Entrevista

Mario Reyes

"Lo más difícil de catar un vino es que no te influya la etiqueta o la zona: ¡ser libre!"

Gastroclub

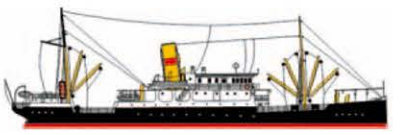
Una visión regional de la viticultura

Bodegas Tajinaste lanza "Islas", una colección de vinos de parcela

Rutas

Yo fui en el correíllo

Prisiones flotantes en el puerto de Santa Cruz



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 21 - junio 2014

Ilustración de portada de Tony Sánchez, especialmente creada para este número dedicado a la paloma rabiche.

Más palomas rabiche

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Rutas

• *Árboles de Canarias*

Juan Guzmán Ojeda*

La sabina de más porte y antigüedad de Canarias, en la montaña de Tirma

Sin duda la apropiación comercial de determinadas voces aborígenes provocan que a la larga se desvirtúe la identidad y el valor histórico-cultural del vocablo en cuestión, con especial relevancia entre las nuevas generaciones. Pocos son los canarios que identifican, al menos a bote pronto, el término "Tirma" con una zona determinada de Gran Canaria, y muchos menos aún aquellos capaces de ubicar correctamente la "Montaña Sagrada de Tirma" sobre la cartografía insular.

La sabina (*Juniperus turbinata subsp. canariensis*) fue un árbol muy común en Gran Canaria y Tenerife, congregándose en formaciones boscosas como las que todavía abundan en El Hierro y, sobre todo, en La Gomera. Nombres como La Chapa de Sabina, El Sabinal o El Paso de La Sabina redundan en las distintas toponimias insulares.

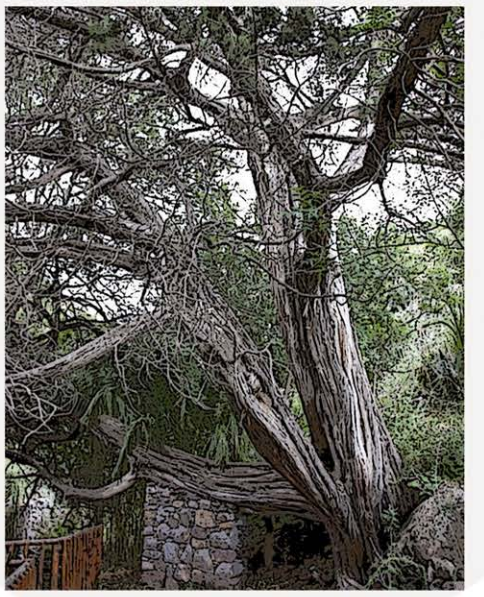
En el caso de Gran Canaria, los sabinares que lucieron las medianías bajas fueron progresivamente consumidos por un pueblo que valoraba tanto el alto poder calorífico, como la intensidad aromática de su madera. La fragancia de la sabina, que se quemaba haciendo sahumerios, sirvió para ambientar y *fumigar* muchas casas ligadas al duro trabajo de campo. La resistencia de su madera es tal que, incluso en fecha actual, podemos toparnos con huecos que alojan raíces patentes, o también casas prehispánicas cuyas vigas de sabina todavía sujetan estructuras.

Vivienda aborigen

Al pie de la montaña de Tirma hallamos una de estas viviendas, según el Dr. Grau Bassas la vivienda aborigen mejor conservada –pese a que durante largo tiempo fuera utilizada como gallinero–, y no muy lejos de ella nos alegra contemplar cómo ha logrado llegar hasta nuestros días la testimonial sabina que protagoniza este artículo. La Sabina de Tirma se eleva sobre la cota 472 metros y ocupa la coordenada 28º 01´60" Norte y 15º 43´36" 0este, en el cauce de un barranquillo conocido como Los Piloncillos.

Se trata de un ejemplar vetusto, con ramas que presentan engrosados ganchos de inserción. Su diámetro se aproxima a los dos metros y su perímetro casi viene a duplicar esta medida. Su aspecto general revela una edad muy avanzada.

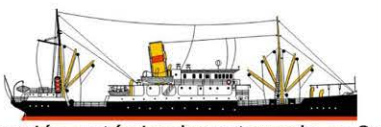
CUADERNO FORESTAL
La sabina de Tirma, en una fotografía de J.M. Quesada, cedida por 'Infonortedigital'.



Pese a la amplitud del medio agreste y natural circundante, no advertimos la presencia de más sabinas: a buen seguro la cuasi-extinción del cuervo en la isla ha reducido sus posibilidades de regeneración. Por otra parte, el carácter paradójico que atribuimos a este ejemplar radica en que, con casi 10 metros de altura, posiblemente se trate de la sabina con mayor porte de todo el archipiélago, toda vez que se ubica en una isla que, hace mucho tiempo, no puede presumir precisamente de sabinares.

Se ubica dentro de un antiguo entorno de huertas agrícolas. Según nos cuenta José Martín, auténtico patrimonio oral de esta zona, el agua nacía sobre un estanque cueva cercano. La robustez y extraordinario crecimiento de este individuo responden probablemente a la disponibilidad del recurso natural, circunstancia que debió permitirle crecer también durante los veranos.

La razón por la que esta sabina logró evitar el hacha también podría explicarse porque antaño los puntos de agua eran lugares de salvaguarda forestal. Y aunque no existan pruebas fehacientes, la tradición histórica señala que el guerrero Doramas eligió esta especie para confeccionar su gran espada. Quizás el propio caudillo aborigen, de haber visitado este remanso de paz, también habría indultado a este ejemplar en detrimento de muchas otras opciones para poder fabricar un arma tan afilada y letal como perfumada.



El vapor correo 'La Palma', joya histórica de la navegación, está siendo restaurado en Santa Cruz de Tenerife. Estuvo en servicio en las aguas canarias de 1912 a 1976.

