

**ERUPCIÓN EN LA PALMA | La afección en los viñedos**

El volcán es susceptible de catarse, tal y como sucede con cualquier vino, de tal manera que se ve, se siente, se huele, se paladea... Incluso se percibe hasta en el tacto.

## Las viñas reposan entre cenizas

Habrà que aguardar al final del proceso eruptivo para evaluar el daño real en los viñedos

**Sergio Lojendio**  
SANTA CRUZ DE TENERIFE

Un volcán casi se podría catarse: se ve, se siente, se huele, se paladea... Incluye todos los pasos del proceso organoléptico, «hasta el del tacto», tal y como asegura Eva Hernández Alonso, gerente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de La Palma, quien sostiene que «muchos de los viticultores que se encuentran afectados por la erupción no quieren manifestarse públicamente», en buena medida porque consideran que hay otros agricultores que lo están pasando mucho peor, «sobre todo quienes han perdido sus viviendas y fincas», señala Eva Hernández. Quizá por esta razón no se ha oído hablar tanto de las viñas como de la platanera e incluso de los aguacates. Pero el proceso eruptivo no ha concluido y habrá que aguardar hasta el final del fenómeno «para cuantificar el daño», señala, y así hacer las evaluaciones precisas.

Con todo, desde la D.O. Vinos La Palma entienden que la situación que padecen los vecinos afectados por la erupción del volcán de Cumbre Vieja es dramática ya que «sume a todos los habitantes de la isla en un profundo duelo del que creo va a costar mucho recuperarse», subraya la gerente.

En relación a la situación que atraviesa el cultivo del viñedo, Eva Hernández valora diferentes aspectos. Por un lado, el emocional, «puesto que son muchos los viticultores que han perdido sus viviendas y otros muchos que viven con la incertidumbre de si perderán o no sus casas, viñas, bodegas». Además, hay que valorar que de las 485 hectáreas de viñedo

do que a día de hoy están inscritas en el Consejo Regulador de la D.O. Vinos La Palma, al municipio de El Paso corresponden 45 hectáreas que están ubicadas, en su mayoría, en los parajes de influencia afectados por la erupción: Cabeza de Vaca, Tacande, Montaña Rajada, Los Pelaos, Llano de Tamanca, Romanciaderos, etc. Un municipio, El Paso, donde se inscriben dos bodegas acogidas a La Denominación de Origen, si bien una de ellas se encuentra fuera del área de afección de la erupción.

Por su parte, el municipio de Los Llanos de Aridane cuenta con 20 hectáreas de viñedo inscritas en los registros de la D.O. Vinos La Palma, muchas de las cuales se sitúan en los parajes de Cuatro Caminos, Las Manchas de Abajo, Tamanca, Todoque, Callejón de la Gata etc. Además, en la zona de Las Manchas de Abajo también se encuentra La Casa Museo del Vino de Las Manchas y en San Nicolás hay una bodega acogida a la D.O. Vinos La Palma.

Por los datos que facilita el Pevolca, en relación a la superficie de viñedo afectada hasta el momento por la irrupción de las coladas de lava producidas por la erupción volcánica, ya se habla de más de 50 hectáreas, «a lo que tendremos que añadir las que se encuentran sepultadas por las cenizas volcánicas, dato que se desconoce hasta el momento. En relación al número de viticultores afectados hablamos de más de un centenar», señala Eva Hernández.

Lo cierto es que el viñedo «no es dependiente», por el hecho de que una vez cumplida la vendimia y hasta enero y febrero, momento de la poda, «no es necesario tener que pasar por los viñedos», a diferencia de lo que sucede con otro tipo de explotaciones.



Viñedos cubiertos de ceniza volcánica en la zona de Los Romanciaderos, en el municipio de El Paso. | CSIC/ MANUEL NOGALES

do», a diferencia de lo que sucede con otro tipo de explotaciones.

El cultivo del viñedo es histórico. Con la erupción del Volcán San Juan en 1949, cuyas lavas discurren casi paralelas a las del nuevo volcán, las crónicas de la época hablan de pérdidas importantes en cultivos de viña de la zona. «En cuanto a las variedades mayoritarias de la zona tenemos el Listán Blanco de Canarias, seguida del Negramoll, aunque existen otras muchas variedades en menor cantidad. En algunos casos podemos estar hablando de cepas centenarias y en otros, de nuevas plantaciones», precisa Eva Hernández.

