y esclavos y de cualquier otras cuentas que nos ha enviado a esta y en otra manera, las cuales dichas cuentas yo el dicho Luis Horozco de Santa Cruz, en nombre de Juan González de Mazo, e nos los dichos Esteban López y Bartolomé de Jerez, hemos fenecido”.*⁸

5.4.2. El mercado colonial portugués

El otro gran mercado del vino canario era Portugal y sus posesiones de ultramar, es decir, los archipiélagos de Azores, Madeira, Cabo Verde y São Tomé, así como el Brasil lusitano. Las exportaciones de estos vinos canarios hacia territorio portugués fueron frecuentes durante toda la centuria del Quinientos, motivadas especialmente por el intercambio por otros entes comerciales de valor, tales como el añil, madera y sus derivados, esclavos, sebo y textiles, entre otros productos.

De este modo, los territorios de ultramar fueron los que mantuvieron unas mayores relaciones comerciales. Sin lugar a duda, el principal importador fue Brasil. Esto se debe, entre otros motivos, a los intereses que tenían tanto portugueses como canarios en esta ruta comercial. Lo habitual era que la contratación de tal acuerdo mercantil se hiciese en Oporto o Lisboa por mercaderes lusos que tenían redes e intereses comerciales en Canarias y su vino. Los barcos salían de los puertos mencionados con destino a alguna de las islas de Canarias, aunque con especial interés recalaban



Grabado con panorámica de Lisboa, siglo XVII. Biblioteca Nacional de Portugal.

en La Palma con mayor frecuencia que en Tenerife o Gran Canaria. Una vez en las islas, estos cargaban sus barcos de vino canario que posteriormente enviaban hacia puertos brasileños como Olinda, Pernambuco o Bahía, en los cuales se vendía dicho vino o se intercambiaba por otras mercancías como azúcar, tintes o esclavos brasileños. Por último, estos retornaban al puerto de origen (Lisboa u Oporto habitualmente) y allí vendían lo obtenido, enviando lo procedido en plata a Canarias, cerrándose así el circuito comercial.

El segundo destino de importancia fue Lisboa, y es que, a pesar de que Portugal era productora de vinos de gran calidad, el vino canario se utilizó para el abastecimiento de los navíos que salían desde el puerto lisboeta, entre ellos, las naos de la *Carreira da Índia* que hacían los portugueses desde Lisboa hasta la India y más concretamente el puerto de Goa. Así, en el caso de no consumirse todo ello en el trayecto, es probable que el excedente de vino canario se vendiese en aquellos territorios asiáticos. Entendemos, que este tipo de tratos comerciales se daban cuando la producción interna portuguesa no podía cubrir la demanda exigida para una navegación transoceánica de tal calibre.

Por otro lado, los cargamentos dirigidos a São Tomé y Cabo Verde en numerosas ocasiones tenían como objetivo final su venta para una posterior inversión en la compra de esclavos, o el intercambio directo de las pipas por piezas de esclavos negros, cuya compra viene muchas veces indicada en la propia documentación en la que se fletan los vinos. Un ejemplo de ello lo encontramos en el caso de dos de los cargamentos que fueron a Cabo Verde desde La Palma: “Lo procedido, se obliga de emplearlo en esclavos o en otras cosas de

Pese a perder sus dos grandes mercados durante el Setecientos, Canarias supo adaptarse a la nueva coyuntura económica y viró su rumbo hacia otros destinos que se postulaban como los principales demandantes del *Canary*: Inglaterra y su mercado colonial.

la tierra”; o “ir a las islas de Cabo Verde y allí vender y contratar las pipas de vino lo más y mejor que pueda en dineros de contado, trueque de esclavos o de otras mercaderías”, aunque también se obtuvieron otros productos de la tierra como fueron cueros caprinos, carne, sebo o añil vegetal. De hecho, la financiación de la ruta Canarias-Cabo Verde y Canarias-São Tomé tenía como objetivo la venta de los vinos en dichas plazas africanas, para allí comprar esclavos y venderlos en las Indias, recibiendo el prestamista el importe invertido en plata doble.

El periodo de la Unión Ibérica (1580-1640) facilitaría las relaciones entre los territorios hispánicos y lusos, lo que hizo que los puertos peninsulares y de ultramar portugueses, y en especial los de Brasil, fuesen ganando importancia hasta la década de 1630-1640. Las trabas legislativas impuestas a esta ruta comercial, así como las conquistas holandesas llevadas a cabo en aquella parte del globo, provocaron que las

relaciones Canarias-Brasil perdieran importancia, más aún tras la independencia de Portugal de 1640-1668. Lo mismo sucedió con el África portuguesa (Cabo Verde, São Tomé, Angola y Guinea), ya que, tras la independencia, los mercaderes portugueses reusaron de llevar vinos de Canarias hacia estas partes, fomentando la exportación de los producidos en Oporto y Madeira, los grandes competidores del canario. En concreto, durante los siglos posteriores, el vino madeirense logró hacerse con la mayor parte de los mercados ingleses, tanto en la metrópoli como en las Trece Colonias y las islas caribeñas de Antigua, Jamaica, Bermudas y muchas otras.

5.4.3. Flandes, Inglaterra y sus territorios ultramarinos

Pero más allá de las plazas de exportación americanas y africanas, los principales territorios de Europa Occidental y del Norte se comenzaron a interesar por la calidad de los vinos canarios, especialmente de Tenerife, a pesar de que, en muchas ocasiones, la travesía de vuelta desde las islas se convertía en una auténtica odisea para los navíos, que debían realizarla en los meses de invierno, que era la época del año cuando la producción estaba lista para su exportación. De hecho, Leonardo Torriani señala al respecto: “Sobre el océano Septentrional vienen cada año grandísimas naves a cargar vinos y azúcares, dando después la vuelta de Hibernia y de Escocia, con grandísimas tempestades y casi con un mar helado”⁹.

Uno de estos lugares fue Flandes. Los puertos flamencos fueron ganando importancia de menos a más, o al menos este es el caso para las décadas centrales del siglo XVI. En este caso, el vino no fue el principal

producto que se exportó de Canarias hacia Flandes, pues lo era el azúcar, pero sí que se posicionaba como el segundo en discordia. Durante la primera mitad del Quinientos, las cantidades de vinos canarios enviadas no fueron tan cuantiosas como las décadas posteriores, en especial las de 1560 y 1570. Probablemente, esto se diese porque el principal mercado de abastecimiento flamenco fuese Francia, debido a su cercanía geográfica. Sin embargo, el gusto y paladar del consumidor flamenco, quizás, comenzaría a demandar otros tipos de vinos como el producido en las Afortunadas, lo que aumentaría la importancia de esta ruta comercial, así como el interés por intercambiar estos vinos por textiles manufacturados en Flandes y Brabante que serían enviados a Canarias.

Por su parte, Inglaterra importó vinos desde las Afortunadas durante el siglo XVI, extendiendo las redes mercantiles ya arraigadas en la Península Ibérica, y en especial en Andalucía, hasta el archipiélago. Esta situación generó que un gran número de mercaderes ingleses se estableciese directamente en el archipiélago durante la mencionada centuria, concentrándose especialmente en Tenerife, pero también con algunos representantes en La Palma y Gran Canaria. Estos mercaderes ingleses realizaron fuertes inversiones en el negocio vitivinícola tras el proceso de detrimento del azúcar y cuyo auge máximo fue alcanzado en el Seiscientos debido a la pérdida de los otros mercados, dándole los canarios más importancia a estas conexiones anglosajonas. En este sentido, Londres y Bristol fueron las principales ciudades por las que entró el *Canary wine* en Inglaterra. En estos puertos, los comerciantes ingleses comenzaron a formar alianzas con los productores canarios,



Detalle de “La grúa en el muelle de Amberes” (1622), de Sebastien Vrancx. Rijksmuseum. Amberes fue uno de los puertos de destino del malvasía canario.

estableciendo una cadena de suministros relativamente estable durante gran parte del siglo XVII. El vino de Canarias se convirtió en un bien de lujo entre la nobleza inglesa y era asociado con la opulencia y el buen gusto. Esto se reflejó en que personajes literarios y de la corte inglesa a menudo referenciaban el vino malvasía como símbolo de prestigio.

Sin embargo, la rivalidad político-militar entre la Monarquía Hispánica y la corte de la reina inglesa Isabel I se dejó notar, lo que indudablemente afectó a esta ruta comercial. Por ello, conflictos bélicos entre ambos imperios, tales como la guerra anglo-hispánica de finales del siglo XVI y principios de la centuria

siguiente, causaron interrupciones periódicas en el comercio. Estas hostilidades conllevaron a la prohibición temporal de la entrada del vino canario en el territorio inglés, impulsando a los comerciantes a buscar formas de contrabando para satisfacer la demanda británica, en especial a través de mercaderes portugueses, lo que permitía la entrada de la producción del archipiélago en Inglaterra.

Esto mismo se aplicaba a las colonias inglesas en América, tanto a las islas del Caribe ocupadas por los británicos, como a la creciente colonización que se estaba dando en la costa oriental norteamericana. En principio, se suponía que la isla de Barbados

era el principal centro redistribuidor de estos vinos canarios para las colonias inglesas, ya que así nos lo explica Viera y Clavijo:

—
*Por Barbadas entendían entonces los canarios todas las colonias que poseía Gran Bretaña en América. Pero la Barbada propiamente, a la cual debía aquel comercio su nombre, es una isla que habían poblado los ingleses en 1629. Con no tener más que ocho leguas de largo y cuatro de ancho, llegó a una población de cien mil almas y a un comercio que ocupaba 400 navíos. Este año de 1666 era la época de su grandeza. Tenerife hacía con ella un tráfico floreciente de sus vinos.*¹⁰

De este comercio, a pesar de que en su mayoría era realizado por embarcaciones y mercaderes ingleses, también fueron partícipes, en menor medida, los cargadores canarios.

Este aumento de la demanda del malvasía canario por parte de los ingleses tiene una clara explicación. Anteriormente, las importaciones del vino malvasía las hacían desde las islas del Mediterráneo oriental, destacando sobre todo Creta, pero la conquista otomana de esta isla en la década de 1640 terminó por consolidar el malvasía canario como el favorito para abastecer el paladar y el bolsillo de los mercaderes ingleses. Tal fue el interés de estos mercados por el *Canary Wine*, que los comerciantes ingleses trataron de hacerse con el monopolio del producto, de manera que asumieran toda la exportación de Canarias, y así ellos pudieran revenderlo a cantidades ventajosas que les repercutiesen beneficios económicos. Esto lo intentaron conseguir a través del monopsonio, es decir, creando un monopolio de la demanda, para así



Retrato de Isabel I, reina de Inglaterra, ca. 1550-1599. Anónimo. Rijksmuseum.

intentar reducir el valor del producto. Sin embargo, no solo no se consiguió este objetivo, sino que las islas, y especialmente Tenerife, generalmente deficitarias en la balanza entre importaciones y exportaciones, comenzaron a obtener un saldo final favorable, lo que habla de la enorme rentabilidad económica que generaba este producto de agroexportación.

Probablemente, en la historia de Canarias jamás existió un monocultivo que haya generado tantos beneficios durante tan prolongado tiempo como sucedió con el vino.

5.4.4. Otros mercados internacionales

Más allá de los tradicionales mercados de este producto, que correspondían fundamentalmente a las Indias, Inglaterra y sus colonias —como se demuestra en la llegada de un navío con vino canario a Boston en 1679, a pesar de las prohibiciones de la *Staple Act*—, la calidad del vino canario hizo que llegase a venderse en lugares muy insospechados. En primer lugar, durante el siglo XVI existen noticias acerca de la presencia del malvasía canario en la ciudad de Cracovia, capital y corte del reino de Polonia hasta 1596. Anteriormente, en este entorno se había consumido malvasía desde inicios del siglo XV, aunque, como en la mayoría de los centros de consumo, estos vinos provenían de las islas del este del Mediterráneo como Creta o Chipre. Sin embargo, en torno a la octava década del siglo XVI, F. W. Carter nos describe cómo la primera mención al vino canario en la corte de Cracovia se produjo en 1580 por medio del propio rey Esteban I Báthory de Somly, junto a otros vinos del entorno atlántico como el madeirense. Unos años después, en 1584, se hace mención al malvasía procedente del puerto de Venecia, y que el autor sostiene que existe probabilidad de que fuera vino canario, amén de los conflictos existentes entre Venecia y el Imperio Otomano en el Mediterráneo Oriental.

En los primeros decenios del siglo XVII también existen numerosas referencias sobre los vinos canarios, especialmente en su entrada por el famoso puerto de Gdansk, lo que nos da una idea del interés que existía —y persistió durante las décadas— de la producción vitivinícola del archipiélago.

Sin embargo, más allá de estos mercados europeos más extraordinarios, existe constancia de estos



Retrato de Esteban I Báthory de Somly. Galería Nacional de Arte de Leópolis Borys Voznytsky.

vinos en lugares mucho más alejados que el Viejo Continente. Y más allá de los mercados americanos, más conocidos por la amplia producción historiográfica que se les ha dedicado —especialmente al entorno caribeño—, hubo lugares insospechados a los que también arribó este manjar líquido procedente de Canarias. Prueba de ello son las menciones que nos aporta Fajardo Spínola acerca de la llegada del vino canario a Macassar —urbe situada dentro de la actual Indonesia— en 1634 o al rey de Masulipatam —ciudad enmarcada dentro del actual estado de India— unos años después.

La llegada del *Canary* a lugares tan lejanos nos lleva a asegurar que su calidad, su capacidad de resistencia frente a las largas travesías, y, sobre todo, su sabor distinguido, condujo a que fuese consumido por personas de los cinco continentes durante la mayor parte de los tres siglos de la Edad Moderna.

5.5. El inicio del descenso de exportaciones: el Derrame del Vino de Garachico (1666)

Aunque la calidad y adaptabilidad del vino canario a las largas travesías marítimas fue una cualidad que determinó su éxito durante varios siglos en muchas partes del mundo, lo cierto es que el sistema agrario que abastecía esta demanda vitivinícola fue bastante frágil a lo largo del período. Por todo ello, la mínima situación de inestabilidad y descenso en los mercados, más el surgimiento de cualquier centro productor que pudiera suponer una competencia, podía acarrear una grave crisis agrícola y económica en el archipiélago, como así sucedió a inicios de la segunda mitad del siglo XVII. Esta situación quedó acrecentada porque, durante estas centurias, la mayor parte de la economía de las islas se dedicó casi en exclusividad a las fluctuaciones de la producción y exportación del vino.

Los problemas se iniciaron especialmente por el contexto político internacional que afectó a la Monarquía Hispánica a mediados del reinado de Felipe IV. De esta forma, en 1640, el infortunio de la independencia de Portugal, fiel aliado histórico de Inglaterra, truncó al poco tiempo este negocio a los canarios. En primer lugar, porque los propios navíos portugueses dejaron de recalar en las islas, perdiéndose una

parte del negocio vitivinícola. Y, en segundo lugar, porque los ingleses, a favor del mercantilismo luso, comenzarían a comprar vinos de Madeira y Oporto antes que los de Canarias.

Junto a ello, durante las décadas de 1650-1660 se reglamentaron una serie de medidas restrictivas con respecto al comercio y navegación hacia las colonias de la América inglesa, ya que poco después de la proclamación de Carlos II como monarca de Inglaterra, se promulgó una de las leyes más significativas para la economía inglesa: la Ley de Navegación.

Esta legislación, complementaria al Acta de Navegación establecida durante la República en 1651, se consolidó en los años siguientes a través de diversas disposiciones aprobadas por el Parlamento, las cuales conformaron el pilar del sistema colonial británico de aquella época. De hecho, es relevante señalar que el objetivo último de estas disposiciones era transformar a Inglaterra en un vasto centro de almacenamiento de mercancías. Esta política, que Heckscher persigue desde 1615, culmina con las Leyes de Navegación (1660-61) y alcanza su formulación definitiva con la *Staple Act*.

Esta *Staple Act* manifestaba que todos los vinos exportados a las colonias anglosajonas debían transportarse en embarcaciones inglesas. Un artículo específico de este acta afectaría a Canarias y su comercio del vino, pues estipulaba que ninguna mercancía o manufactura procedente de Europa podría comerciarse directamente con sus colonias situadas en América, África o Asia. Sin embargo, hubo algunas excepciones, como la sal procedente de las islas Veste o Azores destinada a la salazón de la pesca



Retrato de Carlos II de Inglaterra, 1653. The Cleveland Museum of Art.

de Nueva Inglaterra, víveres de Irlanda y vinos de los archipiélagos portugueses del Atlántico. Esta política otorgaba una clara ventaja a los vinos madeirenses y portuenses respecto al malvasía canario, que empezaba a perder cotas de mercado en los territorios gobernados por la Monarquía Anglicana. Para Canarias era imposible sostener la competencia portuguesa, lo que quedó reflejado en las palabras de Viera y Clavijo, cuando señala que fue un “golpe tan feliz para la isla de Madera, como infausto para las Canarias” ¹¹.

Tras ello, se intentó establecer por parte de los mercaderes ingleses y con el respaldo de la corona

británica, una empresa monopolística en torno al vino de Canarias y su importación a Inglaterra. Este hecho no sentó muy bien entre los vecinos tinerfeños, pues en julio de 1665, Juan Francisco Interián de Ayala, regidor perpetuo y cosechero de vinos de Daute, dirigió un memorial al Cabildo en el que exponía el perjuicio que causaba la Compañía, pidiendo la expulsión de los ingleses de Canarias. Las protestas surgieron su efecto y el Concejo decidió no enviar malvasía a Inglaterra hasta que la Compañía se disolviese, teniendo que dar fianzas los maestros de los navíos que transportasen vino a Europa para asegurarse de que no descargarían en aquel país.

Posteriormente, esta resolución fue ratificada y ampliada en otra reunión. Juan Francisco y Sebastián Prieto del Hoyo estaban encargados de velar por el cumplimiento de estas disposiciones en el puerto de Garachico. No obstante, el comercio con Inglaterra continuó, situación que denunció el Conde de Molina, embajador de España en Londres. Es muy probable que una vía para este comercio ilegal fuese la exportación ficticia a Bilbao, o bien la reexportación desde ese puerto. Las relaciones del *hinterland* de Garachico con Vizcaya eran antiguas, pero se habían consolidado durante el siglo XVII, de modo que entre 1650 y 1665 existían suficientes lazos como para que fuese posible utilizarlo como punto de conexión con Londres.

Los regidores y vecinos de la isla coincidían en la opinión de que todos los ingleses que residían en Tenerife colaboraban con la Compañía, y que casi nada se había logrado tras la expulsión de los seis mercaderes que la representaban. Además, la llegada del nuevo capitán general a Tenerife en 1566, Gabriel Laso de la Vega, conde de Puertollano, solo



Escultura sobre el Derrame del vino, Garachico.

hizo aumentar el calor del conflicto, más si cabe si tenemos en cuenta la postura que había tomado sobre la cuestión del monopolio inglés. El trascendental choque se produjo con personajes de influencia de La Orotava y Garachico, principales centros afectados por la crisis que se estaba viviendo en los meses previos al famoso derrame del vino. Los rifirrafes causados por el comercio monopolístico inglés no cesaron, cuyo beneplácito mercantil fue defendido por el conde de Puertollano por encima de los intereses y el bienestar del sector vitivinícola tinerfeño. Esto llevó a la colocación el 22 de junio de 1666 de unos cedulones en las calles de La Orotava:

*Amigos y vecinos, despertad, que estáis dormidos,
el sueño no consintáis
hasta conseguir rremedio,
mirad que si os bence el sueño
os matará aqueste mal.
Quiñones dio a la Compañía la mano,
más aora la asegurará el Conde de Puertollano.
Ricardo Owen es juez;
Ricardo Quesby, escribano;
Ricardo Rlís, alguacil;
Thomas Sandars, fiscal.
De quienes dimana nuestro mal
expulsar este tribunal
antes que les benga algún mal.¹²*

Este llamamiento a la concienciación y a la algarada, denunciando la connivencia del capitán general con los ingleses y la excesiva libertad de movimientos y autonomía jurídica de estos, tuvo que conocerse en toda la isla. La situación no mejoró, dando pie a una de las revueltas populares más conocidas de la historia del archipiélago, el *Derrame del vino* de Garachico del 2 y 3 de julio de 1666.

El incidente, que tuvo repercusiones en las relaciones entre Madrid y Londres, se desarrolló en la madrugada del 3 de julio de 1666. El maestre de campo Cristóbal de Ponte Suárez informó brevemente al conde de Puertollano sobre los hechos, señalando que una multitud de gente había forzado la entrada a tres bodegas utilizando herramientas para abrirlas, destrozando barriles de vino y dejando escapar el malvasía. Los involucrados, según Viera y Clavijo, “una cuadrilla de trescientos a cuatrocientos enmascarados, que el pueblo llamó clérigos”¹³, destruyeron 30 pipas de este vino destinadas a un pequeño barco



“Plano de Garachico con el castillo antes del incendio, plataformas con cañones, puerta del mar, iglesia de Santa Ana, puerto, fondeadero con dibujos de barcos y población dispersa” (1698). Ministerio de Cultura. Archivo General de Simancas, AGS00217.

inglés anclado en la caleta de Interián, así como otras 11 pipas que iban a cargarse en una embarcación procedente de La Orotava para completar su carga (en este tiempo, el puerto de Garachico ya servía de apoyo al de La Orotava). En total, el motín afectó a 95 pipas de vino propiedad de los comerciantes Diego Thomas, Juan Flaniel y Juan Smith.

Flaniel, en particular, tomó la iniciativa de presentar una queja y solicitó permiso para informar

formalmente del incidente. Para dejar claro que el acto fue premeditado y sus razones, los autores del motín colocaron entre cuatro y cinco pasquines en varias esquinas de Garachico. Cristóbal de Ponte envió a Puertollano una copia de uno de estos “papelones” (como él los describe) y Puertollano a su vez envió un informe sobre el caso a Madrid.

En el pasquín, los autores, que mostraban en todo momento su disposición para negociar con la

monarquía británica, argumentaron que la Compañía había sido impulsada por unos pocos comerciantes que habían engañado a su rey, “prometiéndole fácil lo imposible”, causando perjuicio a muchos compatriotas. Luego, solicitaban a las autoridades que trasladasen al monarca inglés el sentir y las razones de su protesta. Finalmente, en la tercera y principal parte del documento, se presentaban los motivos del motín, todo ello “sin faltar en lo demás a la amistad del Reino y la nación”. Los redactores comenzaban con una advertencia sobre la “defensa natural” que debían asumir frente al monopolio, legitimando así la revuelta popular: si la autoridad era incapaz o ineficaz en un asunto de tal relevancia, el pueblo debía tomar la iniciativa.

A continuación, expusieron el origen inmediato de su acción: por un lado, la necesidad de expulsar a los nuevos agentes de la Compañía que se habían instalado en La Orotava; y, por otro, la falta de control sobre “ciertos vinos que favorecen a la Compañía”. Pedían justicia, alegando que un daño de tal gravedad e injusticia iba en contra de Dios, del rey, del honor, la reputación, la hacienda y el bien común de todos.

Con el fin de lograr la pacificación interna, la Regente española envió a Lorenzo Santos de San Pedro a las islas para mediar entre las autoridades locales. Esto respondió a un detallado informe que el capitán general había dirigido a la corte el 5 de julio, en el cual describía “el estado político de las islas”. En dicho informe, comenzaba destacando la relevancia económica y demográfica de Tenerife, asegurando que “de cuya conservación dependen las demás” islas, y señalando que su prosperidad se debía principalmente al comercio de malvasía con los ingleses.

La destrucción del próspero puerto de Garachico en 1706 coincide con la grave crisis del comercio exterior vitivinícola canario, que vio mermado sus tres rutas principales: las Indias, el imperio portugués y el mercado británico.

Según el capitán general, los ingleses se habían beneficiado enormemente de este intercambio con Canarias hasta que el aumento en la oferta de productos manufacturados (debido a la llegada de numerosos comerciantes a esta actividad) provocó una caída en los precios. Al mismo tiempo, el precio de la pipa de vino había aumentado durante los últimos 12 o 14 años, alcanzando más de 60 ducados, lo cual, a su parecer, llevó a la creación de la Compañía.

Esta introducción, destinada en buena parte a la Corona, da pie a Puertollano para pronunciarse a favor de la disolución de dicha Compañía, apoyándose sobre todo en motivos de estado y de prestigio político. Argumentaba que existía un peligro de dependencia económica y jurídica de las islas, lo que podría ponerlas a merced de Inglaterra, especialmente en los años de malas cosechas, con el riesgo inherente de una posible invasión. Este tipo de comercio podría afectar negativamente la posición

501/9

M^r Gilbert Smyth

Plymouth 16th February 1675

I have yours 17 Decem^r with bill of Lading for 3 pipes Wynd on y^e Inveread which I have
 received but finde them very poor thin Wynd especially 2 of them and they costing 100 doar
 with you and y^e duty soo high heer and soan Wynd being adull commod^y they shall lose much
 money by them so am glad you sent n^o more of them at such dear rates there will be a great
 deal of money lost by Canary Wynd & y^e year so I bolding it will make men wth or another
 year than to give such extravagant or wth for wth your letters were forwarded according to
 direction of 100 Wheat is a good commod^y with wth its fallen much in Holland and many are
 going for Canary & with wheat also 100 I fear it is likewise becoming adull with
 you unless your harvest faile very much n^o y^e y^e ensuing season of which you are not
 able to judge by this time this comes to your hands so pray faile not on receipt of this wth
 mod^y it should send you an order loading of wheat in bill of lading next whether it will
 well to acc^t with you or not and whether wheat, peas & barley are sold with you
 by one and the same measure if not how much they differ in y^e ditto of any saiges and other
 goods lying yet unsold for any prod^y or vendage I have not offe worth y^e
 Noire Comyn

Y^r assured friend & son
 John Horsham
 1675

Carta enviada por John Horsham (desde Plymouth) a Gilbert Smith en 1675 cuyo tema principal es el vino de Tenerife. Archivo Histórico Provincial de Tenerife, Archivo Zárate Cologan.

de España en el ámbito internacional, ya que se asemejaba a la relación económica que las naciones dominantes mantenían con sus territorios subordinados. Además, Puertollano señalaba el impacto en las finanzas del reino, mencionando la reducción en las rentas del almojarifazgo, así como en los diezmos y las Tercias Reales.

A pesar de que, según Guimerá Ravina, el puerto de Garachico ya se encontraba en cierto declive aproximadamente desde 1630, principalmente motivado por el auge de los puertos de La Orotava y Santa Cruz, el *Derrame del Vino* constituyó un duro golpe para este importante emplazamiento costero, lo que, unido a la erupción volcánica que arrasó con buena

parte del núcleo y puerto en 1706, supuso la pérdida del poder que otrora tuvo Garachico en la exportación de la producción vitivinícola de la isla.

Además, en un contexto general, este suceso determinó el rumbo a seguir de la economía vitivinícola de las islas para el resto del siglo XVII, pues recordemos que las tres grandes rutas del comercio del vino de Canarias quedaron mermadas. La principal, consistente en la ruta Canarias-Indias, fue lastrada por la incapacidad de competición de las instituciones de Sevilla durante los siglos XVI y XVII, recurriendo a su poder financiero y la influencia en la corte para conseguir minorizar este comercio vital para los insulares. Por otro lado, el mercado portugués y sus territorios de ultramar, los cuales, tras la independencia de 1640, sumados al auge de los vinos de Madeira, Oporto y el eje Cádiz-Jerez de la Frontera, hundieron este importante mercado para los canarios. Por último, la problemática inglesa, que terminaría por generar la primera gran crisis del vino en Canarias tras el éxito alcanzado durante los 150 años anteriores, aunque el negocio nunca terminó, pues tuvo un resurgir y una continuación en las centurias posteriores.

Prueba de ello fue que, aunque de manera muy exigua, continuaron existiendo algunos acuerdos comerciales con Inglaterra. Como ejemplo, en una de estas ocasiones, el 12 de octubre de 1668 se otorgaba un poder en el puerto de Garachico por el que se autorizaba la venta de 50 pipas y 2 cuarterolas de vino en la ciudad de Londres¹⁴. Algunos años después en una carta enviada por John Horsham, desde la ciudad de Plymouth, al mercader Gilbert Smith en 1675, el primero presentaba aparentemente sus quejas por

la pobre calidad de dos de las pipas que había recibido, lo que contrasta con el alto montante económico desembolsado por la adquisición de dichas pipas¹⁵.

A este respecto, el registro comercial del puerto de Garachico en el año 1692 resulta grandilocuente, ya que, durante esa anualidad, no aparece ni una mercancía encaminada a cualquier territorio inglés. En su lugar, aparece el envío de unas 64 pipas de vino preparadas con destino a Holanda, repartidas en 53 pipas consignadas por Daniel de Xavier y otras 10 por parte de Domingo Bodquin. En segundo y tercer lugar, tan solo aparecen exportaciones interinsulares, siendo los principales destinos la isla de Lanzarote, y de manera muy residual Fuerteventura¹⁶. En estos registros, se documenta la entrega de varios tipos de vino producidos y cultivados en Tenerife, como por ejemplo el malvasía, el vidueño, el de listán negro y listán blanco, el torrontés, el refugio y el vino verde.

El malvasía, como ya sabemos, era el principal vino comercializado por su sabor y calidad, y el más demandado en el exterior; lo mismo ocurre con el vidueño, pero en un segundo plano detrás del malvasía, siendo menos apreciado y demandado. Las variedades de listán y torrontés, existentes desde el siglo XV en las islas, estaban destinadas a un consumo local, pues en los mercados internacionales sufrieron una fuerte depreciación con respecto al siglo XVI. Asimismo ocurre con el refugio, vino de menor calidad, menos refinado que el malvasía, lo que redujo su consumo a nivel interno de las islas y únicamente se exportó a mercados de menor exigencia. Por último, El vino verde en Tenerife durante los siglos XVI y XVII no se refiere al "Vinho Verde" portugués, sino a un tipo de vino joven, poco madurado y de calidad inferior. Era

similar al refugio, pero con características particulares. Se llamaba "verde" no por su color, sino porque se embotellaba antes de completar su fermentación y maduración.

En consecuencia, la caída del vino por la desaparición de los principales mercados tradicionales condujo a una crisis económica que tuvo su mayor repercusión en la isla de Tenerife, de modo que se desarrolló un problema derivado de la conflictividad social y la marginalidad, ya que un considerable porcentaje de las familias tinerfeñas habían centrado sus ingresos económicos en la economía agroexportadora vitivinícola.

5.6. Algunas familias de mercaderes

En el proceso de producción, comercialización y exportación del *Canary Wine* hacia otros territorios, hubo dos grupos socioeconómicos que jugaron un papel fundamental dentro del archipiélago: los cosecheros y los mercaderes, con agendas diferentes que colisionaron en diversas ocasiones. En general, la enorme dependencia de la producción con respecto al mercado exterior supuso que los cosecheros se encontrasen generalmente en una posición frágil frente a la posición eminente de los mercaderes, que eran los que gestionaban los fletes y cerraban los acuerdos comerciales con otros territorios europeos, americanos, o de cualquier otro continente.

Precisamente, con respecto a estas familias de mercaderes que internacionalizaron el vino canario por el mundo, muchas de estas habían dominado el

cultivo y la exportación de la caña de azúcar a inicios del siglo XVI, aunque otras muchas compaginaron de manera coetánea ambos negocios, lógicamente con la preeminencia de los vinos conforme fue avanzando la Edad Moderna. Estas familias establecieron vínculos con mercados europeos y americanos, aprovechando tanto las condiciones geográficas de las islas como su ubicación estratégica en las rutas comerciales atlánticas. Además, muchas de ellas se consolidaron entre las élites, especialmente de las islas de realengo, y prueba de ello es que muchas de estas familias se encontraron representadas con oficios dentro de las principales instituciones del archipiélago, tanto en materia de administración local, ocupando regidurías en Tenerife, Gran Canaria y La Palma, como accediendo a instituciones insulares de regulación jurídica, militar e incluso comercial.

En primer lugar, con respecto a Tenerife, encontramos algunas familias de notorio prestigio entre la élite tinerfeña, como los Ponte, que participaron en el lucrativo comercio vitivinícola. De origen genovés, los Ponte llegaron al archipiélago a mediados del siglo XVI y se asentaron en Tenerife, donde se convirtieron en una de las familias más poderosas. Su influencia se basó en su dominio del comercio y su capacidad para establecer conexiones con importantes puertos europeos. Los Ponte jugaron un papel crucial en la exportación del malvasía, lo que acrecentó su prestigio, especialmente en Inglaterra y Flandes. Además, su participación en la construcción de infraestructuras portuarias en Garachico, entonces principal puerto de Tenerife, facilitó el transporte del vino hacia los principales mercados internacionales. Por todo ello, durante toda la Edad

Moderna, la documentación archivística los señala como intermediarios clave entre los productores locales y los grandes comerciantes europeos.

Otra de las familias importantes en este tráfico comercial fue, entre otras muchas, los Benítez de Lugo, familia aristocrática encabezada por los marqueses de La Florida, y que compaginó su estatus nobiliario con actividades comerciales. Controlaban vastas extensiones de tierra en La Orotava, una de las regiones vitivinícolas más destacadas de Tenerife. Los Benítez de Lugo no solo cultivaban viñedos, sino que también poseían bodegas y almacenes donde se elaboraba el vino destinado a la exportación. Su prestigio social les permitió establecer relaciones comerciales con casas mercantiles en Inglaterra, que aseguraron la distribución del vino canario en los círculos más exclusivos. Además, su posición les permitió intervenir incluso en la regulación de precios y en las decisiones administrativas relacionadas con el comercio del vino.

Además, otros apellidos ilustres como los Interián, Font/Fonte, Jorba u Hoyo también ocuparon un papel preponderante en la producción y exportación del cultivo vitivinícola desde la isla de Tenerife, lo que llevó a muchos de sus miembros, prácticamente desde inicios del siglo XVI, a ocupar oficios de regidurías en los que se tomaban las decisiones de mayor importancia sobre el precio y la regulación del comercio de los vinos tinerfeños fuera del contexto canario. Al igual que las familias antes mencionadas, generalmente contaron con vínculos con mercaderes en los principales puertos de Europa, que en algunas ocasiones eran individuos de su propia rama familiar.

En el caso de La Palma, el comercio exportador del vino estuvo controlado por personajes pertenecientes a familias que se asentaron en la isla desde la finalización de la conquista, manteniendo una posición destacada en el auge del comercio del vino, como por ejemplo sucedió con Marcos Dalmao Roberto. Sin embargo, también fue importante el papel de las nuevas familias de mercaderes europeos que se asentaron en la isla durante las décadas intermedias del siglo XVI. Prueba de ello fue la familia Van de Walle, que, si bien inicialmente dirigió un gran volumen de la exportación del azúcar palmero, a lo largo de esta centuria —y de las siguientes— se consolidó con un papel claramente activo en las exportaciones, especialmente hacia los territorios americanos. Entre sus principales representantes, encontramos a Luis Van de Walle y sus hijos, Tomás Van de Walle y Luis Van de Walle Bellido.

Por otra parte, la llegada de comerciantes provenientes de Portugal también fue muy relevante, y en este caso destacamos la participación en el comercio del vino de los Fernández Sodre, de los cuales, uno de ellos, Juan, llegó a ser regidor y fiel ejecutor del Concejo de La Palma por Real Provisión de 3 de octubre de 1571. Otro ejemplo de comerciantes lusos son los Villalobos, que repiten de manera singular el mismo patrón que los Sodre: participaron activamente en las transacciones comerciales palmeras, con especial énfasis en el vino, y ocuparon oficios dentro del Concejo insular, ya que desde 1564 hasta 1594 ocuparon la Depositaria General de la isla, un oficio de gran relevancia ya que llevaba vinculado consigo también un oficio de regidor, y, por tanto,

tenía derecho de voto en la única administración local de todo el territorio.

Otros importantes comerciantes en la exportación del vino palmero también ejercieron oficios dentro del Cabildo insular, como fue el caso del burgalés Juan del Valle, regidor desde 1587 por renuncia de Francisco Lugo de Casaos, y que ejerció un protagonismo preponderante en este comercio. Otras figuras de gran relevancia en este proceso agroexportador durante la segunda mitad del siglo XVI fueron Lesmes de Miranda y Cristóbal de Espinosa, vecinos notorios de Santa Cruz de La Palma que aparecen integrando un cabildo abierto a los vecinos —algo muy poco frecuente, ya que tan solo tenían privilegio de acudir a las sesiones el gobernador o su teniente y los regidores— en abril de 1569.

Con respecto a los principales mercaderes del vino desde Gran Canaria, estos generalmente procedían de familias europeas que se habían asentado desde Flandes o algunos territorios italianos. En este caso, a mediados del siglo XVI aparece Anrique Vanquisel como ejemplo de mercader flamenco asentado en la isla, mientras que, para el caso italiano, Lobo Cabrera localiza a Jerónimo Calderín, aunque existen otros procedentes de Génova como los De la Nuez –castellanizado del original *Della Noce*–, los Casanova y muchos otros.

Por otra parte, existió una gran cantidad de mercaderes andaluces, así como de otras naciones, pero que operaron desde Andalucía, los cuales contribuyeron al desarrollo de la exportación vitivinícola desde Gran Canaria. Entre otros nombres, de nuevo Lobo Cabrera señala al portugués Pedro Álvarez Ariscado,

afincado en Sevilla, Diego Jerez de Évora y familias como los Jorge, que constituyen la principal compañía que exportó vino desde Gran Canaria durante la segunda mitad del siglo XVI.



A New Chart
of the vast
**ATLANTIC or WESTERN
OCEAN**
*including the Sea Coast of
EUROPE, AFRICA, AMERICA
and the
WEST INDIA ISLANDS*
*With the Banks, Shoals, Rocks & Course of
Sailing from One Continent to the other Laid
down from the latest discoveries & regulated by
Numerous Astronomical
Observations*

LONDON: Printed for Carington Bowles in St. Pauls Church Lane.

"A new chart of the vast Atlantic or Western Ocean", de Thomas Bowen. UCN Libraries.



Capítulo 6

La consolidación internacional del vino canario durante el siglo XVIII y la primera mitad del XIX

Marta García Cabrera

Durante el siglo XVIII y gran parte del XIX, el *Canary* sufrió diversos altibajos que marcaron su historia. Con el fin del Antiguo Régimen, las islas tuvieron que adaptarse a las transformaciones del comercio atlántico y a la creciente influencia extranjera. La demanda internacional era inestable, surgieron nuevas rutas comerciales, las guerras en Europa alteraron los mercados y tratados como el de libre comercio entre Inglaterra y Portugal perjudicaron las exportaciones canarias. En este contexto, el siglo XVIII quedó especialmente marcado por una gran crisis en la venta del *Canary*.

Aun así, y a pesar de la generalizada crisis, la industria vinícola del archipiélago supo reinventarse, especialmente en el terreno comercial. Si bien el Malvasía había sido la estrella indiscutible del comercio exterior durante siglos, la demanda cambiante y la crisis del mercado obligaron a los productores a diversificar su oferta. En este contexto, los vinos secos y de mayor producción, como las variedades de vidueño, fueron ganando protagonismo, especialmente en el mercado americano. A pesar de la crisis, los vinos de Canarias siguieron expandiéndose a nivel global, llegando incluso al océano Índico. Pero más allá de su expansión comercial, el vino canario siguió dejando huella en la cultura de la época, a través del elogio de importantes escritores y dramaturgos, que lo seguían mencionando en sus novelas, ensayos y poemas.

La resiliencia comercial del vino canario no evitó, sin embargo, que su panorama cambiara drásticamente, primero a lo largo del siglo XVIII y, después, a partir de 1814, con el inicio de una nueva era para la vitivinicultura canaria. Este periodo de larga transición y readaptación vino acompañado por una transformación

del paisaje vitícola, que, aunque de forma menos prominente, todavía evocaba bellos recuerdos entre algunos escritores de viajes que visitaban las islas. A pesar de los importantes desafíos a los que tuvo que enfrentarse a lo largo del siglo XIX —cambios climáticos, plagas, irrupción de nuevos cultivos y sectores, etc.—, la viticultura siguió siendo un componente destacado de la economía canaria, con esfuerzos locales por mantener la calidad y la reputación de sus vinos en los mercados internacionales. El vino de las islas logró mantener su identidad y sentar las bases para futuros renacimientos, destacando siempre por su singularidad y su profundo vínculo con la tierra volcánica del archipiélago.

6.1. Entre desafíos y oportunidades: la transformación económica y social de Canarias entre 1700 y 1850

Con la llegada del siglo XVIII, Canarias entró en una etapa de grandes cambios y crecimiento, consolidándose como un puerto clave en las rutas marítimas entre Europa, América y África. Sin embargo, una gran parte del siglo estuvo marcada por una profunda crisis económica debido a factores como la caída del comercio con América, el monopolio comercial impuesto por la Corona española y las frecuentes sequías que afectaron la producción agrícola. La dependencia del monocultivo, especialmente de la vid, agravó la situación cuando la demanda de vinos disminuyó. Además, las islas se enfrentaron a importantes desastres naturales, como plagas, erupciones volcánicas o huracanes como el de 1720, mientras que el hambre se agravaba con la llegada de diversas epidemias y por la escasez de cereales.



Mapa de la erupción del año 1730 de Timanfaya. Realizado por artista anónimo por encargo del gobernador de Fuerteventura. Ministerio de Cultura. Archivo General de Simancas.