• Yo fui en el correíllo

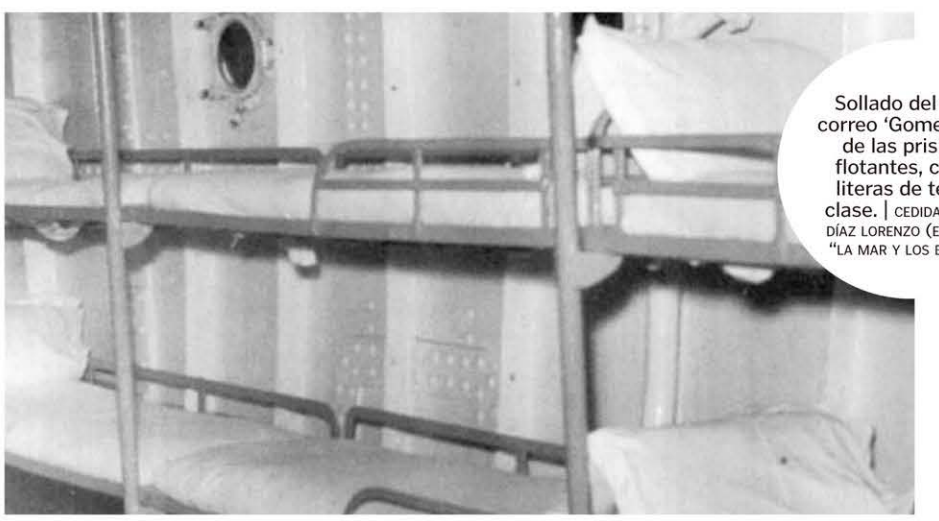
Prisiones flotantes en el puerto de Santa Cruz

Yuri Millares

En las dos entregas anteriores conocimos al 'Stanbrock,' el barco carbonero que evacuó de Alicante a los últimos refugiados republicanos días antes del fin de la guerra civil, y al 'Viera y Clavijo,' el vapor correo que llevó a Franco de Tenerife a Gran Canaria para poner en marcha el golpe del 18 de julio y en el que, en 1937, se fugaron de Villa Cisneros los presos, la guarnición militar y los tripulantes hacia Dakar.

3. **El Archipiélago de Tenerife**. El golpe de estado del 18 de julio de 1936 tuvo en Tenerife a los militares y guardias civiles implicados muy ocupados durante las primeras horas, deteniendo a cientos de personas en toda la isla. Resultado de ello, ni la cárcel provincial ni el Gobierno Militar eran capaces de albergar a tantos presos en la capital tinerfeña. "Las tropas, dueñas de la ciudad, cacheaban a las gentes en la calle con dureza, prendiendo a diestro y siniestro", escribe José Rial Vázquez como testigo directo de aquellos acontecimientos.

Los militares golpistas decidieron entonces utilizar barcos como cárceles flotantes. "Se ancló en el puerto el *Santa Rosa de Lima*, adonde fuimos empaquetados los cien primeros detenidos", relata en primera persona Rial Vázquez. A medida que fue creciendo el número de presos, se "fueron situando buque a buque" algunos más: el *Gomera*, el *Santa Elena* y el *Adeje*, hasta crearse una flotilla que aquellos detenidos acabaron por denominar el "Archipiélago de Tenerife".



Sollado del vapor correo 'Gomera', una de las prisiones flotantes, con las literas de tercera clase. | CEDIDA POR J. C. DÍAZ LORENZO (EN LA WEB "LA MAR Y LOS BARCOS")

Los primeros cien que llegaron al Santa Rosa de Lima lo hicieron el 20 de julio y muchos de ellos llegaron a bordo después de 48 horas sin comer nada, pues habían sido detenidos el día 18.

La vida a bordo fue muy dura para todos estos hombres. Aunque inicialmente lo permitieron, los militares prohíben la entrada de paquetes de familiares. A bordo del vapor correo *Gomera*, "el barco inmediato al nuestro por estribor, se ha dado ya un caso de tifus", escribe. El "Archipiélago de Tenerife" pasa a denominarse "Archipiélago Fantasma".

"Hoy han invadido la cubierta un grupo de falangistas", escribe de otra jornada a bordo de aquel infierno. "Vienen a la fiesta, a una fiesta de humillación, preventiva y provocadora. Vienen a pelarnos al cero, y a la fuerza, que esto es lo importante". Dos andaluces, presos a bordo del *Santa Elena*, bajan a la bodega a que les corte un compañero el pelo, dejándose unas coletas de torero y suben a cubierta a enseñarlas cantando un pasodoble. Los presos ríen, los militares castigan: los bajan a tierra y los golpean brutalmente en el cuartel de San Carlos. Hasta que, al cabo de casi un mes, 38 de los presos son incluidos en una lista (José Rial Vázquez y el poeta Pedro García Cabrera entre ellos) y trasladados al *Adeje,* desde donde son trasladados al vapor correo que los deportará a África.

El fogonero del vapor frutero no puede evitar llorar mientras se despide, estrechando con disimulo las manos de los presos mientras pasan al vapor correo.

Los presos suben al correíllo entre dos filas de soldados con los fusiles apuntándoles. El barco no era otro que el *Viera y Clavijo*, que zarpa haciendo su primera escala en Las Palmas al amanecer, donde pasarán el día en el campo de concentración de La Isleta. Atravesando de nuevo las calles de La Isleta para volver al barco escucharon a una mujer gritar: "¡Ay, mis hijos!"

"Hijos fuimos todos de tu vientre en este instante, mujer. Gracias por este grito", escribiría Rial al recordarlo.

Texto íntegro de este capítulo en la edición digital (en *pellagofio.es*).

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

El reportaje

Paloma rabiche liberada en Gran Canaria. | M. Á. PEÑA

Más palomas rabiche

El Cabildo de Gran Canaria lidera el proyecto Life+Rabiche, asesorado por la Universidad de La Laguna y con la colaboración del Cabildo de La Palma, para reintroducir en la isla a la paloma rabiche, al tiempo que la reforesta con medio millón de árboles en cuatro años

Yuri Millares

El proyecto europeo Life+Rabiche, liderado por la Consejería de Medio Ambiente y Emergencias del Cabildo de Gran Canaria que dirige María del Mar Arévalo, tiene como objetivo la reintroducción de la paloma rabiche en la isla de Gran Canaria, de donde se extinguió hace un siglo, aproximadamente. Es una de las dos especies de paloma exclusivas de las islas Canarias. Asociadas a la vegetación de la laurisilva, estos bosques quedaron reducidos a la mínima expresión en esta isla durante el siglo XX. Pero para conseguir la reintroducción de la especie con garantías de éxito, también hay que recuperar parte de esa masa vegetal que es su hábitat.

