La viticultura heroica (6ª parte): DOP Isla de la Palma

06/03/2020



Creada en 1994 bajo la Orden Ministerial de 17 de junio de 1994 y publicada por el BOE el 5 de julio, dentro de ella se controlan y regulan todos los vinos blancos, tintos y dulces que se elaboran en esta isla.

Se cree que las primeras cepas pudieron llegar a esta isla en el año 1505 de manos de los conquistadores y posteriormente colonizadores.

Los viñedos los podemos encontrar a una altitud media que va desde los 200 a 1.400 metros sobre el nivel del mar, encontrándose su ubicación en suelos volcánicos y en laderas con unas pendientes muy pronunciadas, las cuales cuentan con la construcción de bancales con una superficie más bien escasa, pero de una belleza impresionante, pues su construcción se ha realizado en paredes con piedra seca.

El viñedo de esta isla está plantado sin injertos en casi su totalidad, al quedarse esta isla libre de la famosa plaga que vino de América en el siglo XIX conocida con el nombre de Filoxera.

Esta denominación está dividida en tres subzonas: Fuencaliente-Las Manchas en la parte sur y occidental, Hoyo del Mazo-Las Breñas en la parte oriental y zona norte y Vinos de Tea en la zona norte.

Debo de destacar los famosos **vinos de tea** en la zona norte, donde podemos dividir esta subzona en dos: la noreste y la noroeste, diferenciándose ambas por las técnicas de elaboración, las técnicas vitícolas y las diferentes variedades que se cultivan.

Debo de destacar que son zonas muy cercanas la una de

la otra, basta ver la extensión de la isla para poder hacernos una idea precisa, pero su geografía confiere unos cambios radicales donde abundan los barrancos con laderas muy pendientes y son estos lugares donde se sitúan estos pequeños cultivos en cotas que van desde los 800 a los 1.500 metros de altitud.

El **vino de tea** adquiere unas cualidades diferentes al resto debido a que es envejecido en envases de madera del corazón del "Pinus Canariensis" (tea), confiriéndoles unas características organolépticas propias. Este vino lo podemos encontrar tanto en tintos, blancos o rosados y es inconfundible por su etiquetado. Se suelen elaborar con una mezcla de variedades blancas como son el Listán Negro y el Albillo. Dentro de la variedad tinta se utiliza la Negramoll, variedad tardía que aporta acidez y un poco de color, mientras que las variedades el Prieto, el Muñeco o Almuñeco que son de maduración más temprana aportan más color. Posee una graduación alcohólica entre el 15 y el 22% y permanecen un máximo de 6 meses en los envases de "Pinus Canariensis".

Las variedades blancas autorizadas son:

Albillo, Bastardo Blanco, Bermejuela, Bujariego, Burrablanca, Forstera Blanca, Listán Blanco, Moscatel, Pedro Ximenez, Sabro y Torrontés.

Las variedades preferentes blancas son:

Malvasía, Gual y Verdello.

Las variedades tintas autorizadas son:

Bastardo Negro, Listán Negro o Almuñeco, Malvasía rosada, Moscatel Negro y Tintilla.

La variedad preferente tinta es:

Negramoll.

Tipos de vinos y su graduación alcohólica:

Blanco: 11-14,5%.

Rosado: 11-13%.

Tinto: 12-14%.

Malvasía Clásico: 15-22%.

Malvasía Seco: 14-16%.

Dulce: 15-22%.

Tea: 15-22%.

Bodegas asociadas a esta Denominación de Origen Protegida:

Llanovid Soc. Coop. Ltda, (Fuencaliente de La Palma).

S.A.T. Bodegas El Hoyo (Villa de Mazo).

Bodegas Carballo S.L. (Fuencaliente de La Palma).

Bodegas Tamanca S.L. (El Paso).

Bodegas Onésima Pérez Rodríguez (Villa de Garafía).

Bodega Castro y Magan S.L. (Tijarafe).

Bodega Cooperativa Virgen del Pino (Puntagorda).

Bodegas Eufrosina Pérez Rodríguez (Villa de Garafía).

Bodega Victoria Eugenia Torres Pecis (Fuencaliente de La Palma).

S.A.T. Bodegas Noroeste de La Palma (Tijarafe).

Bodega José Alberto Tabares Pérez (Villa de Mazo).

S.A.T. Bodegas Perdomo (Villa de Garafía).

Bodega Juan Jesús Pérez y Adrián (Bajada del Puerto de Santo Domingo –Garafía).

Bodega David Cana García-Verdugo (Fuencaliente de La Palma).

Bodega Eduardo Justo Pérez Hernández (Fuencaliente de La Palma).

Bodega Luis Brito Soc. Coop. Explotación Comunitaria de la Tierra (Los Llanos de Aridane).

Bodega José David Rodríguez Pérez (El Pinar-Puntagorda).