Las catástrofes naturales más impactantes fueron las erupciones volcánicas del primer tercio del siglo XVIII. Tenerife sufrió en 1705 las de los volcanes de Arafo y Siete Fuentes, mientras que el año siguiente la del volcán Trevejos o Arenas Negras destruyó el importante puerto comercial de Garachico, con nefastas consecuencias para la exportación local. Años después, las erupciones de Timanfaya en Lanzarote (1730-1736) devastaron extensas áreas de cultivo dedicados fundamentalmente al cereal, alterando el equilibrio económico de la isla. Pueblos enteros quedaron sepultados bajo el material volcánico, como reflejaron autores como Viera y Clavijo o Álvarez Rixo, transformando el paisaje de la isla para

siempre y obligando a la población a emigrar. Pero lejos de significar el fin de la actividad agrícola, este nuevo entorno ofreció oportunidades inesperadas. Pronto, los habitantes descubrieron que la capa de ceniza retenía la humedad y protegía los cultivos de la evaporación, permitiendo el desarrollo de una viticultura innovadora, con técnicas similares al enarenado actual, y que dio forma al actual paisaje único de La Geria. Un fenómeno similar se había producido tiempo atrás en otras islas del archipiélago. En La Palma, las erupciones de los volcanes San Antonio (1677) y Fuente Santa (1712), por ejemplo, dieron lugar a terrenos conocidos como *malpaíses*, que se convirtieron en nuevos espacios para el cultivo de la vid.



Mapa de la isla de Tenerife, por Andrés Amat de Tortosa (1783). Colección de cartografía Ahlers, depositada en el Museo de Historia y Antropología de Tenerife. Organismo Autónomo de museos y Centros. Excelentísimo Cabildo de Tenerife.

Lugares como Fuencaliente y Las Manchas en La Palma, Monte Lentiscal en Gran Canaria o El Golfo en El Hierro reflejan cómo la naturaleza, incluso en su faceta más destructiva, puede dar paso a nuevas formas de vida y producción.

A estos episodios volcánicos se sumaban las recurrentes crisis de subsistencia, causadas por períodos

de sequía y la escasez de alimentos, lo que generaba hambrunas severas. La economía local, basada en la agricultura y el comercio, sufría especialmente cuando las cosechas de cereales fallaban, lo que aumentaba la dependencia de las importaciones y elevaba los precios, dejando a muchas familias en la miseria. Otro problema persistente fueron las plagas de langosta, que arrasaban los campos y agravaban

la escasez alimentaria, afectando tanto a la agricultura de subsistencia como a los productos destinados a la exportación.

Estas crisis alimentarias debilitaban a la población, haciéndola más vulnerable a las epidemias, que se propagaban con facilidad debido a las condiciones de vida precarias y la falta de medidas sanitarias adecuadas. En varias ocasiones, enfermedades como el tifus o la fiebre amarilla asolaron el archipiélago, causando una alta mortalidad y desestabilizando aún más la frágil estructura social. En conjunto, estos factores hicieron del siglo XVIII un período especialmente difícil para Canarias, donde la lucha por la supervivencia era una constante para sus habitantes.

A pesar de estos desafíos, la emigración a América se convirtió en una salida viable para muchas familias canarias, que dejaban las islas en busca de una nueva esperanza. Al margen de la emigración voluntaria, que se vio reforzada por la importante crisis económica que asolaba al territorio, también seguía vigente la salida a América impuesta por el *Tributo de sangre* o *Tributo en sangre*. Esta fue la denominación popular que recibió el derecho de familias, una imposición de la Corona española a las Islas Canarias. La Real Cédula de 1678 establecía que, por cada cien toneladas de mercancías exportadas desde Canarias, debían trasladarse cinco familias canarias a América para poblar el territorio. Esta medida respondía al crecimiento demográfico del archipiélago y a la estrategia de la Corona Española de asegurar las tierras americanas, evitando que cayeran en manos de potencias rivales como Inglaterra, Portugal o Francia. El reglamento de 1718 imponía, además, una sanción de 1.000 reales al propietario del navío

por cada familia que no embarcara. La exigencia del *Tributo de Sangre* fue abolida finalmente en 1778.

En el ámbito político, las islas se encontraban bajo el dominio de la monarquía borbónica, que implementó reformas en la administración con el objetivo de un mayor control estatal. A nivel social, la sociedad canaria continuaba estando fuertemente estratificada, con una élite terrateniente y comercial que concentraba el poder, mientras que la mayoría de la población, compuesta por campesinos y jornaleros, enfrentaba las importantes y repetidas dificultades económicas de gran parte de la centuria. El siglo XVIII estuvo marcado por constantes conflictos en Europa en los que España jugó un papel clave, principalmente debido a la lucha por la hegemonía entre las potencias y la reorganización del equilibrio de poder. La Guerra de Sucesión Española (1701-1714) fue el primer gran conflicto del siglo, donde Felipe V, apoyado por Francia, se enfrentó a la Gran Alianza de Austria, Inglaterra y otras potencias.

La guerra concluyó con los Tratados de Utrecht (1713) y Rastatt (1714), consolidando a Felipe V en el trono, pero con la pérdida de territorios en Europa como los Países Bajos Españoles, Nápoles, Sicilia y Gibraltar. Posteriormente, España se vio envuelta en enfrentamientos con Gran Bretaña, como la Guerra del Asiento (1739-1748), derivada de disputas comerciales en América, y la Guerra de los Siete Años (1756-1763), donde España, aliada con Francia, perdió Florida ante los británicos, aunque recibió Luisiana como compensación.

Pese a todo ello, la actividad comercial canaria experimentó un resurgimiento puntual a finales del siglo,

impulsado por el nuevo contexto bélico en Europa. Las Guerras Revolucionarias Francesas (1792-1802) y las Guerras Napoleónicas (1803-1815) enfrentaron a Francia contra una coalición de potencias europeas, incluyendo a España, que primero combatió contra la Francia revolucionaria en la Guerra de la Convención (1793-1795), pero luego, tras la Paz de Basilea (1795), se alió con Napoleón en el Tratado de San Ildefonso (1796), entrando en conflicto con Gran Bretaña.

Mientras tanto, Canarias adquirió un papel clave como punto de abastecimiento y escala para las flotas españolas y francesas, además de convertirse en un escenario estratégico en la pugna entre británicos y españoles. No obstante, la guerra también trajo consigo peligros, como el ataque británico a Santa Cruz de Tenerife en 1797, dirigido por el almirante Horacio Nelson. La creciente demanda de víveres, productos agrícolas y otros suministros necesarios para la guerra favoreció un aumento en la actividad comercial del archipiélago, que además se benefició de la Real Cédula de Libre Comercio de 1778, que permitió el comercio directo entre España y sus colonias americanas, eliminando el monopolio de Cádiz y Sevilla.

Canarias tuvo un papel clave en este sistema, ya que fue incluida entre los territorios autorizados para comerciar con América, lo que impulsó su economía al facilitar la exportación de productos como vinos, aguardientes y cochinilla, además de reforzar su papel como escala estratégica en las rutas comerciales transatlánticas.

Con el comienzo del siglo XIX, Canarias experimentó profundos cambios marcados por las transformaciones políticas, económicas y sociales que afectaron a

España y al mundo. La crisis del Antiguo Régimen y la instauración del liberalismo alteraron la estructura de poder en el archipiélago, debilitando el dominio de la aristocracia y los grandes propietarios.

A nivel político, la incorporación de las islas al sistema constitucional español surgido de la Constitución de Cádiz de 1812 trajo consigo conflictos entre liberales y conservadores, reflejados en la abolición del régimen señorial y la creación de nuevas instituciones, como la Diputación Provincial de Canarias (1813), que se encargó de coordinar la administración provincial, fomentar el desarrollo económico y supervisar los municipios¹. En el ámbito económico, la pérdida de las colonias americanas entre 1810 y 1825 afectó directamente al comercio insular, lo que generó una nueva crisis económica que trajo nuevamente el hambre y la emigración a las islas. La crisis se intensificó con mayores impuestos, malas cosechas y una falta de inversiones, lo que obligó a muchos isleños a emigrar hacia Venezuela y Cuba en busca de mejores oportunidades.

6.2. *Canary Wine*: de la adversidad al resurgimiento en los mercados internacionales (1700-ca. 1800)

Las dificultades que enfrentaron tanto el sector agrícola de Canarias como el comercio del vino a finales del siglo XVII no mejoraron con la llegada del nuevo siglo. La Guerra de Sucesión española, que colocó a Inglaterra en contra de Felipe V, el nuevo rey borbón, terminó con el dominio del malvasía en el mercado británico. Los vinos canarios pasaron a competir directamente con los de otras regiones, como Jerez



Ciudad de Oporto. Obra de Teodoro de Sousa Maldonado, 1789.
Biblioteca Nacional Digital de Portugal.

y Oporto. Además, en 1702, los aranceles británicos subieron y en 1703 se firmó el Tratado de Methuen entre Inglaterra y Portugal, que empeoró aún más la situación.

6.2.1. La repercusión del Tratado de Methuen

Los tratados y acuerdos comerciales han sido una herramienta clave en la historia. A lo largo del siglo XVIII y XIX, los países negociaban aranceles, permisos de exportación y privilegios comerciales para fortalecer sus economías. Estos acuerdos podían beneficiar a ciertos productos, pero también perjudicar a otros.

Uno de los más relevantes en relación al vino canario fue el tratado de Methuen, conocido también como el “Tratado de los paños y los vinos”. Debe su nombre a John Methuen, diplomático inglés que negoció y firmó el acuerdo en representación de Inglaterra. Su habilidad para mediar entre los intereses comerciales de ambos países y su conexión directa con la corte portuguesa le permitieron cerrar un acuerdo que satisfacía a ambas partes en un contexto de tensiones geopolíticas marcadas por la Guerra de Sucesión Española. Methuen estaba particularmente interesado en fortalecer la posición de Inglaterra en el sur de Europa y garantizar, al mismo tiempo, el acceso británico a los puertos portugueses, tanto en la península como en las colonias, para fines comerciales y militares.

El Tratado de Methuen se convirtió en un hito comercial que favoreció significativamente a los vinos lusitanos, como los de Oporto y Madeira. La firma permitía a los británicos importar vinos portugueses a cambio de proveer al imperio luso con sus productos textiles, lo que significó un duro golpe para los vinos canarios.

La figura del embajador británico en Portugal en 1703, John Methuen, fue tan decisiva en las negociaciones que, aunque su nombre no aparece en el texto oficial del acuerdo, este terminó siendo conocido como el Tratado de Methuen.

Aunque inicialmente era concebido como una alianza política para consolidar el frente anti-borbónico durante la Guerra de Sucesión Española, el tratado transformó las dinámicas del comercio vinícola en el Atlántico. Al consolidar la alianza anglo-portuguesa, el pacto se convirtió en un modelo temprano de acuerdos comerciales bilaterales que combinaban intereses estratégicos y económicos.

La dependencia de Portugal hacia Inglaterra para la exportación de su vino fortaleció la posición británica en la península Ibérica y la de sus rutas comerciales en el mundo. Además, el tratado afectó indirectamente a otros productores vinícolas, al establecer un precedente de acuerdos proteccionistas que excluían a competidores clave, como los vinos franceses, que eran gravados con aranceles más altos que los portugueses. Esto alentó a otras potencias europeas, como

Francia y España, a diseñar estrategias de contrapeso comercial en sus respectivas esferas de influencia, fomentando una creciente rivalidad económica en el Atlántico.

El impacto del Tratado de Methuen se extendió más allá de los mercados europeos, afectando la estructura del comercio colonial en América. Al facilitar la entrada de vinos portugueses en las colonias inglesas, se incentivó un cambio en los patrones de consumo en territorios como las Trece Colonias y el Caribe. Mientras que los vinos canarios intentaron adaptarse a estas variaciones con modalidades vitivinícolas más económicas y muy exitosas, como los vidueños y el “Falso Madeira”, el tratado incrementó la dependencia americana hacia los vinos de Madeira y Oporto, donde fue creada la primera denominación de origen de la historia en 1756. Toda esta gran transformación no solo afectó a los flujos comerciales, sino que también influyó en la cultura del consumo de vino en el mundo, desplazando progresivamente al Canary Wine como símbolo de prestigio y sofisticación en favor de sus competidores portugueses.

El Tratado subrayó el papel de la diplomacia económica en las relaciones internacionales del siglo XVIII. Una de sus características distintivas fue su duración excepcional: permaneció vigente durante más de un siglo, incluso sobreviviendo a los conflictos napoleónicos, hasta que fue revocado en 1836. Esto se debió a la sólida interdependencia que creó entre Portugal e Inglaterra, con Portugal suministrando vino y recibiendo a cambio textiles británicos. Sin embargo, este equilibrio era asimétrico; mientras que Inglaterra diversificaba sus mercados y fortalecía su economía industrial, Portugal se volvía más

dependiente de las exportaciones vinícolas, lo que limitó su capacidad para desarrollar otros sectores económicos y tecnológicos. Este fenómeno, conocido como “la enfermedad holandesa”, impactó a largo plazo a la economía portuguesa, que quedó mucho más rezagada que otras potencias europeas.



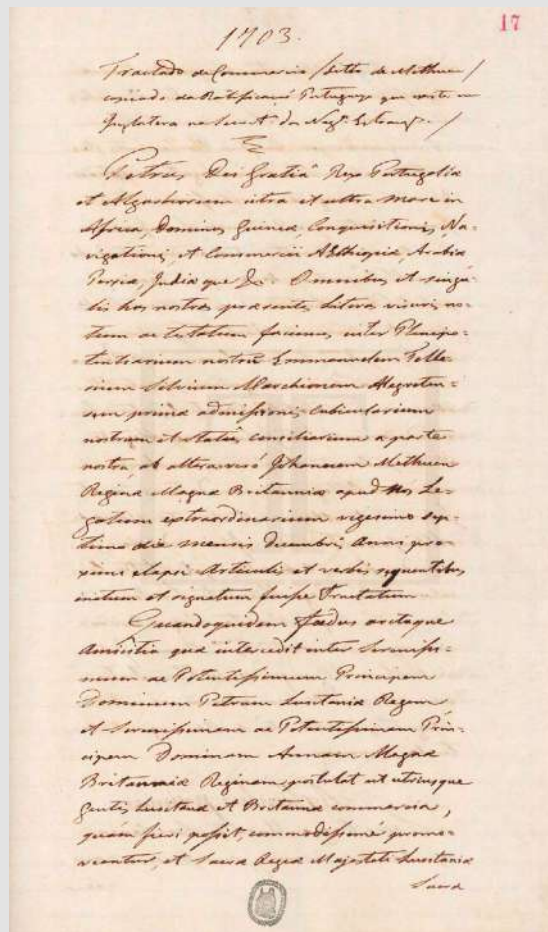
Retrato de John Methuen. óleo de Adrien Carpentiers, sin fecha. Colección particular.

El texto del Tratado de Methuen

Artículo 1. Su Majestad el Rey de Portugal promete, tanto en su propio nombre como en el de sus sucesores, permitir para siempre en el futuro en el Reino de Portugal los paños de lana y demás manufacturas de lanificio de Inglaterra, como era costumbre antes del tiempo que fueron prohibidos por las leyes, no obstante cualquier condición en contrario.

Artículo 2. Se estipula que Su Sagrada y Real Majestad Británica, en su propio nombre y en el de sus sucesores, estará obligada para siempre en el futuro a admitir los vinos procedentes de Portugal en Gran Bretaña, de modo que, en ningún momento (haya paz o guerra entre los reinos de Inglaterra y de Francia), no se podría exigir derechos de aduana sobre estos vinos, o bajo cualquier otro título, directa o indirectamente, ya sean transportados para Inglaterra en pipas, toneles o cualquier otro recipiente más de los que se acostumbra pedir por igual cantidad o medida de vino de Francia, reduciendo o rebajando una tercera parte del derecho habitual. Sin embargo, si en algún momento esta reducción o rebaja de derechos, que se hará como se ha declarado arriba, fuera de algún modo infringida o perjudicada, Su Sagrada Majestad Portuguesa podrá, justa y legítimamente, prohibir los paños de lana y todas las demás manufacturas de lanifícios de Inglaterra.

Artículo 3. Los excelentísimos señores plenipotenciarios prometen, y toman sobre sí, que sus Soberanos arriba mencionados ratificarán este Tratado, y que dentro del término de dos meses se procederá a las ratificaciones.



Primera página del Tratado de Methuen (1703). Esta versión, en lengua portuguesa, se encuentra en el Archivo da Torre do Pombo, Portugal. La versión inglesa se custodia en The National Archives del Reino Unido.

6.2.2. La situación tras Methuen y la paz de Utrecht-Rastatt

Los años posteriores a la firma del acuerdo de Methuen también afectaron de manera directa a la exportación del vino canario, con la salida de los mercaderes ingleses de Tenerife en 1704 y el ataque del almirante Jennings a la capital de la isla en 1706. Estos obstáculos reforzaban, además, el conjunto de medidas legales que habían sido dictadas desde Londres un siglo antes, como la ley del Parlamento británico de 1663. Esta había concedido importantes ventajas a los vinos lusitanos de Madeira y Azores, al dictar que, a excepción de estos archipiélagos, cualquier producto originario de Europa debía quedar vedado para su exportación a las colonias americanas.

La situación siguió siendo complicada tras la firma de los tratados de Utrecht y Rastatt (1713 y 1714) que pusieron fin a la Guerra de Sucesión Española. Los comerciantes británicos, que habían sido tan importantes en las décadas anteriores, no regresaron a las islas y estos fueron reemplazados por familias de hábiles negociantes irlandeses que dominaron el comercio entre Inglaterra y América durante el siglo XVIII. Además, la falta de mercados alternativos al británico, tanto en Europa como en América, obligó a mantener una constante negociación política entre Londres y Madrid. ¿Su motivo? Tratar de negociar una reducción de los impuestos de entrada al mercado británico y conseguir condiciones arancelarias favorables para vender los vinos en las colonias británicas del Caribe y América del Norte.

Las justificaciones para lograr acuerdos más favorables para el vino canario fueron varias. Primero, se argumentaba que, al estar ubicada geográficamente

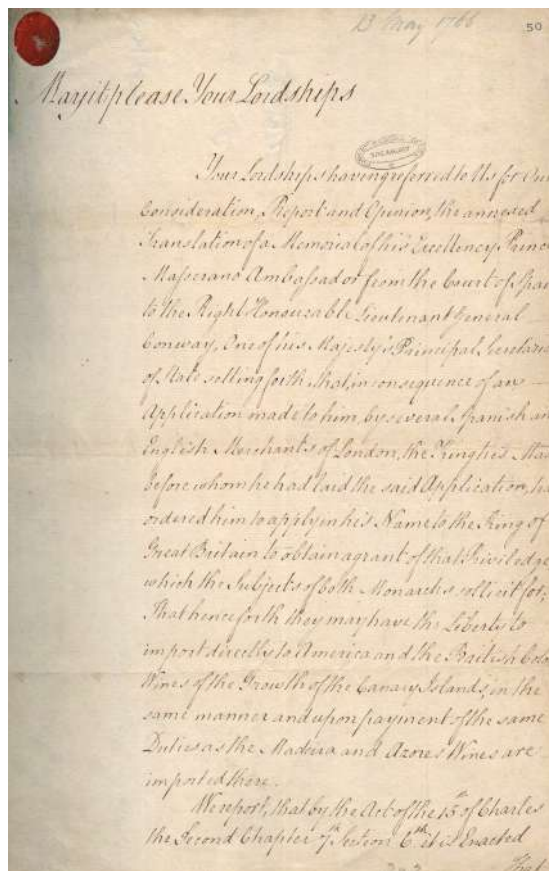
en África, Canarias debería ser considerada como un territorio fuera de Europa y, por tanto, no estar sujeta a las restricciones de las Actas de Navegación. En segundo lugar, se sugería enviar a América un vino diferente, el vidueño, en lugar del malvasía. También se proponía que el aumento de la navegación británica permitiría transportar vinos canarios bajo su bandera. Por último, se planteaba que los productos británicos podían ser intercambiados por vino canario, a diferencia de los de Madeira, que solo se podían pagar con dinero o letras de cambio. A pesar de que el nuevo rey de España mostró algo de interés en resolver los problemas de las islas, las negociaciones diplomáticas con Londres entre 1717 y 1765, que intentaban equiparar los vinos canarios con los de Portugal y Francia, no tuvieron éxito.

Por ejemplo, en noviembre de 1765, el embajador español en Londres, Príncipe Masserano, envió al Secretario de Estado, el General Conway, un amplio y detallado programa de peticiones. El conjunto de medidas, que fueron presentadas a los responsables de aduanas del Gobierno británico un año después, incidía especialmente en la necesidad de que el vino canario fuera exportado directamente bajo los mismos términos que los vinos portugueses.

—
Señor, varios habitantes españoles e ingleses de esta ciudad me han dicho que, a pesar de que la ley del Parlamento de Gran Bretaña, aprobada en 1764, suavizó la situación, debería aplicarse una reducción arancelaria mayor que la concedida hasta ahora a los vinos importados a Inglaterra y que, desde allí, por ejemplo, son enviados a las colonias británicas americanas; de modo que quedara, en dinero neto, para

la aduana de Su Majestad, sólo 3,10 libras esterlinas por barril, en lugar de las 11,13 libras estipuladas con anterioridad [...] Estos comerciantes no pueden llevar a cabo el comercio de los vinos canarios con ninguna ventaja o beneficio, a cuenta de los gastos extraordinarios que conlleva la importación de esos vinos a Inglaterra y de allí a América, por lo que está fuera de su alcance hacer frente al comercio de las islas de Madeira y Azores, ya que estos vinos se traen directamente de allí a las colonias británicas americanas, donde se produce una mayor demanda de ellos. En consecuencia, estos comerciantes me han solicitado su deseo de obtener del Gobierno permiso para importar vinos directamente de las Canarias, con los mismos privilegios o libertades concedidas para los vinos de las islas portuguesas, pagando los mismos derechos por la ley antes mencionada. Del informe que me han hecho estos comerciantes, parece que en tiempos anteriores solían llevar a cabo este comercio directamente, pero que este privilegio había sido disputado, en algunas ocasiones, por los funcionarios de aduanas en América.²

No sorprende, por tanto, que a partir del siglo XVIII y especialmente después de 1730, la presencia del malvasía en Inglaterra se redujera considerablemente, transformándose en un artículo de lujo que conquistó el paladar de la Europa aristocrática. Su presencia se extendió por los palacios de Aranjuez, Versalles y San Petersburgo, e incluso llegó a la corte imperial de China. Aunque este elixir exclusivo no tardó en hacerse un lugar privilegiado en las mesas de reyes, diplomáticos y miembros de la alta sociedad, había perdido ya su gran esplendor comercial de épocas precedentes. Así lo evidencia, por ejemplo, el envío personal de pequeños barriles de vino canario



Conjunto de medidas solicitadas por Masserano y presentadas a las aduanas británicas, 13 mayo 1766, p. 1. The National Archives TNA, T 1/453/50-62.

que Pedro Dionisio Makintosh hizo desde Canarias, a través de la empresa Duff and Welsh, al Segundo Barón Grantham, Thomas Robinson, en 1777. Por ese entonces, Thomas Robinson actuaba como embajador

Como verán

Un P. mío: quando estuve en
 casa remité p. mano de la casa del
 Duq. y Welsh dos Baxilicos de vino
 seco de estas Islas, ahora van tres
 dos uno dulce, y otro seco, que saliendo
 del aguada de V. E. tendra singular
 complacencia en embiar a V. E. los
 que gustare p. su abasto.

Diré a V. E. las devidas gracias
 p. los favores q. se ha dignado
 dispensarme, y en todas distancias
 ante ocasiones de dar pases a
 mi agradecim^{to}.

Año y Día a V. E. m. a. V.
 can. 13 de 1777.

Como P.

Como P. Barón de Grantham.

Balce a V. E. m. a. V.
 Madrid

Pedro Dionisio
 Makintosh

1777

C. Makintosh

Canary. 13 Aug

Ad. 23 Lgr

Carta de Pedro D. Makintosh a Thomas Robinson, 2º Barón Grantham, 13 agosto 1777 Fuente: Bedfordshire Archives, L30-14-234.

británico en España, desde 1771 hasta 1779. Tras su regreso a Inglaterra, fue presidente de la Junta de Comercio entre 1780 y 1782, y finalmente secretario de Estado desde julio de 1782 hasta abril de 1783, en el gabinete de lord Shelburne.

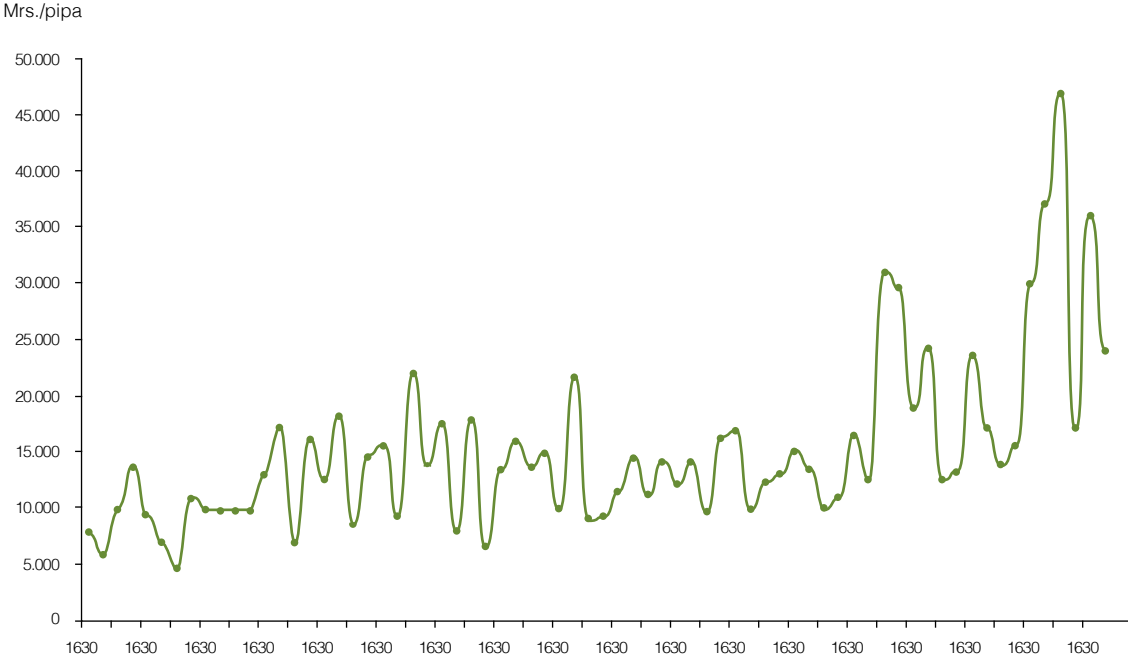
Los expertos describen a la primera parte del siglo XVIII como una larga coyuntura de crisis para Canarias, un periodo de gran contracción económica y social. Ante la crisis, los viticultores adoptaron una estrategia de reconversión en la producción de sus viñedos, reemplazando la mano de obra asalariada por acuerdos de medianería. Muchas fincas se marchitaron, algunos cultivos se perdieron y muchos habitantes optaron por emigrar a América. Asimismo, las concesiones comerciales otorgadas a otros puertos españoles por el Decreto de 1765, que eliminaba el monopolio del puerto único, habían fomentado una competencia desleal. La respuesta a estas preocupaciones no llegó hasta 1772, cuando se permitió el libre comercio de vinos, aguardientes, vinagres y demás, una decisión que precedió al Tratado de Libre Comercio de 1778, que desbordó el mercado y sumergió a los productos canarios en una competitividad que resultó ser aún más perjudicial para su desarrollo.

Después de los grandes obstáculos de la primera mitad del siglo, el vino canario vivió una transformación en el último cuarto de la centuria, con un crecimiento comercial y un renovado reconocimiento internacional. Aunque la producción no aumentó significativamente, el comercio de los vinos de las islas, especialmente el vidueño, fue en ascenso.

Con el mercado inglés cerrado, las Trece Colonias de América se convirtieron en una alternativa clave,

junto con otros destinos como las Indias occidentales y orientales. Debido a crecientes tensiones políticas y fiscales con la metrópoli, las Trece Colonias se rebelaron contra el dominio británico, lo que llevó a la Guerra de Independencia (1775-1783) y a la posterior fundación de los Estados Unidos de América. Este hito abrió nuevas oportunidades comerciales para

el vino canario que superaban las limitaciones anteriormente impuestas por el Tratado de Methuen. La nueva nación norteamericana emergió como un mercado clave que acaparaba casi la mitad de las exportaciones mundiales, convirtiéndose además en el principal proveedor de madera para la fabricación de barricas.



Precios del vino vidueño, Tenerife 1630-1817 (Elaboración Propia. Fuente: Macías Hernández (2000, p. 337).

Corsarios, comercio y cautela: el incidente del Graaf Danneskiold

En abril de 1747, el mercante danés *Graaf Danneskiold of Altona*, antes conocido como *Hamburg Packet*, fue capturado por el corsario británico *Swift* y llevado al fondeadero de Downs, cerca del Canal de la Mancha. El barco se dirigía a Hamburgo, pero había hecho una larga parada en Tenerife para cargar vino canario y dólares españoles. Su tripulación, liderada por el comandante Jurgen Stockflesh, fue sometida a interrogatorios e inspecciones por parte de las autoridades británicas. Como la carga incluía productos perecederos, gran parte del vino terminó vendiéndose en Inglaterra. Finalmente, el barco fue liberado como embarcación neutral el 17 de mayo de 1748.

Las inspecciones del buque llegaron hasta tal punto que los británicos tradujeron toda la documentación que fue encontrada a bordo. Esta incluía, por ejemplo, una carta enviada en 1743 por el padre del comandante, en la que le daba consejos sobre cómo manejar el comercio de vinos canarios en Tenerife:

—
“Hijo mío, ahora que estás listo para navegar con el primer viento hacia las Canarias, te doy algunas instrucciones que harás bien en seguir durante el curso de tu viaje. Haz lo mejor que puedas para adelantar el viaje a las Canarias e ir directamente al puerto de Orotava para hablar con mi buen amigo el Sr. Barnard Blanco, de ese lugar, porque no dudo que él te ayudará en todo lo que pueda [...] Procura por todos los medios encontrar una persona que pueda darte una idea de las conversaciones en alemán [...] evita como sea posible

hablar con cualquier barco en el mar, si no los conoces muy bien como para ser amigos [...] A tu llegada a la Orotava, haz lo antes que puedas un viaje a Santa Cruz, y pregunta directamente qué bienes hay, para regular en consecuencia una venta adecuada. Sé lo más cauteloso que puedas, y ten cuidado con las personas curiosas y astutas; además, no contraigas malas deudas, y por todos los medios vende los bienes sólo por dinero [...]”.³



Certificación sobre el carácter perecedero de la carga presente en el Graaf Danneskiold of Altona (TNA, HCA 32/114/10A, 15 junio 1747)

6.2.3. El comercio con la América española

Como vimos previamente, el siglo XVIII arrancó con un hecho clave a nivel comercial: la alianza entre Inglaterra y Portugal refrendada por el tratado de Methuen, que complicó gravemente la exportación de vino canario hacia las colonias inglesas en el Caribe y América del Norte.

Ante este panorama, muchos productores canarios optaron por vender sus vinos y aguardientes en el mercado colonial español. No obstante, comerciar con América no era tarea fácil. El envío de vino desde Canarias estaba restringido por un sistema de cupos que solo permitía transportar hasta mil toneladas al año a destinos como La Habana, Caracas, Puerto Rico y Santo Domingo. Además, en respuesta a la crisis agraria y el exceso de población en Canarias, se impuso el ya descrito “Tributo de Sangre”.

El vino vidueño y el aguardiente eran los productos estrella del comercio entre Canarias y América. Sin embargo, como señala Macías Hernández, la viticultura insular seguía enfrentando dificultades económicas a mediados del siglo XVIII. Aunque la exportación se mantenía dentro de los límites legales, el valor total de las pipas enviadas, incluyendo impuestos, no superaba los 118.000 pesos. La Habana y Campeche absorbían el 60% de estos vinos, mientras que el 40% restante iba a La Guaira, Maracaibo y Cumaná. Por otro lado, el aguardiente canario tenía que competir con el aguardiente de caña americano, que, aunque estuvo restringido hasta 1765, seguía representando un fuerte rival.

Aunque el Reglamento de Comercio Libre de 1765 abrió parcialmente el comercio español con las colonias,

Canarias no obtuvo muchos de sus beneficios. Además, permitió que otros puertos de España accedieran a mercados que antes eran casi exclusivos para los exportadores canarios, lo que aumentó la competencia con regiones como Andalucía, Mallorca y Cataluña.

No fue hasta el reglamento de 1772 cuando la situación mejoró ligeramente, al ampliarse las oportunidades comerciales y reducirse algunas restricciones arancelarias. Esto impulsó las exportaciones hacia destinos como Cuba, Santo Domingo, Puerto Rico, Margarita y Trinidad. Sin embargo, el vino canario no logró recuperar del todo su posición en el mercado de las Indias hasta finales de siglo, cuando factores como la retirada de competidores o las guerras internacionales jugaron a su favor.

6.2.4. La alternativa de las Trece Colonias

Tras el auge de los vinos portugueses y la pérdida de parte del mercado británico en Europa, América del Norte se presentó, por tanto, como una opción prometedora a mediados del siglo XVIII. Aunque los vinos canarios ya llegaban a islas como Martinica, Curazao, San Eustaquio y San Bartolomé, su consumo era limitado debido al contrabando y al papel neutral de estas islas en los conflictos de la época, lo que dificultaba su integración en el comercio regular.

Donde realmente los vinos canarios encontraron una mejor acogida fue en las Trece Colonias americanas. Estas colonias, que incluían territorios como Massachusetts, Virginia y Pensilvania, estaban bajo el dominio de Gran Bretaña y desarrollaron economías basadas en la agricultura, el comercio y la manufactura. Los puertos de Boston, Filadelfia o Nueva York se convirtieron en importantes centros comerciales

TO BE SOLD,
By Evan Morgan, near the Court-House, in
Market-Street, Philadelphia:
CHOICE good CANARY WINE, at
6s per Gallon, choice good Bobea Tea and Loaf Sugar, all
Sorts of Necessaries for mourning Apparel, with Variety of other
Goods, as usual, very reasonable

Anuncio acerca de la venta de Canary Wine por parte de Evan Morgan, en Market Street (Philadelphia). Publicado en *Pennsylvania Gazzete*, 3 de mayo de 1739.

Window Glafs,
A Few boxes 12 by 16—Iron Chimney Backs
of all dimensions—Also, Pico and Canary
Wines of an excellent quality, in half pipes,—for
sale by
JOHN MEYER.
Partition-Street, North-River.
Oct. 15. tf

Anuncio de venta, entre otros items, de Canary Wine de "excelente calidad". Publicado en *The Daily Advertiser* (Nueva York), 3 de noviembre de 1788.

TO BE SOLD,
By **JONATHAN MIFFLIN,**
Opposite to the Post-Office in Market-Street, Philadelphia:
A FINE Sortment of curious Looking-
Glasses, Ferrets, worsted Qualities, Galloon, Brade,
Twilt, stitching and sewing Silk, printed Linnens, Men and
Womans Horse-whips, Ivory Combs, black Pepper, fine Wool
Cards, choice Flask Oyl, Madeira and Canary Wine, Rum,
Sugar and Mollasses, Loaf Sugar, best Indigo, Allum, Rosin,
Iron Potts and Kettles, Axes, small Anchors, Frying Pans,
Drinking Glasses, Window Glafs, train Oyl, Gun Powder,
and sundry other Goods at the cheapest Rates.

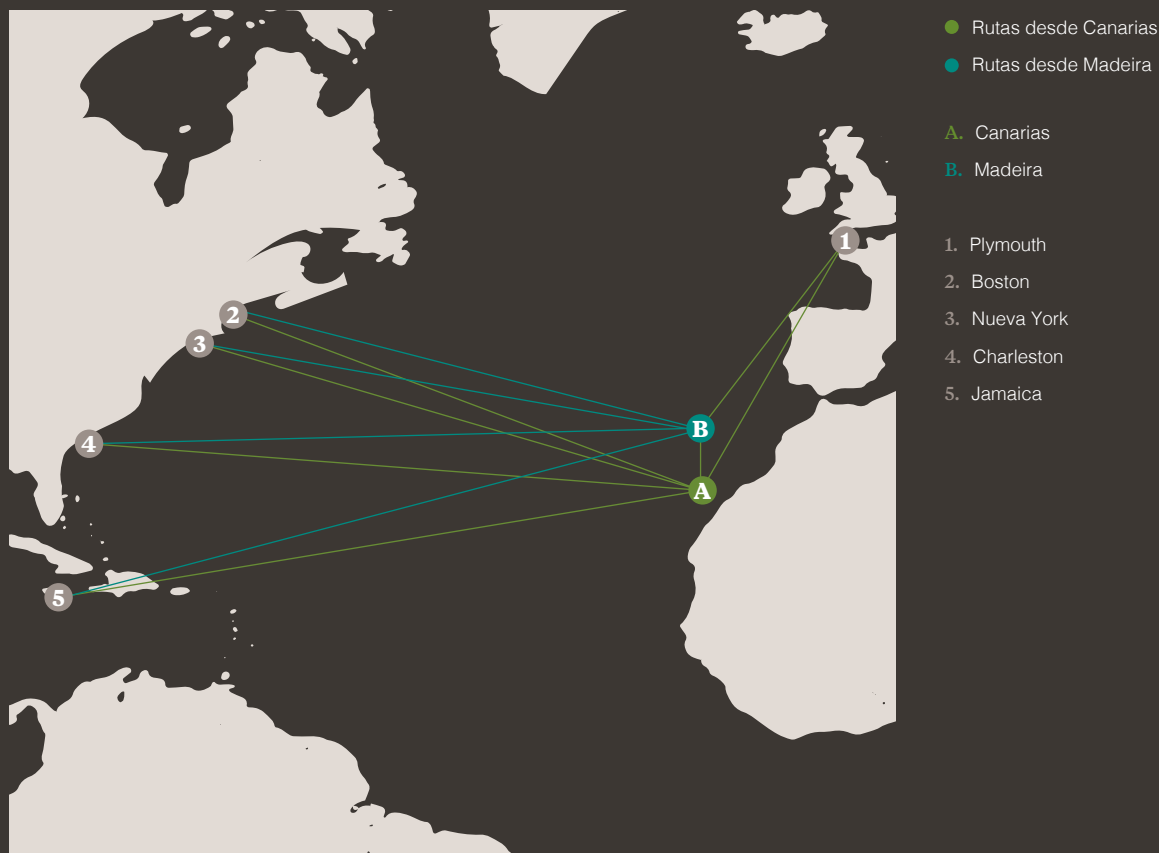
Anuncio acerca de la venta de Canary Wine por parte de Jonathan Mifflin, en Market Street (Philadelphia). Publicado en *Pennsylvania Gazzete*, 19-26 de abril de 1739.

El vino canario dejó una huella significativa en la prensa local, especialmente en ciudades como Filadelfia y a través de publicaciones como *The Pennsylvania Gazette*. Se publicaron repetidos anuncios y noticias que documentaban la llegada de barcos con carga de *Canary wines*.

TO BE SOLD,
By **EVAN MORGAN,** near the Court-House, in
Market-Street, Philadelphia:
CHOICE good CANARY WINE, at
6s per Gallon, choice good Bobea Tea and Loaf Sugar, all
Sorts of Necessaries for mourning Apparel, with Variety of other
Goods, at reasonable Rates.
TO BE SOLD,
By **JONATHAN MIFFLIN,**
Opposite to the Post-Office in Market-Street, Philadelphia:
A FINE Sortment of curious Looking-
Glasses, Ferrets, worsted Qualities, Galloon, Brade,
Twilt, stitching and sewing Silk, printed Linnens, Men and
Womans Horse-whips, Ivory Combs, black Pepper, fine Wool
Cards, choice Flask Oyl, Madeira and Canary Wine, Rum,
Sugar and Mollasses, Loaf Sugar, best Indigo, Allum, Rosin,
Iron Potts and Kettles, Axes, small Anchors, Frying Pans,
Drinking Glasses, Window Glafs, train Oyl, Gun Powder,
and sundry other Goods at the cheapest Rates.

Anuncio acerca de la venta de Canary Wine por parte de Evan Morgan y Jonathan Mifflin, en Market Street (Philadelphia). Publicado en *Pennsylvania Gazzete*, 31 de junio de 1739.

Origen y rutas del vino importado en Jamaica, Charleston, Nueva York y Boston (1754-1766)



Elaboración propia. Fuente: Guimerá Ravina (1990, p. 916).

animados por una clase alta y media interesada en productos importados, especialmente en las colonias del norte. Sin embargo, el comercio con este mercado tampoco fue fácil debido a las restricciones británicas y los constantes conflictos militares entre España y Gran Bretaña.

Las *Actas de Navegación* británicas, un conjunto de leyes promulgadas entre 1651 y 1849 para fortalecer la marina mercante inglesa y controlar el comercio con sus colonias, establecieron algunas limitaciones. Estas leyes prohibían el comercio directo con puertos británicos en América, estableciendo que solo barcos ingleses o de la nación productora podían transportar mercancías hacia Inglaterra o sus territorios, restringiendo el acceso de otros países al comercio británico. Además, imponían que las colonias solo comerciaran con la metrópoli, consolidando un sistema proteccionista que favorecía la economía inglesa en detrimento de otras regiones productoras.

En el caso del vino canario, estas restricciones supusieron un obstáculo significativo para su comercialización en Inglaterra, que hasta entonces era uno de sus principales mercados. Sin embargo, los comerciantes de vino canario idearon estrategias para sortearlas. Algunas incluían, por ejemplo, el desvío de barcos por supuestos cambios meteorológicos, el uso de embarcaciones capturadas, la adopción de rutas indirectas o la apelación a la neutralidad en medio de los conflictos. Además, la tensión bélica obligó a utilizar barcos de países neutrales como Dinamarca, Portugal y los Países Bajos, aunque estos también sufrían ataques de corsarios y otras interrupciones.