Un magnífico proyecto aprobado por Europa en noviembre de 2013, en el que el Cabildo de Gran Canaria cuenta como socios con Gesplan y la Heredad de Aguas de Arucas y Firgas, además de la colaboración científica de la Universidad de La Laguna (ULL) en la persona del doctor Aurelio Martín Hidalgo. También colabora el Cabildo de La Palma, de cuya isla proceden los ejemplares de paloma rabiche que se emplean como padres para la cría de los que se están soltando ya en el barranco de la Virgen.

Tres de las palomas liberadas han sido vistas en el valle de Agaete y una llegó a Los Realejos (Tenerife)

El biólogo Francisco J. Sosa Saavedra, director del Parque Rural Doramas y director del proyecto de reintroducción de la paloma rabiche en Gran Canaria, explica a *Pellagofio* que los primeros intentos de reintroducir la especie datan 2006, aunque "no es hasta 2010 cuando se puede hacer con garantías a través del doctor Aurelio Martín Hidalgo, que nos propone realizar este centro de cría en la finca de Osorio".

200 rabiche

"A Europa lo que se propone es la reintroducción de unas 200 palomas rabiche, algo que ya estaba muy avanzado experimentalmente, pero como su hábitat es insuficiente para un éxito total, se plantea que en los cuatro años que dura el proyecto Life, plantar medio millón de árboles en el Parque Rural Doramas y parte del espacio de Cumbres donde también hay monteverde", añade.

El centro de cría de las palomas rabiche en Osorio (Teror) tiene como curiosidad que emplea a parejas de tórtolas como padres adoptivos, ya que la rabiche es una especie muy asustadiza y difícil de criar en cautividad. Alejandro Suárez Pérez, veterinario a cargo de la cría, explica que "sin huevos no hay pollos y sin pollos no hay nada que soltar, así que el trabajo aquí es intentar hacer todo lo posible para que estén tranquilas y empiecen a poner huevos".

Por eso, añade, a las palomas casi no se les hace nada aparte de ponerles la comida y limpiarles la jaula. Para observarlas utilizan unas cámaras mediante circuito cerrado de televisión .

"Cuando ponen un huevo se lo quitamos de inmediato, porque lo pueden romper sin querer, o se les puede caer, y les ponemos un huevo de plástico para que no pierdan el instinto", dice el veterinario. Retirado el huevo deciden qué hacer con él: normalmente se lo ponen a una pareja de tórtolas que llevan cuatro días incubando su propio huevo, para que la eclosión del pollo (14 días) coincida en el tiempo con el de esta otra especie, que es de cuatro días de diferencia (18 días).

La ventaja de trabajar con las tórtolas es que son muy mansas y permiten a los trabajadores del proyecto entrar en su jaula cada día, ver cómo van el huevo (la evolución de embrión y su peso) y el pollo (si ya ha nacido). "La verdad es que si no fuera por las tórtolas no hubiéramos hecho nada aquí", confiesa Alejandro Suárez. Y en la jaula de vuelo, "de forma instintiva, empiezan a comer todo lo que les pongas. Hemos tenido la gran suerte de que el instinto es bastante potente en estos animales", añade.

La suelta, a los tres meses

Al cabo de unos 30 ó 35 días el pollo (¡que ya dobla el peso de sus padres adoptivos!) se independiza (ya no necesita ser alimentado por sus progenitores) y pasa a la jaula de vuelo con los demás juveniles. A los tres meses de edad, estos juveniles ya están listos para la suelta.

Primero pasan a una jaula de aclimatación durante 15 días en una finca del barranco de la Virgen, "viendo el territorio, oyendo sonidos, viendo gavilanes y todo lo que se van a encontrar. Y a las dos semanas, un operario del Cabildo les abre una puerta abatible para que salgan. Esa jaula está una semana abierta, por si todavía necesitan recursos", sigue su explicación el veterinario.

Javier Romero Rodríguez, estudiante de Biología de la ULL, realiza sus prácticas externas aquí como encargado del seguimiento de las aves que se sueltan (cerca de 80 hasta ahora). Cada día sale de Osorio a las siete de la mañana y regresa a la una de la tarde, visitando el entorno de la suelta y prospectando la presencia de ejemplares en otros lugares como Tamadaba o Bandama. Un aviso lo llevó hasta el valle de Agaete, donde observó la presencia de tres palomas que habían sido liberadas por el proyecto, y por una fotografía supieron que otro ejemplar, identificado por los colores de las anillas que les colocan, había llegado a Los Realejos, Tenerife. "¡Incluso he visto una en la plaza de Teror, posada en una farola!", exclama.

Necesaria reforestación

Todo este trabajo, sin embargo, necesita del apoyo de la reforestación, para que la paloma encuentre un hábitat adecuado que ocupar ¡y que la isla recupere, de paso, masa forestal! Francisco J. Sosa explica que el territorio a reforestar con el proyecto son zonas de la Red Natura 2000. Concretamente, en el barranco de la Virgen, desde Valsendero a Azuaje, en el barranco del Andén y en el barranco Oscuro, así como en la finca de Osorio. Las hectáreas a repoblar en este territorio serán 500, a razón de mil plantas por hectárea.

Para ello, los viveros del Cabildo están ya produciendo las plantas, de tipo arbóreo de laurisilva como el viñátigo, el til, el paloblanco, y de especies más xéricas como el mocán, el acebiño, la faya o el brezo. "Un árbol muy importante es el barbuzano, porque su fruto es alimento preferente de la paloma [rabiche]".

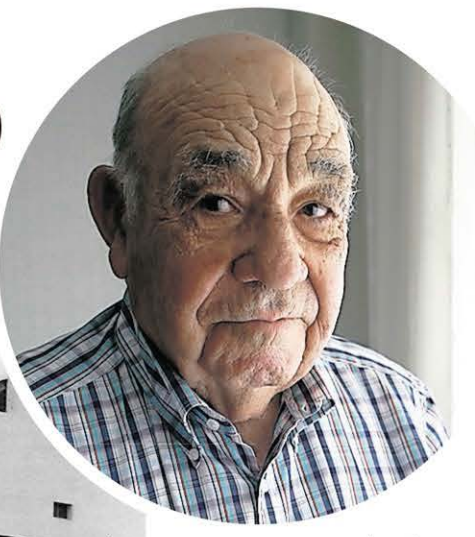
Más información e imágenes, en la edición digital (en *pellagofio.es*).