**EVA HERNÁNDEZ ALONSO**  
Gerente D.O. Vinos La Palma

«El viñedo no es un cultivo dependiente y no es necesario tener que atenderlo a diario»

En cuanto a los daños percibidos hasta el momento, se hace compleja la cuantificación económica de los mismos pero si estamos en disposición de hacer el siguiente balance. Por un lado están los daños que hayan podido provocar las coladas de lava en su re-

corrido, sepultando a su paso parcelas de viñedo así como muchas construcciones que eran pequeñas bodegas familiares, antiguas o de nueva construcción. Por otro lado, están los daños que haya podido generar la ceniza volcánica. «No disponemos de información del estado en el que se puedan encontrar los viñedos más próximos al cráter, aunque dependiendo del espesor de la capa de cenizas, y tras los últimos acontecimientos, presuponemos que muchos pudieran encontrarse sepultados, aunque hay que esperar hasta que finalice el proceso eruptivo», dice Eva Hernández.

### La singularidad de los vinos palmeros

#### Subzona Norte

Comprende los municipios de Puntallana, San Andrés y Sauces, Barlovento, Garafía, Puntagorda y Tijarafe. Se trata de una zona con unos paisajes bellísimos, de vegetación variada y exuberante. La vid se cultiva en parrales bajos (poco frecuentes en la actualidad) y en forma de vaso bajo, en suelos muy evolucionados y fértiles de tierra vegetal sin

capa de arena, abancalados en los lugares de pendientes más pronunciadas mediante taludes o paredes de piedra seca. Los viñedos se cultivan desde la cota de los 100 y hasta los 2.000 metros.

#### Subzona Hoyo de Mazo

Situada al este de la isla, comprende los municipios de Villa de Mazo, Breña Baja, Breña Alta y Santa Cruz de La Palma. Se caracteriza por la forma rastrera de conducción del viñedo, en terrenos en ladera acolchados, unos con piedras volcánicas

(empedrados) y otros con picón granado, asombroso sistema que despierta la curiosidad del visitante. Los cultivos se desarrollan entre los 200 y 700 metros de altitud.

#### Subzona Fuencaliente

Comprende los municipios de Fuencaliente, El Paso, Los Llanos de Aridane y Tazacorte. Sus viñedos trepan por las empinadas laderas de materiales volcánicos. El cultivo se conduce de forma rastrera, en terrenos cubiertos de ceniza volcánica (picón), cuyo espesor en algunos lu-

gares supera los dos metros. En las zonas más ventosas se suelen emplear muros de piedra como cortavientos. En esta comarca es donde aún se encuentran restos más importantes del cultivo de la Malvasía, cuyos orígenes se remontan a la malvasía de Creta, que dieron fama en épocas pretéritas a los vinos canarios. Los viñedos se localizan desde los 200 hasta los 1.900 metros.

#### Los vinos de tea

El vino de tea es una curiosidad enológica de La Palma, que solo se pro-

duce en la subzona Norte de la isla y que obtiene sus características únicas de las barricas en las que fermenta, elaboradas con el corazón del *Pinus canariensis*. La mayor parte de estas pipas tienen más de cien años, ya que la inexistencia de toneles y la protección del pino canario hacen prácticamente imposible elaborar una barrica de estas características en la actualidad. La singularidad de este vino ha llamado la atención de un grupo de investigadores del Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA-CSIC)





485

hectáreas

Es la superficie total que ocupan los viñedos actualmente inscritos en la D.O. La Palma, distribuidos en tres subzonas: la de Hoyo de Mazo, el Norte de la isla y la de Fuencaliente

50

hectáreas afectadas

Calcula el Pevolca que, en principio, más de 50 hectáreas de viñedo están directamente afectadas por las coladas de lava, a las que deben añadirse las sepultadas por las cenizas

2

bodegas

del municipio de El Paso están acogidas a la Denominación de Origen Vinos La Palma, si bien una de ellas se encuentra fuera del área de afección de la erupción

983

viticultores

están adscritos a la D.O. La Palma en sus diferentes subzonas desde la creación del Consejo Regulador, el organismo que ha consolidado el relanzamiento vitivinícola de la Isla

«Otro aspecto que nos ha preocupado a lo largo de todos estos días es la afección de las cenizas sobre los racimos de uva. Los vientos han ayudado y la zona en la que a estas alturas queda uva por recolectar, en la comarca Noroeste, la ceniza no ha llegado o si lo ha hecho no ha causado daño».

El día anterior a la erupción, algunos viticultores se encontraban realizando la vendimia en la zona de Cabeza de Vaca y una de las bodegas de la zona se vio indirectamente afectada por varias razones. «El hecho de encontrarse dentro del área evacuada ha provocado que haya tenido que sus-

penden la entrada de uva en sus instalaciones teniendo que hacerlo en las que otra bodega ha puesto a su disposición. Además varias bodegas se encuentra incomunicadas por los cortes de las vías de comunicación a causa del paso de las coladas de lava que imposibilita acceder a la misma desde Los Llanos de Aridane, teniendo sus propietarios que desplazarse por la carretera de la Cumbre y esperar largo tiempo en el corte de la carretera desde Fuencaliente al valle a la altura de Jedey dificultando mucho cualquier tarea que quisieran realizar.