Otra de las estrategias clave fue la imitación del vino de Madeira a través de la creación del denominado "Falso Madeira". El vidueño canario se comenzó a encabezar con vinos tintos y aguardientes con el objetivo de asemejarlo al madeirense y lograr así la entrada en los mercados. De este modo, más barato y con características similares a los vinos portugueses, el vidueño canario logró abrirse paso en el comercio colonial y especialmente en las Trece Colonias.

Esto marcó el inicio de una etapa de expansión en el comercio entre Canarias y Norteamérica, gracias a casas comerciales como Willing, Morris & Swanwick y Ross & Vaughan, que operaban especialmente en Filadelfia. De igual modo, varias familias canarias, como los Franchi, Pasley, Walsh y Cologan, aprovecharon esta oportunidad para exportar grandes volúmenes de vino, especialmente desde Tenerife, al mercado británico en América. Este próspero comercio comenzó a mediados del siglo XVIII y se intensificó en su segunda mitad, con ciudades como Filadelfia, Nueva York, Baltimore, Charleston y Boston, por un lado, y Jamaica, por el otro, convirtiéndose en puntos clave para estas exportaciones.

A pesar de los conflictos y los constantes ataques piratas, la Guerra de Independencia Norteamericana (1776-1783) abrió nuevas oportunidades para el vino canario. La competencia con Gran Bretaña y las dificultades que enfrentaba el vino francés hicieron que los vinos de las islas se convirtieran en una opción accesible y viable. Para entonces, Canarias ya tenía una larga tradición comercial con América, rutas bien establecidas y comerciantes integrados en las redes del Atlántico. Además, la neutralidad inicial de España y su posterior apoyo a los rebeldes facilitaron

el comercio con las colonias sin las restricciones que afectaban a otros países europeos. Se ha llegado incluso a argumentar que algunos comerciantes de vino canario podrían haber usado parte de sus ganancias para apoyar la causa independentista contra Gran Bretaña. De este modo, la intensa actividad comercial con las Trece Colonias aumentó significativamente la reputación de los vinos secos canarios.

Asimismo, tras la independencia de Estados Unidos en 1776, se dejó de vender el "Falso Madeira" de manera indirecta y comenzó la compra directa del vino canario al desaparecer las restricciones previas. Las empresas que actuaban como intermediarias crecieron rápidamente y el número de barriles enviados desde islas como Tenerife también aumentaron. Además, el uso medicinal de los vinos canarios en Norteamérica se hizo aún más popular, tal y como lo había sido previamente en el Viejo Continente. En 1833, por ejemplo, *The Dispensatory of the United States of America* clasificaba al vino de Tenerife como el "vino oficinal de la farmacopea de Estados Unidos", definiéndolo como "un vino blanco, con un ligero gusto ácido y, cuando es de buena calidad, de un fino sabor aromático"⁴.

Incluso años antes, en 1757, en un momento en que el futuro de la nueva nación aún se estaba definiendo, George Washington, quien más tarde se convertiría en presidente, sintió la necesidad de buscar alivio en este famoso vino canario, tal y como se recoge en esta carta enviada a su amiga Sarah Fairfax:

*Dirigido a Sarah Cary Fairfax
Mount Vernon, 15 de noviembre de 1757*

Estimada señora:

Me he sentido indispuesto ya durante más de tres meses y, dado que no he encontrado alivio en este sitio, sino que más bien me he sentido peor, he decidido seguir el consejo de mi médico y dejar este sitio para probar suerte con el aire puro y el agua fresca con la esperanza de que tengan algún efecto sobre este mal. El domingo pasado llegué a donde estoy y ayer el señor Green tuvo la consideración de hacerme una visita para darme indicaciones. Me prohibió la carne y la sustituyó por papillas o gachas que debo comer con regularidad. Dado que mi hermana está ahora fuera de casa y no tengo a una persona que esté habituada a preparar este tipo de comidas ni tampoco instrucciones para ello, me hallo en la circunstancia de tener que pedirte tu libro de recetas durante un tiempo, además de los materiales con que hacer estas gachas, dado que, como podrás suponer, no tengo acceso ahora mismo a ellos ni a polvo de cornamenta en ningún lado. También quería pedirte el favor de que me prestases una libra (o, si no te lo puedes permitir, menos cantidad) de té verde. A pesar de salir bastante, no consigo encontrarlo en ningún comercio de la zona. También préstame por favor una botella o dos de vino Mountain o Canary Wine. El señor Green me indicó tomar una copa o dos al día mezclado con agua de goma arábiga. Te pido que les mandes saludos a las señoritas de tu familia y me tengas a tu disposición y servicio, mi estimada señora.⁵



Vista del puerto de Boston, obra de Paul Revere, ca. 1770, y publicada por Alfred L. Sewell en 1868.

Vinos de Madeira y Oporto: competencia comercial y geopolítica

El *Canary wine* tuvo que enfrentarse a las diferentes vicisitudes políticas y comerciales de cada momento, lo que incluyó enfrentarse a la feroz competencia de otros vinos europeos, en especial los de Madeira y Oporto. Hubo dos momentos especialmente críticos: la independencia portuguesa (1640) y el Tratado de Methuen (1703), hitos los que se refleja cómo las alianzas políticas entre las monarquías europeas —y más concretamente entre Portugal e Inglaterra— influyeron decisivamente en el destino del *Canary*.

En el primer caso, la independencia supuso el cierre de los mercados coloniales lusos a los vinos canarios, puesto que los mercaderes portugueses optaron por privilegiar la exportación de sus vinos, que encontraron una amplia aceptación en las colonias inglesas. Este proceso nos conduce a la Guerra de Sucesión española y al Tratado de Methuen, que consolidaron la alianza política y comercial anglo-lusa en detrimento de los vinos canarios, que se vieron superados por las referencias portuguesas.

Los vinos de Madeira

Ubicada en pleno océano Atlántico, a unos 860 kilómetros al suroeste de Lisboa y con una extensión de aproximadamente 740 km², la isla de Madeira era un próspero enclave comercial del Imperio Portugués, estratégicamente ubicada en las rutas marítimas entre Europa, África y América. Su economía giraba en torno a la producción y exportación de azúcar y, especialmente, de vino de Madeira, muy apreciado en las cortes europeas y en las colonias norteamericanas.

Durante el Antiguo Régimen, la isla experimentó un notable desarrollo económico y social, con la llegada de comerciantes británicos que impulsaron el comercio vinícola. Funchal, su capital, se consolidó como un importante puerto, con una creciente actividad mercantil y una sociedad influenciada por la presencia extranjera, las élites terratenientes y la esclavitud, que desempeñó un papel clave en la mano de obra agrícola.

El vino de Madeira se elaboraba con los cultivares Malvasía, Sercial, Verdelho y Bual, que daban diferentes niveles de dulzura al vino. Se trataba de un vino fortificado que soportaba, al igual que el *Canary*, largas travesías marítimas sin perjuicio de alterar sus características. Alcanzó una amplia popularidad y demanda en las metrópolis y mercados coloniales portugueses y británicos, especialmente en las Trece Colonias durante el siglo XVIII, siendo uno de los vinos más apreciados. Sin embargo, la isla no podía abastecer toda su demanda, lo que fue aprovechado por los productores canarios a través de la creación del “Falso Madeira”, con lo que consiguieron introducirse en los puertos norteamericanos.

Los vinos de Oporto

Mientras el vino de Madeira compitió con los vinos canarios especialmente en los mercados coloniales, el Oporto fue la referencia con la que las élites inglesas sustituyeron al preciado Malvasía. Los vinos elaborados en el Valle del Duero portugués comenzaron su despegue comercial a finales del siglo XVII,

beneficiándose del contexto geopolítico que favorecía las relaciones comerciales anglo-lusas.

Los vinos de Oporto, como lo son en la actualidad, eran fortificados con aguardiente y eran predominantemente dulces o semidulces, siendo la antesala de los estilos Ruby, Tawny y Vintage que los caracterizaron posteriormente.

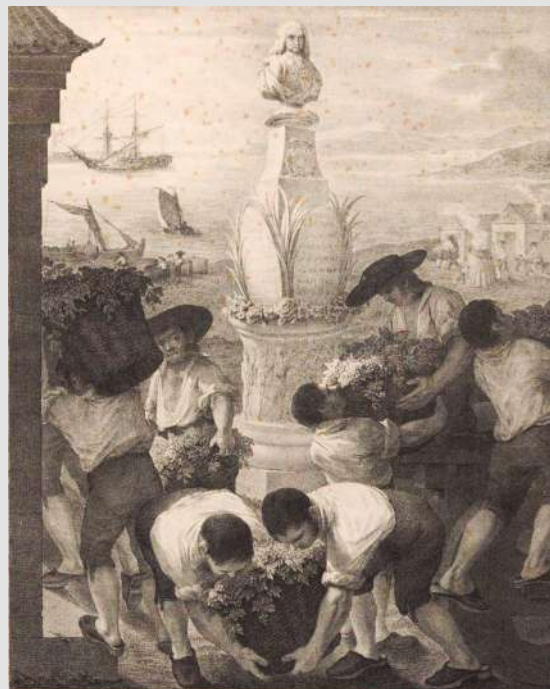
Un hito en la historia de estos vinos se produjo con la creación de la Denominación de Origen Controlada, la primera del mundo, por parte del Marqués de Pombal en 1756, y también de la Compañía General de Agricultura de las Viñas del Alto Duero. Al igual que los actuales consejos reguladores, esta entidad ejercía el control sobre las variedades de uva, las técnicas de cultivo y la delimitación geográfica de la producción, circunscrita en este caso a la región del Alto Duero. La creación de la Denominación de

Origen permitió garantizar la calidad e incrementó el prestigio del vino de Oporto en los mercados internacionales.

Tanto los vinos de Madeira como de Oporto han continuado su actividad hasta la actualidad, posicionándose con sus respectivas Denominaciones de Origen como unos de los vinos más demandados e importantes del continente europeo.



Botella de vino de Madeira. Conserva la etiqueta donde dice: "[Ma] deira wine. [Impo]rtd by T.C.[P. from Mu]rdock, Masterton [and Co] 1806". Sello de vidrio con la inscripción T.C. Pearsall. The Metropolitan Museum of Art. Nueva York.



Litografía conmemorativa donde se representa a varios viticultores ante un busto del Marqués de Pombal, teniendo como fondo el embarque de vinos en la ciudad de Oporto. Fue realizada en homenaje a la creación de la Compañía General de Agricultura de las Viñas del Alto Duero. Lisboa, Imprenta Nacional, 1838. Fuente: Biblioteca Nacional de Portugal.

6.2.5. Las compañías comerciales en un mercado global

Las casas comerciales eran empresas dedicadas al comercio a gran escala, funcionando como intermediarias en el intercambio de bienes entre diferentes regiones y países. Desempeñaban un papel crucial en la economía global, facilitando la importación y exportación de productos como textiles, especias, metales preciosos y manufacturas. Muchas de ellas tenían sede en importantes puertos y ciudades comerciales, y contaban con redes de agentes y corresponsales en diversas partes del mundo. Además, algunas casas comerciales adquirieron gran influencia política y económica, colaborando estrechamente con gobiernos y compañías privilegiadas.

A pesar de la competencia del vino portugués, el canario siguió exportándose a Inglaterra, aunque en volúmenes mucho menores que en siglos anteriores. Además, barcos británicos, franceses y estadounidenses llevaban cargamentos de vino canario

a otros destinos, incluidos algunos en África, como Cabo Verde, Guinea, Senegal, Angola y Gambia. Su creciente fama también facilitó su llegada a mercados asiáticos, un comercio que había comenzado en el siglo XVII gracias al éxito de las compañías comerciales británicas y holandesas, que se expandió aún más en la segunda mitad del siglo XVIII.

La Compañía Británica de las Indias Orientales, que controlaba el comercio en India y hacía escalas en Canarias, transportaba vino canario a Oriente, llevándolo a la costa china y a puertos clave como Madrás, Calcuta y Bombay. Para coordinar estos envíos, los comerciantes a menudo solicitaban permisos a la corte británica. Un ejemplo de esto es una carta de Gerard Bolwerk en noviembre de 1741, en la que pedía autorización para enviar aceite, vinagre y vino canario a Bengala. Los envíos se realizaban en barcos como el *Houghton*, que entre 1738 y 1749 completó tres grandes viajes para la Compañía Británica de las Indias Orientales.



“View of the East India Docks”, obra de William Daniel, 1837. Representa los muelles creados en la ciudad de Londres para facilitar el comercio desarrollado por la Compañía Británica de las Indias Orientales. Yale Center for British Art.

John Colgan White (Juan Cólogan Blanco)

En el escenario comercial de las islas Canarias, destacaba un amplio número de compañías comerciales en manos de emprendedores extranjeros —principalmente irlandeses, ingleses y escoceses—. La comunidad de comerciantes irlandeses establecida en el archipiélago presenta características únicas. En primer lugar, posee uno de los archivos más completos y bien conservados, lo que les otorga una ventaja significativa en la documentación histórica. Y, en segundo, su red de contactos era notablemente diversa, al abarcar no solo el ámbito europeo, sino también conexiones importantes en América, entre las que se incluían también figuras clave de la política y el ejército.

Uno de estos representantes comerciales irlandeses en Canarias fue John Colgan White, que desempeñó un papel significativo en el comercio y la economía de Tenerife y otras áreas durante el siglo XVIII. Juan Cólogan Blanco (en su versión castellanizada) nació en Dublín el 10 de abril de 1710. En 1737, se trasladó al Puerto de la Cruz, en Tenerife, para hacerse cargo de los negocios de su tío materno, Nicolás Bernardo Valois Geraldin, tras su fallecimiento. Al establecerse en la isla, hispanizó su apellido a Cólogan Blanco y contrajo matrimonio en 1742 con Margarita Teresa Valois Geraldin, hija de Bernardo Valois Carew y Francisca Javiera Geraldin. Esta unión consolidó su posición en la sociedad tinerfeña y fortaleció sus vínculos comerciales.

Bajo la dirección de Juan Cólogan Blanco, la casa comercial "Juan Cólogan e Hijos" se convirtió en una de las principales exportadoras de vino de Tenerife durante el siglo XVIII. Sus operaciones se extendieron a mercados como el Reino Unido y Estados Unidos, compitiendo con otras familias comerciantes de la isla. La gestión de Cólogan Blanco no solo impulsó la economía local, sino que también posicionó al vino tinerfeño en el comercio internacional de la época.



Retrato de John Colgan White. Colección particular.

Esta Compañía, fundada en 1600, fue una de las corporaciones comerciales más influyentes de la historia. Inicialmente creada para comerciar con la India y el sudeste asiático, con el tiempo expandió su poder hasta convertirse en una entidad cuasi gubernamental con dominio sobre vastos territorios. Gracias a una carta real otorgada por la Corona británica, obtuvo el monopolio del comercio en la región, operando con especias, té, algodón y opio. Durante el siglo XVIII, fortaleció su control en la India mediante alianzas y enfrentamientos militares, consolidando su dominio tras la Batalla de Plassey en 1757. Su creciente influencia la llevó a administrar gran parte del subcontinente indio hasta que, tras la Rebelión de 1857, la Corona británica asumió directamente el control de la India, disolviendo la compañía en 1874.

Los fondos archivísticos conservados en la British Library, junto a las evidencias documentales de la familia Cologan, así como la producción bibliográfica publicada por Carlos Cologan Soriano, evidencian algunas de las adquisiciones comerciales realizadas por la Compañía de las Indias Orientales en Tenerife entre 1766 y 1769, a bordo de embarcaciones como el *Pigot*, el *Hampshire* y el *Lord Holland*, entre otras muchas.

—
Sres. John Collogan & Sons, Tenerife Londres, 10 noviembre 1767 Caballeros. La presente es solo para informarles de que el Sr. George Stainforth desea que los vinos que ustedes le proporcionen a su hijo sean añejos de color pálido y decantados y, si fuera posible, para recuperar la reputación de los Vinos Vidonia en las Indias Orientales, introduzcan de cinco a diez galones de vino Madeira añejo decantado en cada Pipa para así embarcar unas Pipas que tengan muy poco dulzor,

*ya que en India no gustan nada los vinos dulces y nadie los querrá. Recomendando esto a su atención, Caballeros, su más obediente servidor Robert Jones [Nota al pie:] Después de la carta que figura arriba, el Capitán Rice, ha estado aquí y desea que ustedes le proporcionen a su cuenta cincuenta Pipas de Vino Vidonia pálido y con cuerpo, me ha dicho que él llevará consigo 4 o 5 Pipas de Madeira comprados aquí y que pretende usar de la manera que menciona el Sr. Stainforth. Yo entiendo que su petición no se puede cumplir ya que su isla no tiene comercio abierto con Madeira.*⁶

En febrero de 1768, Juan Cologan describía el suministro de vinos canarios a bordo de dos buques de la Compañía Británica de las Indias Orientales: *Dutton* y *Queen*.

La compañía Commyns Brothers & Power, de origen irlandés y sede en Tenerife, también realizó suministros de vidonia canario a la Compañía Británica de las Indias Orientales, a través de embarcaciones como la *Queen*. Así lo evidencia, por ejemplo, una carta enviada en abril de 1768:

—
*Nos permitimos confirmar el contenido de nuestra carta del 26 de febrero, cuya copia precede, para informarle de que los dos barcos mencionados en ella emprendieron su viaje a la India el 7 del mes pasado. Embarcamos a bordo del Queen, 57 pipas del mejor vino de Vidonia, tal como aparece en el informe de suministros de embarque adjunto.*⁷

A lo largo del año 1769, las compañías Cologan y Commyns confirmaron también nuevos embarques

22/5 69

138

We have before us your esteemed favour of the 9th of January last, sent by the ship *Liger* & the letter to the *Hampshire*.

Agreeable to the Court of Directors I am now shipping on the *Liger* Capⁿ Richardson twenty seven pipes of wine for P. George & as soon as the *Lord Holland* appears and we have shipped the forty pipes assigned for said *Versailles* we give the usual papers relative to our transactions on the title. I will please to acquaint the Court of Directors of what to their orders we shall provide sixty seven pipes of the choicest *Madonia* wines that shall be procurable and to them in store for those ships which shall be appointed to call for them about the close of this year, or beginning of next, & may assure them that we shall be our utmost to in a plentiful content.

The *Liger* anchored in Bay of St. Cruz the 17th ult. & on the evening at night sailed on her intended voyage.

As the *Hampshire* Capⁿ Smith is arrived at St. Bay the 2nd ult. & sails for St. Vincent & our next business to subscibe where.

Yours most Obed^t H^{ble} Serv^t to
Commyns Brothers, & Power

to Mitchell Esq^r.

Carta de Commyns Brothers & Power a Peter Michell, 14 febrero de 1769. British Library: Asian and African Studies, IOR/E/1/52 ff. 138-139v.

de suministros para la Compañía, a bordo de las embarcaciones *Pigot*, *Hampshire* y *Lord Holland*.

En 1770, las compañías irlandesas de Tenerife confirmaban los suministros de vino y brandy a bordo de la embarcación *Egmont*, durante su escala de tránsito hacia el Fuerte de San Jorge y el Fuerte Williams, en Madrás y Calcuta-Bengala (India), respectivamente.

of Goods Imported and Contents of Vessels then Open of Wines, Brandy, &c. by Order and Licence of the Hon^{ble} Council of the Company for the Trade of the said Islands, &c. in that Part of the said Company's Charter relating to the said Trade, &c. &c.

Wines	Brandy	Port	Sherry	Other	Wines	Brandy	Port	Other
IC H	567	127	IC H	585	125			
	568	128		586	125			
	569	125		587	126			
	570	126		588	128			
	571	124		589	125			
	572	125		590	125			
	573	127		591	126			
	574	127		592	125			
	575	126		593	125			
	576	124		594	125			
	577	125		595	125			
	578	125		596	122			
	579	125		597	125			
	580	128		598	125			
	581	124		599	125			
	582	125						
	583	125						
	584	126						
	2262							

130.

John Collogan Esq^r Mistone.

Carta de Juan Cologan a Peter Michell, marzo 1770. British Library: Asian and African Studies, IOR/E/1/53 ff. 242-249v.

El vino tinerfeño también logró establecer una conexión clave con la Compañía Francesa de las Indias Orientales gracias a las gestiones comerciales de Juan Cologan Valois. Esta Compañía, fundada en 1664 por iniciativa de Jean-Baptiste Colbert bajo el reinado de Luis XIV, fue una empresa mercantil creada para competir con las poderosas compañías de Inglaterra y los Países Bajos. Su objetivo principal era controlar

el comercio entre Francia y las regiones de Asia, particularmente India y el Océano Índico, concretamente con productos como especias, té, seda y algodón. A diferencia de su homóloga británica, la compañía nunca logró consolidar un dominio territorial significativo en la India, aunque estableció importantes enclaves como Pondicherry, Chandernagore y Mahé. Sin embargo, las constantes guerras entre Francia e Inglaterra en el siglo XVIII debilitaron su posición y tras la derrota francesa en la Guerra de los Siete Años (1756-1763), la compañía perdió gran parte de su influencia. Finalmente, debido a su mala administración y a las dificultades económicas, fue disuelta en 1794 durante la Revolución Francesa.

Según documentos de la familia Cóloman, en 1774 se confirmaron los primeros envíos de vino de Tenerife a la India bajo la supervisión de la compañía francesa. Esta relación comercial se reactivó entre 1785 y 1786 con nuevos contratos para exportar vino a ciudades como Pondicherry. En agosto de 1790, el barco francés *La Liberté* recogió entre 500 y 600 pipas de vino de la Casa Cóloman en el Puerto de la Cruz con destino a la Isla de Francia y la Isla de Borbón.

A partir de 1786, los lazos con la Compañía Francesa de las Indias Orientales fueron debilitándose, dejando más espacio a la Marina Real Británica. Un ejemplo de esto fue la expedición de la *First Fleet* británica⁸, que en junio de 1787 hizo escala en Santa Cruz de Tenerife en su camino a Australia. Según los archivos de la familia Cóloman, los británicos aprovecharon la parada para abastecerse de provisiones y mercancías, incluyendo cargamentos de vino local.

Durante la segunda mitad del siglo XVIII también se intentó exportar vino canario a Filipinas. Según Morales Padrón, el comerciante portugués Juan Caballero solicitó varios permisos para enviar vino a las islas y traer mercancías de vuelta. Sin embargo, su plan enfrentó una fuerte oposición por parte de la Compañía de Filipinas.

Por otra parte, las órdenes religiosas también tuvieron un papel clave en la popularización del *Canary* en Asia. En una carta de 1707 del jesuita Entrecolles, se relata cómo el emperador chino Kangxi empleaba vino canario para aliviar ciertas dolencias. Esta idea también ha sido respaldada por el investigador Cóloman Soriano, que cita un artículo muy esclarecedor del *The Pennsylvania Packet* de febrero de 1773:

—
“Alguno de nuestros lectores puede haber oído con anterioridad la siguiente historia de Kanghi para muchos, no obstante, puede resultar tan novedosa como increíble y entretenida. Kanghi, un antiguo Emperador de China, particularmente célebre por su curiosidad, cuya pasión imperante era una sed insaciable por el conocimiento, protagonizó, entre otros hechos, uno que fue sumamente extravagante: sintiendo el deseo de conocer qué era eso de estar borracho, le ordenó a un noble [un Mandarín] que era muy inteligente, que se sentara y bebiera con él. El licor escogido fue un vino de Canarias, y en un plazo de dos horas, el Emperador, completamente borracho, cayó en un profundo sueño [...]”.⁹

Un brindis por la paz

En el verano de 1797, la ciudad de Santa Cruz de Tenerife fue escenario de un enfrentamiento entre las fuerzas británicas, bajo el mando de Horacio Nelson, y las tropas locales dirigidas por el comandante general Gutiérrez. Este ataque, cuyo trasfondo ha sido objeto de numerosos análisis y debates, estuvo motivado por la privilegiada ubicación de la isla en las rutas comerciales que conectaban Europa con América y Asia, así como por los históricos lazos comerciales entre Canarias y Reino Unido. Era además la tercera tentativa británica tras los ataques previos de Blake y Jennings.

A pesar del ímpetu británico, la defensa tinerfeña logró imponerse, forzando a Nelson a aceptar la rendición el 25 de julio de ese mismo año. En un gesto que reflejaba las normas sociales de la época, ambos líderes intercambiaron presentes como prueba de la firma de paz: Nelson envió un barril de cerveza y un queso, mientras que Gutiérrez correspondió con una generosa cantidad de vino local. Este simbólico intercambio selló el fin de las hostilidades, dejando en la historia un episodio en el que la diplomacia y el respeto mutuo tuvieron un papel tan relevante como la propia batalla.

Muy señor mío, de mi mayor atención:

Con sumo gusto he recibido la apreciable de V.S., efecto de su generosidad y buen modo de pensar; pues por mi parte considero que ningún lauro merece el hombre que sólo cumple con lo que la humanidad le dicta, y a

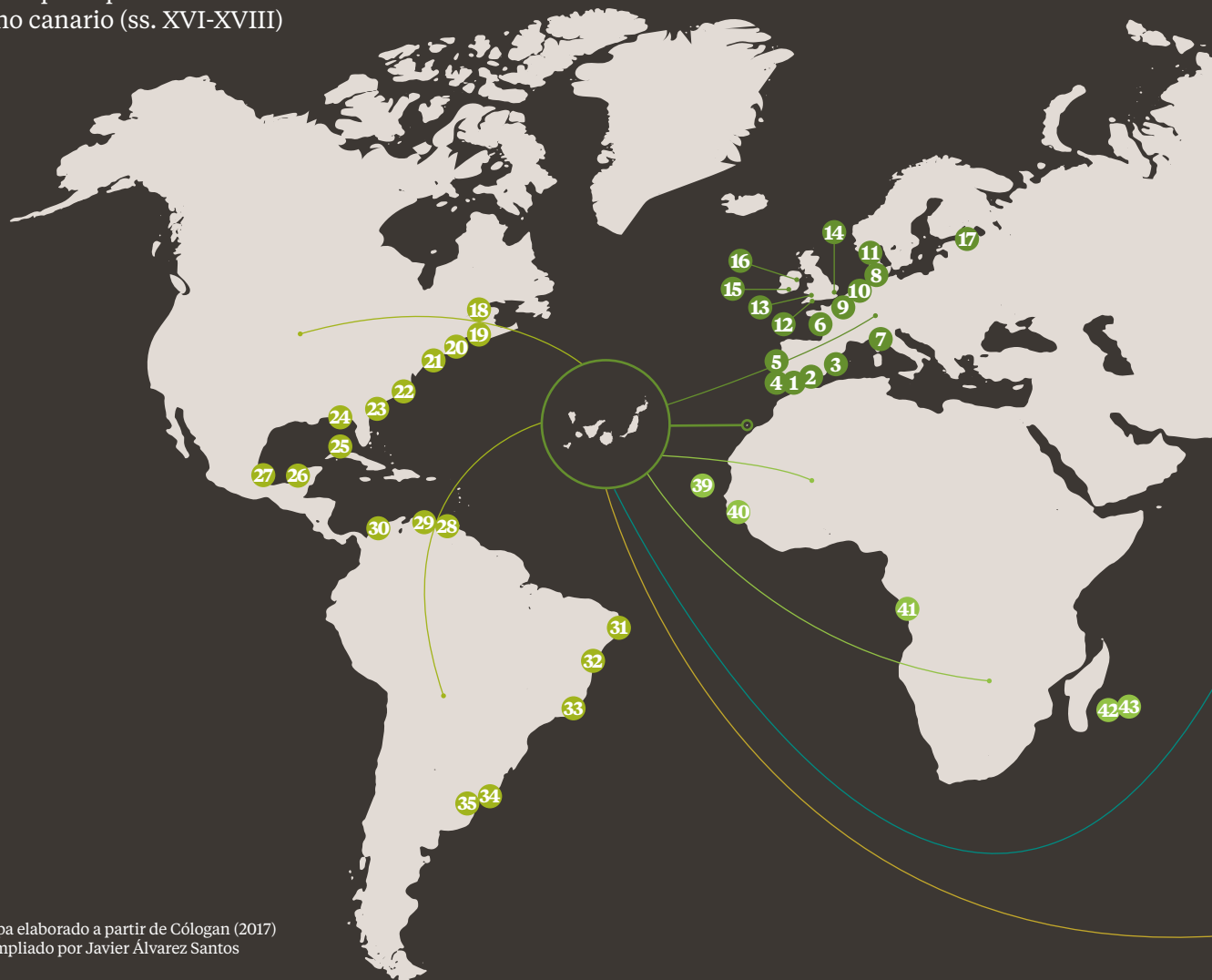
esto se reduce lo que yo he hecho, para con los heridos y para con los demás que desembarcaron, a quienes debía considerar como hermanos desde el instante que concluyó el combate.

Si en el estado a que ha conducido a V.S. la siempre incierta suerte de la guerra, pudiera yo, o cualquiera de los efectos que esta isla produce, serle de alguna utilidad o alivio, ésta sería para mí una verdadera complacencia, y espero admitirá V.S. un par de limetones de vino, que creo no sea de lo peor que produce. Serame de mucha satisfacción tratar personalmente, cuando las circunstancias lo permitan, a un sujeto de tan dignas y recomendables prendas como V.S. manifiesta, y entre tanto ruego Dios guarde su vida por largos y felices años.

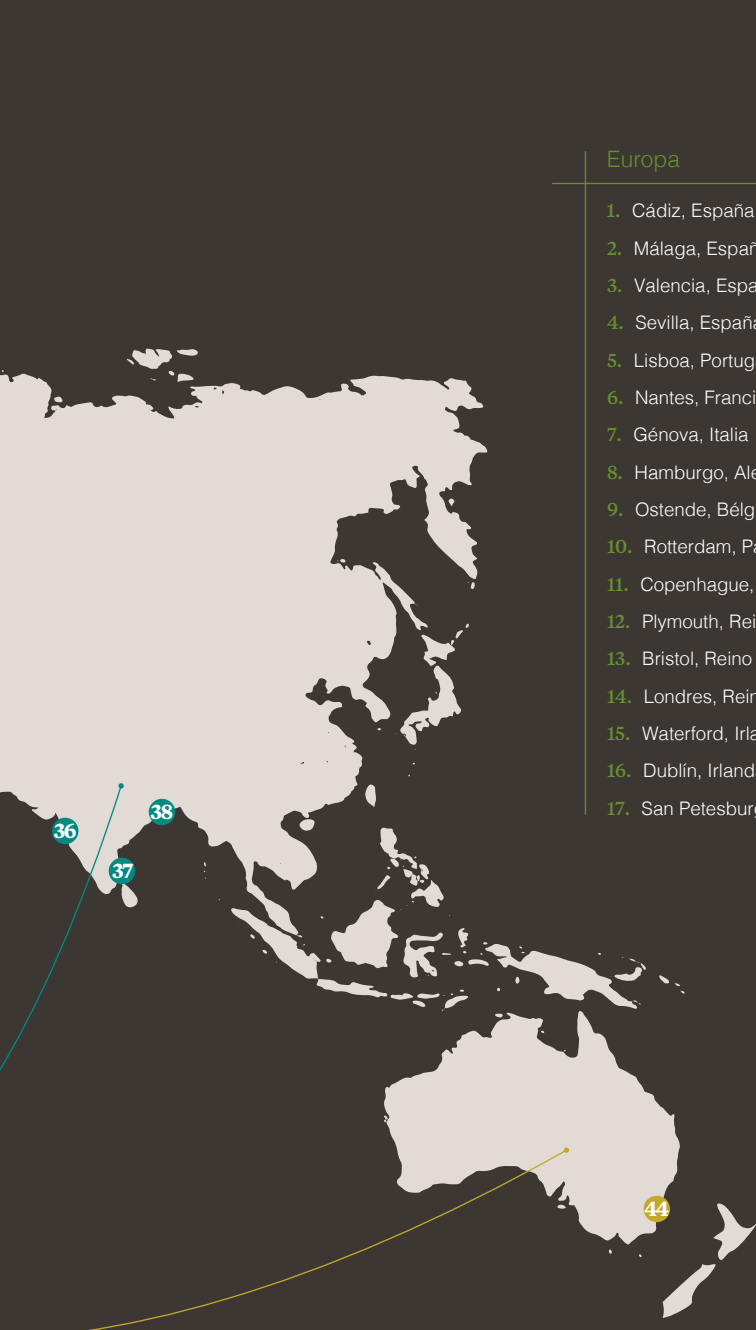
*Don Antonio Gutiérrez,
Comandante General de las Islas Canarias
Santa Cruz de Tenerife, 25 de julio de 1797.¹⁰*

La expansión histórica del Canary Wine

Principales puertos de destino del
vino canario (ss. XVI-XVIII)



Mapa elaborado a partir de Cologan (2017)
y ampliado por Javier Álvarez Santos



Europa

1. Cádiz, España
2. Málaga, España
3. Valencia, España
4. Sevilla, España
5. Lisboa, Portugal
6. Nantes, Francia
7. Génova, Italia
8. Hamburgo, Alemania
9. Ostende, Bélgica
10. Rotterdam, Países Bajos
11. Copenhague, Dinamarca
12. Plymouth, Reino Unido
13. Bristol, Reino Unido
14. Londres, Reino Unido
15. Waterford, Irlanda
16. Dublín, Irlanda
17. San Petesburgo, Rusia

América

18. Quebec, Canadá
19. Boston, EE.UU.
20. Nueva York, EE.UU.
21. Filadelfia, EE.UU.
22. Charlotte, EE.UU.
23. Newberry, EE.UU.
24. Nueva Orleans, EE.UU.
25. La Habana, Cuba
26. Campeche, México
27. Veracruz, México
28. La Guaira, Venezuela
29. Caracas, Venezuela
30. Cartagena de Indias, Colombia
31. Olinda, Brasil
32. Salvador de Bahía, Brasil
33. Río de Janeiro, Brasil
34. Montevideo, Uruguay
35. Buenos Aires, Argentina

Asia

36. Bombay, India
37. Madrás, India
38. Calcuta, India

África

39. Praia, Cabo Verde
40. Cacheu, Guinea-Bisáu
41. Luanda, Angola
42. Saint-Denis, Reunión
43. Port Louis, Mauricio

Oceanía

44. Sidney, Australia

6.3. Hacia la crisis definitiva

Entre finales del siglo XVIII y el fin de las guerras napoleónicas en 1814, los vinos canarios vivieron una pequeña época dorada. La economía local se expandió gracias al aumento de la producción, el crecimiento de las exportaciones, el impacto de las guerras en Europa y la reapertura de mercados. El análisis de los precios del vino canario entre 1790 y 1814 muestra claramente esta recuperación y la tendencia al alza de sus ventas.

La temporal recuperación del vino canario a comienzos del siglo XIX quedó reflejada en el aumento de la producción, que a principios de la centuria superó los 200.000 hectolitros, casi un 30% más que en 1776. Este crecimiento fue posible gracias a la expansión de los viñedos en nuevas zonas de las islas, aprovechando tierras que antes no se usaban. Aunque Tenerife seguía siendo la principal productora, con más de la mitad del total entre 1800 y 1813, otras islas comenzaron a ganar protagonismo. Gran Canaria alcanzó el 16% de la producción, La Palma el 13% y La Gomera y El Hierro sumaron un 11%. En Lanzarote, en cambio, la producción se estancó debido a las limitaciones del terreno y la competencia con otros cultivos más rentables.

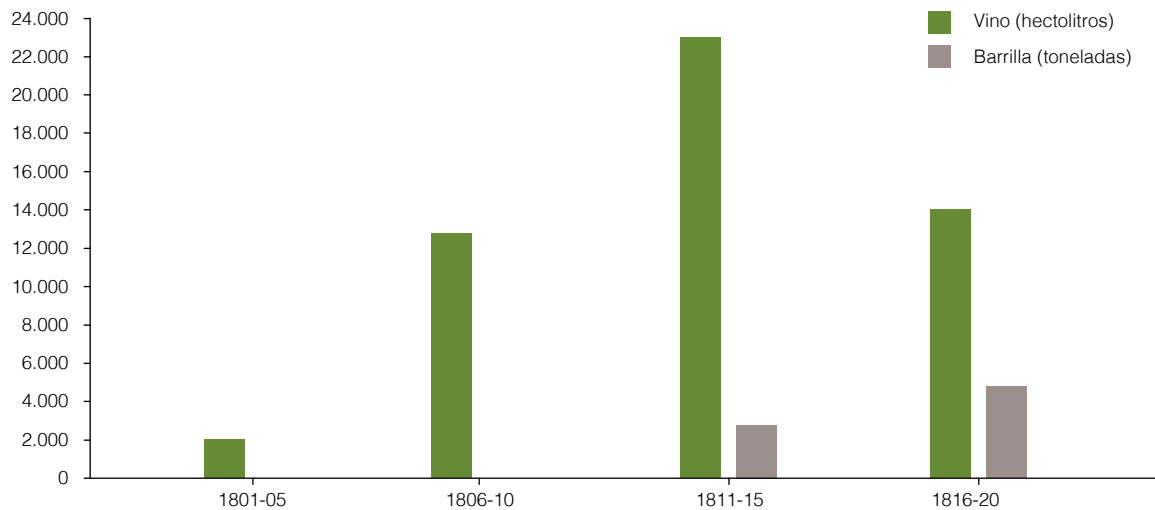
Esta dinámica de crecimiento general fue impulsada especialmente por el incremento de la demanda de Estados Unidos y Gran Bretaña (cuyas cifras de exportación se recuperaron considerablemente respecto al siglo anterior), así como por algunos envíos realizados a África, lo que resultó en un aumento temporal de los precios hasta mediados de siglo XIX.

Tras el fin de las guerras en Europa en 1814-15, la viticultura canaria volvió a enfrentar grandes dificultades. Las exportaciones comenzaron a caer de forma constante y la producción disminuyó a partir de la segunda mitad del siglo XIX. Los números lo dicen todo: entre 1800 y 1804 se exportaban unas 28.920 pipas de vino, valoradas en 15,2 millones de reales. Para 1833, las aduanas registraban solo 8.684 pipas, y en 1839 la cifra bajó a 7.479, con un valor de 2,5 millones de reales. Hacia 1844-45, los ingresos por exportación apenas alcanzaban los 1,2 millones.

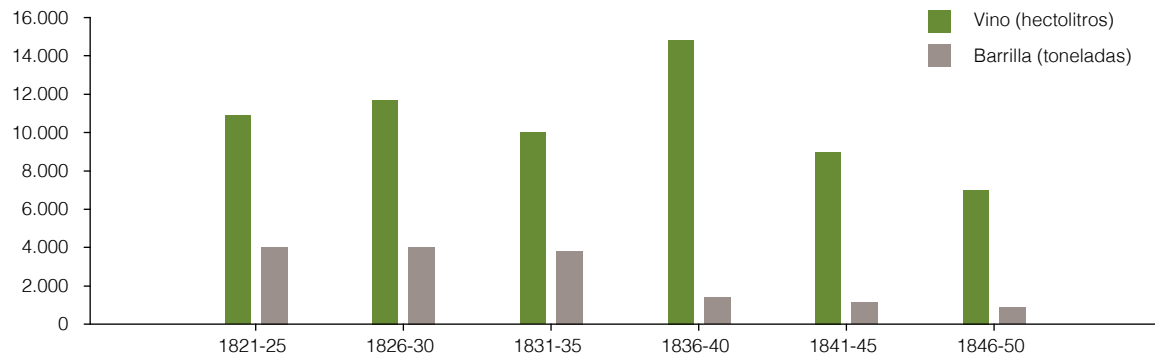
Aunque el vino canario logró mantenerse en mercados como el estadounidense y el británico, la reactivación del comercio entre Inglaterra y Portugal, sumada a la fuerte competencia de los vinos peninsulares, afectó gravemente su posición. A esto se sumaron problemas agrícolas, el impacto de la independencia de las colonias americanas, el aumento de impuestos y la llegada de cultivos más rentables, como la cochinilla.

Uno de los cambios más significativos fue la progresiva introducción de variedades tintas —hasta entonces testimoniales en los viñedos canarios— para poder cubrir la demanda del “Falso Madeira”. Los cosecheros e ilustrados canarios impulsaron asimismo la incorporación de técnicas de vinificación madeirenses para asemejar lo más posible su producto al portugués.

Aunque una vez se produjo la independencia de las Trece Colonias, ya no fue necesaria la exportación del Canary bajo la etiqueta de “Falso Madeira”, el proceso de plantación de variedades tintas ya era imparable, intensificándose en numerosas regiones de las islas.



Exportaciones canarias de vino y barrilla a Gran Bretaña (1800-1820). Elaboración propia. Fuente: Nadal Ferreras (1978) y Cabrera Armas y Díaz de la Paz (2011, p. 19).



Exportaciones canarias de vino y barrilla a Gran Bretaña (1820-1850). Elaboración propia. Fuente: Nadal Ferreras (1978) y Cabrera Armas y Díaz de la Paz (2011, p. 24).

Todo este proceso marcó el inicio de una nueva etapa para la viticultura canaria, en la que la identidad local se consolidó con la producción de vinos adaptados a los cambios del mercado, pero manteniendo la riqueza de su tradición vinícola.



Alfred Diston. Retrato de Elizabeth Heaphy de Murray.

Las fuentes históricas contemporáneas ya mencionan en sus textos la presencia de uvas blancas y tintas. Viera y Clavijo cita, por ejemplo: “Tenemos mucha diversidad de parras: listán, albillo, negramuelle, verdello, moscatel [de la que en otro lugar cita tres “castas”: negra, rojiza y blanca], lairel, barbosos [Baboso], torrontés, agracera, quebranta tinajas, almuñecas, etc, pero la parra que fue desde luego la riqueza de Tenerife, es la malvasía”¹¹. De esta última precisa que cuenta con una “especie cuyas uvas son negras y un sabor dulce, untuoso y amoscotelado”¹².