Para incubar y criar los pollos, el proyecto emplea tórtolas como madres adoptivas. A la derecha, la última suelta, hace tres días. | Y. MILLARES

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Historia oral

Horas extras en el varadero para construir a Moby Dick



Juan Socorro fue uno de los constructores de la ballena.| YURI MILLARES

Juan Socorro fue uno de los trabajadores que construyeron la ballena para el rodaje de la película que protagonizó Gregory Peck. "Era un tipo muy simpático. Venía casi a diario y saludaba muy cordialmente a todos"

Yuri Millares

Los trabajadores del varadero Hull Blyth de la Compañía Carbonera junto a "su" ballena.| RAVELO (COLECCIÓN CÉSAR DÍAZ Y LEONARDO CABRERA, EN EL BLOG "CONOCE LA ISLETA")

Juan Socorro González cumple este mes de junio 85 años y guarda en su memoria un emocionado recuerdo de cuando conoció al actor Gregory Peck. Él era mecánico tornero en los varaderos que la casa Miller tenía en la calle Rosarito, de La Isleta (en el Puerto de La Luz y de Las Palmas), y como tal participó en la construcción de Moby Dick. "Allí trabajaba todo el mundo. Era noche y día. Corría prisa, por los tiempos. Pero los verdaderos técnicos de la ballena vinieron de Londres, eran ingleses", dice.

El estreno de la película lo pilló en su destino como emigrante. "La película la vi en Venezuela. Estaba recién llegado allá y fuimos a verla, porque me traía muchos recuerdos. ¡Y me quedé asombrado cómo quedó y cómo se movía aquel animal!", se ríe.

"Eso era un aljibe, lo que llamamos una chata, y se le hizo el esqueleto de madera y se forró con un material que era como goma. La cola era aparte, no se fabricó aquí, vino hecha. Y la pusieron en otra chata con unos winches, porque la cola la rodaban aparte. A la ballena la remolcaban con el *Fortunate*. Fue muy popular que se hiciera eso allí. Pero donde más gocé fue en Venezuela, cuando vi la película. Y ver aquella ballena cómo se tragaba a los barcos. ¡Y era una chata [barcaza para suministro de carbón]!", vuelve a reír.

Tuvo la suerte de encontrar trabajo a los 15 días de llegar, en una planta eléctrica que estaba cerca de La Guayra. "Y claro, aquello era lo mío. Entré en pruebas y a los pocos días hubo que reparar una turbina, con un americano que Dios lo tenga en la gloria porque ya debe haber muerto. Estando de pruebas en la empresa y ganando sólo 21 bolívares el americano se quejó "¡y me subieron del **bolichazo*** ocho bolívares, me quedé ganando 30 bolívares! Y además me quedé fijo: me dieron casa, agua, luz. Aquello fue una lotería".

Pero si guarda buen recuerdo de su jefe americano en Venezuela, no lo guarda tan bueno de su jefe inglés en Las Palmas, míster Jolly. "¡No tienen ni punto de comparación!", exclama al ser preguntado.

"Míster Jolly era un hombre acostumbrado a trabajar de ingeniero en las colonias inglesas y creía que nosotros éramos negros". Un sábado en que Juan y su jefe de taller, maestro Pepe Vera ("que yo lo admiraba porque era un hombre cabal, un tipo que le gustaba enseñar y yo lo respetaba como si fuera mi padre"), estaban torneando un pistón a bordo de un buque llegan míster Jolly y el jefe de máquinas del barco, "**templados***, a las 10 de la noche". El segundo se queja al primero del trabajo que están haciendo "y no se le ocurre otra cosa a míster Jolly que decirme: ¡Socorro, usted idiota!"

Juan le explica a míster Jolly "que aquí no hacemos milagros" y éste seguía llamándolo "idiota" hasta que "se vira a mastro Pepe Vera y lo llama también idiota". Entonces Juan no lo pudo soportar más y estalló: "¡Aquí el único idiota es usted, que no sabe ni dónde está parado!"

Versión íntegra del reportaje, con la respuesta de míster Jolly, en la edición digital (*pellagofio.es*).

Hablar canario

Los viernes, día de paga y de echarse el "pizco"

Y. M.

Para la construcción de la ballena protagonista de la película *Moby Dick*, trabajos que duraron cerca de un mes, recuerda Juan Socorro que hicieron "muchas horas extra". Pero cada semana tiene su viernes, cuando en aquella época se cobraba la paga. "Ese día por la tarde nos íbamos a echar unos **pizquitos*** en la zona del puerto. Íbamos por las tapas, que en aquella época los calamares los preparaban muy ricos en los bares, Nos tomábamos cuatro o cinco copitas, que no era sino el culito de un vaso; no es como hoy, que te largas dos whiskies y estás borracho. ¡Para cogerse una chispa con aquello tenía uno que beberse 20! Hacíamos ¡pan! –hace el gesto de echarse el trago– y la tapita atrás que era lo sabroso".

El whisky "en aquella época no se conocía. Yo me tomé el primero en casa de un cuñado mío que trabajaba con los cambulloneros. Según las tapas, lo que pedíamos era ron o coñac; y cerveza en el verano".

bolichazo . De golpe (por la forma de abrir una gaseosa muy popular en Gran Canaria, según Pancho Guera en su *Contribución al léxico popular de...).*

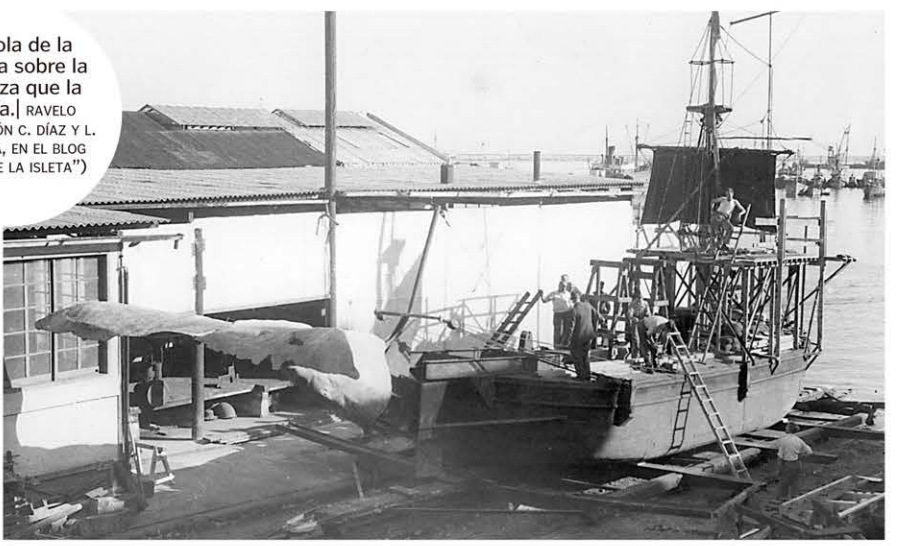
pizco. "Una pequeñita porción de algo" (F. G., *op. cit.*)

templado. "Casi borracho, alegre" (Miguel Santiago, citado en *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).