Asimismo, el corte de las princi-

pales vías de comunicación de la Isla ya está afectando a la comercialización de los vinos de La Palma. En este sentido, tal y como explica Eva Hernández, los proveedores no pueden llegar al sur con la facilidad con la que lo hacían antes, como consecuencia del fenómeno eruptivo, y esto está creando en algunas ocasiones un desabastecimiento de producto local. A lo que hay que sumar, el cierre por tiempo indefinido, de todos los puntos de venta (establecimientos de hostelería, tiendas, etc) de las zonas evacuadas, así como el cierre de forma intermitente del aeropuerto de la isla.

que ya han estudiado las características físicoquímicas del mismo, con el objetivo de dotarlo de un marco científico que ayude a su preservación, proteja su elaboración tradicional y lo ensalce como el producto sostenible que es. Los investigadores encargados de llevar a la práctica el censo de barricas son Eva Parga Dans y Pablo Alonso González, ambos adscritos al IPNA.

#### Vendimia solidaria

El último día de vendimias siempre es especial, pero para Bodegas Tarón

lo ha sido mucho más. Este año, la bodega riojana ha decidido destinar el valor de sus últimas uvas de la cosecha de 2021 a los viticultores de La Palma afectados por la erupción del volcán. Una vendimia solidaria organizada en colaboración con el chef guipuzcoano Inaxio Muguruza, y a la que esta mañana se han sumado 40 hosteleros y chefs procedentes de Guipúzcoa y La Rioja. Los participantes en esta vendimia bautizada como *Últimas uvas para La Palma* han aprovechado el día de descanso en sus respectivos establecimientos pa-

ra responder al llamamiento de Bodegas Tarón. Durante algo más de dos horas, bodegueros y hosteleros recogieron estas últimas uvas que, sumadas a las aportaciones individuales y voluntarias de toda la hostelería, se enviarán al Consejo Regulador de la D.O. Vinos La Palma. Esta iniciativa ha contado con el respaldo de algunos de los mejores cocineros del país, como Martín Berasategui, Pedro Subijana o David de Jorge, *Robin Food*, que han mostrado su solidaridad a través de vídeos colgados en las redes sociales.

## El viñedo palmero padece un estrés hídrico del que ya estaba 'tocado'

La vendimia de 2020 estuvo marcada por la ausencia de lluvias y por un año cálido

S.L.

SANTA CRUZ DE TENERIFE

La campaña de 2020 estuvo marcada por la ausencia de lluvias y por ser un año muy cálido, con temperaturas muy elevadas en los meses de febrero y marzo, y casi nulas precipitaciones, además de una primavera muy cálida y seca, con episodios de calima y ola de calor a mitad de agosto, a lo que se sumó el incendio que se declaró en la Villa de Garafía, que afectó a una zona muy amplia de cultivo de viñedo. Aunque el fuego no llegó a quemar los viñedos, lo cierto es que las altas temperaturas provocaron la deshidratación de racimos, precisamente cuando les faltaban algo más de dos semanas para madurar. A estos daños hubo que añadir los efectos producidos por el agua salada vertida por los hidroaviones, en las tareas de extinción del incendio, sobre los cultivos. Todo ello se dejó sentir en una merma bastante importante de las producciones de uva de aquel año.

En el viñedo de secano, ubicado en la vertiente oeste de la isla, es decir, desde Fuencaliente hasta Tijarafe, las parras se estaban literalmente «muriendo por la falta de lluvia». También se observó entonces cómo el viñedo que se alimenta de sistemas de riego de apoyo sufría los daños de la sequía, pero en menor medida.

La vendimia de aquel 2020 dio comienzo el 1 de agosto en las cotas bajas de la subzona

Hoyo de Mazo, para ir escalando paulatinamente en altura a lo largo de todo este tiempo y concluir la recolección el 2 de octubre en la parte alta de la subzona Norte de La Palma.

Pero habría que remontarse hasta el año 2007 para recordar una vendimia con tan baja producción en la isla, recolectándose en esa campaña alrededor de unos 563.000 kilos aproximadamente. Con estos números, la cosecha 2020 fi-

➤ **Se demanda un sistema de riego alternativo para paliar los problemas de la falta de agua**

gura como la peor desde que se tienen registros en el Consejo Regulador de la D.O.P. vinos La Palma, quedándose muy por debajo de la media insular que se sitúa en 1.058.650 kg, desde que existen listados oficiales.

Precisamente, un mes antes de que se produjera la erupción del volcán en la zona de Cumbre Vieja, el pasado 18 de septiembre, las explotaciones se vieron afectadas por una ola de calor que mermó considerablemente su producción, y desde la D.O. ya se demandaba un sistema de riego alternativo para paliar los problemas de la falta de agua. Ahora habrá que valorar los efectos que la erupción volcánica puede provocar en la producción vitivinícola de la Isla.



Viñedos afectados por la ceniza. | E.D.