Otros autores como Francis Coleman Mac-Gregor, James Holman y Julius von Minutoli también mencionan variedades tintas en sus relatos, como la Listán, Negra mollar, Tintilla. Sin embargo, el más exhaustivo en este aspecto fue Alfred Diston (1793-1861), quien elaboró un catálogo detallado de las variedades de uva cultivadas en Canarias en su época, ofreciendo una valiosa fuente de información sobre la diversificación del viñedo insular. Entre las variedades tintas destaca la Vidueña negra, la Negra Molle, la Tintillo, la Moscatel Negra, la Listán Negra y la Verdello de El Hierro.

El vino de Tenerife se hace del zumo de diferentes clases de Uvas, cada una con su propio nombre. Las principales variedades son las siguientes:

Vidueña Blanca: la más cultivada de todas, es una Uva redonda, jugosa y con buen sabor, cuyos racimos rara vez exceden de una libra y media de peso.

Vidueña negra: similar a la blanca en todo excepto en su color y en que es algo más dulce. Se cultiva casi

exclusivamente en el Valle de La Orotava y de forma muy ocasional.

Negra Molle: es una Uva negra del mismo aspecto que las anteriores, pero de un color más oscuro y con un sabor suave.

Tintillo: es una fruta muy negra, apenas más grande que un guisante que crece en racimos pequeños y compactos. Se usa para dar más color y cuerpo al vino de Vidueño.

Pedro Ximénez: es similar a la Vidueño blanca en color y sabor, pero tiene una forma larga y ovalada no muy distinta de la Moscatel.

Forastero: es muy similar a la Vidueño blanca, a excepción de que es más pequeña y tiene un tono marrón.

Gual: solo se cultiva entre El Sauzal y La Victoria y no muy a menudo, ya que no da muchos frutos. Los racimos son pequeños, blancos y compactos, su sabor es intenso y dulzón. El vino hecho en exclusiva con esta Uva tiene mucha fuerza y mucho cuerpo, pero debe guardarse unos años para que pierda su aspereza natural.

Baboso: crece en pequeños Racimos y es casi igual a la Vidueña blanca, pero como es muy poco productiva no se cultiva mucho.

Marmajuelo: se distingue principalmente de la Vidueña blanca por el tono azulado de la fruta.

Malvasía Blanca: es una Uva redonda que crece en racimos de tamaño intermedio. Su sabor es intenso en el paladar y bastante dulzón, pero su zumo tiene una graduación mucho mayor que el de Vidueño, por lo que

las dos variedades se mezclan en diferentes proporciones, aunque se prensan por separado. La malvasía no se desarrolla en una latitud mayor a 1.200 o 1.300 pies.

Malvasía Morada: es igual a la anterior en todo excepto en el color.

Moscatel Blanca: es una conocida Uva de forma ovalada, grande y de exquisito sabor. Crece en racimos que pueden llegar a pesar 4 o 5 libras.

Moscatel Blanca Pequeña: tiene la misma forma que la anterior, pero su tamaño es mucho menor, y su sabor más dulce.

Moscatel Negra: difiere de la anterior solo en su color. Todos los tipos de Moscatel son Uvas secas, carnosas y no dan mucho zumo, por lo que rara vez son cultivadas.

Listán Negra: es una uva grande con forma ovalada y negra. Sus racimos a menudo llegan a pesar 8 o 10 libras. Completa su maduración a finales de año y es muy insípida.

Española: es como la Vidueño blanca en su aspecto, pero tiene una dulzura peculiar.

Verdello de El Hierro: Es una Uva alargada de color azul verdoso y con un sabor intenso.

Vijariega: tiene un aspecto similar a la moscatel blanca, pero tiene un sabor fuerte y ácido.¹³

Puerto de La Orotava, por Alfred Diston, ca. 1828. Yale Center for British Art.







Capítulo 7

**Ante una nueva
era: supervivencia
y readaptación del
vino canario desde
1850 hasta nuestros
días**

Marta García Cabrera



Desde mediados del siglo XIX y a lo largo del siglo XX, el vino canario atravesó un viaje lleno de altibajos que definió su carácter único. Tras siglos de esplendor, la viticultura en Canarias enfrentó desde aquellas fechas nuevos desafíos, como el protagonismo otorgado a otros cultivos y productos más rentables, así como la llegada de destructivas plagas, enfermedades y guerras que afectaron nuevamente a los viñedos, directa o indirectamente. Esto propició que el vino obtenido en las viñas canarias durante gran parte del siglo XX tuviera menos protagonismo exportador, siendo destino principalmente al consumo local. Además, en las últimas décadas del siglo XX, los viticultores canarios comenzaron a modernizar y profesionalizar su oficio, redescubriendo y valorando las cepas autóctonas, apostando por la calidad y la singularidad de sus vinos volcánicos y dando lugar a un renacimiento que capturó nuevamente la atención de los paladares más exigentes a nivel mundial.

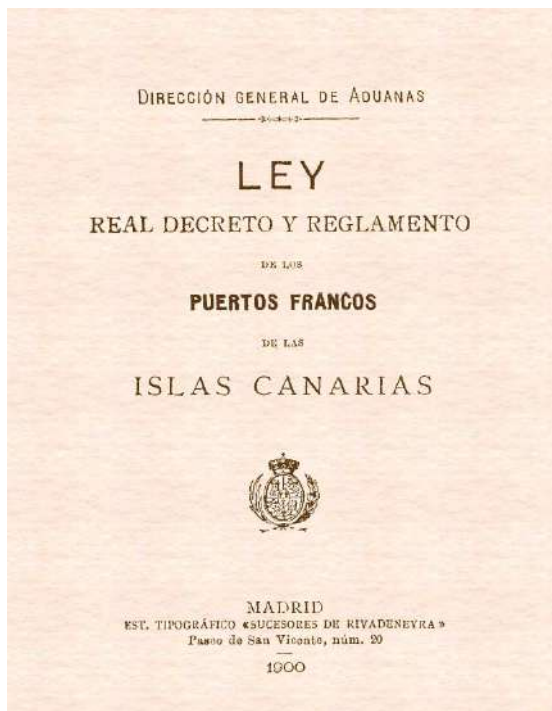
Pese a estas y otras dificultades, el sector vitivinícola canario supo reinventarse, centrándose no solo en aumentar la producción y calidad de los vinos, sino también en promover activamente las denominaciones de origen. Este esfuerzo no solo ha fortalecido la economía local, sino que también ha desvelado una importante huella en la identidad cultural de Canarias, consolidando un legado vinícola que hoy es motivo de orgullo. Los vinos canarios no solo son percibidos como auténticas joyas enológicas con historia y alma propias, sino que su influencia se extiende a la tradición popular, la gastronomía y el turismo, convirtiéndose en un emblema distintivo de la región.

7.1. Canarias en la encrucijada del cambio: auge, crisis y transformaciones desde mediados del siglo XIX

Canarias se adentró en la segunda mitad del siglo XIX con unas características muy definidas. La crisis que se venía arrastrando desde décadas atrás se intensificó con mayores impuestos, malas cosechas y una clara falta de inversiones, lo que obligó a muchos isleños a emigrar hacia Cuba y Venezuela en busca de mejores oportunidades.

No obstante, la situación trató de ser compensada con la apertura comercial a nuevos mercados. La Ley de Puertos Francos de 1852 fue una medida fundamental para el desarrollo económico de Canarias, ya que estableció un régimen de libre comercio que eximía a las islas de aranceles y restricciones aduaneras. Esta ley respondía a la necesidad de compensar la lejanía y la dependencia del Archipiélago respecto al resto del país, permitiendo la importación y exportación de productos. Aunque no sin controversia, se suele aceptar que, a medio y largo plazo, el sistema de libre comercio ayudó al desarrollo de Canarias; todo ello en un contexto de revaloración de la navegación interoceánica y de redirección de la política exterior española, que buscaba destacar a Canarias como un punto estratégico en el Atlántico.

La nueva normativa, de este modo, consolidó a Canarias como un punto comercial clave, favoreciendo el crecimiento del sector portuario, el comercio con Europa y América, así como el desarrollo de industrias vinculadas a la agricultura de exportación y el turismo incipiente. Sin embargo, el libre comercio también permitió la entrada de productos nacionales



Normativa sobre los Puertos Francos de las Islas Canarias, re-publicada en 1900.

y extranjeros que desplazaron la venta de un gran número de productos locales, entre ellos el vino.

En este contexto, Canarias en el Atlántico se convirtió en un punto estratégico para las rutas comerciales y de abastecimiento hacia África, beneficiándose del auge de los imperios coloniales. La Ley de Puertos Francos de 1852 había potenciado el desarrollo de sus infraestructuras portuarias, permitiendo que Las Palmas de Gran Canaria y Santa Cruz de Tenerife

se consolidaran como escalas fundamentales para el aprovisionamiento de barcos que se dirigían a las colonias africanas.

Además, el comercio y la inversión extranjera, especialmente británica, crecieron significativamente, reforzando el papel de las Islas como nexo entre Europa y África en plena expansión imperialista. Así, el fenómeno del imperialismo no solo reconfiguró el mapa mundial, sino que también transformó la economía y la importancia geoestratégica del Archipiélago en este periodo.

La agricultura de exportación experimentó un proceso de transformación considerable, primero con la extensión de la recogida y exportación de cochinilla. No obstante, la aparición de los tintes sintéticos en la segunda mitad del siglo XIX redujo los beneficios que generaba la recolección de la cochinilla en Canarias, que entró en crisis a partir de 1880. Esta situación obligó a los canarios a diversificar los cultivos, favoreciendo la posterior expansión del plátano, el tomate y la papa, que encontraron beneficiosos mercados en Europa, especialmente en Reino Unido.

Además, los nuevos cambios geopolíticos que experimentaba el mundo a finales del siglo XIX e inicios del XX adentró a las islas en una nueva fase de esplendor. La revolución en el transporte marítimo, con el auge de los barcos a vapor, y el avance del imperialismo europeo elevaron la importancia estratégica de Canarias como punto clave de escala en el Atlántico.

El capital extranjero jugó un papel crucial en el proceso de expansión económica de las islas, especialmente el británico, que estableció importantes compañías

**WEST AND SOUTH-WEST COASTS OF AFRICA,
THE CANARY ISLANDS AND MADEIRA.**

THE ROYAL MAIL STEAMERS

OF THE
AFRICAN STEAMSHIP COMPANY
(Incorporated 1852 by Royal Charter.)

AND THE
**BRITISH & AFRICAN
STEAM NAVIGATION CO. LTD.**

— SAIL —

LIVERPOOL to WEST AFRICA—
Every Wednesday and Saturday.

LIVERPOOL to SOUTH-WEST AFRICA—
Thursday—Four Weekly.

LONDON to WEST AFRICA—
Thursday—Three Weekly.

HAMBURG to WEST AFRICA—
Four Times a Month.

HAMBURG to LAGOS—
Fortnightly.

ROTTERDAM to WEST AFRICA—
Four Times a Month.

TAKING PASSENGERS AT LOW RATES.

For a Healthful Holiday

A Trip to Grand Canary is an ideal holiday. Realize—bright sunshine—warm, healthy climate—and Atlantic breezes—beautiful tropical scenery—Summer all the year round.

The 16 Guinea Special Holiday Ticket by the Royal Mail Steamers (Return and Direct and Open Service) of the Elder Dempster Lines includes seven days' sail each way—1400 miles—and a week's stay at first-class hotels in the islands, the Hotel Metropole at Las Palmas, or Hotel Pinar de Oro, Tenerife. Steamer and Hotel accommodation, cuisine, everything first-class. Similar Tickets for 16 Guineas by the Express Service steamers. Sailings every Wednesday and Saturday.

Write for Illustrated Booklet.

Go to Grand Canary.

ELDER DEMPSTER AND CO. LIMITED,
Head Office: Colonial House, LIVERPOOL.

4, 55, Mary Ave., LONDON, E.C. 3.
30, Moyle Street, MANCHESTER.
Merchants' Exchange, RATA DUCKS, CANNING.

Exchange Buildings, HARTLEY-ALL.
Hancoy Barge, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 908, 909, 910, 911, 912, 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 958, 959, 960, 961, 962, 963, 964, 965, 966, 967, 968, 969, 970, 971, 972, 973, 974, 975, 976, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 983, 984, 985, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 997, 998, 999, 1000.

Anuncio de la Royal Mail Steamers a comienzos de siglo XX.

para convertir a las islas en puertos de escala en sus rutas comerciales. Empresas como la Cory Brothers, Miller and Co., Elder Dempster, Elder & Fyffes Ltd, Blandy Brothers o Hamilton & Co. se convirtieron en parte fundamental de la historia urbana y comercial de Canarias. Aunque con menor presencia, las empresas alemanas también lograron concesiones en las islas, como la Woermann Linie y la Deutsche Kohlen Depot Gesellschaft, entre otras.

A pesar del impulso que había traído consigo el régimen de puertos francos y la creciente importancia estratégica de Canarias, la economía del archipiélago seguía mostrando su carácter periférico, dependiente y vulnerable, siempre influenciada por los cambios internacionales. Aunque hubo un intento de revitalización agrícola, la producción de plátanos, tomates y papas estaba orientada principalmente a la exportación, lo que acentuaba la dependencia económica de las islas con el exterior. Esta situación hizo a Canarias especialmente vulnerable ante acontecimientos globales, como la Primera Guerra Mundial.

Durante la Gran Guerra, Canarias se consolidó como un punto estratégico en el Atlántico, convirtiéndose en un escenario de operaciones navales. La guerra submarina alemana y el bloqueo aliado impactaron de lleno en el Archipiélago desde el inicio del conflicto, y a partir de 1916, la intensificación de los ataques de cruceros alemanes complicó aún más la situación, provocando graves repercusiones económicas. El comercio, ya frágil y dependiente, sufrió un golpe severo cuando las rutas de navegación comenzaron a evitar los puertos canarios debido al aumento de los riesgos y la reducción del tráfico naval. Las compañías británicas, que hasta entonces habían impulsado la actividad comercial en las islas, vieron disminuir drásticamente sus operaciones, especialmente a partir de febrero de 1917, cuando la guerra submarina alcanzó su punto álgido. Canarias quedó prácticamente fuera del eje comercial global, que se desplazó hacia el Atlántico norte. Esto sumió a las islas en una profunda crisis económica, que agravaba aún más su vulnerabilidad ante los cambios internacionales.



Sede de la Compañía de Vapores Correos Interinsulares Canarios en Las Palmas y establecimientos de la Elder Dempster. Al fondo, el muelle de Santa Catalina. Archivo de Fotografía Histórica de Canarias. FEDAC-Cabildo de Gran Canaria.

A largo plazo, el conflicto marcó el final de la “era dorada” del archipiélago, debilitando el interés de las potencias extranjeras que antes había sido un pilar económico para las islas. Desde entonces, el comercio atlántico cambió de manera radical, con nuevas rutas y dinámicas que transformaron el panorama de forma definitiva. El dominio británico de los mares comenzó a flaquear, cediendo terreno a la emergente supremacía de Estados Unidos. Además, la llegada del petróleo, que reemplazó al carbón como principal fuente de energía, redujo el valor estratégico de Canarias como estaciones carboneras.

Pese a los desafíos, la llegada de los años veinte trajo consigo un renacimiento de las exportaciones canarias y el resurgir del tráfico marítimo internacional. Las islas vivieron una nueva etapa de expansión, que se benefició de la rápida adaptación de sus puertos al uso del petróleo. Esta estabilidad económica también impulsó el crecimiento del turismo, el desarrollo de la

industria hotelera y el aumento del consumo de ocio. Sin embargo, las exportaciones hacia Gran Bretaña pronto volvieron a disminuir y la economía canaria sufrió los efectos de la Gran Depresión de 1929.

Por tanto, tal y como describen los expertos, entre 1880 y 1936 Canarias vivió una modernización limitada, es decir, un crecimiento condicionado que fue abruptamente interrumpido por el golpe militar de 1936 y la posterior dictadura de Francisco Franco.

Entre 1936 y 1959, Canarias atravesó una nueva etapa de gran dificultad, marcada por la Guerra Civil, la dictadura franquista y las duras condiciones del racionamiento. Tras el golpe de Estado de 1936, el comercio en las islas se desplomó, agravando una economía ya debilitada por la crisis de los años 30. El nuevo régimen impuso un sistema de control absoluto sobre la actividad económica, con restricciones comerciales y la eliminación de los puertos francos, lo que frenó el desarrollo que Canarias había experimentado anteriormente. La escasez y la falta de oportunidades llevaron a muchas familias a volver a la agricultura o emigrar a América en busca de un futuro mejor. Incluso el sector vinícola sufrió las consecuencias de esta política, viéndose limitado a la producción local y perdiendo sus mercados internacionales.

La Segunda Guerra Mundial (1939-1945) y el posterior aislamiento de España contrajeron considerablemente la importación y exportación de productos en Canarias. Aunque el tráfico de buques nacionales aumentaba, el número de barcos extranjeros que llegaban a los puertos canarios descendió drásticamente, especialmente a partir de 1941.



Transporte de barricas de vino en camellos para su embarque en el Puerto de Arrecife, ca. 1930. Colección José A. Pérez Cruz. Archivo de Fotografía Histórica de Canarias. FEDAC-Cabildo de Gran Canaria.

A partir de 1960, el auge del turismo internacional convirtió a Canarias en un popular destino de sol y playa, lo que transformó su estructura productiva. La economía canaria experimentó un renacimiento impulsado principalmente por el turismo, el sector servicios y la construcción. Sin embargo, este crecimiento estuvo influenciado por la situación internacional, que marcó nuevamente sus ciclos de expansión y crisis entre finales del siglo XX y principios del XXI. En 1972, la Ley de Régimen Económico y Fiscal de Canarias promovió la libertad comercial

en el archipiélago al reintroducir nuevas franquicias aduaneras y de consumo.

7.2. De la ruina a la esperanza: el largo declive y la resurrección del vino canario durante la segunda mitad del siglo XIX

Los viñedos canarios habían comenzado su segundo gran declive a partir de 1815, después del fin de las guerras napoleónicas. Aunque el vino canario había

logrado mantenerse en mercados como el estadounidense y el británico, la reactivación del comercio entre Inglaterra y Portugal, sumada a la fuerte competencia de los vinos peninsulares, afectó gravemente su posición. A esto se sumaron repetidos problemas agrícolas, el impacto de la independencia de las colonias americanas, el aumento de impuestos y la llegada de otros productos más rentables, como la cochinilla.

El régimen de puertos francos también tuvo un impacto significativo en la industria vinícola del archipiélago. Al eliminar aranceles y facilitar la entrada de productos foráneos, la medida permitió la llegada masiva de vinos de menor coste, principalmente de la península y otras regiones vitivinícolas. Esto generó una competencia feroz que perjudicó a los productores locales, que ya se enfrentaban a sus propias dificultades. Como resultado, muchas bodegas canarias no pudieron sostener su producción, provocando una caída del vino como producto de exportación. La situación se tornó aún más crítica con la plaga de oídio de 1852, que asestó un golpe definitivo a la producción.

Esta plaga, que apareció en Europa en 1852, causó una de las primeras grandes crisis vitícolas del continente. Esta enfermedad estaba causada por el hongo *Uncinula necator* y se propagó rápidamente entre las vides, afectando y debilitando las hojas, racimos y brotes de la planta, que quedaba cubierta con un polvo blanquecino que impedía la correcta maduración de la uva. Su impacto fue demoledor, ya que afectó tanto a la calidad del vino como a la producción, especialmente en regiones como Portugal, Francia, España e Italia.



Etiqueta de la bodega de Marcos Peraza (Santa Cruz de Tenerife), que refleja los premios obtenidos en diferentes exposiciones entre 1860 y 1892. Casa del vino de Tenerife. Cabildo Insular de Tenerife.

Como es de suponer, la plaga también representó un duro golpe para la viticultura del archipiélago, que ya se encontraba en declive por la pérdida de mercados tradicionales como Inglaterra y América. Su rápida propagación en las islas se vio favorecida por el clima templado y húmedo de ciertas zonas, lo que obligó a los viticultores a buscar soluciones urgentes para salvar sus cosechas. Sin embargo, en aquel momento, los conocimientos sobre la enfermedad eran limitados y, además, los métodos de control, como la aplicación de azufre en polvo, no estaban todavía difundidos en las islas.

El impacto económico del oídio en la viticultura canaria fue devastador. Muchas explotaciones vitícolas, especialmente en las medianías, vieron reducida su producción a niveles insostenibles, lo que llevó al abandono de numerosas viñas. A esto se sumó la creciente competencia de vinos importados facilitada por el régimen de puertos francos, lo que dificultó aún

más la recuperación del sector. Como consecuencia, algunos viticultores optaron por sustituir la vid por otros cultivos más resistentes y rentables, como la cochinilla para la producción de tintes, las papas o el plátano, que comenzaron a expandirse con fuerza en la economía isleña.

La situación empeoró aún más con la llegada de una nueva enfermedad: el mildiu. Detectada en Europa en 1878, fue otra grave amenaza para los viñedos del continente. Provocada por el hongo *Plasmopara viticola*, se manifestaba con manchas amarillentas en las hojas y un moho blanquecino en el envés, causando una progresiva defoliación y una drástica reducción de la cosecha. Su impacto fue también catastrófico, afectando la producción de vino y poniendo en riesgo la economía vitivinícola, especialmente en Francia. La crisis impulsó la búsqueda de soluciones efectivas, lo que llevó al descubrimiento de la famosa mezcla de Burdeos, un fungicida a base de sulfato de cobre y cal, que marcó un hito en la protección de los viñedos contra enfermedades fúngicas.

No obstante, y aunque el mildiu causó grandes estragos en las vides europeas, en Canarias el daño fue menor y se controló a tiempo con sulfato de cobre. Aun así, las vides de Tenerife y otras islas sufrieron la *autracuosis*, conocida localmente como la plaga del ‘azulejo’, contra la que también se usaron tratamientos con sulfato de hierro y caldo bordelés, una mezcla de agua caliente, sulfato de cobre y cal. A partir de entonces, la producción de vino canario quedó prácticamente limitada al consumo local, destacando los vinos de Tacoronte en Tenerife, Monte Lentiscal en Gran Canaria, Fuencaliente en La Palma y La Geria de Lanzarote, muy apreciados entre los isleños.

La crisis del vino no fue solo un problema de Canarias. A finales del siglo XIX, la filoxera arrasó los viñedos de toda Europa, siendo la crisis más devastadora en la historia de la viticultura. Causada por el insecto *Phylloxera vastatrix*, originario de América, esta plaga atacó las raíces de las vides europeas, debilitándolas hasta causar su muerte. Su rápida expansión arrasó los viñedos de Francia, España e Italia, colapsando la producción vinícola y provocando una grave crisis económica. Ante la falta de soluciones efectivas, la salvación llegó con el injerto de vides europeas sobre portainjertos americanos, resistentes a la plaga. Esta estrategia revolucionó la viticultura y permitió la recuperación de los viñedos europeos, marcando un antes y un después en la historia del vino. Sin embargo, el archipiélago logró librarse de esta plaga, siendo una de las pocas regiones del mundo que lo consiguió, otorgando a su viticultura un carácter único.

En 1870, la llegada de las anilinas sintéticas hundió el negocio de la cochinilla y muchos productores tuvieron que buscar alternativas como el tabaco y el plátano. Algunos también vieron la oportunidad de recuperar el comercio del vino y modernizar los viñedos, apostando por la reinvención del sector. De hecho, a pesar de las dificultades, hubo comerciantes que lograron reactivar la producción y obtener reconocimientos en exposiciones nacionales e internacionales.



Hoja afectada por mildiu o *Plasmopara viticola*. Fotografía de Jerzy Opiola bajo licencia Creative Commons.

A pesar de la plaga del oídio, la vid en Canarias logró sobrevivir gracias a la resiliencia de los viticultores y a la adaptación de variedades autóctonas más resistentes. Con el tiempo, el uso del azufre como tratamiento efectivo permitió controlar la enfermedad y recuperar parte de la producción.



Sulfatadora. Casa del Vino de Tenerife. Cabildo de Tenerife.

El vino canario en los informes británicos del siglo XIX

En la segunda mitad del siglo XIX, los cónsules británicos en Canarias ayudaban a los comerciantes de su nación, resolvían disputas comerciales y enviaban informes sobre la situación económica de las Islas. En estos informes consulares, estudiados por Francisco Quintana Navarro (1992), se reflejan los problemas que atravesaba el vino local en aquel entonces.

En uno de estos informes, el cónsul británico en Santa Cruz de Tenerife, H. J. Murray, describía así la situación comercial de las islas en 1856:

—
Hasta 1816, el valor de las exportaciones de las Islas Canarias fue muy superior al habido en los últimos años. En el período de referencia, el vino de Tenerife se vendía a precios que fluctuaban entre las 22 y las 37 libras esterlinas la pipa; la barrilla, de 28 a 30 libras por tonelada; el coñac blanco, de 28 a 40 chelines la garrafa; y la orchilla, de 16 a 20 libras el quintal. Los precios de dichos artículos han ido descendiendo y ya no se exportan en cantidades importantes. La demanda de vino de Tenerife había experimentado un declive mucho antes de la plaga de los viñedos con precios tan bajos como las 8 libras para el vino corriente y las 18 libras para el de calidad superior. [...] La mayor parte del comercio extranjero de estas islas se lleva a cabo con Gran Bretaña, siendo Francia el segundo país en importancia. El comercio con los Estados Unidos ha bajado debido a la escasez del vino, por lo que no se precisa ya importar grandes cantidades de toneles.

El siguiente cónsul inglés, el Sr. Henry C. Grattan, también realizó descripciones similares para el año 1863:

—
Los vinos de Tenerife, desde hace tiempo, gozaban de una gran reputación, pero desde que el oidium atacó a los viñedos el cultivo de la uva prácticamente se ha abandonado por completo. Actualmente no se exportan más de 200 a 300 pipas al año. En 1830 produjeron tan sólo en Tenerife 25.000 pipas y casi otras tantas en el resto de las islas. Algunos terratenientes están empezando a cultivar nuevos viñedos, pero no es muy probable que su ejemplo se extienda, ya que la plantación de cactus o nopal para la producción del insecto de la cochinilla les permite obtener una rentabilidad sobre la inversión en el primer año, mientras que un nuevo viñedo no representará fuente de beneficio antes de los cuatro o cinco años; además [...] el beneficio que se obtiene de una plantación de cochinilla será mayor que el del viñedo.

Las descripciones se prolongaron también durante el siguiente año:

—
Antes de la plaga de los viñedos, el vino era la exportación principal de estas islas; desde entonces, se ha sustituido por la cochinilla. La cantidad media producida en Tenerife se calcula en 300 pipas al año. La cosecha de este año está muy por encima de la media y se calcula que se podrá haber obtenido unas 1.000 pipas. [...] Solo una pequeña parte de la producción

anual se destina a la exportación [...] La cantidad de vino importado desde España este año fue de 1.530 pipas; durante el mismo periodo se exportaron 745 pipas a los distintos países, de las cuales 125 pipas fueron embarcadas hacia Inglaterra, 200 a Alemania y 10 a Francia. Inglaterra y Francia representan prácticamente la exportación total de vino de Tenerife. El resto consiste principalmente en vino español que ha sido reexportado a la costa de África y a otros países.

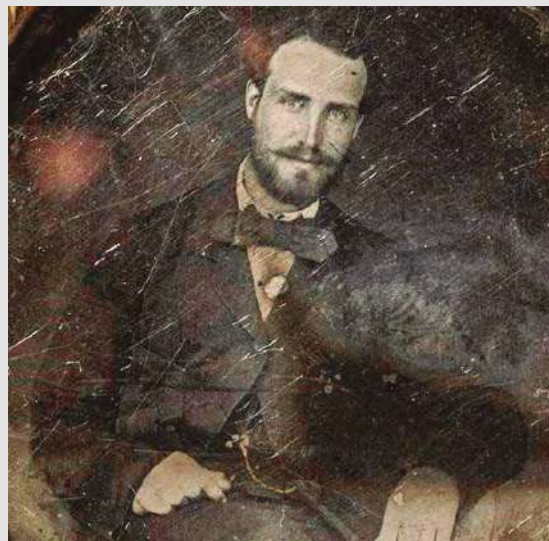
La situación parecía dar un nuevo respiro al *Canary wine*, al menos desde el año 1874. Así lo describía el cónsul británico en funciones de Tenerife, el Sr. John H. Edwards:

Muchos terratenientes se han dedicado de nuevo al cultivo de los viñedos y, por tanto, los vinos de esta isla aumentan cada año en cantidad. El oidium se está erradicando poco a poco, y donde aún aparece se elimina fácilmente con la aplicación de azufre. La filoxera no ha aparecido hasta la fecha en ningún viñedo.

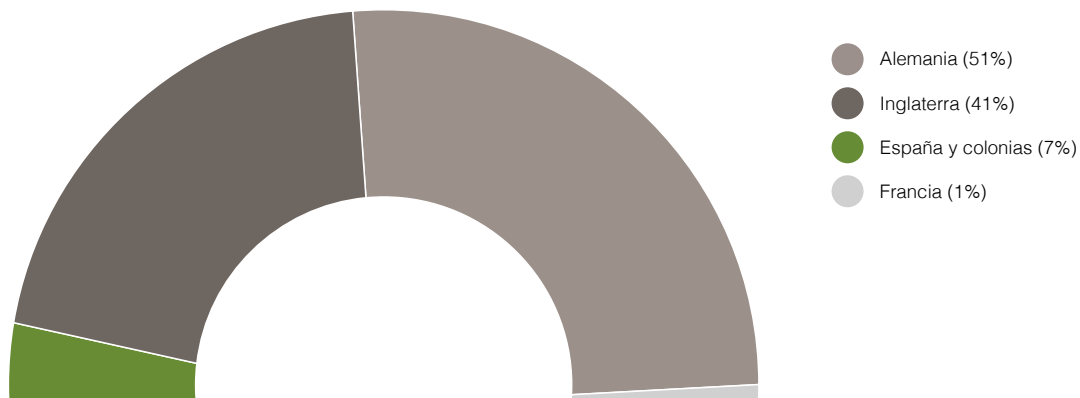
Para 1879-1880, las descripciones aumentaban en detalle, al igual que los reclamos por el resurgimiento de la confianza sobre la producción del vino:

Aunque sigue ocupando un lugar de importancia como artículo de importación, ha compartido la suerte de otras producciones y presenta un descenso. La Península y la costa occidental africana son los mercados a donde se dirige el mayor volumen de vino exportado, siguiéndoles, por orden, Inglaterra y Alemania. El que se embarca a España creo que se

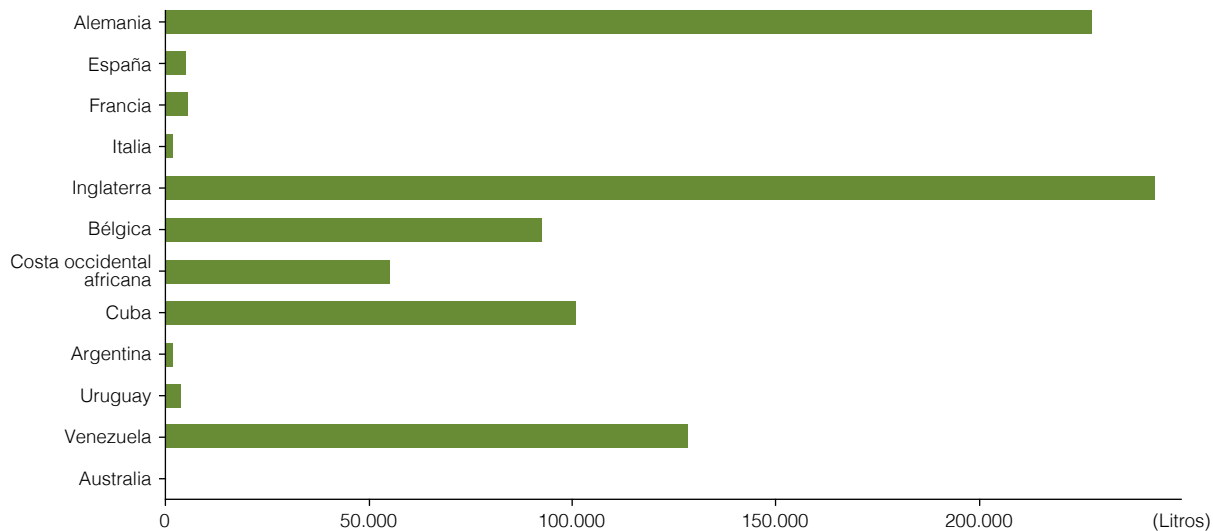
utiliza en su mayoría para hacer vinos. Es lamentable que la cuestión del resurgimiento del cultivo de la vid, para el que estas islas están especialmente adaptadas, no encuentre predicamento en la polémica desatada respecto a las medidas que deberían adoptarse para estimular la prosperidad en las islas, que en este momento no es demasiado grande. Al contrario, prevalecen los temores de que enfermen los viñedos, y asimismo se ha dicho que cuanto más vino se produzca, más barato se pondrá. La enfermedad puede ser un obstáculo con el que los capitalistas no quieren encontrarse, pero ¿hay algo que evite la enfermedad? [...] ¿Hay garantías de que el tabaco, el azúcar si es que llega a probarse, la cochinilla o cualquier otro producto agrícola queden inmunes? La vid triunfa aquí, lo que es un argumento a su favor.¹



Daguerrotypo de John H. Edwards. Archivo de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Tenerife.



Exportaciones de vino desde Las Palmas de Gran Canaria en 1891. Fuente: Quintana Navarro, (1992, p. 371).



Exportaciones de vino desde Santa Cruz de Tenerife en 1892. Fuente: Quintana Navarro (1992, p. 378).

Henry Vizetelly y el vino canario

A lo largo del siglo XIX, el vino canario continuó despertando el interés de viajeros y científicos que visitaban el archipiélago, dejando constancia de su calidad en sus relatos y estudios. Así, por ejemplo, la situación en la que se encontraba el vino canario durante el último cuarto del siglo XIX fue detallada por el conocido escritor y enólogo británico Henry Vizetelly, en su obra *Facts About Port And Madeira: With Notices Of The Wines Vintaged Around Lisbon, And The Wines Of Tenerife* (1880), que escribió después de visitar Tenerife en el año 1877:

—
A pesar de lo famoso que fue el vino canario durante la era isabelina, ahora apenas se lo conoce en Inglaterra; y desde que los viñedos fueron atacados por el oídio en 1852, se ha producido poco vino y mucho menos se ha exportado. Entre 1830 y 1840, la cosecha en las siete islas principales no era más de 46.000 pipas anuales; y de éstas, más de la mitad fueron aportadas por Tenerife. En Tenerife se exportaban entre 4.000 y 5.000 pipas al año, equivalentes a la producción actual de toda la isla, de la que hoy sólo se exportan unas 200 o 300 pipas a Inglaterra, Rusia, Francia, Hamburgo, las Indias Occidentales y la costa occidental de África. [...]

No hay viñedos en los alrededores de Santa Cruz y, de hecho, todos están al otro lado de la isla. El mejor vino se produce en Orotava, Sauzal, Victoria, Santa Úrsula, Ycod de los Vinos, Garachico, Buenavista y Valle de Guerra. Los cultivos de Arafo y Güímar son en conjunto inferiores y se utilizan para el consumo doméstico. La

vendimia, que normalmente comienza a fines de agosto, se retrasó el año de mi visita hasta la primera semana de septiembre, y no era probable que terminara antes de principios de octubre. [...]

La fruta es transportada desde los viñedos hasta el lagar por los campesinos (hombres, mujeres y niños con grandes cestas que llevan sobre sus espaldas o cabezas a menudo durante una distancia de un par de millas), y descienden por el accidentado sendero de la montaña con la ayuda de palos largos. Hoy en día, el vino favorito en Tenerife es el vidueño, o vidonia, como se lo llama a veces, cuyo fruto es una uva blanca redonda y jugosa, cuyos racimos rara vez superan una libra y media de peso. También hay una variedad negra de vidueño, pero es muy rara y se cultiva principalmente en el valle de Orotava. Antes de que apareciera el oídio, también se cultivaba mucho el vino de malvasía, del que se supone que se hacía el famoso Canary Sack, pero la enfermedad atacó con más severidad a esta variedad, y ahora se encuentra en muy pocos viñedos. La uva es a la vez dulce y áspera al paladar, mientras que el mosto que produce es mucho más fuerte que el del vidueño. [...]

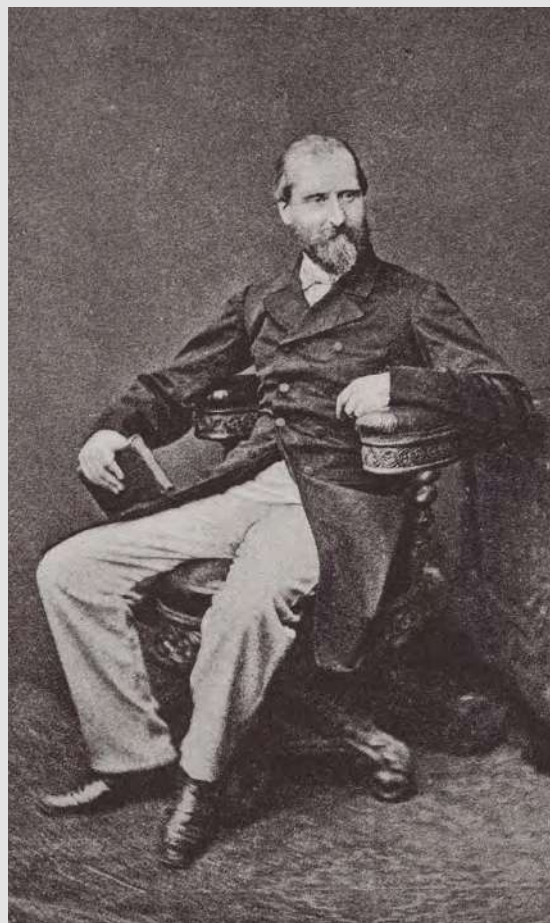
Las dos principales empresas de transporte de vino de Tenerife son casas inglesas de larga tradición (Messers. Hamilton and Co, y Messers Davidson and Co), y ambas, además, tienen sus establecimientos centrales en la Marina, con vistas a la bahía de Santa Cruz. La casa ocupada por la primera empresa, aunque construida a principios del siglo actual, tiene un aspecto muy antiguo, que se ve reforzado por su espacioso patio interior,

rodeado de pintorescas galerías de madera negra, cuyos pilares y balaustradas están finamente torneados. A la derecha hay una bodega larga y estrecha, donde se almacena una parte de los vinos que posee la empresa. Aquí probamos una variedad de vinos transportados bajo el nombre de Vidonia, comenzando con las cosechas de 1876 y 1875. [...]

Por otra parte, una muestra de 1874 resultó notablemente suave, y algunos vinos de 1871-72, destinados al mercado ruso, habían adquirido una riqueza oleosa de sabor combinada con un aroma considerable. Algunos de los llamados Taoro, añejados hace cuatro o cinco años, eran bastante dulces; pero, según nos dijeron, en el transcurso de unos pocos años más, desarrollará una marcada acritud. [...]

Las bodegas de Davidson, situadas en el barrio norte de Santa Cruz, comprenden una serie de edificios dispuestos en forma de herradura, donde se podían almacenar, y se han almacenado, fácilmente 6.000 pipas. Un venerable bodeguero, que podía jactarse de tener siete años de experiencia en la crianza de vinos de Tenerife, nos condujo por ellas. Comenzamos probando un vino de la cosecha de 1875, que tenía un buen sabor a vino tinto, y un vino de la cosecha del 74, igualmente suave y aromático. Un vino seco de ocho años había adquirido muchas de las características de un madeira; otro, añejado hace unos doce años, resultó notablemente suave y rico, mientras que un malvasía añejo de 1859 tenía todo el aroma y la exquisitez de un buen licor. El vino de Tenerife tiene su propio carácter especial, que difiere tanto del jerez, por un lado, como del madeira, por el otro; [...] es un vino de cierta pretensión y bien merece que le devuelvan su popularidad perdida. Generalmente se envía cuando tiene entre tres y cuatro años y se puede conservar en

la madera durante un cuarto de siglo con la certeza de que mejorará, aunque normalmente ocho años serán suficientes para su desarrollo. En botella, se conserva igualmente bien y mejora mucho más rápidamente.²



Retrato de Henry Vizetelly. National Portrait Gallery, Londres.



Exposición comercial Hamilton & Co., Tenerife ca. 1880. Colección Centro de Fotografía Isla de Tenerife. TEA Tenerife Espacio de las Artes, Cabildo Insular de Tenerife.

7.4. Del esplendor comercial al consumo local (1900-1970)

No obstante, pese al mantenimiento del comercio del vino canario, es de justicia admitir que gran parte de su oferta entre finales del siglo XIX y gran parte del XX se restringió al consumo local e insular. Se dejaban atrás, por tanto, aquellas épocas pasadas de esplendor en las que los vinos canarios zarpaban hacia distintos puertos del mundo. A grandes rasgos, el sector vitivinícola canario prolongó la crisis que llevaba experimentando desde varias décadas atrás. A pesar de los esfuerzos realizados por diversas instituciones, los viñedos y la producción de vino retrocedieron notablemente, tanto en superficie cultivada como en litros almacenados.