• *Baúl del lector*

Domingo Rodríguez

Historias ciertas e inventadas



La cola de la ballena sobre la barcaza que la movía.| RAVELO (COLECCIÓN C. DÍAZ Y L. CABRERA, EN EL BLOG "CONOCE LA ISLETA")

Fue un gran acontecimiento. Un numeroso grupo de americanos e ingleses atrajo la atención de los vecinos de La Isleta y de cuantos se acercaban a los alrededores de la Puntilla. Se rodaba una película. Y el protagonista, estrella indiscutible de Hollywood, transitaba las calles del barrio y de la ciudad como uno más, al alcance de la mirada de cualquiera. Se transformaba en capitán Ahab para luchar en las aguas de El Confital contra la ballena de madera y látex construida por habilidosos carpinteros de Las Palmas. Se tomaba copas en el bar Juan Pérez. Participaba en fiestas en el Club Victoria. Incluso llegó a realizar el saque de honor en un partido de la Unión Deportiva. Era Gregory Peck, junto a Moby Dick único tema de conversación en bares, tiendas, cafetines, barberías y demás lugares.

La película se estrenó en EE UU en 1956, y en España dos años más tarde. Pocos quedan ya de los que participaron en la misma. Y muchos son los que saben lo que significó para La Isleta y la ciudad. Pasados los años los recuerdos afloran. Y entreveradas con esos recuerdos, aparecen las historias, unas ciertas, otras inventadas por paisanos que se atribuían haber participado como figurantes, tomado copas con Gregory Peck o compartido con él hasta parrandas de timple y guitarras. Pero esa es otra película, surgida de la imaginación de algunos. Como el cine.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Atlántico

Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca / Los cefalópodos (y 3)

Los más globalizados en la mesa del consumidor, chocos y pulpos

Se capturan en todo el mundo y su comercialización está globalizada: las sustituciones son algo normal y aceptado, "excepto cuando nos dan pota por calamar" dice el autor. Alimento magro y de muy pocas calorías, pero, ¡ojo!: comer mucho pulpo causa digestiones pesadas

José Antonio González (Solea)*

Existen cuatro grandes grupos de cefalópodos en nuestros mares, mercados y cocinas: calamares, potas, chocos y pulpos. A los dos primeros –calamares y potas– dedicamos las dos entregas anteriores de esta serie. El interés económico y culinario por estas especies es tan enorme que su comercialización está absolutamente globalizada.

Estamos comiendo calamares de América y chocos de la India. Por tanto, consciente o inconscientemente, las sustituciones de mercado son aceptadas y consentidas, excepto cuando nos dan pota por calamar (mucho cuidado con la compra de anillas de cefalópodo: es frecuente observar la sustitución y venta de choco por potón y de patas de pulpo por patas de potón).

Es decir, pensamos que estamos comprando choco (en tacos, tiras o anillos) y nos están vendiendo potón; pensamos que estamos comprando patas de pulpo y nos están vendiendo patas de potón. El consumidor nunca tendrá ocasión de ver un potón entero. [El potón del Pacífico (*Dosidicus gigas*) es un cefalópodo del grupo de las potas (familia Ommastrephidae) de gran tamaño (2 m y 45 kg) y abundante en las costas de Perú y México. En estos países se pesca industrialmente, al ser un recurso que ha ganado importancia gracias a su fuerte demanda internacional.]

Lo que llega a Canarias

Los cefalópodos que aparecen comúnmente en nuestros mercados (procedentes de todos los mares del mundo, o capturados en aguas de Canarias o en la cercana costa africana), pueden ser clasificados en dos grupos según si las extremidades ("rejos" o patas en Canarias) que presentan alrededor de la boca son 8 ó son 10. Los calamares y las potas (ver entrega anterior) y también los chocos tienen 10 extremidades: 8 brazos y 2 tentáculos (son decapodiformes: *Decabrachia*). En cambio, los pulpos son octopodiformes (*Octobrachia*) por tener únicamente 8 brazos.

Muchos cefalópodos tienen comportamientos de huida rápidos, que dependen de un sistema de fibras nerviosas motoras gigantes y controlan las contracciones potentes y sincrónicas de los músculos del manto, lo que permite la salida a presión del agua de la cavidad paleal. El centro de coordinación de este sistema está formado por neuronas gigantes. Neurólogos de todo el mundo han experimentado con pulpos y han detectado en ellos una inteligencia superior a cualquier otro invertebrado; son capaces de encontrar la salida de un laberinto, abrir botes e incluso aprender comportamientos de sus congéneres.

Los chocos

Los chocos (familia Sepiidae) son cefalópodos de cuerpo (manto) ancho, robusto, en forma de saco, algo aplanado; provistos de aletas estrechas. Los ojos están cubiertos por una córnea. Los "rejos" tienen de 4 a 8 filas de ventosas con anillos rígidos. Los dos tentáculos son retráctiles en bolsas a ambos lados de la cabeza. La concha interna (sepión) es calcárea, porosa, compuesta por láminas finas, y situada en la musculatura dorsal del manto. En la España peninsular recibe varios nombres: jibión, barquilla, barquito, entre otros.

Estamos comiendo calamares de América y chocos de la India. Pero también nos dan potón en vez de pulpo al comprar sus patas

Presentan color variable debido a la posesión de células pigmentarias (cromatóforos): canelos, negros, amarillos y hasta rojos son los colores dominantes. Animales de fondo aunque nadadores de la región litoral, plataforma y talud, en mares cálidos y templados de casi todos los océanos del Viejo Mundo; ausentes de las costas del continente americano (el Hemisferio Oriental).

La puesta suele tener lugar en aguas muy costeras; es un evento fraccionado y extendido en el tiempo. Los huevos son de gran talla y forman racimos que se adhieren a objetos duros sobre el fondo. Su longevidad varía entre varios meses a tres años. Son carnívoros que se alimentan de peces y crustáceos. Todas las especies de la familia presentan enorme interés pesquero; su carne es muy apreciada y constituye una importante materia prima del comercio mundial; son capturados por diversos sistemas de pesca (redes de arrastre, jigging, con reclamo, con fusil, al cerco, con trampas).