Este clima desalentador no favoreció la inversión necesaria para actualizar y modernizar los procesos vitivinícolas, que permanecían estancados. Como resultado, la reputación de los vinos canarios se vio comprometida, perdiendo competitividad frente a los productos peninsulares —que también salieron favorecidos tras la instauración del régimen de franquicias en Canarias—. Aunque fueron frecuentes las peticiones para reducir las importaciones y proteger al vino autóctono, estas no llegaron nunca a concretarse. Al respecto, los informes consulares británicos siguen siendo una fuente de gran valor. Así, lo evidencia, por ejemplo, el informe del cónsul de Tenerife, Hutton Dupuis, sobre la situación vitivinícola de las islas en 1882:

—
Con anterioridad a los destrozos causados por el oidium en las viñas, existió un comercio de vino bastante

florecente en el Puerto de La Orotava, llevado a cabo por comerciantes ingleses y vinicultores, quienes desde entonces casi han abandonado la zona como distrito vinícola. Pero viendo la caída continuada de la cochinilla sería bueno que la opinión pública, superando el miedo a la invasión de la phylloxera, pensara en renovar las vides en esta isla y en Gran Canaria, cuyos suelos y clima son apropiados para el cultivo de la uva; de todas formas, los campos que están alrededor de La Orotava y La Matanza continúan proporcionando hasta el día de hoy todo el vino exportado desde Tenerife, a pesar de la enfermedad de la vid. También en la parte sur de la isla, sobre todo en Arafo, el vino se cultiva todavía y da no sólo empleo a los campesinos, sino que produce un vino que, aunque es de inferior calidad, se usa para el consumo local. La vendimia empieza en agosto y dura todo septiembre. La cantidad anual producida es de unos 11,000 hectolitros (2.420 galones imperiales), valorados en unas 10.000 libras esterlinas. Los de mejor calidad van hacia Inglaterra, Alemania, Indias Occidentales y algunos pequeños embarques a la costa de África, mientras que los de peor calidad se usan para el suministro de los barcos que frecuentan estos puertos.³

Parte de la opinión pública canaria compartía, años después, la opinión del cónsul británico. Así lo evidencia, por ejemplo, el artículo “Medios de conjurar la crisis”, que fue publicado en *Las Canarias: Órgano hispano-canario* el 9 de noviembre de 1909:

—
A juicio de este Excmo. Ayuntamiento, existen dos medios que pueden mejorar un tanto la angustiosa situación presente, salvando de la ruina la riqueza vitícola del país. El primer medio es la libre fabricación

de alcoholes y aguardientes vínicos. Con esta libertad, saldría de las bodegas una gran cantidad de vino que se destilaría para el encabezamiento de los que se destinan al consumo. Se sustituiría el alcohol industrial que hoy se emplea en dicha operación, quizá con perjuicio de la salud pública, por un alcohol vínico de excelentes condiciones; y las Islas Canarias dejarían de ser tributarias de naciones extranjeras en el sentido de la carga que representa la necesidad de tener que comprarles sus alcoholes, pudiendo quedar en el país todo el capital que se emplea en la adquisición de la indicada mercancía. El otro medio consiste en gravar con 20 pesetas el hectolitro de vino de cualquier graduación que sea que se introduzca en Canarias procedente de la Península, Baleares y el extranjero, en pipas, bocoyes, barricas u otros envases análogos, exceptuando el embotellado que proceda de España. El referido impuesto de 20 pesetas por hectolitro se halla ya establecido por el artículo 14 del vigente Reglamento de alcoholes, de 10 de diciembre de 1908 [...] Lo que se propone es que se imponga igual gravamen a los vinos de menor graduación en la forma y bajo el concepto que se estimen oportunos. Según se ha evidenciado, los productores canarios, vendiendo sus caldos al mismo precio que los peninsulares, tienen de pérdida en el hectolitro pesetas 19,97; y nada se considera más justo que colocarlos respecto a ese extremo en las mismas condiciones para la competencia, en la que pueden luchar con éxito los vinos de ambas procedencias por sus distintas calidades y los diversos gustos de los consumidores. Aquí no se trata, como se ve, de establecer prohibiciones para la importación del vino de la península; ni se pretende ningún exagerado o injusto proteccionismo para la vinicultura de Canarias [...] Con estas medidas tampoco se perjudicarían los intereses del Tesoro, porque los derechos que se deje de percibir

Aunque la exportación de vino ya estaba considerablemente debilitada desde finales del siglo XIX, la Gran Guerra europea afectó aún más a la situación vitivinícola de las islas, al reducirse considerablemente el tráfico marítimo y desaparecer los principales mercados de exportación.

*por la falta de introducción de los alcoholes extranjeros quedarán compensados con los que produzca la importación del vino de Canarias.*⁴

La Gran Guerra (1914-1918) no solo afectó directamente al libre comercio, sino que esta también vino a alterar definitivamente algunas de las señas de identidad del capitalismo imperialista, en cuyo contexto se había producido la revalorización internacional de las islas y la etapa dorada de las *Canary Islands* (1880-1914).

Durante la Gran Guerra, el archipiélago vivió los efectos indirectos del conflicto, no solo por los incidentes navales y comerciales resultantes de la guerra, sino también por las campañas de propaganda e inteligencia que se desarrollaron en España y sus archipiélagos. Así, por ejemplo, la suspensión de la venta de frutos y vinos canarios fue un tema recurrente en

la propaganda alemana que se difundía en la región atlántica. Un ejemplo de ello es el panfleto titulado *¿Por qué?*, que alcanzó gran difusión y utilizaba un formato de preguntas y respuestas para culpar a Gran Bretaña de las dificultades económicas españolas, como el bloqueo comercial que afectaba a los precios y las exportaciones. Este tipo de propaganda se distribuyó por todo el país, adaptándose a cada región y llegando a zonas como La Rioja, Galicia, País Vasco, Aragón, Valencia y Canarias, entre otras muchas.

El panfleto alemán *Es equivocación creer* mantenía un tono similar:

—
*Es equivocación creer que por el bloqueo de Inglaterra y Francia por Alemania sufra nuestra exportación e importación. La importación queda garantizada, porque los artículos hasta ahora suministrados por las naciones aliadas, los encontraremos en la misma España y en los países neutrales [...] La exportación aparte del contrabando ilícito, queda reducida a las frutas y el vino y algún otro producto de poca importancia. Los mercados de América, casi olvidados por nosotros, son libres, y esperan nuestros envíos.*⁵

Mientras tanto, la propaganda británica en España y los intelectuales anglófilos españoles trataban la defender la posición de Inglaterra:

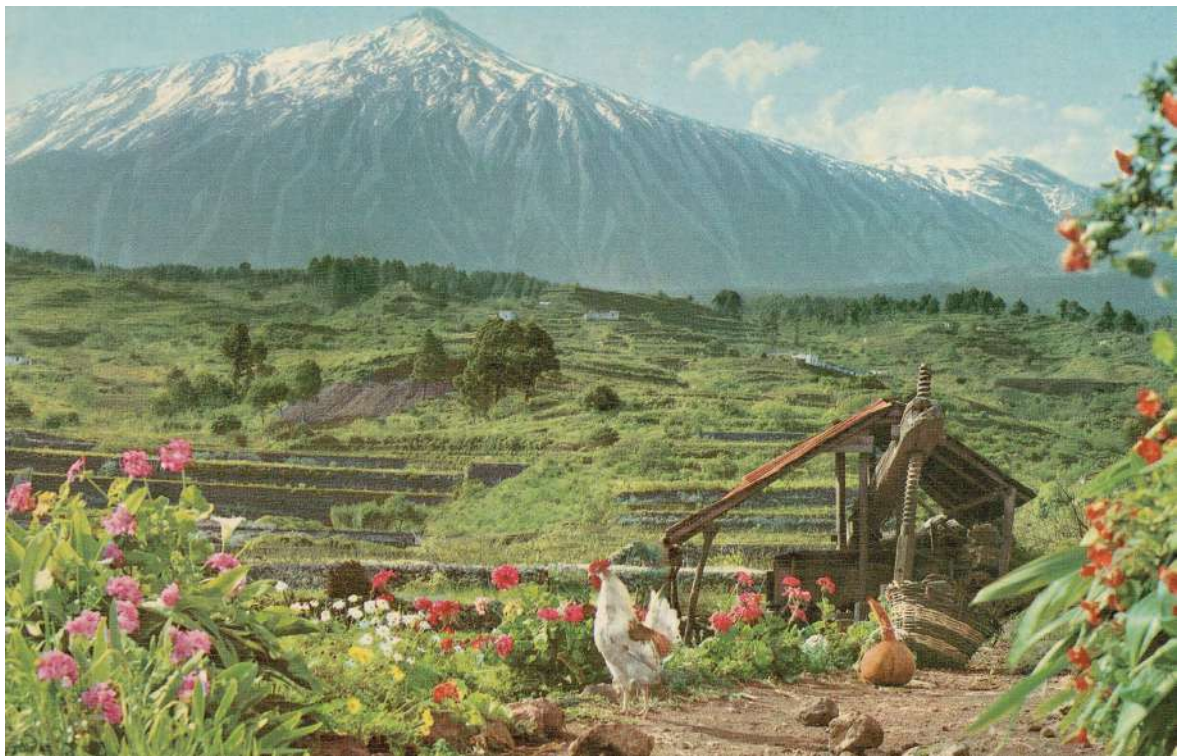
—
Inglaterra comprará frutas frescas: Esta concesión es importantísima, porque basta para garantizar la exportación de grandes cantidades de frutas. Inglaterra comprará vinos y licores: Pero hay otra no menos importante para un país vinícola como el nuestro,



Folleto alemán 'Es equivocación creer', mayo 1917. Fuente: TNA, FO 185/1408.

*Inglaterra autoriza la importación del 50 por 100 de los vinos que importó en 1913 y el 50 por 100 de los alcoholes y licores que importó en 1916.*⁶

La guerra civil española (1936-1939) también tuvo un impacto significativo en la producción y el comercio del vino de Canarias, aunque las consecuencias variaron dependiendo de cada isla. La disminución de la mano de obra fue notable, ya que muchas personas fueron reclutadas o desplazadas, lo que redujo



Tenerife. Canary Islands, 1965. Obra de Elmar Ludwig (Halle, Alemania, 1935). Colección Centro de Fotografía Isla de Tenerife. TEA Tenerife Espacio de las Artes, Cabildo Insular de Tenerife.

el número de trabajadores disponibles en las zonas vitivinícolas. En el ámbito comercial, el aislamiento también fue un factor a tener en cuenta, ya que el conflicto interrumpió buena parte del comercio con la península y Europa. Además, tras la guerra nacional, el régimen franquista impuso una política de autarquía que restringió aún más el comercio exterior, limitando el acceso del vino canario a los mercados internacionales, también limitados por los

efectos de la Segunda Guerra Mundial. Aunque la industria vitivinícola no desapareció por completo, su recuperación fue lenta, y no alcanzó niveles previos hasta varias décadas después.

Durante este nuevo conflicto mundial, Canarias adquirió una renovada relevancia estratégica, estando en el punto de mira de varias potencias. El Reino Unido llegó a planear la ocupación de las islas en caso de



Vendimiando en La Geria, ca. 1960. Fotografía de Francisco Rojas Fariña, *Fachico*. Archivo de Fotografía Histórica de Canarias. FEDAC-Cabildo de Gran Canaria.

que España se alineara con el Eje, mientras que los submarinos y barcos de abastecimiento nazis aprovecharon los puertos canarios para reabastecerse de combustible y provisiones en operaciones encubiertas. Además, la presencia de espías y la vigilancia británica en la zona evidenciaban la importancia geopolítica del archipiélago en el conflicto.

Como es de suponer, la guerra afectó de manera significativa la producción y el comercio del vino canario. La escasez de recursos y suministros, agravada por la guerra internacional, dificultó el acceso a materiales esenciales como fertilizantes, barricas y herramientas agrícolas, lo que afectó a la calidad y cantidad del vino producido. El aislamiento de Canarias se intensificó, lo que provocó una caída considerable

de las ya de por sí reducidas exportaciones de vino canario, especialmente hacia Reino Unido.

Además, las políticas de autarquía impuestas por el régimen franquista, que ya habían restringido las relaciones comerciales tras la Guerra Civil, se agudizaron en este contexto, limitando aún más la capacidad de exportación y afectando a los ingresos de los productores vitivinícolas.

Las islas se convirtieron nuevamente en el escenario indirecto del conflicto internacional, a través de campañas de persuasión, propaganda, inteligencia, espionaje, sabotaje y planificación militar. El *ISIS Report on the Canary Islands*, un informe de inteligencia operacional sobre Canarias elaborado por la División de Inteligencia Naval (NID) británica en 1941, recogía una descripción de los recursos y las principales actividades económicas de las islas. Aunque se reconocía la reducción de las exportaciones canarias en la década de los años cuarenta, los británicos seguían dedicando palabras de aprecio hacia el vino canario, especialmente el producido en Lanzarote:

—

Normalmente se cultiva una buena cantidad de cereales, entre ellos cebada, maíz y algo de avena, aunque muy poca. Se producen algunas hortalizas (cebollas, garbanzos, patatas); incluso se cultivan tomates en pequeña escala y hay algunas higueras. Pero después de la producción de cereales, destaca el cultivo de uvas, con las que se produce un vino blanco bastante bueno. Se necesitan pocas palabras para reconocer el valor del vino canario, tan solo basta con evocar el peso de su historia, muy cercana a la historia de Gran Bretaña.⁷

La producción del vino canario se mantuvo en pequeñas explotaciones familiares, volcadas principalmente hacia el consumo local, hasta bien entrado el siglo XX y, aunque la calidad del vino seguía siendo apreciada, la falta de infraestructuras adecuadas y el escaso apoyo gubernamental limitaron su crecimiento. A pesar de ello, algunas variedades, como la Malvasía y la Listán negro, siguieron siendo cultivadas con esmero, manteniendo la identidad vitivinícola del archipiélago.

En la segunda mitad del siglo XX, la producción vitivinícola canaria comenzó a experimentar una lenta recuperación, impulsada principalmente por el crecimiento del turismo y una mayor atención a la modernización agrícola. La mejora de las técnicas de cultivo y la creación de cooperativas con laboratorios especializados ayudaron a revitalizar ligeramente el sector, aunque la producción seguía estando mayoritariamente destinada al consumo local.

Por tanto, por norma general, el archipiélago seguía sufriendo un déficit de producción que obligaba a los comerciantes a importar vino de la península. No fueron pocas las voces que, por aquel entonces, señalaban la necesidad urgente de modernizar el sector. Estas solicitaban una mejora tanto de los viñedos como las bodegas y proponían una reducción de los precios para crear vinos más competitivos.

La superficie de cultivo de vid en Canarias también experimentó una significativa reducción, marcada por factores económicos, políticos y ambientales. La pérdida de los mercados de exportación debilitó la rentabilidad del sector vitivinícola y llevó a muchos agricultores a abandonar los viñedos en favor

de cultivos más rentables o demandados. Además, la creciente presión demográfica y la expansión de los núcleos urbanos en algunas islas redujeron aún más las tierras dedicadas a la vid.

En este contexto, el viñedo canario se replegó progresivamente hacia las medianías, entre los 500 y los 1.500 metros de altitud, donde la orografía accidentada y los suelos volcánicos ofrecían condiciones óptimas para su desarrollo, pero a costa de mayores dificultades en la producción y el transporte. La fragmentación de la propiedad agraria y la imposibilidad de mecanización en estos terrenos inclinados también limitaron el crecimiento de la viticultura, contribuyendo a su carácter artesanal y a su cada vez más reducido peso dentro de la economía insular.

7.5. La transformación final del vino canario: la búsqueda de la excelencia

El verdadero cambio no llegaría hasta las dos últimas décadas del siglo XX, cuando el sector vitivinícola canario experimentó una profunda transformación que marcó un cambio significativo en la producción y comercialización de los vinos insulares. Tal y como argumenta Macías Hernández, a partir de entonces el vino canario dejó de ser un producto de exportación masiva y se orientó a un nicho mucho más selecto. Los ejemplares más cuidados volvieron a convertirse en un producto asociado a las élites, delimitando su presencia en un segmento de mercado más reducido y distinguido que valoraba principalmente su calidad y exclusividad.

Este cambio de enfoque hacia una producción más selecta estuvo motivado por varios factores. En primer lugar, las políticas económicas del franquismo, que tiempo atrás habían afectado las dinámicas comerciales y productivas del vino canario. Además, las transformaciones tecnológicas en el ámbito vitivinícola, como el uso de nuevas técnicas de vinificación y la modernización de las infraestructuras productivas, que permitieron mejorar la calidad del vino. La transición también estuvo favorecida por un cambio en la percepción del producto en el mismo seno de la sociedad canaria, que volvía a apreciar el valor distintivo de sus producciones vitivinícolas. La reconversión implicó, además, un cambio significativo en la comercialización, que promovía las características únicas del vino canario, asociado tanto a su *terroir* personal —el clima, el suelo, las variedades de uva, la altitud y la interacción entre el hombre y el entorno natural— como a su historia.

En la década de 1990, la superficie cultivada se duplicó a doce mil hectáreas y la producción alcanzó las 30.462 toneladas, elevando su peso al 5,4%. Además de los factores anteriormente mencionados, el gran cambio estuvo principalmente propiciado por el progresivo incremento del respaldo institucional. La integración de Canarias en la Unión Europea en 1989 trajo consigo importantes ayudas que tenían el objetivo de modernizar el sector. Además, la reforma de la Organización Común del Mercado Vitivinícola (OCM), vigente entre 1999 y 2006, permitió reestructurar los viñedos y actualizar las técnicas de producción, lo que favoreció el crecimiento del sector vitivinícola en las islas.

No obstante, la resurrección de la excelencia del vino canario se consolidó definitivamente con la creación de las denominaciones de origen, que dotaron al vino insular de una nueva identidad y calidad. Aunque existieron varios intentos previos, no fue hasta la década de 1990 cuando se consolidó la primera denominación de origen en Canarias. Este hito, que tuvo lugar en la región de Tacoronte-Acentejo, fue oficialmente reconocido por el Estado español en 1992. La prensa local celebró este avance como el “renacimiento del vino canario”, recordando su antigua fama entre reyes y poetas.

La transformación del vino canario a lo largo del siglo XX refleja, una vez más, la capacidad del sector vitivinícola para adaptarse a los cambios sociales, políticos y económicos, redefiniendo su lugar en el mercado global y su papel como propulsor de la identidad cultural canaria.

El *Canary* y los poetas laureados

A pesar del déficit de producción y comercio, el final de la Primera Guerra Mundial devolvió al vino canario al centro del debate internacional, dotándolo de una dimensión simbólica especial. Su significación alegórica estaba relacionada con la histórica tradición que lo conectaba con los poetas laureados de Inglaterra.

Desde el siglo XVI, la monarquía británica otorgaba una corona de laureles a sus poetas más destacados. Al acceder Carlos II al trono, se comenzó a entregar, además, un barril de *Canary* como parte del honor. En 1790, Henry James Pye propuso intercambiar el vino por dinero, por lo que la entrega del barril de *Canary* se suspendió hasta el siglo XX. El extraño silencio que mantenía el laureado poeta británico vigente después de la Primera Guerra Mundial, Robert Bridges, y el deseo de animarlo a componer una oda que celebrara apropiadamente la victoria del Imperio británico en la guerra, llevaron a Horatio Bottomly, editor de la popular revista británica *John Bull*, a sugerir un posible remedio. Bottomly consideraba que la entrega nuevamente de barriles de *Canary Wine* podría devolver la inspiración al poeta en su importante misión de posguerra. La cuestión despertó un gran interés tanto en Estados Unidos como en Inglaterra, lo que explica la gran cantidad de artículos periodísticos que fueron publicados durante el verano de 1919.

A diferencia del gran laureado Alfred Tennyson, Bridges se había negado a imaginar versos para ocasiones patrióticas y reales. Cuando visitó los Estados

Unidos en 1924 y se negó a conmemorar los eventos políticos aliados en rima, un tabloide de Manhattan publicó un histórico titular: “El canario del rey no piará”. Hubo que esperar a 1929 para que la inspiración surgiera efecto, cuando Bridges publicó una de sus obras más destacadas, *El testamento de la belleza*, aunque esta no estuviera directamente dedicada a la victoria británica en la guerra.

No obstante, la entrega de barriles de vino al mejor poeta británico no fue reinstaurada hasta 1984, con el nombramiento de Ted Hughes, pero con la entrega de vinos de Jérez o *sherry* en lugar del que había sido tradición hasta entonces: el *Canary Wine*.



Horatio Bottomley dando un mitin de reclutamiento durante la Primera Guerra Mundial, septiembre de 1915 (Fotografía periodística, publicada en *The Daily Mirror*, 10 septiembre 1915, p. 12)

PARLIAMENT

MAY GIVE BRITAIN'S SILENT POET LAUREATE "SHOT" OF WINE

To Waken Muse and Inspire VICTORY POEM

LONDON, July 31.—How to make a silent poet laureate sing—that is the grave question raised in Parliament.

Should the Lloyd George government feed the laureate canary wine to get best results, or should it shut off his stipend of \$500 yearly to make him go to work and write an appropriate poem celebrating Britain's prowess in the war?

Andrew Bonar Law, who is an expert in dodging embarrassing questions, caught this one in mid-air like a knife juggler and declared he would have to ask the chancellor of the exchequer for the rates on canary wine delivered to poets laureate before commenting on the question of a government wine diet for a mute singer.

Horatio Bottomley, editor of *John Bull*, who favors rough-and-ready poetry, such as "The Boy Stood on the Burning Deck," interpolated whether Robert Bridges, the poet laureate, had written anything commemorating Britain's war record. Bonar Law answered in the negative. Bottomley said:

"Is the right honorable gentleman aware that part of the remuneration of the laureate consists of a certain cash payment in lieu of a stipulated number of casks of canary wine, and has the government considered the advisability of supplying the wine instead of the cash, in the hope that inspiration may be given thereby?"

The Washington Times, 31 julio 1919, p. 1.

WINE IS SUGGESTED TO MAKE HIM SING



Robert Bridges.

The strange silence maintained by Robert Bridges, British poet laureate, has led to the suggestion in England that the allowance of canary wine, formerly given to poet laureates to stimulate the poetic muse be restored. In place of wine the British government has been giving Bridges twenty-seven pounds sterling each year. He has not celebrated in song Great Britain's victory and the British public wants to know why.

'Wine is suggested to make him sing', Great Faly's Daily, 19 agosto 1919.



La Vendimia (1950), de César Manrique. Antiguo Parador Nacional de Turismo de Arrecife, ahora sede de la UNED en Lanzarote. Foto cortesía de la Fundación César Manrique.



Capítulo 8

La representación de
la vid y la uva en la
pintura de Canarias:
una aproximación
iconográfica

Yago Viso Armada

La presencia de la vid y la uva en la historia del arte constituye un tema de notable riqueza simbólica, estética y cultural. Desde la Antigüedad clásica hasta la modernidad, estos elementos han trascendido su condición material para convertirse en motivos cargados de significados religiosos, mitológicos, económicos y sociales. En el contexto específico del arte canario, la representación de la vid, la uva y el vino adquiere matices particulares que se entrelazan con la evolución de la pintura de paisaje, el desarrollo del regionalismo pictórico y la valoración del trabajo agrícola como emblema de identidad local.

Tradicionalmente, la pintura de paisaje ha sido considerada como un género de carácter decorativo o secundario dentro de la jerarquía académica del arte occidental. Hasta bien entrado el siglo XIX, el paisaje aparecía subordinado a composiciones de carácter histórico, religioso o retratístico, sirviendo únicamente como fondo escenográfico. No obstante, con el auge del Romanticismo y, posteriormente, del Realismo, la naturaleza pasó a ocupar un lugar central en la práctica pictórica. La exaltación del entorno natural, los efectos lumínicos del amanecer y el atardecer, así como la atención al detalle en la representación del terreno y la vegetación, transformaron al paisaje en un sujeto autónomo, digno de interés por sí mismo.

En Canarias, este proceso de valorización del paisaje como género artístico se vio influido por la recepción tardía de las corrientes pictóricas europeas, debido en parte a la insularidad y a la distancia geográfica respecto a los grandes centros de producción cultural. A lo largo del siglo XIX y especialmente durante el XX, los pintores del archipiélago comenzaron a desarrollar una sensibilidad paisajística propia,

inspirada en figuras como Genaro Pérez Villaamil y Carlos de Haes, pero adaptada a las particularidades del entorno insular. Este impulso cristalizó en una pintura regionalista que no solo retrataba la naturaleza canaria, sino que también expresaba un sentimiento de pertenencia y arraigo hacia la tierra.

En este contexto, la presencia de las viñas en el paisaje no es un mero dato visual, sino una manifestación de la economía agrícola y de una tradición vitivinícola profundamente enraizada en la historia de las islas. Al mismo tiempo, las escenas de vendimia, con su dimensión humana y laboriosa, revelan una visión del campesinado que trasciende lo anecdótico para convertirse en símbolo de la identidad cultural canaria.

Este artículo se propone realizar un recorrido por las distintas formas en que la uva y la vid han sido representadas en la pintura de Canarias, con especial atención a tres ámbitos fundamentales: su presencia como elemento iconográfico individual, su integración en la pintura de paisaje, particularmente en la representación de viñedos, y su aparición en escenas de trabajo agrícola relacionadas con la vendimia. A través de este enfoque, se busca identificar motivos y estilos y reflexionar sobre el lugar simbólico que ocupan estos elementos en la configuración de una mirada artística sobre el territorio y la cultura insular.

8.1. La vid y la uva como símbolo iconográfico en el arte sacro de Canarias

La iconografía vegetal y, en particular, la representación de frutas ha ocupado un lugar destacado en el arte occidental, especialmente en el contexto del

arte religioso, donde estos elementos trascienden lo decorativo para adquirir una carga simbólica de gran profundidad teológica. En este marco, la uva ha sido uno de los elementos más recurrentes, asociada a la figura de Cristo, al sacramento de la Eucaristía y a las promesas de redención y vida eterna. Esta simbología, arraigada en la tradición cristiana, se ha proyectado con intensidad en el patrimonio artístico de Canarias, como reflejo del profundo vínculo entre religiosidad, cultura visual y entorno natural.

Uno de los ejemplos más representativos se encuentra en las *puertas del comulgatorio* y del confesionario del Convento de Santa Catalina de Siena, en San Cristóbal de La Laguna, donde el pintor tinerfeño Cristóbal Hernández de Quintana (1651–1725) desarrolló un programa iconográfico de inspiración bíblica y simbólica.

En dicha obra, cuatro angelotes se despliegan entre una exuberante decoración vegetal que incluye filacterias con citas evangélicas y elementos propios del discurso eucarístico. En la parte superior derecha, uno de los querubines sostiene un cáliz con su mano derecha, mientras a su izquierda se sitúa un racimo de uvas, en clara alusión al vino consagrado, símbolo de la sangre de Cristo. Este motivo se repite también en otros sectores de la composición, integrándose en una hojarasca de inspiración manierista, posiblemente influida por grabados de grutescos atribuidos a artistas como Perino del Vaga, discípulo de Rafael (Rodríguez Morales, 2003).

Las inscripciones que acompañan estos motivos vegetales refuerzan su contenido simbólico. Citas como *Vere est cibum* y *Vere est potus* (Jn 6, 55) —“Mi carne

es verdadera comida y mi sangre es verdadera bebida”— se insertan en un discurso visual que remite directamente al sacramento del altar, completado por otras expresiones como *Frumentum electorum* y *Germinas virgines*, tomadas del profeta Zacarías (Zac 9, 17), donde el trigo y el vino representan las bendiciones divinas prometidas al pueblo escogido (Rodríguez Morales, 2003).

Este uso simbólico de la uva no se restringe al medio pictórico. También en las artes suntuarias, como el bordado litúrgico, encontramos ejemplos de notable calidad y significación. Destaca en este sentido el palió procesional de la iglesia de El Salvador en Santa Cruz de La Palma, confeccionado en Lyon entre 1830 y 1831 en hilos de oro, plata y seda. Esta pieza, considerada una de las más importantes de su género en el archipiélago, es utilizada en la procesión del Corpus Christi y presenta motivos iconográficos alusivos a la Eucaristía, incluyendo racimos de uvas entrelazados con espigas, bordados con gran minuciosidad técnica y simbólica (Pérez, 2001; Rodríguez, 1985).

Asimismo, en la Catedral de Santa Ana en Las Palmas de Gran Canaria se conserva un terno litúrgico del corpus de gran riqueza, realizado en seda y bordado con hilos metálicos, donde también figuran racimos de uvas como parte de un complejo programa eucarístico (Darias, 2012, p. 877). Estas representaciones, aunque textiles, se inscriben en el mismo código visual y teológico que domina la pintura sacra, reforzando la centralidad del vino como signo de la redención en el imaginario cristiano.

La inclusión de estos motivos en obras religiosas canarias del siglo XVII en adelante coincide con un



"Puertas del Comulgatorio" situado en el coro bajo de la iglesia del Convento de Santa Catalina de Siena. San Cristóbal de La Laguna.

periodo de declive del comercio vinícola insular en la segunda mitad del siglo, que había alcanzado su apogeo entre 1550 y 1650. No obstante, la presencia simbólica del vino y la viña en la producción artística de figuras como Hernández de Quintana no responde a una simple nostalgia económica, sino que se enmarca en un lenguaje visual compartido, heredado de la tradición iconográfica europea, pero adaptado al contexto local. Aún persiste la incógnita de si las representaciones de racimos obedecen a una observación directa de la flora autóctona —como las variedades doradas de uva cultivadas en Tenerife— o si derivan de modelos estandarizados transmitidos a través de grabados y tratados artísticos (Celso, 2011).

Otro artista cuya obra permite rastrear la presencia simbólica del vino en el arte sacro canario es Juan de Miranda (1723–1805), considerado una de las figuras más representativas del barroco insular. En su producción, la temática del vino aparece exclusivamente dentro del ámbito de la iconografía religiosa, donde su inclusión responde a necesidades compositivas y simbólicas vinculadas al relato bíblico y a la liturgia cristiana. Un ejemplo destacado es su interpretación de la *Santa Cena*, conservada en la Catedral de La Laguna, donde el cáliz y el vino consagrado se sitúan como elementos imprescindibles de la escena eucarística.

Un segundo caso donde se podría sugerir la presencia del vino, aunque de manera más ambigua, es el óleo *Elías alimentado por un ángel*, también ubicado en la Catedral de Nuestra Señora de los Remedios, y realizado hacia 1775-1780. En esta escena del Antiguo Testamento, se representa el momento en que el profeta recibe sustento divino durante su huida al

desierto. En la composición aparece una jarra junto a los alimentos que le ofrece el ángel, cuya función exacta resulta incierta. Si bien podría aludir al vino como signo del alimento espiritual, también es posible que la intención fuera simplemente representar un recipiente de agua. Esta ambigüedad plantea interrogantes iconográficos que, si bien no permiten una afirmación categórica, sí revelan la continua tensión entre la literalidad del relato bíblico y su interpretación simbólica en el arte devocional.

Como remarca la historiografía del autor, la iconografía del vino en la obra de Juan de Miranda nunca alcanza un papel protagonista, pero su presencia, aunque puntual y subordinada al contexto religioso, no deja de formar parte del repertorio visual asociado a la liturgia cristiana. En este sentido, Miranda continúa la tradición de la pintura religiosa barroca, donde la simbología eucarística se integra discretamente en composiciones que priorizan la narrativa teológica y la expresión emocional.

En cualquier caso, la reiterada presencia de la uva en las artes canarias —desde la pintura al textil litúrgico— demuestra la asimilación de sus valores simbólicos en la religiosidad popular y el modo en que el arte sacro se convirtió en vehículo de expresión de la identidad espiritual y cultural de las islas. La vid, como planta bíblica por excelencia, se transforma así en un hilo conductor que enlaza lo sagrado con lo cotidiano, lo teológico con lo agrario, en el entramado visual de la religiosidad insular.

8.2. La institucionalización de las Bellas Artes en Canarias: escuelas, academias y profesionalización artística en los siglos XVIII y XIX

El proceso de consolidación de las Bellas Artes en el Archipiélago Canario no puede comprenderse sin atender al surgimiento de las instituciones artísticas que, desde finales del siglo XVIII, se convirtieron en ejes fundamentales para la formación, promoción y difusión de la práctica artística en el contexto insular. La creación de las primeras escuelas de dibujo, tanto en Tenerife como en Gran Canaria, marcó un punto de inflexión en la evolución del arte en las islas, en paralelo al desarrollo del pensamiento ilustrado y los ideales de progreso cultural promovidos por la burguesía emergente y las sociedades económicas.

En un primer momento, la finalidad de estas instituciones no fue exclusivamente artística, sino que respondía a una lógica funcional vinculada al perfeccionamiento técnico de los artesanos, con el objetivo de elevar el nivel estético de la producción artesanal, mejorar su competitividad y atender la creciente demanda de objetos artísticos y decorativos por parte de las élites locales, en especial, la alta burguesía y la iglesia católica, interesadas en embellecer sus viviendas y espacios religiosos. Estas escuelas se convirtieron pronto en centros de formación en disciplinas como el dibujo, la pintura, la música y la arquitectura, sentando las bases para una profesionalización del quehacer artístico en el archipiélago.

En Tenerife, la primera escuela oficial de dibujo fue establecida en San Cristóbal de La Laguna en 1810, bajo la tutela del Real Consulado del Mar de Canarias.

En sus primeros años, esta institución fue dirigida por destacados artistas como Luis de la Cruz, José de Osavarry y Lorenzo Pastor y Castro, orientando su enseñanza, principalmente, a los artesanos locales, pero introduciendo criterios académicos de enseñanza que marcarían el rumbo de la educación artística en la isla (Hernández, 2008).

El verdadero impulso hacia la institucionalización de las Bellas Artes en Tenerife se produjo el 30 de noviembre de 1846, con la fundación de la Sociedad de Bellas Artes de Santa Cruz de Tenerife, gracias al entusiasmo de un grupo de quince jóvenes impulsores de la cultura, entre los que destacaron figuras como Pedro Maffiotte, Nicolás Alfaro y Bernabé Rodríguez. Esta sociedad ofrecía formación en diversas ramas artísticas —como perspectiva, dibujo, pintura o música— y promovió por primera vez en Canarias una apertura del arte al público general. Un año después, en 1847, se organizó la Primera Exposición Pública de Bellas Artes, en la que se presentaron 68 obras de arte accesibles al juicio del pueblo. Nicolás Alfaro fue una de las figuras destacadas, y junto a él, numerosos alumnos de Lorenzo Pastor y Castro expusieron miniaturas y paisajes, siendo esta última una temática que ya empezaba a perfilarse como representativa del gusto artístico canario.

La formalización académica llegó con el Real Decreto de 31 de octubre de 1849, que autorizó la creación de la Academia Provincial de Bellas Artes en Santa Cruz de Tenerife, la cual fue fundada oficialmente el 6 de mayo de 1850. Esta entidad contó con la presidencia de Lorenzo Tolosa, Pedro Maffiotte, Lorenzo Pastor y Castro, y el arquitecto Manuel de Oráa, incorporando también a personalidades relevantes como Cirilo

Truilhé y el propio Nicolás Alfaro. Esta academia supuso la institucionalización definitiva del arte en Tenerife, marcando un precedente de legitimación cultural y profesional para las generaciones futuras (Álvarez, 2024).

Paralelamente, Gran Canaria desarrolló un proceso análogo, aunque con cronología y características propias. En 1781 se creó una primera Academia de Arquitectura, y pocos años después, bajo el amparo de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Las Palmas, se fundó una Academia de Dibujo independiente, por la cual pasaron importantes figuras del arte grancanario, como Fernando Estévez y Luján Pérez. A pesar de las interrupciones en su funcionamiento, la academia reanudó su actividad en 1835, reafirmando el compromiso de la isla con la formación artística (Hernández, 2008).

El periodo de mayor esplendor para la institución grancanaria tuvo lugar bajo la dirección de Manuel Ponce de León, cuya gestión coincidió con un notable incremento en la matrícula, una mayor visibilidad pública de la producción artística a través de exposiciones y una estrecha colaboración con entidades culturales como el Gabinete Literario y el Liceo de Las Palmas. Esta sinergia institucional favoreció el desarrollo del tejido cultural de la isla y consolidó las Bellas Artes como un ámbito de prestigio y participación social. De hecho, la primera exposición pública celebrada en el Gabinete Literario en 1845, aunque centrada en la obra del propio Ponce de León, fue considerada un hito fundacional para la democratización de la cultura visual en Gran Canaria.

En conjunto, la creación de estas instituciones artísticas en ambos centros insulares promovió la enseñanza sistemática de las Bellas Artes y facilitó la emergencia de una identidad cultural canaria articulada a través de las imágenes, los símbolos y las prácticas estéticas. La fundación de escuelas y academias, unida a la organización de exposiciones y la implicación de entidades culturales, permitió que el arte dejara de ser un privilegio de las élites para convertirse en un instrumento de expresión colectiva, modernización social y afirmación regional.

8.3. La consolidación del paisaje como género pictórico en Canarias

El desarrollo de las corrientes estéticas en el Archipiélago Canario se caracterizó por una cierta demora respecto al contexto peninsular y europeo, debido a factores tanto geográficos como estructurales. Hasta principios del siglo XIX, el número de artistas locales era reducido, en comparación con otras regiones de la geografía española. No obstante, la llegada de pintores provenientes de la Península Ibérica y del extranjero, así como la circulación de grabados, permitió el acceso al conocimiento de las corrientes estilísticas predominantes en Europa y su progresiva incorporación en la práctica artística local (Alloza, 1981).

Durante las primeras décadas del siglo XIX, el retrato se consolidó como el género dominante, impulsado por la labor de artistas como Luis de la Cruz antes de su traslado a la Corte. Paralelamente, la pintura religiosa, preponderante en siglos anteriores, comenzó a perder relevancia de forma progresiva. Por su parte, el género histórico tuvo un resurgimiento a mediados

del siglo XIX, estrechamente vinculado con los acontecimientos políticos de la época, sirviendo como vehículo ideológico. En Canarias, esta tendencia tuvo un impacto limitado, aunque se cuenta con exponentes significativos, como Gumersindo Robayna, cuyas obras sobre la conquista del Archipiélago constituyen ejemplos únicos dentro de la pintura histórica insular.

Aunque la historiografía canaria ha establecido el año 1847 como punto de partida de la pintura de paisaje, a raíz de la Primera Exposición Pública en Santa Cruz de Tenerife, investigaciones apuntan a la existencia previa de este género como elemento decorativo en los inventarios domésticos del siglo XVIII. Bajo denominaciones como “países” o “paisecitos”, estas obras, aunque de reducido valor estético según los registros, reflejan una práctica pictórica persistente orientada hacia la representación del entorno natural (Rodríguez González, 1986).

La exposición de 1847 marcó un hito en la institucionalización del arte y en la recepción crítica del paisaje como género autónomo. Publicaciones como *El Eco de Comercio* y *La Aurora* destacaron la calidad técnica y compositiva de las obras presentadas, impulsando el reconocimiento de la pintura de paisaje como disciplina formativa. En dichos medios se promovió la enseñanza de esta especialidad, subrayando la importancia del estudio directo de la naturaleza como modelo insustituible.

Los paisajes abundaban; y algunos dejaban entrever buenas disposiciones y una acertada elección de motivos, lo que es ya mucho. Ni debemos pasar en silencio los lindos estudios á la aguada y de ornamento

ni tampoco los graciosos ramos de flores cuyo recuerdo nos mueve á aconsejar á las manos delicadas que han pintado esos primeros ensayos, que continúen cultivando un talento tan agradable, y que lo verifiquen tomando por modelo á la naturaleza, la que les enseñará mucho mas que todos los maestros.
(...)

Aunque los jóvenes de esta sociedad no han visto pintar prácticamente á ningún maestro, casi todos han recibido explicaciones y consejos de D. Lorenzo Pastor para la pintura al oleo así como la mayor parte de las miniaturas y paisajes á la aguada fueron ejecutados con anterioridad á la formación de la Sociedad y bajo la dirección del mencionado D. Lorenzo Pastor. Adviértese también que D. Bernabé Rodríguez fue el primero que pintó el ciclo y algunos detalles de un paisaje.¹

Pese a que la consolidación del género se vio reforzada por la presencia de artistas extranjeros residentes en el norte de la isla de Tenerife, a nivel local varios artistas destacaron por su contribución al afianzamiento del paisaje como tema pictórico central. Lorenzo Pastor y Castro, pionero en la técnica de la acuarela tras su formación en Inglaterra, fue fundamental en la formación de nuevos artistas. Cirilo Truilhé, formado en Burdeos, aportó una estética romántica al paisaje insular, experimentando con los contrastes lumínicos y representando escenas de la vida rural. Su evolución estilística muestra una adaptación progresiva a las nuevas tendencias, como el impresionismo.

Nicolás Alfaro representa un punto de inflexión en la pintura del paisaje canario. Formado en la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando de Madrid, bajo la tutela de Genaro Pérez Villaamil y Carlos



“Paisaje de Tenerife con el Teide al fondo”. Gumersindo Robayna. 1897. Santa Cruz de Tenerife. Colección particular.

de Haes, Alfaro integró el academicismo paisajista con una visión romántica propia. Cofundador de la Sociedad de Bellas Artes de Santa Cruz de Tenerife, su actividad docente y expositiva fue clave para el desarrollo del arte en la región. Aunque en sus inicios se le criticó por su escasa fidelidad al paisaje local, su obra evolucionó hacia una mayor precisión formal y técnica, convirtiéndose en referente para artistas como Filiberto Lallier y Valentín Sanz (Padrón, 1950).

En este contexto de consolidación artística, también surgieron figuras como Alejandro de Ossuna y Saviñón, cuya producción, aunque de menor calidad técnica, representa un valioso testimonio del paisaje urbano y rural de San Cristóbal de La Laguna. Asimismo, Gumersindo Robayna, discípulo de Pastor y Castro, conjugó la pintura histórica con fondos paisajísticos que reforzaron el imaginario visual del pasado insular. El máximo exponente del paisajismo canario fue

Valentín Sanz, quien, formado inicialmente en la Academia Provincial de Bellas Artes, perfeccionó su técnica en Sevilla y Madrid gracias a una beca de la Diputación. Su obra presenta una clara evolución estilística, desde el romanticismo inicial influido por Truilhé, hacia una mayor soltura técnica y riqueza cromática, particularmente evidente en sus representaciones del campo canario, donde el entorno vegetal, las arquitecturas rurales y la figura humana se articulan en composiciones armónicas y evocadoras.

8.4. Los viñedos y la pintura de paisaje: identidad, transición agraria y paisaje

En el contexto de transformación agraria que experimentó Canarias durante el siglo XIX, el cultivo de la vid comenzó a ceder progresivamente espacio a otras formas de explotación agrícola. Esta transición tuvo



“Paisaje de La Victoria”. C. 1848. Nicolás Alfaro y Brieve. Santa Cruz de Tenerife. Colección Particular.

implicaciones económicas y simbólicas, especialmente en el campo de la representación artística. A pesar del retroceso de la vitivinicultura como motor económico, algunos artistas del periodo supieron captar el peso cultural e identitario que seguía conservando el viñedo en el imaginario insular.

La obra paisajística de Nicolás Alfaro no solo se centró en la representación de la topografía isleña, con composiciones dominadas por elementos emblemáticos como el Teide o los valles de la isla, sino que integró elementos del mundo rural y agrícola con una intención documental y estética. Un ejemplo paradigmático es su paisaje de *La Victoria*, donde, si bien el Teide y el

amplio Valle de La Orotava ocupan el plano de fondo como símbolos de identidad geográfica, en el primer plano se representa un parral de viñas acompañado por una escena costumbrista protagonizada por dos campesinos. Esta combinación de lo natural con lo humano refleja una concepción romántica del paisaje y una preocupación por conservar una imagen de la vida rural canaria en un momento de cambio.

La presencia del viñedo como motivo pictórico en la obra de Alfaro adquiere especial relevancia si se considera el contexto de crisis vitícola en la segunda mitad del siglo XIX. Durante este periodo, las enfermedades de la vid, la competencia internacional y la caída del comercio con Inglaterra —principal consumidor del vino canario— provocaron una fuerte recesión del sector. En este sentido, el hecho de que Alfaro incorpore el cultivo de la vid a sus composiciones no puede entenderse únicamente como una decisión estética, también como un acto de memoria visual y de reivindicación de un paisaje cultural en vías de desaparición.

La sensibilidad del artista hacia estos elementos se manifiesta también en su pintura *Casona*, un óleo de pequeño formato donde, entre la vegetación que rodea la edificación rural, se distingue claramente un parral sostenido por una estructura de madera elevada sobre estacas. La elección de representar esta tipología agrícola específica —el parral tradicional— revela un conocimiento del territorio y sus usos y una voluntad de dejar constancia de los modos de vida campesinos, integrando la arquitectura rural con los sistemas de cultivo en una misma narrativa visual (Conde, 1992).



“Paisaje”. C. 1880. Nicolás Alfaro y Brieva. Gran Canaria. Colección Particular.

Estas representaciones del viñedo en la obra de Alfaro deben entenderse, por tanto, dentro de una doble dimensión: por un lado, como parte de una estética paisajística heredera del romanticismo, donde la naturaleza se presenta como lugar de belleza y contemplación y por otro, como testimonio gráfico de un paisaje agrícola cambiante, en el que la viticultura, aunque en decadencia, conservaba su valor simbólico como componente del patrimonio agrario e identitario del Archipiélago.

Uno de los artistas que abordó con mayor franqueza el paisaje insular fue Manuel González Méndez (1843–1909), pintor formado en París en la École des Arts Décoratifs y posteriormente en la Académie de París. Esta experiencia formativa en la capital francesa imprimió a su obra un carácter singular, que se aleja en parte de los patrones académicos más frecuentes entre sus contemporáneos canarios. A su regreso, y especialmente tras instalarse en el valle de Güímar, González Méndez dirigió su mirada a la representación del paisaje real, con una atención precisa hacia la arquitectura rural y la vegetación autóctona. Sus composiciones, tanto en óleo como en acuarela, recogen casas de campo típicas de Tenerife, muchas veces acompañadas por parrales, elemento agrícola distintivo del cultivo tradicional de la vid en Canarias (Alloza, 1991).

En obras como *Casa de Campo* (1892), *Casa del Valle de Güímar* y *Patio de una casa de campo (Güímar)* —todas ellas conservadas en colecciones tinerfeñas—, el parral no se limita a ser un elemento decorativo más del entorno, adquiere protagonismo compositivo, ya sea situado en primer plano, resguardando del sol a un campesino en descanso, o como parte de la estructura misma de la vivienda rural. La atención al detalle, el tratamiento de la luz y la elección del ángulo de representación permiten apreciar la presencia física de la vid y su función práctica y simbólica dentro del paisaje agrícola canario. Estas obras, lejos de idealizar la vida rural, la representan con naturalismo y sobriedad, captando la cotidianidad del entorno guanche sin despojarlo de su dimensión poética.

En suma, la obra de Manuel González Méndez representa una contribución fundamental para comprender cómo los elementos vinculados al cultivo de la uva y la producción de vino fueron incorporados a la pintura canaria no solo como parte del paisaje físico, sino como símbolos de una identidad en transformación. El parral, el racimo y la hoja de parra permiten construir una lectura de la pintura insular como reflejo del territorio y sus tensiones entre modernidad y tradición, entre naturaleza y cultura. La vid, más allá de su función productiva, se convierte así en un signo visual cargado de historia, memoria y pertenencia.

La atención que Alfaro y González Méndez dedican al viñedo no fue una tendencia ampliamente compartida por otros pintores de su generación, lo que le confiere un papel singular en el proceso de consolidación del paisaje agrícola como género artístico en Canarias. Sus obras contribuyen a enriquecer la comprensión del paisaje no solo como escenario natural, sino como construcción cultural que articula historia, economía, sociedad y arte.

8.5. La mirada extranjera: paisajistas viajeros y la representación de la vid en la pintura y el grabado del siglo XIX

Durante el siglo XIX, la representación del paisaje canario experimentó una transformación decisiva gracias a la llegada de numerosos artistas, científicos y viajeros extranjeros, atraídos por la singularidad geográfica y botánica del Archipiélago. Este fenómeno fue especialmente intenso en Tenerife, donde el Valle de la Orotava se consolidó como enclave estratégico para el intercambio cultural, científico y



"La montañeta de Las Arenas". Alfred Diston. Yale Center for British Art, Paul Mellon Collection.

artístico con Europa. La presencia británica, particularmente activa en el Puerto de la Cruz desde finales del siglo XVIII, favoreció el desarrollo del turismo incipiente y permitió la emergencia de una mirada foránea sobre el paisaje isleño, caracterizada por un enfoque casi etnográfico y una sensibilidad estética próxima al Romanticismo.

Entre los artistas viajeros que dejaron testimonio visual del entorno natural y humano de Canarias destaca la familia Diston, y en particular Alfred Diston, quien mostró un notable interés por la población del

norte de Tenerife. Sus cuadernos de campo contienen apuntes de paisaje y arquitectura y numerosas escenas de tipismo, en las que figuran campesinos ataviados con vestimenta tradicional. Estas representaciones tienen un valor doble: por un lado, documentan la fisonomía del entorno agrícola, y por otro, preservan una iconografía del mundo rural que, en muchos casos, ha desaparecido. En los dibujos y acuarelas de Diston, el paisaje no es un fondo neutro, sino un escenario íntimamente ligado a la actividad humana, en el que no es raro encontrar indicios del cultivo de la vid.

Este interés por el paisaje canario no fue un hecho aislado. A raíz de la célebre visita de Alexander von Humboldt a Tenerife en 1799, se consolidó una corriente de viajes científicos que alcanzó su punto álgido en la primera mitad del siglo XIX. Científicos como Philip Barker Webb y Sabino Berthelot realizaron extensos recorridos por las islas, recogiendo datos sobre geología, climatología, flora, fauna y cultura local. Su monumental obra *Historia natural de las Islas Canarias*, publicada entre 1836 y 1850, constituye uno de los documentos más completos

sobre el archipiélago en esa época, y destaca por su contenido textual y por la calidad de sus grabados. Entre los ilustradores que colaboraron en esta empresa figura J. J. Williams, cuyas planchas ofrecen una valiosa representación de la topografía rural, las construcciones tradicionales y los sistemas de cultivo, entre ellos el de la vid.

Los grabados de Williams, ejecutados en la década de 1830, revelan con notable precisión la presencia de extensas zonas de viñedos en el norte de Tenerife.



“Viñedos en Icod de los Vinos”. Grabado de J.J. Williams. Publicado en *Historia Natural de las Islas Canarias*. 1839. de Sabin Berthelot y Phillip B. Webb.



"Viñedos en Icod de los Vinos, con el Teide al fondo". Grabado de J.J. Williams. Publicado en *Historia Natural de las Islas Canarias*, 1839, de Sabin Berthelot y Phillip B. Webb.

Estas ilustraciones, de carácter casi cartográfico, documentan el aspecto físico de los viñedos y su integración en el paisaje agrícola de la época. Las terrazas escalonadas, los muros de piedra seca y los caminos flanqueados por vegetación endémica conforman un entorno en el que la vid aparece como protagonista de una economía agrícola orientada a la exportación, en un momento en que el vino canario aún conservaba cierta relevancia en el comercio atlántico, a pesar de su progresiva decadencia frente a otros productos como la cochinilla o el plátano.

Un caso particularmente singular dentro de esta corriente de artistas viajeros es el de la pintora inglesa Marianne North (1830–1890), una de las mujeres de su tiempo que emprendió viajes en solitario por los

cinco continentes. Motivada por el interés en la botánica, North elaboró más de 800 pinturas dedicadas a la flora y fauna de lugares tan diversos como Brasil, Sri Lanka, Japón, Jamaica o Canadá. En uno de sus itinerarios, recaló en el Puerto de la Cruz, donde residió temporalmente en el célebre Sitio Litre, jardín botánico que aún conserva ejemplares centenarios de especies endémicas. Durante su estancia en Tenerife, produjo más de veinte obras dedicadas a las especies vegetales autóctonas, algunas de las cuales representan elementos del paisaje agrario, como viñas, parras y cultivos en terrazas, integrados armónicamente en la composición (García, 2007).

La obra de North, al igual que la de Diston y Williams, muestra una clara voluntad de registro científico,



“Vista de Icod de los Vinos”. Marianne North. 1875. Marianne North Gallery. The Board of Trustees of the Royal Botanic Gardens, Kew.

aunque sin renunciar al componente estético. En sus representaciones, el paisaje canario no es una mera curiosidad exótica, es un objeto digno de estudio y de admiración visual. La presencia de la vid, directa o sugerida, se inscribe en esta lógica de atención al detalle botánico y a la interrelación entre naturaleza y cultura. El parral canario, con su estructura de madera sostenida por estacas, se convierte en un signo distintivo de la identidad agrícola insular, captado con exactitud por una mirada extranjera que supo valorar su singularidad.

Ya en los albores del siglo XX, la percepción del vino canario comenzó a teñirse de un tono melancólico, influenciada por una memoria romántica del pasado agrícola del Archipiélago. Esta sensibilidad queda perfectamente plasmada en la obra de las hermanas Florence y Ella du Cane, dos viajeras británicas que combinaron literatura y pintura para capturar la esencia de los lugares que visitaban. En su libro *The Canary Islands*, publicado en 1911, Florence du Cane traza un retrato evocador de las islas, acompañado por las delicadas acuarelas de su hermana Ella, cuya obra artística destaca por su detallismo y su atmósfera poética.

En sus descripciones, Florence recorre parajes marcados por el tiempo: antiguos lagares abandonados, casonas en ruinas y extensos campos de viñas que aún se cultivaban en islas. Es precisamente allí donde señala la existencia de “el mejor vino tinto de Canarias” (Du Cane, 1911), una afirmación cargada de admiración hacia una tradición vitivinícola que, aunque en declive frente a otros cultivos más lucrativos, seguía formando parte esencial del paisaje y del imaginario cultural local.



Representación de un lagar en la parte inferior derecha en la acuarela titulada “*The Canary Pine*”, 1911. Ella Du Cane. Publicada en el libro *The Canary Islands*.

En conjunto, los artistas viajeros que visitaron Canarias entre el siglo XIX y principios del siglo XX contribuyeron a difundir una imagen idealizada del Archipiélago en el exterior y ofrecieron testimonios visuales de gran valor documental, que hoy nos permiten reconstruir la historia del paisaje vitivinícola de las islas. Gracias a sus grabados, acuarelas y cuadernos de campo, es posible rastrear la evolución del cultivo de la vid y su inserción en el imaginario artístico, donde fue tema de representación y símbolo de una forma de vida vinculada a la tierra, el clima y la tradición.

8.6. La representación artística de la vendimia en Canarias: iconografía del vino y trabajo agrícola como identidad isleña

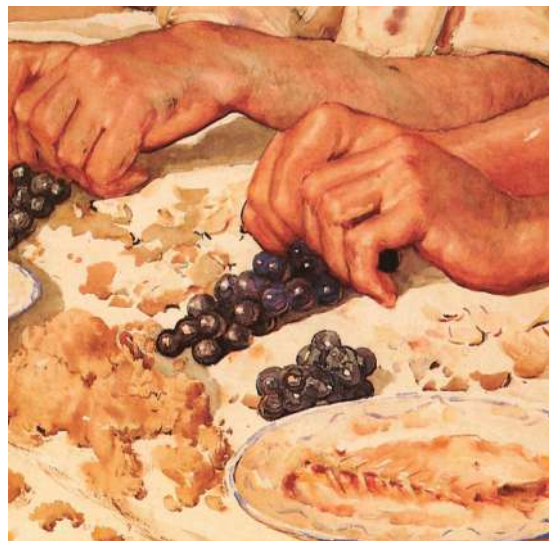
En el tramo final de este recorrido artístico está dedicado a las representaciones vinculadas a la elaboración del vino en el arte canario, concretamente aquellas que abordan escenas como la recogida de la uva, su transporte, el trabajo en el lagar y la posterior prensa del fruto. A lo largo del siglo XX, el campo y sus labores fueron asumiendo un valor simbólico como referente identitario del archipiélago. Este giro temático se produjo en un contexto donde el costumbrismo regionalista adquiriría fuerza frente a una modernidad que, paradójicamente, comenzaba a alejar al ciudadano de sus raíces agrícolas.

Uno de los artistas más comprometidos con esta mirada fue Francisco Bonnín, figura esencial en el ámbito de la pintura en Canarias y gran defensor de la técnica de la acuarela como medio expresivo de alcance épico.

A través de una serie de obras conocidas como el *Poema del Vino* y el *Poema del Gofio*, Bonnín proyectó un ambicioso programa artístico centrado en ensalzar las labores tradicionales canarias (González, 2021). Aunque estas series no llegaron a concluirse, se conservan diversos estudios y bocetos que revelan su intención de plasmar con detalle cada fase del proceso vinícola: desde la recolección de la uva, el transporte mediante bestias de carga, el pisado manual del fruto hasta la comida colectiva del vendimiador como escena de cierre.

Una de las piezas más representativas de esta intención narrativa es la acuarela *Manos de vendimiadores*, donde se sugiere el momento del descanso, con las manos de los campesinos sosteniendo racimos de uva, acompañados por el tradicional gofio amasado y una botella de vino. Bonnín subraya así el vínculo entre tierra, alimento y esfuerzo colectivo, otorgando protagonismo a las personas y sus faenas antes que a los mecanismos técnicos como el lagar.

El interés por la temática de la vendimia también se encuentra en la obra de otros creadores contemporáneos como Mariano de Cossío, quien en 1949 asumió la decoración mural del Ayuntamiento de Santa Cruz de La Palma (Arias, 1975). En su composición, centrada en las actividades económicas insulares, destaca



Manos de vendimiadores. 1935. Francisco Bonnín.

una escena de interior dedicada al vino. En ella, dos campesinos aparecen inmersos en la prensa de la uva, rodeados de útiles tradicionales como cestos de caña y otros objetos de artesanía. Cossío aplica un enfoque que combina naturalismo y visión idealizada, incorporando al mismo tiempo una reivindicación del patrimonio material y del saber popular.

Este rescate de las labores del campo, enmarcado en una sensibilidad regeneracionista y pedagógica heredada de la Institución Libre de Enseñanza, también se refleja en la trayectoria de su discípulo, Antonio González Suárez, quien se familiarizó con la técnica del fresco durante su participación en la iglesia de Santo Domingo en La Laguna. Una de sus obras perdidas, *La Vendimia*, decoraba una cantina militar, y mostraba la misma sensibilidad hacia el mundo rural. Más documentada está su pintura para la Bodega El Garabato, en El Sauzal, donde consigue captar una atmósfera casi sensorial del lugar, jugando con luces tenues y la evocación del olor a vino fermentado (González, 2021).

El pintor Guillermo Sureda (1912–2006), figura destacada del costumbrismo contemporáneo en Canarias, aporta a través de su obra acuarelística una mirada sensible, documental y técnica sobre el proceso vitivinícola tradicional del archipiélago (Coello, 1998; Torres, 1992). Estas dos acuarelas, realizadas con notable precisión en la técnica húmedo sobre húmedo, constituyen composiciones artísticas de valor estético y auténticos documentos visuales del sistema de cultivo vitivinícola en parral bajo y emparrado, característico de zonas del norte de Tenerife y La Palma.

En estas obras, Sureda plasma con exactitud la morfología del viñedo atlántico. Las estructuras de madera verticales soportan las cañas horizontales donde se desarrolla la vegetación. Las figuras humanas, capturadas en pleno proceso de vendimia representan con rigor antropológico los gestos, posturas y herramientas tradicionales desde las cajas de recolección plásticas, hasta la carretilla metálica de transporte.

El uso de la acuarela permite a Sureda jugar con la transparencia de la luz y la atmósfera nubosa, que alude al microclima de medianías, esencial en la viticultura insular. En el horizonte se insinúa la figura del Teide, introduciendo un elemento geomorfológico determinante en la edafología y orientación de las parcelas de cultivo.

Ambas escenas constituyen una lectura plástica del territorio canario como son el suelo y el clima, pero también los saberes tradicionales que configuran el paisaje cultural del vino. La vendimia aparece aquí como acto agrícola y como un ritual colectivo, símbolo de identidad, memoria y continuidad ecológica.

Por su parte, César Manrique, uno de los artistas más influyentes de Canarias en la segunda mitad del siglo XX, llevó esta temática al plano del muralismo con un lenguaje más vanguardista. En su intervención en el Parador de Arrecife (1949), dedicó uno de sus murales a *La Vendimia*, integrándola en una trilogía sobre la economía tradicional lanzaroteña junto a *La Pesca* y *El Viento*. Aunque su tratamiento formal se alejaba del naturalismo clásico, el contenido seguía siendo profundamente identitario: el paisaje insular y sus ciclos productivos como signos visuales de pertenencia.



Acuarelas realizadas por Guillermo Sureda. Colección privada DOP Islas Canarias.

La llegada de la fotografía a Canarias supuso una revolución visual que transformó profundamente las formas de representación del territorio y de la vida cotidiana. Si bien los primeros daguerrotipistas que visitaron las islas durante el siglo XIX eran, en su mayoría, extranjeros de paso, frecuentemente en tránsito hacia América o vinculados a las redes comerciales, con el tiempo esta práctica comenzó a echar raíces en el contexto insular. En un primer momento, la fotografía fue una novedad técnica asociada a las élites ilustradas y a las clases acomodadas que podían permitirse el lujo de un retrato, pero poco a poco fue extendiéndose a capas más amplias de la población, a medida que bajaban los costes y se popularizaban nuevos formatos.

Durante las últimas décadas del siglo XIX, el archipiélago experimentó un crecimiento significativo en el número de gabinetes fotográficos, especialmente en las ciudades principales como Santa Cruz de Tenerife, Las Palmas de Gran Canaria o el Puerto de la Cruz. En este proceso, destaca la aparición de una tercera generación de fotógrafos, ya no exclusivamente foráneos, sino también nacidos en Canarias, que comenzaron a desarrollar una actividad sostenida, profesional y cada vez más diversificada (Vega, 1989). Esta generación consolidó la fotografía como práctica estable en las islas, con figuras que compaginaban el retrato de estudio con la documentación del paisaje, las festividades y, de forma creciente, las tareas agrícolas y rurales.

Muchos de estos fotógrafos fueron autodidactas o aprendieron el oficio en gabinetes ya establecidos. Algunos, como Marcos Baeza en el Valle de La Orotava o Luis Ojeda Pérez en Arucas, desarrollaron una



"Vendimia en el monte", 1935. Autor Francisco Torres. Colección Casa de Colón. Archivo de Fotografía Histórica de Canarias. FEDAC.

producción visual extensa que respondía a encargos comerciales y también buscaban capturar con sensibilidad el entorno natural y humano de Canarias. Sus archivos incluyen retratos de campesinos, vistas de viñedos, escenas de vendimia y otras representaciones ligadas al mundo rural y a los ritmos de la economía agrícola. La fotografía dejó así de ser un lujo urbano para convertirse en un espejo cotidiano de la vida insular, con un potencial documental y estético que aún hoy sigue siendo objeto de estudio.

Este tránsito, de una fotografía importada y ocasional a una práctica local y arraigada, coincidió también con un cambio de sensibilidad: los fotógrafos canarios reproducían la realidad y la interpretaban, contribuyendo a la construcción de una identidad visual del Archipiélago. Sus imágenes, cargadas de detalles técnicos y emocionales, constituyen hoy un archivo imprescindible para comprender la evolución del paisaje, de las formas de vida tradicionales y, en

particular, del papel de la vid en la cultura visual del mundo rural canario.

Entre los motivos más recurrentes de esta iconografía fotográfica figura la vendimia: escenas de campesinos recogiendo uva en laderas de difícil acceso, el transporte del fruto en bestias de carga, los lagares tradicionales y las reuniones familiares en torno a la producción del vino. Estas imágenes, muchas veces destinadas a archivos personales, publicaciones locales o concursos temáticos, capturan el acto agrícola en sí y su dimensión comunitaria, afectiva y simbólica. La fotografía permitía así documentar la técnica, el esfuerzo físico, las herramientas y el ambiente social que rodeaba a la elaboración del vino, desde una mirada directa y comprometida con el entorno.

A nivel estético, las composiciones fotográficas contribuyeron a redefinir el imaginario visual del campo canario. Lejos de idealizarlo, como ocurría en parte con la pintura costumbrista, la fotografía ofrecía una representación más cruda, donde se visibilizaban las condiciones reales de trabajo, el desgaste de los cuerpos, las texturas del terreno y la austeridad de los recursos. Esta sobriedad expresiva no excluye, sin embargo, una profunda sensibilidad artística. Muchos fotógrafos, conscientes del potencial evocador de sus imágenes, exploraron los juegos de luz, los contrastes entre figura y paisaje, o la expresividad de los gestos humanos para construir una narrativa visual cargada de emoción, identidad y memoria.

Estos catálogos fotográficos constituyen un valioso archivo para el estudio del patrimonio agrario canario. Permite analizar los cambios en los sistemas de cultivo, la evolución de las infraestructuras



"Trabajos de vendimia". 1931. Autor. Fotografía alemana. Colección Familia Pérez-Galdós. Archivo de Fotografía Histórica de Canarias. FEDAC.



“Vendimiando junto al lagar”. 1931. Autor. Fotografía alemana. Colección Familia Pérez Galdós. Archivo de Fotografía Histórica de Canarias. FEDAC.

vitivinícolas y la permanencia de ciertos rituales asociados a la cosecha. También hace posible trazar genealogías familiares, reconocer rostros, identificar variedades de parra y reconstruir el entramado social de las comunidades rurales. En este sentido, la fotografía no solo documenta: interpreta, selecciona, preserva y transmite.

Este conjunto de manifestaciones artísticas evidencia cómo la representación de la vid y del vino documenta procesos agrícolas y se convierte en una poderosa metáfora de la cultura canaria. Desde las acuarelas de Bonnín, los murales de Manrique y las fotografías de Carl Norman o Marcos Baeza, la vendimia es elevada

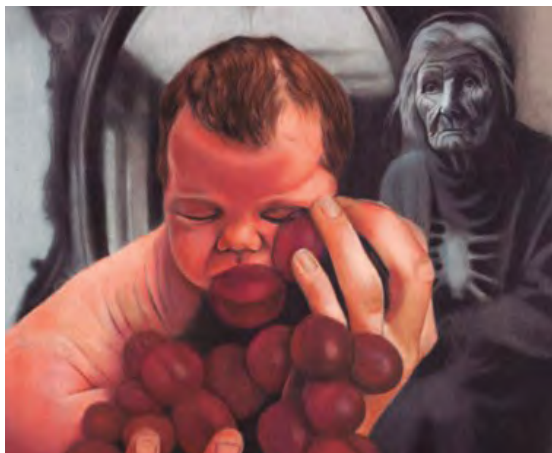
a símbolo estético de una sociedad que reconoce en sus raíces rurales una fuente inagotable de sentido y memoria colectiva.

8.7. Arte y vino en el presente. Relecturas contemporáneas

En el tránsito hacia la contemporaneidad, la representación del vino en el arte canario ha experimentado una transformación sustancial, alejada de los marcos tradicionales de la iconografía religiosa, la pintura costumbrista o las escenas de vendimia asociadas al trabajo rural. Las nuevas formas de expresión artística



“Objeto para una bodega”. 2006. José Luis Santos. La Vinal. 1º Bial de arte y vino Tacoronte-Acentejo.



“El fruto”. 2024. Martina Armas. La Vinal. 10º Bial de arte y vino Tacoronte-Acentejo.



Obra de Pedro González realizada para la serie “Monje de Autor” en el año 1994.

han permitido que el vino deje de ser solo un motivo temático para convertirse en un vehículo conceptual, simbólico o incluso performativo, capaz de activar reflexiones sobre el territorio, la memoria, la sostenibilidad y la identidad cultural. Este cambio discursivo se inscribe en una corriente global de relectura del patrimonio vitivinícola desde la cultura visual, a la que Canarias se ha sumado con propuestas propias, adaptadas a su especificidad insular.

Un caso paradigmático de esta evolución es el proyecto Vinal Tacoronte-Acentejo, una iniciativa impulsada por la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo que, desde 2003, ha promovido el diálogo entre el arte contemporáneo y el mundo del vino. A lo largo de sus diez ediciones, Vinal ha reunido a decenas de artistas que han abordado la experiencia del vino desde múltiples campos artísticos. Cada edición ha dado lugar a un catálogo que funciona como archivo de este proceso creativo colectivo, y que da cuenta de cómo el vino sigue inspirando la creación contemporánea, no ya como motivo ornamental, sino como catalizador de sentido.

Esta propuesta no se limita a ilustrar o decorar, sino que activa un pensamiento visual en torno al vino como símbolo cultural, objeto de consumo, marca de identidad, elemento paisajístico o metáfora del paso del tiempo. En este sentido, Vinal no es una exposición temática en sentido clásico, sino una plataforma para la relectura crítica y estética del universo vitivinícola canario. El vino es allí punto de partida y de llegada.

En este escenario de confluencia entre arte, paisaje y producción vitivinícola, la participación de artistas canarios contemporáneos en el diseño de etiquetas

para vinos representa una forma simbólicamente poderosa de hibridación cultural. En 1993, Bodegas Monje impulsó una iniciativa singular: colaborar con figuras destacadas del arte en Canarias para crear una línea de vinos bajo la denominación *Monje de Autor*. La propuesta no se limitaba a una estrategia de marketing, sino que invitaba a los artistas a intervenir directamente en la imagen del producto, transformando la botella en un soporte plástico y estético.

Artistas como Martín Chirino, Pedro González o César Manrique participaron en esta experiencia, aportando cada uno su lenguaje visual para resignificar el envase como objeto artístico. La etiqueta dejaba de ser un simple identificador comercial para convertirse en obra gráfica, en fragmento de autoría creativa, en símbolo de una cultura que dialoga con su territorio a través del vino. Esta forma de colaboración revela cómo el vínculo entre arte y vino puede adoptar fórmulas discretas, pero profundamente elocuentes, insertas en la lógica de la economía creativa y en los procesos de valorización del producto local.

Estas relecturas contemporáneas del vino amplían las imágenes del pasado, las reinterpretan y las cargan de nuevos significados. Son narrativas visuales del presente, ancladas en el territorio, pero abiertas a la complejidad del mundo contemporáneo. Desde esta perspectiva, el arte vuelve a situar al vino en el centro de una conversación estética, social y cultural que sigue evolucionando.

Epílogo

La reanudación de una travesía histórica: la transformación del sector vitivinícola y el renacimiento del *Canary Wine*

Juan Jesús Méndez Siverio
Josué Ramos Martín

Imagen: Brindando con un Canary Wine. Fotografía de Rocío Eslava.



Una contraetiqueta



que garantiza
su origen y calidad.

Porque el Consejo Regulador
de la Denominación Específica
TACORONTE - ACENTEJO
controla rigurosamente que todos
los vinos acogidos a esta Denominación
cumplan los requisitos de calidad
que protegen nuestros vinos.

**DESCUBRA LOS BUENOS VINOS DE
TACORONTE - ACENTEJO**

**CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN ESPECÍFICA
TACORONTE - ACENTEJO.**

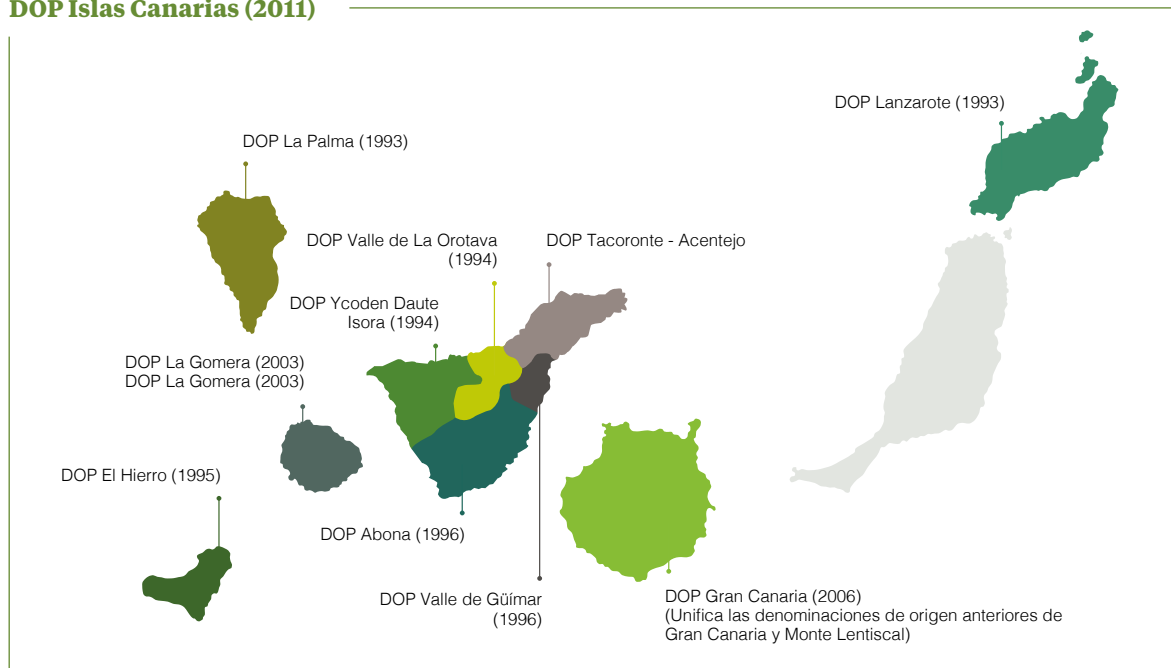
Ctra. Gral. del Norte, 97. Teléfonos: (922) 560107 / 561155. Tacoronte. Tenerife.

Anuncio de los vinos de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo, publicado en *Diario de Avisos*, 5 de mayo de 1991

A grandes rasgos, este fue el panorama durante las cuatro décadas de dictadura franquista y los primeros años de la Transición democrática, aunque con diferencias según cada comarca e isla. Un paisaje que comenzó a cambiar en la década de los años ochenta con el inicio de un proceso de modernización, profesionalización y renovación del sector vitivinícola canario que conllevaría su profunda transformación en todos sus ámbitos.

La década de los ochenta fue un periodo fundamental para el archipiélago en múltiples dimensiones. La constitución de la Autonomía en 1982 supuso un hito histórico que abrió nuevas posibilidades para la protección y desarrollo del sector primario, cada vez más amenazado por los planeamientos territoriales y el desarrollo urbanístico y turístico; mientras que la integración en el espacio europeo abrió un nuevo contexto de oportunidades en forma de ayudas económicas. En el caso de la vitivinicultura, se vivía

DOP Islas Canarias (2011)



Mapa con las denominaciones de origen de Canarias, indicando entre paréntesis el año de fundación. Elaboración propia.

una situación complicada, con un agro abandonado y fragmentado, de escasa proyección comercial y un sector escasamente estructurado. A ello se sumaba un profundo descontento entre los viticultores y bodegueros, que demandaban controles que protegieran su producción de fraudes e imitaciones.

En este contexto, las Semanas Vitivinícolas La Alhóndiga de Tacoronte —celebradas desde 1978— se consideran el punto de inflexión en el cambio de

rumbo del sector (Suárez Sosa y Gil Díaz, 2007). En este foro, viticultores, bodegueros y expertos de la comarca alzaron la voz ante las dificultades para proteger su producción, insistiendo en la necesidad de unirse y organizarse. Fruto de esta reflexión, en 1985 fue solicitada la Denominación de Origen para la comarca de Tacoronte-Acentejo (que incluye actualmente los municipios de Tacoronte, Tegueste, El Sauzal, El Rosario, Santa Cruz de Tenerife, La Laguna, Santa Úrsula, La Victoria de Acentejo y La Matanza de

Acentejo), un proceso que culminaría en 1992 con la aprobación definitiva de la Denominación de Origen junto a la de su Consejo Regulador y su Reglamento.

La creación de esta Denominación de Origen —la primera del archipiélago— marcó un hito en la historia vitivinícola insular, abriendo un camino complejo hacia la modernización del sector. Esto implicaba no solo una transformación técnica, tecnológica o agronómica, sino también un cambio cultural profundo, ya que suponía asumir que la producción estuviera sujeta a mayores controles de calidad, el cumplimiento de un complejo corpus de normativas legales, sanitarias, económicas y agronómicas, así como la incorporación de técnicas y tecnologías actualizadas. El paso del vino a granel al embotellado simboliza esta transición que marcó una súbita revolución que, no obstante, había tenido un antecedente importante en las bodegas de Lanzarote durante los años ochenta (Blanco, 2017).

El camino abierto por Tacoronte-Acentejo fue continuado rápidamente en otras comarcas de Tenerife y en el resto del archipiélago. La siguiente en crearse fue la Denominación de Origen Lanzarote en 1993, que abarcaba toda la isla conejera y permitía certificar la calidad y origen de sus vinos. El proceso prosiguió al siguiente año con la DO La Palma y las tinerfeñas Ycoden-Daute-Isora y Valle de La Orotava. El mapa tinerfeño, integrado actualmente por cinco circunscripciones, se completó con las denominaciones sureñas de Valle de Güímar y Abona (ambas en 1996). En el resto de islas, El Hierro recibió su denominación de origen en 1995 y La Gomera en 2003. En el caso grancanario, en 2006 se establece la DO Gran Canaria, en la que se unificarían las anteriores

denominaciones de Gran Canaria y Monte Lentiscal. Un panorama que ha culminado más recientemente la DOP Islas Canarias, fundada en el año 2011.

Impulsos y transformaciones del sector vitivinícola canario

La creación de las denominaciones de origen, con sus respectivos reglamentos y consejos reguladores, supuso la apertura de una nueva y decisiva etapa en la longeva historia del vino canario. Esta ha estado caracterizada por el progresivo crecimiento, profesionalización y mejora del sector vitivinícola en todo el archipiélago, si bien ha tenido que enfrentarse a diversos momentos críticos y circunstancias estructurales complejas, tanto internas como externas, a lo largo de estos años. Una transformación que ha afectado tanto al cultivo, como a la transformación y la comercialización.

En el ámbito agrícola y del cultivo, los principales retos han estado marcados por el abandono del campo, la falta de relevo generacional, la sequía y el cambio climático, el acceso al agua/riego, los costes de producción y la dificultad para acceder a las ayudas económicas necesarias para garantizar la producción. Retos que explican, entre otros, la progresiva reducción de hectáreas de viñedo en Canarias (de las 10.518 de 2000 a las 6.277 de 2021, aunque los datos anteriores a 2005 deben ser tomados con cautela), si bien también se han creado nuevas explotaciones y, sobre todo, mejorado significativamente su rendimiento.

En este panorama, es inevitable tener en cuenta la propia estructura del agro canario, caracterizado por minifundios, muchos de ellos ubicados además



Vendimiando en la isla de Gran Canaria. Fotografía de Tato Gonçalves.

en zonas de complicada orografía —e incluso heroica—, lo que dificulta su explotación, mecanización y rentabilidad. Pese a ello, la viticultura ha logrado mantenerse gracias a la resiliencia de los viticultores, que han sabido adaptarse a las nuevas realidades. En este sentido, quizá cabe destacar la existencia de dos modelos de viticultura: una más profesionalizada y otra más artesanal, estando esta última en claro retroceso (García-Verdugo, 2020). No obstante, esa modalidad artesanal, de carácter familiar, es la que contribuyó a la conservación del cultivo y su paisaje, debido a ese carácter patrimonial y a otros valores no vinculados con la rentabilidad empresarial y

económica (Godenau *et al.*, 2014). Por su parte, es en el subsector profesional donde ha tenido un mayor impulso la evolución sectorial y su mayor proyección económica.

En el campo, por tanto, la modernización ha sido más limitada, especialmente en aquellas comarcas cuyas condiciones orográficas y dimensiones de las parcelas limitan la posibilidad de introducir la mecanización. Asimismo, la búsqueda de mayor rentabilidad ha empujado al abandono de sistemas de conducción tradicionales en beneficio de otros más rentables como la espaldera, que ha experimentado

un notable crecimiento, si bien también, por el otro lado, ha existido una apuesta por la conservación de los sistemas de conducción tradicionales por sus valores culturales, patrimoniales y paisajísticos, como es el caso del cordón trenzado en el Valle de La Orotava o los hoyos tradicionales en Lanzarote.

Otro rasgo distintivo que resalta la singularidad de la viticultura canaria es la ausencia de filoxera, una circunstancia que ha permitido la conservación de un amplio patrimonio varietal, reflejo de la biodiversidad cultivada de las islas. Sin embargo, ha propiciado también que la multiplicación varietal se haya producido a lo largo del tiempo por el simple traslado de esquejes, de una parcela a otra, sin llevar a cabo ningún proceso de selección, saneamiento y certificación. La consecuencia ha sido que los viñedos se han visto afectados por una carga viral muy elevada que disminuye su capacidad de resiliencia a las adversidades del cambio climático, lo que ha repercutido en unos rendimientos notablemente bajos. Esta realidad contribuye a que la actividad sea poco atractiva para las nuevas generaciones, dificultando el necesario relevo generacional. Por otro lado, las ayudas de la OCM dirigidas a la reconversión del viñedo no alcanzaron los resultados esperados, debido a que no se implementaron otras medidas paralelas de mecanización y modernización que permitieran reducir costes. Esto ha motivado que, algunos años después, muchas fincas hayan sido abandonadas por falta de rentabilidad.

Si bien campo y bodega han estado estrechamente relacionados en este proceso (puesto que la propiedad del viñedo y de la bodega es habitual que recaiga en las mismas manos) podríamos decir que han

sido estas últimas las que han realizado una mayor inversión para adaptar sus instalaciones a las normativas vigentes, pero sobre todo para alinearse con las tendencias y procedimientos enológicos de cada momento, contribuyendo así a su competitividad. Esto ha implicado la incorporación de nuevos sistemas de procesamiento de la uva y almacenamiento del vino, maquinarias específicas (etiquetadoras, embotelladoras, etc.), tratamientos fitosanitarios, hardware y software, y otros equipamientos que han permitido elaborar vinos de cada vez mayor calidad y complejidad. No obstante, como se ha señalado: “Existen varios factores que modulan los efectos del tamaño en las bodegas. La tecnología disponible en cada bodega condiciona los volúmenes de uva que son necesarios para producir de la forma más rentable, al mismo tiempo que la cantidad y calidad de la uva tendrán efectos sobre la tecnología empleada para su transformación” (Godenau, Cáceres & González, 2014).

Las bodegas que han contado con mayor capacidad y recursos han apostado también por convertir sus espacios de vinificación en sitios visitables de interés cultural y turístico, donde ofrecen una variada oferta de actividades vinculadas al vino y la gastronomía, así como propuestas culturales, sociales y alojativas. Esto ha sido fundamental para el posicionamiento progresivo del archipiélago como un destino enoturístico de gran interés en su contexto macaronésico y que diversifica desde la cultura, el patrimonio, el desarrollo local y el paisaje su tradicional oferta turística. En este contexto, el enoturismo se está consolidando como una actividad muy importante para el sector que complementa los ingresos derivados la actividad habitual de las bodegas.