En la región de la Macaronesia, donde se localizan las Islas Canarias, los chocos comprenden dos géneros y seis especies: el **globito** *Sepiella ornata* y los chocos propiamente dichos, de los que en Canarias encontramos: el choco o **choco negro** (*Sepia officinalis*) la especie más común y de mayor tamaño; el **choco rojo** (*Sepia bertheloti*), de tamaño medio, es frecuente, su nombre oficial FAO es jibia africana; y el choquito picudo (*Sepia orbignyana*), más pequeño, es capturado ocasionalmente y su nombre oficial FAO es jibia rosada.

Los pulpos

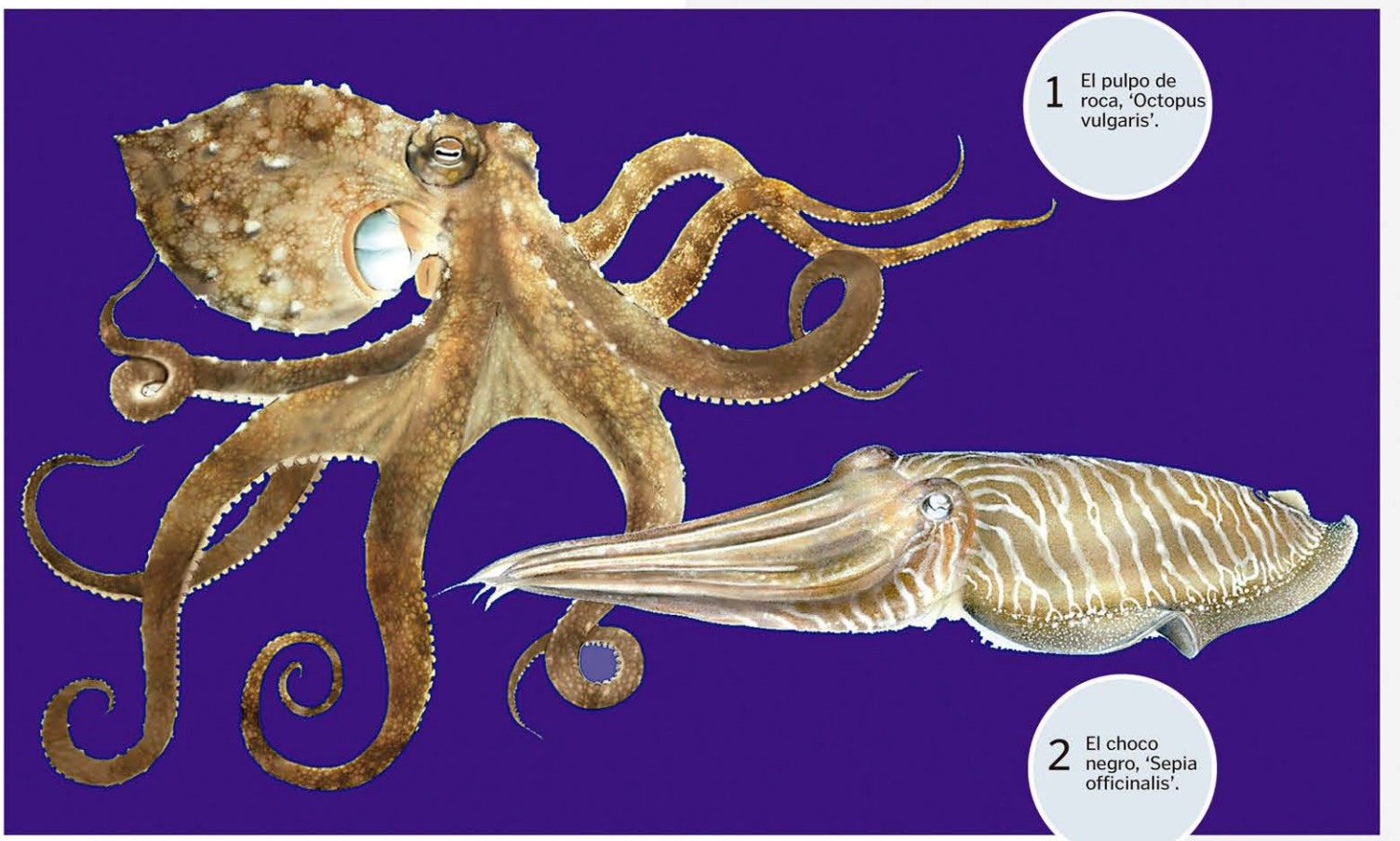
Los pulpos (familia Octopodidae) son cefalópodos de cuerpo (manto) corto, en forma de saco, sin aletas laterales. El manto presenta una gran abertura. Los "rejos" presentan una o dos filas de ventosas sin anillos quitinosos. El tercer brazo ventro-lateral izquierdo de los machos está hectocotilizado [adaptado para la reproducción]. No presentan ni tentáculos ni concha interna. De colores variables y cambiantes, desde canelos moteados, verdes y blancos, hasta rojo ladrillo intenso o marrón, incluso punteados de blanco o con ocelos. Es una familia rica en especies, viviendo en todos los océanos y prácticamente en todos los hábitats, siendo objeto de pesquerías actuales o potenciales.

La actividad pesquera varía desde el marisqueo de subsistencia con caña e instrumentos hirientes hasta el nivel comercial con palangres, nasas (pulperas o no) y redes de arrastre. Son muy apreciados.

En aguas de Canarias encontramos el **pulpo común o de roca** (*Octopus vulgaris*), la especie más común y de mayor tamaño; la **fabiana** (*Callistoctopus macropus*), más pequeño, pardo-rojizo con manchas grandes redondeadas y blanquecinas, poco abundante, de aguas litorales, su nombre oficial FAO es pulpo manchado; y el **pulpo globoso** (*Bathypolypus sponsalis*), aún más pequeño (hasta 10 cm), de aguas profundas (200 a 2.300 m) y poco abundante.

En Canarias se pescan con nasas, poteras y bicheros. Es uno de los moluscos con menos calorías (apenas 57 a 90 kilocalorías) por 100 g de carne y contiene una cantidad importante de antioxidantes, pero no se recomienda consumir grandes cantidades ya que puede provocar digestiones pesadas.

Más información sobre cada especie y sus propiedades nutricionales en la edición web (*pellagofio.es*).



1 El pulpo de roca, 'Octopus vulgaris'.

2 El choco negro, 'Sepia officinalis'.

*Grupo de investigación en Ecología Marina Aplicada y Pesquerías (ULPGC).

ILUSTRACIÓN: Oceanográfica.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Gastroclub

En junio, el mayor salón de catas de Canarias

Unas 40 bodegas del mundo (cinco de ellas del archipiélago) presentan sus vinos en el Auditorio Expomeloneras el día 16. Una cita cuya charla inaugural corre a cargo de Custodio López Zamarra, uno de los mejores sumilleres de España

Yuri Millares

Vinófilos Más Que Vinos organiza un año más el que es el mayor salón de catas que se celebra en el archipiélago: su "Tasting Room". Una invitación al sector de la restauración para que se acerque a catar sin restricciones una amplia selección de vinos de bodegas de referencia, tanto de Canarias como del resto de España y de algunos otros países. .

"Es una jornada de trabajo para todos, con un punto lúdico, pues sacamos a los profesionales de sus salas (lo organizamos siempre en lunes, como principal día libre en hostelería) para que vengan a disfrutar con tiempo del ejercicio de la cata, pudiendo comentar los vinos cara a cara con los propios enólogos, bodegueros y representantes comerciales llegados desde todo el país exclusivamente para esta cita", explica Carlos González, miembro de la organización.

David Seijas (sumiller de El Bulli), en el Tasting Room 2013. | ARCHIVO

Además de vinos de Canarias, habrá vinos de Italia, Francia o Nueva Zelanda. | TATO GONÇALVES

Sexta edición

El éxito de esta cita, que convoca su sexta edición en 2014, radica no sólo en dar a conocer unos 140 vinos de más de 40 bodegas, sino en organizar charlas con invitados especiales de gran atractivo "mediático" y "un imán para los profesionales": en las últimas ediciones, por ejemplo, (2012 en el Auditorio Alfredo Kraus de Las Palmas y 2013 en el hotel Mencey de Santa Cruz de Tenerife), estuvo David Seijas para hablar de la carta de vinos y su servicio en el restaurante El Bulli, donde trabajó más de 10 años (en la actualidad sigue vinculado a la fundación creada por Ferrán Adriá).

En 2014 el invitado es uno de los mejores sumilleres que ha dado este país: Custodio López Zamarra, jubilado en diciembre de 2013, fue sumiller del restaurante Zalacaín en Madrid durante 40 años.

Un gran comunicador

Con gran capacidad de comunicación y una larguísima experiencia en la presentación y maridaje de los vinos, tuvo incluso durante años un programa de televisión en Canal Cocina dedicado, por supuesto, al servicio del vino. López Zamarra dará una charla inaugural (11:15 horas), justo después de la presentación del Tasting Room, para hablar de la importancia del sumiller en el servicio y la venta del vino.

La segunda charla de la jornada es a las 17.0 horas para escuchar a Jaume Martí, director comercial de Riedel España, la marca más importante de cristalería del mundo en el mundo del vino.

Y como cierre del evento (19:00 horas), el músico Ginés Cedrés (Los Coquillos, Los Salvapantallas) tocará su guitarra y cantará temas de su elección.

Vinos del mundo

Y si hablamos de vinos, al fin y al cabo el objeto de la cita, habrá de bodegas de Gran Canaria (Mondalón, Volcán), de Tenerife (Monje, Tajinaste) y de La Palma (Matías i Torres). Pero también de otras zonas de España, así como de Francia, Italia, Argentina o Nueva Zelanda.

"Por supuesto contamos con denominaciones como Rioja, Ribera del Duero, Rueda, Rías Baixas, Jerez, Cava o Penedés, muy conocidas e insertadas comercialmente en los principales mercados. Pero nosotros damos la misma importancia a vinos que nos llegan desde la Ribera del Guadiana, Cigales, Jumilla, Almansa, Bierzo o Madrid, lugares de los que mucha gente no tiene apenas constancia de que se elaboren vinos", dice Carlos González

Más información del Tasting Room 2014 en el Auditorio Expomeloneras del 16 de junio en la web *www.vinofilos.net*

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Tajinaste lanza la colección "Islas", de vinos de parcela

La Araucaria es una finca emblemática de esta bodega del valle de la Orotava: desde 2009 están convirtiéndola en un cultivo modelo, con más plantas por hectárea pero menos racimos por plantas, a la vez que zonificando el riego para darle a cada planta lo que necesita. El objetivo, mejor uva para ampliar su línea de vinos singulares

Yuri Millares

Bodegas Tajinaste sorprende cada año que pasa con nuevas elaboraciones y propuestas de calidad en sus vinos. Ubicaba en el barrio de Las Toscas del valle de la Orotava (Tenerife), su uva procede tanto de fincas propias (El Ratiño, La Perdoma), como de las de unos 50 viticultores de los alrededores (a los que asesoran a lo largo del año y le compran la uva).

Desde 1994 han incorporado la finca La Araucauria, por estar disponible (había dejado de cultivarse) y con un significado especial: en ella habían nacido Gregoria y sus hijos, es decir la abuela, el padre y los tíos de Agustín García Farrais, el director y enólogo de esta empresa familiar. "Mis abuelos trabajaban de medianeros en esta finca –explica–. Concretamente en la zona de La Haza, nombre de origen portugués (es una medida de superficie en Portugal)".

La finca, alrededor de una aracauria de gran porte que le da nombre, tiene un total de seis hectáreas. Y en ella están realizando nuevas plantaciones pasando del doble cordón al cordón simple, "y de unas 2.300 plantas por hectárea nos vamos a 4.200". El objetivo "es que cada planta produzca menos, y manteniendo la misma producción por hectárea tenemos menos racimos que maduran mejor".

Agustín García Farrais, director y enólogo de Bodegas Tajinaste, en la sala de catas de la finca La Araucaria. | YURI MILLARES

Catas bajo tierra

Pero el trabajo de mejorar la calidad de la uva (y por tanto, tener mejor materia prima para sus vinos) no pasa sólo por la parte aérea de la planta. "Hemos hecho catas para ver la profundidad de suelo que teníamos en cada una de las parcelas. Nos hemos dado cuenta así de la diversidad que tenemos dentro de la propia finca, en una zona hay tosca a una profundidad de metro y medio aproximadamente, en otra el suelo es más arcilloso".