En este contexto, ha sido fundamental la incorporación de capital humano cada vez más cualificado y multidisciplinar. A diferencia de etapas anteriores, uno de los cambios más significativos en las últimas décadas radica en la mejora continua de las aptitudes técnicas y científicas de los profesionales del vino, formados en agronomía, enología, química, biología, edafología y gestión empresarial, entre otras disciplinas. Además, muchos han disfrutado de experiencias formativas y profesionales en otros contextos vitícolas relevantes a nivel mundial, lo que se ha traducido en la introducción en Canarias de enfoques y metodologías innovadoras. Este proceso ha favorecido la mejora integral de la calidad de los vinos y la diversificación tipológica del catálogo tradicional, así como de otros aspectos clave que han contribuido a la competitividad del sector a nivel local e internacional.

En este proceso, ha sido notable en los últimos años la mejora de las bodegas en su comunicación y marketing a través de diferentes acciones que incluyen la renovación de su identidad corporativa, con un creciente cuidado por las etiquetas, embalajes y otras aplicaciones, el fortalecimiento de su presencia digital y la diversificación de su proyección comercial. Esta evolución se refleja especialmente en la presentación de los vinos, donde el cuidado por la estética y la coherencia visual no solo realza la imagen de marca, sino que también contribuye a conectar de manera más efectiva con diferentes perfiles de consumidores y se introduce en un lenguaje contemporáneo donde la competitividad también está marcada por el aspecto estético y visual.

Toda esta iniciativa privada, progresivamente más dinamizada, organizada y profesionalizada, ha estado acompañada por las Administraciones públicas, que han proporcionado soporte institucional, un marco normativo y la disponibilidad de fondos económicos para el sector. Entre estos últimos, han sido fundamentales las políticas europeas dirigidas al desarrollo económico de las regiones ultraperiféricas, traducidas en estrategias como las del Programa de Opciones Específicas por la Lejanía y la Insularidad (POSEI).

A estas medidas se sumaron las ayudas procedentes de la Organización Común del Mercado Vitivinícola, dentro de la Política Agrícola Común, destinadas especialmente a fomentar la reconversión, reestructuración y modernización de los viñedos. Además, han sido también importantes otros programas y fondos comunitarios (como los procedentes del FEDER), estatales (PASVE), autonómicos, insulares y locales que, en diferentes ámbitos, han contribuido a sostener y transformar al sector vitivinícola. Junto con los entes europeos y estatales, el Gobierno de Canarias a través de su Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca; así como de otros entes dependientes como el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), Gestión del Medio Rural (GMR) o PROEXCA, ha colaborado en el desarrollo del sector.

La creación de la DOP Islas Canarias

En el año 2008 fue creada la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias (AVIBO) con el objetivo de constituir una organización sectorial fuerte y de alcance regional canario que pudiera defender los intereses del sector en el marco de una coyuntura

difícil, marcada por la crisis global y la pérdida de cuota de mercado. Entre sus principales reivindicaciones figuraba que Canarias pudiera ser beneficiaria de las ayudas del programa POSEI en las mismas cuantías que desde el año 2001 sí beneficiaban a otros ámbitos ultraperiféricos como Azores y Madeira; una situación injusta que generaba una desventaja competitiva evidente.

Asimismo, AVIBO reclamaba mayor atención por parte del Gobierno autonómico en el reparto de los fondos para el desarrollo agroganadero, ya que el sector vitivinícola apenas recibía alrededor del 1% del total frente al 70% destinado al cultivo del plátano. A estas demandas se sumaba la solicitud de implantar políticas fiscales proteccionistas a través del AIEM, el diseño de un plan estratégico para el sector, un plan especial de riego, un programa de comercialización dirigido tanto al mercado interior como exterior y la puesta en marcha de un plan de desarrollo tecnológico y de innovación.

La consecución de estas demandas no fue inmediata ni absoluta. Aunque el archipiélago y su sector vitivinícola comenzaron a beneficiarse de las ayudas del POSEI a partir de 2009 con el nuevo programa aprobado por la Unión Europea —algo calificado de “un logro histórico” por parte de AVIBO— la llegada de las ayudas estuvo sujeta a dificultades administrativas, controversias en las fichas económicas y retrasos notables, lo que generó situaciones de incertidumbre y de tensión entre los productores, ya de por sí afectados por la crisis estructural del sector.

Otro de los logros de AVIBO fue la obtención de la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias,

formalizada en la Orden de 2 de mayo de 2011, mediante la cual se aprobó el reglamento de esta nueva figura de calidad y designó a AVIBO como su entidad gestora. Los responsables de AVIBO en aquellos momentos manifestaban que la creación de la DOP era una apuesta firme por el futuro del sector. Entre sus objetivos estaba ayudar a su consolidación desde diferentes frentes, afianzar el mercado regional (históricamente poco consumidor del producto) y promover la comercialización internacional de los vinos canarios a través de una marca común que permitiera aglutinar su diversidad y, al mismo tiempo, reconocer fácilmente su origen.

En este sentido, AVIBO ha apostado desde sus orígenes por una visión regionalista del vino canario frente a la mirada más localista defendida por Administraciones Públicas y el propio sector. Dicha visión regionalista no supone, para AVIBO, una pérdida de identidad o de singularidad de cada isla y comarca vitícola, al contrario, permite dar una proyección de marca como región vitivinícola tanto a nivel internacional como local, una mayor capacidad de interlocución sectorial con las diferentes administraciones y un desarrollo más equilibrado. Un ejemplo exitoso en esta línea lo encontramos en el plátano, cuya estrategia regional ha dado enormes resultados al sector.

En la presentación oficial de la DOP Islas Canarias, en septiembre de 2013, bajo el lema “El origen que nos une”, ya se habían afiliado 28 bodegas y cerca de 200 viticultores, que conservaban su afiliación a las denominaciones anteriores. En este sentido, el argumentario de la DOP Islas Canarias defiende que se trata de un proyecto integrador que aspira a consolidar su mercado regional y a fomentar el comercio exterior.

En la última década, la DOP Islas Canarias ha desarrollado un intenso programa de acciones y actividades en diferentes ámbitos: apoyo a sus asociados en forma de servicios de asesoramiento y acompañamiento en diversos asuntos (certificaciones, auditorías, seguros, cuestiones agronómicas, declaraciones de cosecha, gestión de ayudas, controles de entrada de uva, etc.), innovación y tecnología (a través de la puesta a disposición de soluciones tecnológicas como las aplicaciones móviles *Ecovitis* y *CanaryWineApp*); formación específica para profesionales a través del Campus del Vino; enoturismo, mediante la puesta en marcha del programa *Canary Wine Route*; y un amplio catálogo de actividades diversas (como la organización del concurso regional de cartas de vinos) que incluyen, como se detallará a continuación, la

promoción de la historia y el patrimonio asociados al *Canary Wine*.

Uno de los aspectos fundamentales en el marco de la DOP es su pliego de condiciones y su sistema de clasificación de los vinos en cuatro categorías. Con esta clasificación se pretende destacar las peculiaridades y especificidades de los diferentes *terroirs*, resaltando las parcelas, comarcas e islas de donde procede las uvas empleadas en la elaboración de los diferentes vinos. Tal y como se aprecia en la infografía adjunta, estas cuatro categorías son los vinos de región, de isla, de municipio y de parcela, cuya identificación es perfectamente visible en el etiquetado de cada botella de *Canary Wine*.



Presentación de los vinos de la DOP Islas Canarias-Canary Wine en el Salón Gourmets 2025 en Madrid.

Cómo identificar un Canary Wine

Desde la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias, se ha querido poner en valor la singularidad del archipiélago y para aportar valor a cada una de las islas, de las peculiaridades de sus comarcas y la expresión de su “terroir” más específico, se ha redactado el nuevo pliego de condiciones, en el que podremos encontrar cuatro grandes clasificaciones: vino de Parcela, vino de Municipio, vino de Isla y vino de Región.

VP - Vino de Parcela

Vino a partir de uvas de las parcelas incluidas en un paraje o sitio rural de características edáficas y microclima que los diferencia de los de su entorno.

VM - Vino de Municipio

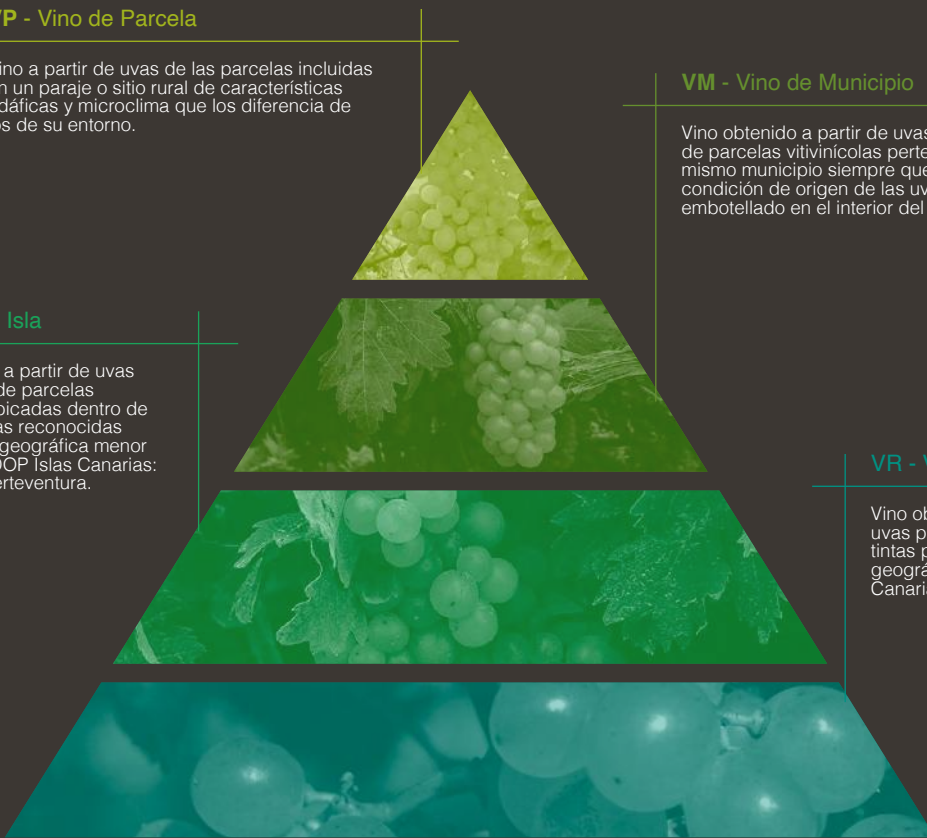
Vino obtenido a partir de uvas procedentes de parcelas vitivinícolas pertenecientes a un mismo municipio siempre que se cumpla la condición de origen de las uvas, elaboración y embotellado en el interior del mismo.

VI - Vino de Isla

Vino obtenido a partir de uvas procedentes de parcelas vitivinícolas ubicadas dentro de una de las islas reconocidas como unidad geográfica menor dentro de la DOP Islas Canarias: Tenerife o Fuerteventura.

VR - Vino de Región

Vino obtenido a partir de uvas procedentes de distintas parcelas de la región geográfica de las Islas Canarias.





Curso de especialización en Canary Wine. Fotografía de DOP Islas Canarias-Canary Wine.



Misión inversa de Estados Unidos en Canarias. Fotografía de DOP Islas Canarias-Canary Wine.

El retorno del *Canary Wine*

Como se comentó previamente, uno de los objetivos estratégicos de la DOP Islas Canarias fue actuar decididamente en la proyección exterior del vino canario, reconectando así con su prestigio y legado históricos. En esa misma línea, en 2009 se había constituido el Consorcio de Exportación Vitivinícola de Canarias (CONVICAN), integrado por catorce bodegas bajo la promoción del Gobierno de Canarias a través de PROEXCA. En la actualidad, las acciones del Consorcio han sido asumidas por AVIBO en el seno de la DOP. CONVICAN sirvió como instrumento para la internacionalización del vino canario y de sus empresas. Muy pronto, comenzaron diversas misiones comerciales a destinos como Estados Unidos, Canadá, China, Costa Rica, Inglaterra, Alemania y otros países europeos con resultados significativos: en 2012, las exportaciones internacionales de vinos embotellados de las Denominaciones de Origen alcanzaron los 441.000 litros, un 4,5 % de la producción total.

El siguiente paso fue la creación y registro por parte de AVIBO de la marca colectiva *Canary Wine* como identificador comercial de la DOP Islas Canarias, empleando un término histórico que permitía reconectar con aquel pasado esplendoroso. Esta marca ha sido clave para posicionar los vinos del archipiélago producidos en el marco de la DOP Islas Canarias con una imagen coherente, reconocible y diferenciada. Desde entonces, los vinos cuentan con una doble protección, como se refleja, además, en la tirilla de cada botella: la administrativa, proporcionada por la DOP, y la comercial, derivada del registro de la marca *Canary Wine* en la Oficina Europea de Patentes y Marcas. Esta coherencia viene reforzada, además, por el hecho de

que el pliego de condiciones de la DOP coincide con el manual de uso de la marca *Canary Wine*.

En paralelo, se experimentó un crecimiento progresivo: de 28 bodegas afiliadas en 2013, se alcanzaron 52 en 2015. En la actualidad, 29 bodegas permanecen activas dentro de ella, manteniendo su compromiso con la singularidad y la calidad de los vinos canarios y la misión de su promoción comercial.

El Programa promovido por la DOP Islas Canarias de Terceros Países ha fortalecido la presencia de la marca en ferias, eventos y misiones comerciales, tanto directas como inversas, fuera del archipiélago. Un camino que ha conducido al incremento de las relaciones comerciales y ventas en países como México, Japón o Nueva Zelanda, además de los ya comentados previamente.

La valorización del *Canary Wine* no solo se ha realizado mediante el posicionamiento de marca, sino también a través del diseño de un *storytelling* que ha destacado la singularidad de los vinos canarios. Entre los aspectos que contribuyen a esa singularidad, destaca de forma especial su historia, como se ha puesto de manifiesto a lo largo de esta publicación, lo que ha permitido reforzar el valor añadido del producto mediante la puesta en valor de su legado histórico y cultural.

Fruto de este interés, la DOP Islas Canarias ha desarrollado el programa de formación en *Canary Wine*, la co-organización de las *Jornadas Históricas Canary Wine* junto con la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo del ICCA y de la Universidad de La Laguna, el desarrollo de proyectos innovadores como el de *La cultura del*

vino en Canarias, consistente en la documentación y registro del patrimonio cultural inmaterial vitivinícola a través de conversaciones y entrevistas con viticultores, bodegueros y personas vinculadas al mundo del vino; y, por último, la creación de la *Biblioteca Canary Wine*. Una colección con la que se pretende divulgar el conocimiento científico y publicar las investigaciones promovidas por la propia DOP Islas Canarias en torno a nuestra cultura del vino. El presente volumen constituye la tercera entrega de una colección que se pretende ir ampliando en el futuro, cumpliendo así con el objetivo de poner en valor la singularidad vitivinícola del archipiélago canario.

Notas y bibliografía



Fondo antiguo de la Biblioteca de la Universidad de La Laguna. Fotografía de Cultania.

Abreviaturas utilizadas

AGS. Archivo General de Simancas, Salamanca, España.
AHPTF. Archivo Histórico Provincial de Santa Cruz de Tenerife.
AMLL. Archivo Municipal de La Laguna.
AMSCLP. Archivo Municipal de Santa Cruz de La Palma.
ANTP. Archivo Nacional de la Torre do Pombo, Lisboa, Portugal.
BL. British Library, Londres, Inglaterra.
TNA. The National Archives, Kew, Inglaterra.

Notas del capítulo 1

1 Destacamos el papel del Archivo Histórico Provincial de Tenerife por dos motivos. En primer lugar, debemos recordar que no todas las islas del archipiélago tuvieron el mismo papel en la producción y exportación vitivinícola. Fueron Tenerife y La Palma las principales islas exportadoras en el periodo álgido del comercio vitivinícola canario durante el siglo XVII y es, precisamente, esta institución la que custodia la documentación histórica de la provincia de Santa Cruz de Tenerife. En segundo lugar, en islas como Gran Canaria, que también llegó a exportar cantidades considerables de vino a los mercados internacionales, ataques como el de Van Der Does a la isla en 1599 destruyó buena parte de la documentación de la isla. Por tanto, carecemos de suficientes registros históricos como para realizar un estudio seriado y sistematizado.

2 Esta documentación se encuentra integrada en el Fondo Zárte-Cólogan en el Archivo Histórico Provincial de Tenerife, el cual reúne el legado documental de varias familias de la aristocracia canaria desde el Antiguo Régimen.

3 Francisco Fajardo Spínola, “Vino, velas y cañones. Nuevos datos y consideraciones sobre la navegación con Canarias en la Edad Moderna”, *Anuario de Estudios Atlánticos*, n.º 50 (2004): 396.

4 *Ibid.*, 397.

5 Antonio Macías Hernández, “La economía vinícola de Tenerife. Los precios del vino en bodega, 1505-1650”, *Anuario de Estudios Atlánticos*, 61 (2015): 4.

6 *Ibid.*

7 Véase <https://www.canarywine.com/la-cultura-del-vino-en-canarias/> y <https://www.youtube.com/@dopislascanarias4411>

Notas del capítulo 2

1 Uno de los aspectos más importantes de esa selección humana fue que los ejemplares de *Vitis vinifera sylvestris* son dioicos, si bien un pequeño porcentaje, debido a una mutación genética, es hermafrodita. Esos ejemplares son más débiles desde el punto de vista evolutivo pero producen uvas de mayor tamaño y un mayor contenido en azúcares, lo que fue advertido por los primeros viticultores, que seleccionaron estos ejemplares. La consecuencia fue que los ejemplares de *Vitis vinifera vinifera* —es decir, de las uvas domesticadas— son hermafroditas, y que las sucesivas selecciones produjeron racimos más grandes y con uvas más dulces, ideales tanto para el consumo como para la pasificación y la vinificación (Etreicher, 2017; McGovern 2024). De este modo, el proceso de domesticación trajo consigo una transformación de la genética de la planta, pasando de ser dioica a hermafrodita. Otra importante consecuencia fue que esos viticultores desarrollaron la propagación vegetativa como un método para seleccionar y multiplicar los mejores especímenes, asegurando su reproducción con las características deseadas. (Véase Zohary, 1996: 21-28).

2 Localizar restos orgánicos en los que no se haya iniciado el proceso de descomposición resulta complicado, pues muy rápidamente desaparece esa evidencia material. Sólo cuando han sufrido algún tipo de proceso de fosilización, o de carbonización al participar en dicha ecuación el fuego, es cuando pueden obtenerse muestras suficientes para su análisis. La mayoría de las veces, los arqueólogos deben conformarse con datos indirectos para atestiguar la presencia de la vid o el vino. Normalmente infiriendo los datos de otros contextos y tradiciones culturales cercanas, o bien a partir del estudio de los restos de posibles contenedores, como por ejemplo las ánforas, que pudieran emplearse en el almacenamiento de dicho líquido. Véase también McGovern (2024) o Guasch-Jané (2023).

3 La amplia biodiversidad vitícola aún presente la región caucásica —con unos 1.500 cultivares autóctonos— es indicativo de que esta región fue un foco de domesticación y elaboración temprana de vinos (Etreicher, 2017).

4 El análisis de residuos orgánicos presentes en los restos cerámicos constituye una metodología de extraordinario potencial en el futuro de la investigación, puesto que permite confirmar u orientar la hipótesis de que albergaran restos de uva y/o de vino en lugar de otras sustancias (McGovern, 2024). No obstante, se trata de una metodología que por sí sola no permite confirmar de manera contundente la presencia de uvas y/o vino, siendo necesario cotejar los datos obtenidos con otras evidencias. Existen en este caso algunas sustancias que pueden actuar como biomarcadores. Por ejemplo, el ácido tartárico, presente en el vino, pero también en bebidas no

fermentadas derivadas de la uva así como en otras plantas y frutos como el majuelo, la granada, la ciruela amarilla, el tamarindo o la carambola, que también contienen altas concentraciones de esta sustancia. A esto debemos añadir que deben darse unas adecuadas condiciones de conservación de los restos para que el ácido tartárico sea un indicador fiable. No obstante, debe ser relacionado con otras evidencias presentes en el registro arqueológico. En cuanto a las resinas, pudieron incorporarse para alterar el sabor o para conservar la bebida, pero por sí solas tampoco confirman que los recipientes cerámicos contuvieran vino. Otra sustancia es la antocianina malvidina (y la posterior liberación de ácido siríngico), que proporciona al vino su color rojizo, y que también está presente en la granada, entre otros frutos y plantas. Por último, pueden identificarse evidencias de *Saccharomyces cerevisiae*, la levadura responsable de la fermentación del vino, entre otras sustancias. Véase Hans Barnard *et alii*, 2010: 1-3.

5 Un reciente estudio ha planteado la existencia de dos focos de origen simultáneos, en lugar de uno único. Aunque ambos se emplazan a relativa poca distancia, su posterior expansión siguió caminos diferentes. El primero lo encontramos en el Cáucaso, desde donde la viticultura se propagó por el Mar Negro; mientras que el segundo se situaría en el ámbito sirio-palestino, extendiéndose hacia Mesopotamia y Asia oriental; los montes Zagros y el Cáucaso; Anatolia meridional, Grecia y los Balcanes, y, por último, el norte de África (Dong *et al.* 2023).

6 No obstante, la existencia del cultivo no implicó el consumo de vino ni el despliegue de una cultura a su alrededor, siendo un ítem caro y reservado a las elites en territorios como Mesopotamia, donde la costumbre popular era beber cerveza.

7 No obstante, el transporte también se realizaba en odres elaborados con cueros de animales. Los poemas homéricos relatan la presencia de estos contenedores cuyo contenido era vertido en recipientes cerámicos una vez llegaban a su destino (véase por ejemplo, *Odisea* IX: 190-213). Asimismo, como ocurría con los recipientes cerámicos, las ánforas canaanitas también se destinaban al transporte de otros productos.

8 Aunque tradicionalmente se ha ubicado el origen de los toneles en la Galia, los trabajos de Marguerite Gagneux han precisado que su origen sería la provincia de Raetia, en el entorno alpino (Tchernia, 2005).

9 Inca Garcilaso de la Vega, *Comentario reales*, vol. II (Caracas: Biblioteca Ayacucho, 1985), 255.

Notas del capítulo 3

1 Gaspar Frutuoso, *Las Islas Canarias (de "Saudade da Terra")*. Fontes Rerum Canariarum XII (La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1964), 95.

2 Fray Juan de Abreu y Galindo, *Historia de la conquista de las siete islas de Canaria* (Santa Cruz de Tenerife: Imprenta Valentín Sanz, 1940), 60.

3 Pedro Agustín del Castillo, *Descripción histórica y geográfica de las Islas de Canaria* (Santa Cruz de Tenerife: Imprenta Isleña, 1848), 61.

4 *Le Canarien. Crónicas francesas de la conquista de Canarias*. Edición de Elías Serra Ráfols y Alejandro Cioranescu. Tomo III. Texto de Gadifer de la Salle (La Laguna-Las Palmas: Instituto de Estudios Canarios, 1965), 34.

5 *Le Canarien. Crónicas francesas de la conquista de Canarias*. Edición de Elías Serra Ráfols y Alejandro Cioranescu. Tomo II. Texto B (La Laguna-Las Palmas: Instituto de Estudios Canarios, 1960), 232.

6 José de Viera y Clavijo, *Historia de Canarias*, editada por Manuel de Paz Sánchez (Santa Cruz de Tenerife: Ediciones Idea, 2016), I: 571, n. 44. Documento original: José de Viera y Clavijo, *Borrador de los Ensayos sobre la Historia Natural y Civil de las Yslas Canarias*, 1763-1766. Manuscrito, Real Sociedad Económica de Amigos del País de Tenerife, La Laguna, RM 190 (20/7, fol. 269).

7 Fray Juan de Abreu y Galindo, *Historia de la conquista de las siete islas de Canaria* (Santa Cruz de Tenerife: Imprenta Valentín Sanz, 1940), 118.

8 Según historiadores como Rumeu de Armas (2001), el número de trece frailes tan solo se referiría al número de personas que vivían conjuntamente en un mismo lugar de la isla y otorgaron testamento, pues es bastante probable que, en las misiones anteriores a la de 1386 en la que llegaron los mencionados clérigos, se hubiesen asentado núcleos de eclesiásticos en otros rincones del territorio.

Notas del capítulo 4

1 Leonardo Torriani, *Descripción e historia del reino de las Islas Canarias antes Afortunadas, con el parecer de sus fortificaciones*, traducción, introducción y notas por Alejandro Ciornaescu (Santa Cruz de Tenerife: Goya Ediciones, 1959), 265.

2 *Ibid.*, p. 172.

- 3 Elías Serra Ráfols, *Las Datas de Tenerife (Libros I a IV de datas originales)* (La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1978), 50 (data 174, con fecha 10 de abril de 1504).
- 4 *Ibid.*, p. 117
- 5 *Ibid.*, p. 55
- 6 Gaspar Frutuoso, *Las Islas Canarias (de “Saudade da Terra”)*. Fontes Rerum Canariarum XII (La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1964), 106.
- 7 José de Viera y Clavijo, *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias* (Las Palmas de Gran Canaria: Imprenta de la Verdad, 1868), I: 149, ver entrada “parras”.
- 8 José de Viera y Clavijo, *Historia de Canarias*, editado por Manuel de Paz Sánchez (Santa Cruz de Tenerife: Editorial Idea, 2016), I: 571, n. 44. Documento original: José de Viera y Clavijo, *Borrador de los Ensayos sobre la Historia Natural y Civil de las Yslas Canarias*, 1763-1766. Manuscrito autógrafo, Real Sociedad Económica de Amigos del País de Tenerife, La Laguna, RM 190 (20/7, fol. 269).
- 9 Pedro Agustín del Castillo, *Descripción histórica y geográfica de las Islas de Canaria* (Santa Cruz de Tenerife: Imprenta Isleña, 1848), 280.
- 10 Leonardo Torriani, *Descripción e historia*, *Op. cit.*, p. 222.
- 11 Fray Juan Abreu Galindo, *Historia de la conquista de las siete islas de Gran Canaria* (Santa Cruz de Tenerife: Imprenta Valentín Sanz, 1940) 190.
- 12 Alejandro Cioranescu, *Thomas Nichols. Mercader de azúcar, hispanista y hereje* (La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1963), 118.
- 13 Archivo General de Indias [AGI], Contratación, leg. 2847, s.f.
- 14 Fray Juan Abreu Galindo, *Historia de la conquista*, *Op. cit.*, p. 173.
- 15 Leonardo Torriani, *Descripción e historia*, *Op. cit.*, p. 170.
- 16 Alejandro Cioranescu, *Thomas Nichols*, *Op. cit.*, p. 110.
- 17 Pedro Agustín del Castillo, *Descripción histórica* *Descripción histórica*, *Op. cit.*, p. 202.
- 18 Gabriel Alonso de Herrera, *Agricultura General*, Tomo I (Madrid: Imprenta Real, 1818), 316.
- 19 Pedro Miguel Martínez Galindo, *La vid y el vino en Tenerife en la primera mitad del siglo XVI* (La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1998), 932.
- 20 Fuente: Archivo Histórico Provincial de Las Palmas [AHPLP], Audiencia, Libro 27, Tomo I, f. 124v-126r. Libros de Gobierno (1603-1621).
- 21 Pedro Agustín del Castillo, *Descripción histórica* *Descripción histórica*, *Op. cit.*, p. 267.
- 22 Fray Juan Abreu Galindo, *Historia de la conquista*, *Op. cit.*, p. 235.
- 23 *Ibid.*
- 24 Gaspar Frutuoso, *Las Islas Canarias*, *Op. cit.*, p. 106.
- 25 Fray Alonso de Espinosa, *Historia de Nuestra Señora de Candelaria*, introducción de Alejandro Cioranescu (Santa Cruz de Tenerife: Goya Ediciones, 1967), 124.
- 26 La traducción al castellano de la descripción de Canarias realizada por Thomas Nichols se encuentra en Bonnet Reverón (1933).
- 27 Leonardo Torriani, *Descripción e historia*, *Op. cit.*, p. 199.
- 28 Archivo Municipal de Santa Cruz de La Palma, Libro de Acuerdos del Cabildo 1587-1590, sesión celebrada el 2 de marzo de 1590.
- 29 *Acuerdos del Cabildo de Tenerife. Vol. V, 1525-1533*. Edición y estudio de Leopoldo de la Rosa y Manuela Marrero. Fontes Rerum Canariarum XXVI (La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1986), 390.
- 30 *Acuerdos del Cabildo de Tenerife. Vol. III 1514-1518*. Edición y estudio de Elías Serra Ráfols y Leopoldo de la Rosa. Fontes Rerum Canariarum XIII (La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1986), 181.
- 31 AMSCLP, *Libro de Acuerdos 1587-1890*, Cabildo celebrado el 15 de julio de 1587. Esta ordenanza se reafirmó en los mismos términos en 1589. AMSCLP, *Libro de Acuerdos 1587-1590*, Cabildo celebrado el 10 de julio de 1589.
- 32 Archivo Municipal de Santa Cruz de La Palma [AMSCLP], Libro de Acuerdos del Cabildo 1587-1590, sesión municipal del 27 de noviembre de 1587.
- 33 *Ordenanzas de la ciudad de La Palma*, 1610. Estudio y transcripción de Juan B. Lorenzo Rodríguez, *Noticias para la historia de La Palma*. Tomo I. Fontes Rerum Canariarum XIX (La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1975), 255.
- 34 Véase *Acuerdos del Cabildo de Tenerife. Vol. V, 1525-1533*. Edición y estudio de Leopoldo de la Rosa y Manuela Marrero. Fontes Rerum Canariarum XXVI (La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1986), 272-273.
- 35 Antonio Rumeu de Armas, *Canarias y el Atlántico: Piraterías y ataques navales* (Santa Cruz de Tenerife: Viceconsejería de Cultura y Deportes, 1991) Tomo II, Primera Parte, 235.
- 36 Antonio Rumeu de Armas, *Canarias y el Atlántico: Piraterías y ataques navales* (Santa Cruz de Tenerife: Viceconsejería de Cultura y Deportes, 1991) Tomo I, Libro I, 108.

- 37 Manuela Marrero Rodríguez, Emma Solano Ruiz y Gloria Díaz Padilla, *Acuerdos del Cabildo de La Palma (1554-1556)*. (Santa Cruz de La Palma: Cabildo Insular de La Palma, 2005), 29.
- 38 AMSCLP, *Libro de Acuerdos 1571-1586*, Cabildo celebrado el 21 de noviembre de 1580.
- 39 AMSCLP, *Libro de Acuerdos 1587-1590*, Cabildo sin fecha precisa celebrado entre el 9 y el 16 de octubre de 1589. Su deteriorado estado de conservación impide conocer con exactitud la fecha de la reunión.
- 40 AMSCLP, *Libro de Acuerdos 1590-1596*, Cabildo celebrado el 10 de mayo de 1591.
- 41 AMSCLP, *Libro de Acuerdos 1590-1596*, Cabildo celebrado el 21 de marzo de 1594.
- 42 Gaspar Frutuoso, *Las Islas Canarias*, *Op. cit.*, p. 106.
- 43 AMSCLP, *Libro de Acuerdos del Cabildo 1571-1586*, sesión cabildicia del 27 de junio de 1580.

Notas del capítulo 5

- 1 Leonardo Torriani, *Descripción e historia del reino de las Islas Canarias antes Afortunadas, con el parecer de sus fortificaciones*, traducción, introducción y notas por Alejandro Ciornaescu (Santa Cruz de Tenerife: Goya Ediciones, 1959), 292.
- 2 José de Viera y Clavijo, *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias* (Las Palmas de Gran Canaria: Imprenta de la Verdad, 1868), I: 267.
- 3 Archivo Municipal de Santa Cruz de La Palma, Libro de Acuerdos del Cabildo 1559-1567, sesión celebrada el 9 de abril de 1560.
- 4 Leonardo Torriani, *Descripción e historia*, *Op. cit.*, p. 265.
- 5 José de Viera y Clavijo, *Historia de Canarias*, edición, introducción y notas de Manuel de Paz Sánchez (Santa Cruz de Tenerife: Ediciones Idea, 2016), II: 176-177.
- 6 Manuel Morales Padrón, *Cedulario de Canarias*. Tomo III (1952-1709) (Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones del Excmo. Cabildo Insular de Gran Canaria, 1970), 314.
- 7 *Ibid.*, p. 314-315.
- 8 Archivo Histórico Provincial de Sevilla (AHPSe), Protocolos Notariales de Sevilla (PNS), leg. 5375, f. 1201r-1206r.
- 9 Leonardo Torriani, *Descripción e Historia*, *Op. cit.*, p.142.
- 10 José de Viera y Clavijo, *Historia de Canarias*, *Op. cit.*, III: 318-319.

- 11 José de Viera y Clavijo, *Historia de Canarias*, *Op. cit.*, II: 319.
- 12 Rodríguez Yanes, José Miguel, En torno al “derrame del vino” de 1666, *Gaceta de Daute*, n.º 3 (1987): 106.
- 13 José de Viera y Clavijo, *Historia de Canarias*, *Op. cit.*, II: 309
- 14 Archivo Histórico Provincial de Santa Cruz de Tenerife, Protocolos Notariales (PN) 2318, 343r-346r: Poder, realizado en Garachico a 12 de octubre de 1668, para la venta de pipas y cuarterolas de vino en Londres.
- 15 Carta recibida por Gilbert Smith, procedente de Plymouth (enviada por John Horsham), Inglaterra; datan de 1675: Archivo Histórico Provincial de Santa Cruz de Tenerife, fondo Archivo Zárate Cologan (AZN), 501/9.
- 16 Archivo Histórico Provincial de Santa Cruz de Tenerife, leg. Hacienda, 137.

Notas del capítulo 6

- 1 Sin embargo, fue suprimida en 1814 con el regreso del absolutismo de Fernando VII y reinstaurada en 1820 durante el Trienio Liberal. Finalmente desapareció en 1925, cuando se crearon los cabildos insulares, que asumieron gran parte de sus competencias.
- 2 Fragmento traducido del texto enviado por el Príncipe Masserano, 28 noviembre 1765 (TNA, T 1/453/50-62).
- 3 TNA, HCA 32/114/10.
- 4 *El vino que perfuma la sangre* (Santa Cruz de Tenerife: DOP Islas Canarias, 2023), 127. Original en George B. Wood y Bache Franklin, *The Dispensatory of the United States of America* (Philadelphia: Grigg & Elliot, 18363): 673.
- 5 Carlos Cologan Soriano, *Tenerife Wine. El comercio de vinos. Siglo XVIII [1767-1797]* (Santa Cruz de Tenerife: Cajasiete - Mutua Tinerfeña – Cabildo Insular de Tenerife, 2017), 60.
- 6 AHPTF. AZC Corr. 0640/74.
- 7 British Library: Asian and African Studies, IOR/E/1/50 ff. 375-382v.
- 8 La *First Fleet* fue una flota británica de 11 barcos que en 1787 partió de Inglaterra para establecer la primera colonia penal en Australia, llegando a Port Jackson el 26 de enero de 1788. Su misión era aliviar la superpoblación carcelaria británica y expandir el dominio del Imperio en el Pacífico. Bajo el mando del capitán Arthur Phillip, fundaron Sídney, dando inicio a la colonización europea en Australia. Su llegada marcó

el comienzo del desplazamiento de los pueblos indígenas, además de consolidar a Australia como una colonia británica clave.

9 Carlos Cologan, Tenerife Wine, *Op. cit.* Original en John Bell, *Travels from St. Petersburg in Russia to various parts of Asia* (Edinburgo: William Creech, 1738), II: 8.

10 Publicada en Pedro Ontoria Orquillas, Luis Cola Benítez y Daniel García Pulido, *Fuentes documentales del 25 de julio de 1797* (Santa Cruz de Tenerife: Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife – Museo Militar Regional de Canarias, 1997), 33.

11 José de Viera y Clavijo, *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias* (Las Palmas de Gran Canaria: Imprenta de la Verdad, 1868), 217.

12 *Ibid.*, 97.

13 Alfred Diston, *Los trajes canarios de Alfred Diston* (Santa Cruz de Tenerife: Herederos de D^a María del Pilar de Lorenzo Cáceres de la Torre, 2018), 152.

Notas del capítulo 7

1 Francisco Quintana Navarro, *Informes consulares británicos sobre Canarias (1856-1914)* (Las Palmas de Gran Canaria: UNED - Centro Asociado de Las Palmas de Gran Canaria, 1992): I, 6-7; I: 24-25; I: 38-39; I: 194; I: 239.

2 Henry Vizetelly, *Facts about Port and Madeira* (Londres, 1890), 204-209.

3 Francisco Quintana, Informes consulares, *Op. cit.*, I: 263-264.

4 "Medios de conjurar la crisis" en *Las Canarias: órgano hispano-canario*, 9 noviembre 1909, 2.

5 "Es equivocación creer", mayo 1917. Fuente: TNA, FO 185/1408.

6 Panfleto '¿Qué es el convenio con Inglaterra?', firmado por Ramiro de Maeztu, 1918. Fuente: TNA, FO 395/194.

7 Inter-Service Topographical Department- ISTD, *ISIS Report on the Canary Islands*, [C.B- 4096 M], 1941. TNA, WO 252/563 y Archivos Nacionales de Estados Unidos (NARA), RG 319/NM382A/324, diciembre, 1942. Véase Marta García Cabrera, "La información y la propaganda como instrumentos preparatorios en las operaciones militares británicas en Canarias (1941-1943)", *Actas del XXIV Coloquio de Historia Canario-Americana* (2020): XXIV-119.

Notas del capítulo 8

1 *La Aurora*, 1848, pp. 4-5.

Bibliografía

Abreu Galindo, Fray Juan de. Historia de la conquista de las siete islas de Gran Canaria. Santa Cruz de Tenerife: Imprenta Valentín Sanz, 1940.

Álvarez Delgado, Juan. “Las “islas afortunadas” en Plinio”. *Revista de Historia*, n.º 69 (1945): 26-61.

Álvarez Santos, Javier Luis. “Redes transfronterizas en un Atlántico dinámico: la inserción de la agencia portuguesa en América española a través de Canarias (1580–1640)”. *Anuario Latinoamericano Ciencias Políticas y Relaciones Internacionales*, n.º 10 (2020): 203–218.

Álvarez Santos, Javier Luis. “Identidad insular y sociedad atlántica: La aportación portuguesa al cultivo y a la explotación de la vid en Canarias”. En Duarte Nuno Chaves (coord.): *Viagens à volta da mesa nas ilhas da Macaronésia: Itinerários turísticos do património e vinícola*. Ponta Delgada: Letras Lavadas edições, 2021, 245-254.

Álvarez Santos, Javier Luis. “Los portugueses y el vino canario: elementos de consolidación de una identidad insular”. En Carlos Fernández Hernández, Gabriel Santos García y Javier Luis Álvarez Santos (coords.), *Jornadas Históricas Canary Wine, I Edición 2017 y II Edición 2021*. Universidad de La Laguna: DOP Islas Canarias, 2022, 24-33.

Alonso González, Pablo y Parga Dans, Eva (2020). “Vino de Tea (pine heartwood wine) from La Palma (Spain): ethnographic and physico-chemical characterization of a unique fermented product”. *Journal of Ethnic Foods*, n.º. 7(1) (2020): 1-10.

Amor Martín, Francisco de Asís. *El impacto del Western Design en el sector naval hispano: la guerra de 1655-1660 contra la Inglaterra de Cromwell*. Tesis doctoral dirigida por Juan José Iglesias Rodríguez, Universidad de Sevilla, 2023.

Arco Aguilar, C. del; González Hernández, C. C.; Arco Aguilar, M^a del M.; Atiénzar Armas, E.; Arco Aguilar, M. J. y Rosario Adrián, M^a C. “El Menceyato de Icod en el poblamiento de Tenerife: D. Gaspar, Las Palomas y Los Guanches. Sobre el poblamiento y las estrategias de alimentación vegetal entre los Guanches”. *Eres (Arqueología)* 9(1) (2000): 67-129.

Arco Aguilar, C. del; Arco Aguilar, M. del; Benito Mateo, C. y Rosario Adrián, M^a C. *Un taller romano de púrpura en los límites de la Ecúmene. Lobos 1 (Fuerteventura, Islas Canarias). Primeros resultados*. Santa Cruz de Tenerife: Organismo Autónomo de Museos y Centros, 2016.

Arco Aguilar, C. del. “Del vino y la vid en Canarias durante la Antigüedad. Contexto teórico y arqueológico para su estudio”. En Carlos Fernández Hernández, Gabriel Santos García y Javier Luis Álvarez Santos (coords.), *Jornadas Históricas Canary Wine, I Edición 2017 y II Edición 2021*. Universidad de La Laguna: DOP Islas Canarias, 2022, 46-57.

Arocha Alonso, Francisco Nauzet; Parga-Dans, Eva; Alonso González, Pablo y Cumplido Mancera, Luis Francisco. “El vino de tea de La Palma: un patrimonio cultural alimentario”, *Anuario de Estudios Atlánticos*, n.º 70 (2024): 1-22.

Aznar Vallejo, Eduardo. “La vid y el vino en los nuevos espacios atlánticos La evolución del mercado canario”. *Bajo Guadalquivir y Mundos Atlánticos*, n.º 03 (2003): 28-51.

Aznar Vallejo, Eduardo, Corbella Díaz, Dolores, Pico Graña, Berta y Tejera Gaspar, Antonio. *Le Canarien. Retrato de dos mundos. I. Textos (1402-1494)*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 2007.

Aznar Vallejo, Eduardo. *La integración de Canarias en la Corona de Castilla (1478-1526): aspectos administrativos, sociales y económicos*. Santa Cruz de Tenerife: Ediciones Idea, 1999.

Barnard, Hans *et al.* “Chemical evidence for wine production around 4000 BCE in the Late Chalcolithic Near Eastern highlands”, *Journal of Archaeological Science* 38(5) (2011): 977-984.

Bello León, Juan Manuel. “El reparto de tierras en Tenerife tras la conquista: el modelo del valle de La Orotava”. *Historia. Instituciones. Documentos*, n.º. 17 (1990): 1-30.

Bethéncourt Massieu, Antonio. *Canarias y el comercio de vinos (siglo XVII)*. Tomo III. Las Palmas de Gran Canaria: Edirca, 1977.

Bethéncourt Massieu, Antonio. “La crisis del vino de Canarias en el ámbito atlántico”. En Felipe Fernández Armesto (coord.), *Canarias e Inglaterra a través de la Historia*. Cabildo Insular de Gran Canaria: Las Palmas de Gran Canaria, 1995.

Blanco Pinilla, Felipe. “Los vinos y su evolución en el tiempo”, *Vinalettras* n.º 1 (2017): 31-42.

Bonnet Reverón, Buenaventura. “Descripción de las Canarias en el año 1526, hecha por Thomas Nichols, factor inglés”, *Revista de Historia*, n.º 39-40 (1933): 206-216.

Bonnet Reverón, Buenaventura. “El inglés Thomas Nicols y su “Descripción de las Canarias”, *Revista de Historia*, n.º 84 (1948): 459-465.

Bonnet Reverón, Buenaventura. “Don Luis de la Cerda, Príncipe de la Fortuna”, *El Museo Canario*, n.º 65-72 (1958-1959): 43-104.

Braudel, Fernand. *El Mediterráneo y el mundo Mediterráneo en la época de Felipe II*. México: Fondo de Cultura Económica, 1953.

Breglia, Francesco *et al.* “Disentangling the origins of viticulture in the western Mediterranean”. *Nature. Scientific Reports*, n.º 13 (2023): 17284.

Casado Quintanilla, Blas. “El vino en la sociedad medieval de la península Ibérica”. En Juan Blánquez Pérez y Sebastián Celestino Pérez (eds.). *El vino en época Tardoantigua y Medieval*. Museo arqueológico de Murcia (22-24 de octubre de 2008). Madrid, 2008, 169-191.

Castillo, Pedro Agustín del. *Descripción histórica y geográfica de las Islas de Canaria*. Santa Cruz de Tenerife: Imprenta Isleña, 1848.

Chaunu, Pierre y Chaunu, Huguette. *Seville et l’Atlantique, 1504-1650*. París: Armand Colin, 1955-1960.

Cioranescu, Alejandro. *Thomas Nichols. Mercader de azúcar, hispanista y hereje*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1963.

Cioranescu, Alejandro. *Diccionario biográfico de canarios americanos*. Tenerife: Caja General de Ahorro de Canarias, 1992.

Clavijo Hernández, Fernando. *Protocolos de Hernán Guerra (1510-1511)*. Santa Cruz de Tenerife: Instituto de Estudios Canarios, 1980.

Cólogan Soriano, Carlos. *Tenerife Wine. El comercio de vinos. Siglo XVIII [1760-1797]*. Santa Cruz de Tenerife, Cajasiete – Mutua Tinerfeña - Cabildo Insular de Tenerife, 2017.

Crespan, M. *et al.* “Malvasia delle Lipari, Malvasia di Sardegna, Greco di Gerace, Malvasia di Sitges and Malvasia dubrovačka – synonyms of an old and famous grape cultivar”. *Vitis*, n.º 45(2) (2006): 69-73.

Cumplido Mancera, Luis Francisco. “El comercio del vino de la isla de La Palma: entre Portugal y América, 1545-1570”. En María Grove Gordillo, Manuel F. Fernández Chaves, Rafael M. Pérez García (coords.). *La economía mercantil española. Siglos XVI-XVII*. Sevilla: Trea, 2024, 155-178.

Cumplido Mancera, Luis Francisco. “La exportación de la breva desde la isla de La Palma en 1545-1570: un producto esencial para las relaciones comerciales palmeras con Portugal e Indias”, en Ofelia Rey Castelao y Francisco Cebreiro Ares

(coords.). *Los caminos de la Historia Moderna: Presente y porvenir de la investigación*. Santiago de Compostela: Universidade de Santiago de Compostela, 2023, 881-889.

Cumplido Mancera, Luis Francisco y Calderón Burguillos, José Antonio. “Viajes al Nuevo Mundo. La presencia de villafraneses en América en el siglo XVI”. *El Hinojal. Revista de Estudios del MUVI*, n.º 21 (2023): 32-65.

Daranas Hernández, Rafael. “Santa Cruz de La Palma, ciudad marítima”, en Manuel Poggio Capote, Víctor J. Hernández Correa y Antonio Lorenzo Tena (coords.). *Cinco mitos para cinco siglos. 525 aniversario de la fundación de Santa Cruz de La Palma*. La Palma: Cabildo Insular de La Palma, 2020, 39-54.

De Paz Sánchez, Manuel. “Canarias y América. Aspectos de una vinculación histórica”, *Anuario Americanista Europeo*, n.º 4-5 (2006-2007): 197-211.

De la Rosa, Leopoldo y Marrero, Manuela. *Acuerdos del Cabildo de Tenerife. Vol. V, 1525-1533*. Fontes Rerum Canariarum XXVI. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1986.

Dong, Yang *et al.* “Dual domestication and origin of traits in grapevine evolution”. *Nature* 379(6635) (2023): 892-901.

Díaz Padilla, Gloria y Rodríguez Yanes, José Miguel. *El señorío en las Canarias Occidentales. La Gomera y El Hierro hasta 1700*. Cabildo Insular del Hierro: Cabildo Insular de La Gomera, 1990.

Diston, Alfred. *Los trajes canarios de Alfred Diston*. Santa Cruz de Tenerife: Herederos de D^a María del Pilar de Lorenzo Cáceres de la Torre, 2018.

El vino que perfuma la sangre. El Canary Wine en las letras universales. Santa Cruz de Tenerife: AVIBO-DOP Islas Canarias, 2022.

Espinosa, Fray Alonso de. *Historia de Nuestra Señora de Candelaria*. Introducción de Alejandro Cioranescu. Santa Cruz de Tenerife: Goya Ediciones, 1967.

Estreicher, Stefan K. “The beginning of wine and viticulture”. *Phys. Status Solidi C*, 14(7) (2017): 1-5.

Fabrellas, María Luisa. “La producción de azúcar en Tenerife”. *Revista de Historia Canaria*, n. 100 (1952): 455-494.

Fajardo Spínola, Francisco. “La vigilancia del mar: La Inquisición canaria y las visitas de navíos”. *Anuario de Estudios Atlánticos*, n.º 43 (2003): 180-218.

Fajardo Spínola, Francisco. “Vino, velas y cañones. Nuevos datos y consideraciones sobre la navegación con Canarias en la Edad Moderna”. *Anuario de Estudios Canarios*, n.º 50 (2004): 395-429.

Fernández Bethencourt, Francisco. *Nobiliario y blasón de Canarias: diccionario histórico, biográfico, genealógico y heráldico de la provincia*. Santa Cruz de Tenerife: Imprenta Isleña, 1880.

Fernández Chaves, Manuel F. “El eje Sevilla-La Palma y los mercaderes del norte de Portugal, 1560-1580”, en María Grove Gordillo, Manuel F. Fernández Chaves, Rafael M. Pérez García (coords.). *La economía mercantil española. Siglos XVI-XVII*, Sevilla: Trea, 2024, 179-208.

Fernández Rodríguez, Lourdes. *La formación de la oligarquía concejil en Tenerife: 1497-1629*. La Laguna, Instituto de Estudios Canarios, 2013.

Fernández Serrano, Francisco. “Estudios, viajes y estancias de fray Jaime Olzina, obispo de Telde”, *Anuario de Estudios Atlánticos*, n.º 19 (1973): 237-256.

Frutuoso, Gaspar. *Las Islas Canarias (de “Saudade da Terra”)*. Fontes Rerum Canariarum XII. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1964.

García-Baquero González, Antonio. *La Carrera de Indias: suma de la contratación y océano de negocios*. Sevilla: Algaída, 1992.

García García, Alicia María. “El informe de Juba II sobre las *Fortunatae Insulae* (Plinio el Viejo, HN, VI, 202-205)”. *Revista Tabona*, n.º 17 (2009): 141-164.

Godenau, Dirk; Cáceres Hernández, José Juan y González Gómez, José Ignacio. “Tamaño, costes y viabilidad empresarial en el sector vitivinícola de Canarias”. Universidad de La Laguna.

Glas, George. *Descripción de las Islas Canarias 1764*. Traducción de Constantino Aznar de Acevedo. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1976.

González Lemus, Nicolás. “La Producción vitivinícola en Tenerife y el viaje del enólogo británico Henry Vizetelly en 1877”, *Vinalettras* n.º 2 (2009): 32-45.

Grove-Gordillo, María. *Comunidad, comercio y conflicto: los mercaderes ingleses en la Andalucía atlántica (1507-1561)*. Tesis doctoral dirigida por Manuel F. Fernández Chaves y Juan José Iglesias Rodríguez, Universidad de Sevilla, 2024.

Guasch-Jané, María Rosa. “Grape Archaeology and Ancient DNA Sequencing”. En Cantu, D. y Walker, M. A. (eds.). *The Grape Genome. Compendium of Plant Genomes*. Springer Cham, 2019, 57-75.

Guimerá Ravina, Agustín. *El comercio de Garachico con las Indias (1566-1612)*. Memoria de licenciatura dirigida por Antonio Bethencourt Massieu, Universidad de La Laguna, 1976.

Guimerá Ravina, Agustín. *Burguesía extranjera y comercio atlántico. La empresa comercial irlandesa en Canarias (1703- 1771)*. Santa Cruz de Tenerife: Consejería de Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias - Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1985.

Guimerá Ravina, Agustín. “Garachico (Tenerife), puerto de la expansión europea (1566-1630)”, en Antonio Bethencourt Massieu (coord.). *Coloquio Internacional Canarias y el Atlántico. 1580-1648*, Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones del Cabildo de Gran Canaria, 429-454.

Gutiérrez de Armas, Judit y Núñez Pestano, Juan Ramón. “El comercio atlántico y la formación de la gran propiedad vinculada en el siglo XVII en Canarias. El caso de los Salazar de Frías”, *Vegueta. Anuario de la Facultad de Geografía e Historia*, 16 (2016): 417-436.

Haring, Clarence H. *Comercio y navegación entre España y las Indias en la época de los Habsburgos*. México: Fondo de Cultura Económica, 1984.

Harutyunyan, Mkrtich y Malfeito-Ferreira, Manuel. “The Rise of Wine among Ancient Civilizations across the Mediterranean Basin”. *Heritage*, n.º 5 (2022): 788-812.

Hernández González, Manuel. “La pugna entre los cosecheros y los mercaderes canarios por la introducción de aguardientes y vinos tintos peninsulares para el tráfico con el Caribe y Estados Unidos”. *Anuario de Estudios Atlánticos*, n.º 47 (2001): 339-368.

Hernández González, Manuel. “Algunos aspectos del cultivo de la vid en el Valle de La Orotava y la isla de Tenerife en el Antiguo Régimen”. *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria*, n.º 7 (2002): 26-33.

Hernández González, Manuel. *Estados Unidos y Canarias. Comercio e Ilustración. Una mirada atlántica*. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Idea, 2016.

Hernández Martín, Luis Agustín. *Protocolos de Domingo Pérez, escribano público de La Palma (1546-1553)*. Caja de Ahorros de Canarias: Santa Cruz de La Palma, 1999.

Hernández Martín, Luis Agustín. *Protocolos de Domingo Pérez, escribano público de La Palma (1554-1556)*. Caja de Ahorros de Canarias: Santa Cruz de La Palma, 2000.

Hernández Martín, Luis Agustín. *Protocolos de Domingo Pérez, escribano público de La Palma (1557-1558)*. Caja de Ahorros de Canarias: Santa Cruz de La Palma, 2002.

Hernández Martín, Luis Agustín. *Protocolos de Domingo Pérez, escribano público de La Palma (1559-1567)*. Caja de Ahorros de Canarias: Santa Cruz de La Palma, 2005.

Hernández Martín, Luis Agustín. “Mercaderes de La Palma en el siglo XVI: un acercamiento a la producción insular”. En Manuel Poggio Capote, Víctor J. Hernández Correa y Antonio Lorenzo Tena (coords.). *Cinco mitos para cinco siglos. 525 aniversario de la fundación de Santa Cruz de La Palma*. La Palma: Cabildo Insular de La Palma, 2020, 75-124.

Hernández Suárez, Sergio. “La importación de trigo en las islas de realengo. El caso de La Palma en la segunda mitad del siglo XVI”. En Elena Acosta Guerrero (ed.), *XXIV Coloquio de Historia Canario-Americana*. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, 2021, 1-12.

Hernández Suárez, Sergio. “Los albores del control comercial atlántico: El primer Juez Oficial de Indias de Canarias (1564-1566)”, *Naveg@mérica. Revista electrónica editada por la Asociación Española de Americanistas*, n.º 30 (2023): 1-22.

Hernández Suárez, Sergio. *El Cabildo de La Palma durante el reinado de Felipe II*. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria, 2023.

Hernández Suárez, Sergio. “El establecimiento del Concejo castellano bajomedieval en Canarias tras la conquista”. *Cuadernos del CEMyR*, n.º 31 (2023): 495-527.

Hernández Suárez, Sergio. “La contratación de artilleros en Canarias durante la segunda mitad del siglo XVI: el caso de La Palma”. *Revista de Historia Canaria*, n.º 207, 1-18 (en prensa).

Hernández Suárez, Sergio y Barrios Díaz, Sara. “El consumo interno de vino en La Palma durante el siglo XVI: un análisis cuantitativo”, *Cosmológica*, n.º 5, 1-15 (en prensa).

Hernández Suárez, Sergio y Cumplido Mancera, Luis Francisco, “Los lugartenientes de los jueces de registros de Indias en Canarias”. *Anuario de Estudios Atlánticos*, n.º 70 (2024): 1-14.

Heyd, Wilhelm. *Histoire du commerce du Levant au Moyen-Âge*. Leipzig: Otto Harrassowitz, 1886.

Inca Garcilaso de la Vega. *Comentario reales*. Vol. II. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 1985.

Lacoste, Pablo. “La variedad de uva País (Listán Prieto) en el Cono Sur de América: trayectoria histórica”. *Idesia* n.º 39 (2) (2021): 75-84.

Lana García-Verdugo, David. *Diagnóstico de la viticultura en Canarias*. Gobierno de Canarias, 2020.

Levaggi, Abelardo. “Juzgados y jueces de Indias en Canarias durante el siglo XVII”, en Morales Padrón, Francisco (coord.), *IV Coloquio de Historia Canario-Americana*. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, 1987, Vol. I, 663-688.

Le Canarien. Crónicas francesas de la conquista de Canarias. Edición de Elías Serra Ráfols y Alejandro Cioranescu. Tomo III. Texto de Gadifer de la Salle. La Laguna-Las Palmas de Gran Canaria: Instituto de Estudios Canarios, 1965.

Le Canarien. Crónicas francesas de la conquista de Canarias. Edición de Elías Serra Ráfols y Alejandro Cioranescu. Tomo II. Texto B. La Laguna-Las Palmas de Gran Canaria: Instituto de Estudios Canarios, 1960.

Llompарт Moragues, Gabriel. “Personajes mallorquines del “trescientos” canario”, *Anuario de Estudios Atlánticos*, n.º 19 (1973): 217-236.

Llompарт Moragues, Gabriel. “Notas sueltas sobre viajes y viajeros mallorquines a Canarias (siglo XIV)”, *Anuario de Estudios Atlánticos*, n.º 30 (1984): 383-391.

Lobo Cabrera, Manuel. “El mundo del mar en la Gran Canaria del siglo XVI. Navíos, marinos, viajes”. *Anuario de Estudios Atlánticos*, n.º 26 (1980): 303-350.

Lobo Cabrera, Manuel. “Extremeños en Canarias después del descubrimiento de América”, en *Hernán Cortés y su tiempo*. Mérida, editorial Regional de Extremadura, 1987, 192-196.

Lobo Cabrera, Manuel. “El comercio del vino entre Gran Canaria, Europa y África”. *Anuario de Estudios Atlánticos*, n.º 38 (1992): 253-279.

Lobo Cabrera, Manuel. *El comercio del vino entre Gran Canaria y las Indias en el siglo XVI*. Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, 1993.

Lobo Cabrera, Manuel. “La Casa de la Contratación y Canarias en el siglo XVI”. En Vila Vilar, Enriqueta; Acosta Rodríguez, Antonio y Luis González, Alonso (coords.). *La Casa de la Contratación y la navegación entre España y las Indias*. Sevilla: CSIC- Editorial Universidad de Sevilla, 2004, 401-416.

Lorenzo Rodríguez, Juan B. *Noticias para la historia de La Palma*. Tomo I. Fontes Rerum Canariarum XIX. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1975.

Lorenzo Cáceres, Andrés de. *Malvasía y Falstaff. Los vinos de Canarias*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarias, 1941.

Macías Hernández, Antonio M. “Canarias en la Edad Moderna (1500-1850)”. En Miquel Barceló Perelló (dir.). *Tierras fronterizas: Andalucía, Canarias*. Barcelona: Editorial Argos Vergara, 1984, 15-340.

Macías Hernández, Antonio M. “Colonización y viticultura. El caso de las Canarias, 1350-1550”. *DOURO - Estudos & Documentos* VII (13) (2002), 285-296.

Macías Hernández, Antonio M. “El paisaje vitícola de Canarias. Cinco siglos de historia”, *Ería* 68 (2005): 351-364.

Macías Hernández, Antonio M. “Expansión ultramarina y economía vitivinícola. El ejemplo de Canarias (1500-1550)”. *Investigaciones de Historia Económica*, n.º 8 (2007): 13-44.

Macías Hernández, Antonio M. “La economía vinícola de Tenerife. Los precios del vino en bodega, 1505-1650”. *Anuario de Estudios Atlánticos*, 61 (2015): 1-27.

Marín de Cubas, Tomás Arias. *Historia de las siete islas de Canaria*. Las Palmas de Gran Canaria: Real Sociedad Económica de Amigos del País de Gran Canaria, 1986.

Marrero, Manuela; Solano Ruiz, Emma y Díaz Padilla, Gloria. *Acuerdos del Cabildo de La Palma (1554-1556)*. Santa Cruz de La Palma: Cabildo Insular de La Palma, 2005.

Martínez Galindo, Pedro Miguel. *La vid y el vino en Tenerife en la primera mitad del siglo XVI*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1998.

Martínez Llopis, Manuel M. *Historia de la gastronomía española*. Madrid: Alianza, 1989.

Martínez Ruiz, José Ignacio. “Los canary merchants de Londres y Tenerife y el mercado atlántico de vinos en el siglo XVII”. *Anuario de Estudios Atlánticos*, n.º 62 (2016): 1-25.

Martínez Salvador, C y Bellón Aguilera, J. “Consideraciones sobre la simbología, tradición y materialidad del vino en Al-Andalus”. *Revista Murciana de Antropología*, n.º 12 (2005): 159-174.

McGovern, Patrick E. “Ancient viniculture: a multidisciplinary holistic perspective”. En Van Limbergen, Dimitri y Dodd, Emlyn (coords). *Methods in Ancient Wine Archaeology : Scientific Approaches in Roman Contexts*. Londres: Bloomsbury, 2024, 13-32.

Miranda Calderín, Salvador. *Origen y evolución del Régimen Económico y Fiscal de Canarias (REF)*. Las Palmas de Gran Canaria: Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Servicio de Publicaciones y Difusión Científica, 2017.

Morales Lezcano, Dacio V. *Relaciones mercantiles entre Inglaterra y los archipiélagos del Atlántico ibérico. Su estructura e historia*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1970.

Morales Padrón, Francisco. *El comercio canario-americano (siglos XVI- XVII y XVIII)*. Sevilla: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1955.

Morales Mateos, Jacob. *La isla de los canarios. Los guardianes de las semillas. Origen y evolución de la agricultura en Gran Canaria*. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria, 2019.

Morales Mateos, Jacob, Rodríguez Rodríguez, Amelia y Henríquez Valido, Pedro. “Agricultura y recolección vegetal en la arqueología prehispánica de las Islas Canarias (siglos XI-XV d.C.): la contribución de los estudios carpológicos”. En Fernández Eraso, J. et al. (eds): *Miscelánea en homenaje a Lydia Zapata Peña (1965-2015)*. Vitoria-Gasteiz: Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea, 2019: 189-218.

Morales Padrón, Francisco. *Cedulario de Canarias*. Tomo III (1952-1709). Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones del Excmo. Cabildo Insular de Gran Canaria, 1970.

Morales Padrón, Francisco. *Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria (1531)*. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, 1974.

Morales Padrón, Francisco. “Canarias en el Archivo de Protocolos de Sevilla”. *Anuario de Estudios Atlánticos*, n.º 7 (1961): 238-339.

Núñez Pestano, Juan Ramón; Viña Brito, Ana; Hernández González, Carmen Luz; Alfaro Hardisson, Emilio; Fernández Rodríguez, María Lourdes; Larraz Mora, Alejandro; Hernández Hernández, María Rosa. *Catálogo de documentos del Concejo de La Palma (1501-1812)*, vol. I. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1999.

Núñez Pestano, Juan Ramón. “Campesinado, cambio agrario y usos comunales: la dehesa de La Laguna (Tenerife), 1498-1769”. *Historia agraria: Revista de agricultura e historia rural*, 64 (2014): 13-41.

Núñez Pestano, Juan Ramón; Monzón Perdomo, María Eugenia; Gutiérrez de Armas, Judit. *La ruta de las haciendas. Un recorrido por el paisaje cultural de las antiguas haciendas vitícolas del norte de Tenerife*. La Laguna: Universidad de La Laguna, 2022.

Ontoria Orquillas, Pedro; Cola Benítez, Luis y García Pulido, Daniel. *Fuentes documentales del 25 de julio de 1797*. Santa Cruz de Tenerife: Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife – Museo Militar Regional de Canarias, 1997.

Peña Cervantes, Yolanda. "Wine Making in the Iberian Peninsula during the Roman Period: Archaeology, Archaeobotany and Biochemical Analysis". En Jean-Pierre Brun, Nicolas Garnier y Gloria Olcese (eds.). *Proceedings of the 19th International Congress of Classical Archaeology. Cologne/Bonn, 22 – 26 May 2018. Archaeology and Economy in the Ancient World. Volume 9: Making Wine in Western-Mediterranean/Production and the Trade of Amphorae. Propylaeum-Heidelberg University Library*, 2020, 73-88.

Peñín, José. *Historia del vino*. Madrid: Espasa, 2008.

Peraza de Ayala Vallabriga, José. *Las ordenanzas de Tenerife y otros estudios para la historia municipal de Canarias*. Madrid: Aula de Cultura del Cabildo Insular de Tenerife, 1976.

Peraza de Ayala, José. *El régimen comercial de Canarias con las Indias en los siglos XVI, XVII y XVIII*. Sevilla: Universidad de Sevilla, 1977.

Pérez-Jordá, Guillem; Peña-Chocarro, Leonor y Pardo-Gorró, Salvador. "Fruits arriving to the west. Introduction of cultivated fruits in the Iberian Peninsula". *Journal of Archaeological Science: Reports*, n.º 35 (2021): 102683.

Pérez Vidal, José. "La influencia portuguesa en el léxico vitivinícola de Canarias". *Revista de dialectología y tradiciones populares*, Cuaderno 43 (1988): 467-476.

Pérez-Mallaina Bueno, Pablo E. *La metrópoli insular: rivalidad comercial canario-sevillana (1650-1708)*. Santa Cruz de Tenerife: Idea, 2008.

Pérez Moreno, Ignacio. "La filoxera o el invasor que vino de América". *Boletín de la Sociedad Entomológica Aragonesa*, n.º 30 (2002): 218-220.

Poggio Capote, Manuel; Regueira Benítez, Luis y Hernández Correa, Víctor. "El ataque de Francis Drake a Santa Cruz de La Palma según Pedro de Liaño (1585-1587)". *Tebeto: Anuario del Archivo Histórico Insular de Fuerteventura*, n.º 7 (2014): 187-285.

Quartapelle, Alberto. "El «loco vuelo» de los hermanos Vivaldi en 1291". *Revista de Historia Canaria*, n.º 200 (2018): 227-249.

Quintana Navarro, Francisco. *Informes consulares británicos sobre Canarias (1856-1914)*. Las Palmas de Gran Canaria: UNED - Centro Asociado de Las Palmas de Gran Canaria, 1992.

Rodríguez Rodríguez, Julio. *La vid y los vinos de Canarias*. Santa Cruz de Tenerife: Goya Ediciones, 1970.

Rodríguez Yanes, José Miguel. "El cabildo tinerfeño y las relaciones comerciales de Canarias con Brasil en los siglos

XVI y XVII". *Revista de Historia Canaria*, n.º 20, 2005.

Rodríguez Yanes, José Miguel. "En torno al «derrame del vino» de 1666". *Gaceta de Daute*, n.º 3 (1987): 99-111.

Rosa Olivera, Leopoldo de la. "Francisco de Riberol y la colonia genovesa en Canarias". *Anuario de Estudios Atlánticos*, n.º 18 (1972): 61-198.

Rosa Olivera, Leopoldo y Marrero Rodríguez, Manuela. *Acuerdos del Cabildo de Tenerife (1525-1533)*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1986.

Royano Cabrera, Miguel. *La comunidad mercantil de la Corona de Aragón en la Baja Andalucía (1516-1556)*. Sevilla: Universidad de Sevilla, 2023.

Rumeu de Armas, Antonio. *Piratería y ataques navales contra las Islas Canarias*. Tomos I y II. Santa Cruz de Tenerife: Viceconsejería de Cultura y Deportes, 1991.

Rumeu de Armas, Antonio. "La exploración del Atlántico por mallorquines y catalanes en el siglo XIV". *Anuario de Estudios Atlánticos*, n.º 10 (1964): 163-178.

Rumeu de Armas, Antonio. "La expedición militar mallorquina de 1366 a las Islas Canarias". *Anuario de Estudios Atlánticos*, n.º 27 (1981): 15-26.

Rumeu de Armas, Antonio. *El obispado de Telde: misioneros mallorquines y catalanes en el Atlántico*. Telde: Ayuntamiento de Telde, 2001.

Santana Pérez, Germán. "La Casa de la Contratación como medio de control de los tratos entre África y América durante el siglo XVI". *Cuadernos Americanos: Nueva Época*, Vol. 2, n.º 136, 2011, 145-171.

Santana Pérez, Germán. "Santa Cruz de La Palma: ¿tercer puerto del imperio?". En Manuel Poggio Capote, Víctor J. Hernández Correa y Antonio Lorenzo Tena (coords.). *Cinco mitos para cinco siglos. 525 aniversario de la fundación de Santa Cruz de La Palma*. La Palma: Cabildo Insular de La Palma, 2020, 21-38.

Santana Pérez, Juan Manuel. "El vino en la articulación económica de las islas africanas atlánticas durante el Antiguo Régimen". En Carlos Fernández Hernández, Gabriel Santos García, y Javier Luis Álvarez Santos. (coords.). *Jornadas Históricas Canary Wine*. La Laguna: Universidad de La Laguna, 2022, 58-67.

Santana Pérez, Juan Manuel, Monzón Perdomo, María Eugenia y Santana Pérez, Germán. *Historia Concisa de Canarias*. Las Palmas de Gran Canaria-Santa Cruz de Tenerife: Editorial Benchomo, 2003.

Santana Pérez, Juan Manuel y Santana Pérez, Germán. *Puertas en el Mar. Islas Africanas atlánticas en el Antiguo Régimen*. Valencia: Tirant Lo Blanc, 2022.

Schäfer, Ernst. *El Consejo Real y Supremo de las Indias: su historia, organización y labor administrativa hasta la terminación de la Casa de Austria*. Valladolid, Junta de Castilla y León, Consejería de Educación y Cultura: Marcial Pons, 2003.

Serra Ráfols, Elías. *Las Datas de Tenerife (Libros I a IV de datas originales)*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1978.

Serra Ráfols, Elías. *Acuerdos del Cabildo de Tenerife. Vol. I. 1497-1507*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1996.

Serra Ráfols, Elías y De La Rosa, Leopoldo. *Acuerdos del Cabildo de Tenerife. Vol. II. 1508-1513*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1996.

Serra Ráfols, Elías y De La Rosa, Leopoldo. *Acuerdos del Cabildo de Tenerife. Vol. III 1514-1518*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1986.

Sevillano Colom, Francisco. “Los viajes medievales desde Mallorca a Canarias, Nuevos documentos”. *Anuario de Estudios Atlánticos*, n.º 18 (1972): 27-57.

Singul, Francisco. “El vino en el Camino de Santiago durante la Edad Media. Aproximación histórica y cultural”. *Rudesindus* 4 (2008): 83-106.

Solbes Ferri, Sergio, y Castillo Hidalgo, Daniel. *La diferencia insular. El modelo fiscal de Canarias en perspectiva histórica: El Antiguo Régimen: La Real Hacienda y el proceso de construcción del Estado, circa 1500-1845*. Valencia: Tirant lo Blanch, 2022.

Steckley, George F. “The Wine Economy of Tenerife in the Seventeenth Century: Anglo-Spanish Partnership in a Luxury Trade”. *The Economic History Review*, n.s. 33, 3 (1980): 335-350.

Suárez Sosa, Santiago J.; Gil Díaz, María Paz. “Los últimos 20 años vitivinícolas en la comarca Tacoronte-Acentejo”. *Vinaltras. Monográfico 25 aniversario* (2017): 17-29.

Tchernia, André. “Un bilan de l’archéologie du vin de l’époque romaine”. En Juan Blánquez Pérez y Sebastián Celestino Pérez (eds.). *El vino en época Tardoantigua y Medieval*. Museo arqueológico de Murcia (22-24 de octubre de 2008). Madrid, 2008, 17-32.

Torriani, Leonardo. *Descripción e historia del reino de las Islas Canarias antes Afortunadas, con el parecer de sus fortificaciones*, traducción, introducción y notas por Alejandro Cioranescu. Santa Cruz de Tenerife: Goya Ediciones, 1959.

VV.AA. *Acerca del Canary Wine. Compendio de la vitivinicultura del archipiélago canario*. Santa Cruz de Tenerife: AVIBO, 2024 (2ª edición).

Velázquez Ramos, Cirilo. “La isla del vino. Breve reseña histórica de un cultivo esencial: cinco tiempos de la vid y el vino en Tenerife”. En *Semillas y letras. Exposición bibliográfica y documental*, coord. por Delfina Galván Alonso, La Laguna: Servicio de Publicaciones de la Universidad de La Laguna, 2002, 51-87.

Viera y Clavijo, José. *Diario é itinerario de mi viaje, Francia y Flandes*. Santa Cruz de Tenerife: Imprenta, Litografía y Librería Isleña, 1777-1778.

Viera y Clavijo, José de. *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias*. Las Palmas de Gran Canaria: Imprenta de la Verdad, 1868.

Viera y Clavijo, José de. *Historia de Canarias*. Vols. I-IV. Editada por Manuel de Paz Sánchez. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Idea, 2016.

Viera y Clavijo, José de. *Noticias de la Historia General de las Islas Canarias*. Santa Cruz de Tenerife: Goya Ediciones, 1950.

Vila Vilar, Enriqueta, *El Consulado de Sevilla de mercaderes a Indias. Un órgano de poder*. Sevilla, Ayuntamiento de Sevilla; Instituto de la Cultura y las Artes de Sevilla, 2016.

Viña Brito, Ana. “Las ordenanzas municipales de La Palma”, en *V Coloquio de Historia Canario-americana* (1988), vol. I. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, 1991, 615-627.

Viña Brito, Ana. *Conquista y repartimiento de la isla de La Palma*. Santa Cruz de Tenerife: Búho Ediciones, 1997.

Viña Brito, Ana. “Agricultura y productos de exportación en La Palma en el siglo XVI”. En Manuel Poggio Capote, Victor J. Hernández Correa y Antonio Lorenzo Tena (coords.). *Cinco mitos para cinco siglos. 525 aniversario de la fundación de Santa Cruz de La Palma*. La Palma: Cabildo Insular de La Palma, 2020, 55-74.

Vizetelly, Henry. *Facts about Port and Madeira*. Londres: Ward, Lock & Co., 1890.

Wheat, David. “Catalina de los Santos, free woman of color and shipowner from the Spanish Caribbean (Santo Domingo, Seville and Garachico, 1593)”. *Clio. Women, Gender History*, Vol. 50, n.º 2 (2019): 143-160.

Zohary, Daniel. “The Domestication of the Grapevine *Vitis Vinifera* L. in the Near East”, en. McGovern, Patrick E; Fleming, Stuart J. y Katz, Solomon H. (eds.) *The Origins and Ancient History of Wine*. Amsterdam: Routledge, 1996.

Javier Luis Álvarez Santos

Profesor del área de Historia Moderna de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, así como investigador en el Instituto Universitario de Análisis y Aplicaciones Textuales y director del Aula Internacional de Portugal en dicha institución. También es miembro de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo del Gobierno de Canarias.

Su línea principal de trabajo está centrada en el estudio histórico de la huella portuguesa en Canarias y también en el análisis del proceso de formación de las identidades insulares de la Macaronesia (Azores, Madeira, Canarias y Cabo Verde) durante los siglos XVI y XVII. Ha realizado estancias de investigación en diversas universidades y centros de investigación de Portugal, Cabo Verde, Brasil, Perú y Uruguay. Asimismo, ha participado en más de medio centenar de congresos y encuentros científicos internacionales.

También es autor de más de cincuenta publicaciones, entre artículos y capítulos de libro. Entre sus monografías destaca *Identidad insular y espacio atlántico. Portugal y Tenerife en tiempos de la Unión Ibérica* (2019) fue galardonado por la Academia Portuguesa da História con el *Prémio da Fundação Calouste Gulbenkian no âmbito da História da Presença de Portugal no Mundo*.

Juan Jesús Méndez Siverio

Licenciado en Ciencias Químicas con especialidad en Química Industrial y enólogo, posee una amplia trayectoria tanto en el ámbito educativo como en el sector vitivinícola de Canarias. Fue partícipe en la implantación de los estudios de enología en las islas, desempeñando su labor docente durante décadas.

Como promotor de las Denominaciones de Origen Ycoden Daute Isora e Islas Canarias, colaboró en la redacción de los proyectos para el reconocimiento de ambas denominaciones, ejerciendo como secretario en las dos y, actualmente, como presidente de la DOP Islas Canarias.

En el ámbito empresarial, es fundador y director de Bodegas Viñátigo. Desde allí, ha liderado diversos proyectos de investigación, en colaboración con centros de investigación y universidades nacionales e internacionales, centrados en la identificación y recuperación de variedades canarias, la optimización de sus procesos de elaboración, la caracterización organoléptica de los vinos, así como la introducción de mejoras tecnológicas en la gestión de los cultivos.

Josué Ramos Martín

Licenciado en Historia y Diploma de Estudios Avanzados en Historia Antigua por la Universidad de La Laguna. Es también experto en patrimonio cultural inmaterial por la Universidad Nacional de Córdoba y experto en turismo gastronómico por el Basque Culinary Center. Ha realizado estancias de investigación en la Université d'Aix-en-Provence y en la École des Hautes Études del CNRS de París y participado en proyectos de investigación arqueológica en España y Túnez.

En el plano profesional, es fundador y socio-director de la empresa Cultania, especializada en gestión y divulgación del patrimonio cultural, en la que ha dirigido más de un centenar de proyectos en esta materia. Ha coordinado para AVIBO-Canary Wine las publicaciones de la Biblioteca Canary Wine como *Acerca del Canary Wine*, *Canary Wine: el vino que perfuma la sangre* y la presente publicación *Canary*

Wine: una travesía por la historia. Asimismo, ha coordinado el proyecto *La cultura del vino en Canarias*, financiado por AVIBO y el Ministerio de Cultura. Es también miembro de ICOMOS-España y de su comisión de Patrimonio Cultural Inmaterial.

Marta García Cabrera

Doctora en Historia por la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria y la Universidad de La Laguna. Actualmente es Personal Investigador Competitivo Ramón y Cajal de la Universidad de Las Palmas e Investigadora Honorífica de la Universidad de Kent (Reino Unido). Sus principales líneas de investigación son el análisis de la propaganda y los servicios de inteligencia durante el siglo XX.

Además, es especialmente conocida por sus publicaciones sobre el impacto del nazismo y la Segunda Guerra Mundial en el archipiélago canario, centrándose especialmente en el papel jugado por la inteligencia y el espionaje. Ha publicado en revistas de impacto y, además, es autora de libros como *Bajo las Zarpas del León* (2022, Marcial Pons), *Propaganda and Neutrality* (Bloomsbury, 2023) y *Deutsche auf den Inseln!* (Dykinson, 2023). Su investigación actual y contribución a esta publicación forma parte de la ayuda Ramón y Cajal RYC2023-043352-I, financiada por MCIU/AEI/10.13039/501100011033 y por el FSE+.

Sergio Hernández Suárez

Doctor en Historia por la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, fue galardonado con el Premio Viera y Clavijo de Investigación en Humanidades 2022 por su tesis doctoral titulada *El Cabildo de La Palma durante el reinado de Felipe II*, trabajo que también obtuvo el Premio Extraordinario de Doctorado.

Previamente, fue Máster en Historia Moderna por la Universidad Autónoma de Madrid, e investigador predoctoral en la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (2018-2022).

Actualmente es investigador posdoctoral en el Centro de História de la Universidade de Lisboa por la Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información (ACIISI) y miembro del Instituto Universitario de Análisis y Aplicaciones Textuales (IATEXT). Sus investigaciones tienen como líneas temáticas la implantación de las instituciones castellanas y portuguesas en Canarias, Azores, Madeira y Cabo Verde durante los siglos XVI y XVII. Ha impartido más de una treintena de conferencias en universidades de Europa, África y América.

Luis Francisco Cumplido Mancera

Graduado en Historia por la Universidad de Sevilla. Cuenta con la titulación de Máster en Estudios Históricos Avanzados en la especialización de Historia Moderna por la Universidad de Sevilla y actualmente está doctorando en Historia Moderna por dicha universidad. Desarrolla una tesis doctoral sobre el comercio de la isla de La Palma en la segunda mitad del siglo XVI bajo la dirección de Manuel F. Fernández Chaves, profesor titular del departamento de Historia Moderna de la Universidad de Sevilla.

Cuenta con varias publicaciones de artículos científicos y capítulos de libros que versan sobre la temática de estudio de su proyecto de tesis, así como trabajos aledaños a la cuestión de estudios de Canarias en los siglos XVI y XVII, en especial sobre los Juzgados de Indias de Canarias y la figura de los jueces de Indias y lugartenientes de dicho organismo indiano. Algunos

de sus trabajos más recientes son: *El comercio de azúcar de La Palma entre 1540 y 1570* (2024), *El comercio del vino de la isla de La Palma: entre Portugal y América, 1545-1570* (2024), *Los lugartenientes de los jueces de registros de Indias en Canarias* (2024), *La exportación de la brea desde la isla de La Palma en 1545-1570: un producto esencial para las relaciones comerciales palmeras con Portugal e Indias* (2023) y *Viajes al Nuevo Mundo: la presencia de villafranqueses en América en el siglo XVI* (2023).

Javier Soler Segura

Arqueólogo, doctor en Prehistoria por la Universidad de La Laguna y Especialista en Gestión Arqueológica del Patrimonio Cultural por la Universidad de Santiago de Compostela. Ha sido becario de Investigación del Gobierno de Canarias y, junto a su labor como docente en la ULL, la UNED y, más recientemente, en la ULPGC, es responsable de diversos trabajos técnicos e investigaciones en todo el Archipiélago.

Autor de numerosos artículos y monografías, ha centrado sus investigaciones en varias líneas de interés: el estudio de la territorialidad de las sociedades aborígenes del Archipiélago; el análisis historiográfico de la arqueología canaria; la teoría arqueológica; y la gestión y difusión del Patrimonio Cultural. En la actualidad desarrolla, entre otros, el Proyecto de Centro de Interpretación y Parque Arqueológico del Barranco de Agua de Dios, en Tegueste; y es codirector del Campus de Arqueología de Tifarite en La Palma. Finalmente, desde la empresa Cultania, lleva a cabo actuaciones relacionadas con la gestión y divulgación del Patrimonio Cultural para colectivos, instituciones y administraciones públicas.

Yago Viso Armada

Historiador del arte, profesor asociado en el área de Didácticas de las Ciencias Sociales de la Universidad de La Laguna y técnico de patrimonio en la empresa Cultania. Máster en Gestión de Patrimonio Artístico y Arquitectónico por las Universidades de Las Palmas de Gran Canaria y Santiago de Compostela. Especialista en Historia de la Arquitectura del siglo XX, centrando la labor investigadora en el estudio de la arquitectura eclesiástica en Canarias durante el franquismo. Participante en congresos nacionales e internacionales dedicados a la actividad artística bajo las dictaduras europeas, con estancias de investigación en Portugal e Italia.



Canary WINE

**siglos de tradición vitícola
cultivo integrado en el paisaje
elaboraciones naturales
variedades exclusivas
expresión del terroir
bodegas familiares
exentos de filoxera
pequeñas bodegas
trabajo artesanal
cultivo natural
mineralidad
volcánicos**



Gobierno de Canarias
Instituto Canario
de Calidad Agroalimentaria



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



FEADER
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural:
Europa invierte en las
Zonas Rurales



WINEinMODERATION

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

ISBN 978-84-09-75122-8



9 788409 751228