Después han realizado ensayos de riego para comprobar la necesidad de agua de cada una de las partes de la finca. "Lo que buscamos es la frecuencia de riego que necesita cada parcela, distribuyéndolo por sectores". El ensayo, dirigido por el ingeniero agrónomo Jorge Zerolo, lo empezaron en febrero de este año 2014 con la idea de destinar la uva "a nuestros vinos de finca", dice Agustín García Farrais.

Agricultura de precisión

Este ensayo lo define Jorge Zerolo como "agricultura de precisión", al explicar que lo que están intentado hacer es "dividir la finca en parcelas homogéneas para que después la gestión del riego y la fertilización se haga en cada zona en función del tipo de suelo y de la variedad de vides cultivadas".

Porque muchas veces, explica, "pensamos que estamos aplicando una cantidad de agua determinada por planta, pero el riego no llega uniforme y en una parte estamos aplicando el doble y vemos un exceso de vigor y en otros sitios la planta no se desarrolla lo suficiente". Por último, "sabiendo cómo se puede zonificar la finca, hay que elegir un punto de control donde de forma diaria monitorizas que cantidad de agua tiene la planta a su disposición".

Jorge Zerolo (centro) asesora en los ensayos de riego para mejorar la calidad de la uva. | Y. MILLARES

Hasta hace poco "esto era sólo un tema de investigación, pero hoy en día la viticultura en California, en Francia o en la Península utiliza estos recursos para afinar el cultivo. Son herramientas que hay que ir introduciendo en la agricultura canaria, primero por el coste del agua y segundo porque estamos perdiendo un potencial que hasta ahora no estaba al alcance de la agricultura". Así, en La Araucaria "somos capaces de distinguir cuatro grandes tipo de suelo y la gestión de cada uno será distinta. No es lo mismo tener las raíces a 20 cm de profundidad que tenerlas a medio metro".

El valor de la isla y la parcela

Este esfuerzo se convierte después en vinos para la línea clásica de Tajinaste, pero también para su tinto Can y el nuevo proyecto que ahora ve la luz y han denominado "Paisaje de las Islas". Se trata de un proyecto en el que colaboran viticultores y enólogos de diversas bodegas del archipiélago bajo una marca común. En este caso, Tajinaste participa –y estrena la propuesta– con un blanco de uvas marmajuelo y malvasía aromática.

"Un vino con vocación archipiélago. El proyecto de esta colección pretende, dentro de la DOP Islas Canarias, poner en valor la isla, la variedad, la comarca, el viticultor y la parcela; hacer un traje a medida que te lleve hasta la finca en concreto. Es decir, que dentro de la colección tengamos lo más representativo de cada isla con una marca común".

Más información en la edición digital (en *pellagofio.es*).

• *La cata*

Mario Reyes

Muy vivo, fragante y carnoso

Ficha técnica:
Bodega Tajinaste.
Marca: Paisaje de las Islas.
Tipo: blanco multivarietal (30% en barrica francesa de 500 l. tostado suave).
Uvas: marmajuelo 50%, malvasía aromática 50%.
Añada: 2013.
Graduación: 13,5.
Botellas 3.000 x 75 cl.
DOP: Tenerife.
Diseño: Pendiente de salir al mercado en próximas semanas, *Pellagofio* ofrece en exclusiva un avance del diseño de la etiqueta, que incorpora varias ilustraciones de los tomos de la *Histoire Naturelle des Iles Canaries* de Philip Webb y Sabin Berthelot (1836-1850). La idea es ofrecer la mirada de aquellos viajeros que, con interés científico, retrataron el paisaje aún virgen de las islas.

Color muy limpio, con chispa y vivo; un 2013 que va hacia arriba. Mucha potencia en la nariz.... ¡fragante! Aromas de piña casi almibarada, con toques de hinojo y un ligero final de aromas dulces tipo toffee. Su entrada en boca es personal, seca pero mostrando la golosidad que aparece en nariz, es un blanco muy gastronómico, carnoso, largo y de buena acidez final, que lo hace un ideal compañero de muy variada gastronomía. Un vino que aún tiene que demostrar su potencial, domarse y aguardar su posible buena evolución en botella.

** Sumiller. Propietario de la tasca y enoteca El Zarcillo.*

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Cita con Canarias

Yuri Millares

Mario Reyes Rodríguez

Sumiller y profesional del vino

Uno de los artífices del Tasting Room (la cita anual más variada y amplia para catar vinos en Canarias, que el día 16 celebra en el auditorio Expomeloneras su sexta edición), este colaborador habitual de 'Pellagofio' con sus catas de vinos isleños, atesora en su currículum éxitos entre los que destacan ser Finalista Nariz de Oro 2006, ganador del I Campeonato Nacional de Sumilleres Trofeo Custodio López Zamarra 2007 en Madrid Fusión o Mejor Sumiller de Canarias de 2011.

"Lo más difícil de catar un vino es que no te influya la etiqueta o la zona: ¡ser libre!"

— ¿Qué tiene que envidiar el vino canario al de Rioja, al de Somontano o al de Priorato, por citar tres denominaciones de origen de España?

— Llevamos años de retraso en la comercialización y en la definición del producto "Canarias". ¿Envidiar? Quizás un clima más benévolo para la viña y una viticultura más arraigada. Por lo demás, creo que ellos también deben envidiar nuestras variedades y diferentes terruños.

— Muchos isleños siguen pensando que el vino canario no es bueno o es caro. ¿Son leyendas urbanas o es que no se han puesto al día?

— [Risas] Bueno, eso ha cambiado bastante en los últimos cinco años, ahora son menos los que piensan así. Creo que cada vez son mejores, con más personalidad y mejor presentados. Aquello de caro, como en cual-quier producto, queda para los pocos que no lo hacen del todo bien: si el producto es bueno, el precio siempre es relativo.

— También hay quien dice que Canarias es tierra sólo para vinos blancos.

— Climatológicamente, no cabe duda que es una tierra más propicia para vinos blancos. Aunque para tintos también es buena y sería mejor si no siguiéramos modas y nos centráramos en un modelo de tintos ligeros y fáciles de beber, vinos de "trago largo" pero con la personalidad de nuestra variedades tintas. No cabe duda que cada zona tiene sus referentes en estilo de vino, pero esto ha ido cambiando a lo largo del tiempo. Y seguirá cambiando, si no que se lo digan a los tintos gallegos o a los blancos riojanos.

— De todas maneras, hay una gran diferencia entre los consumidores: en islas como Tenerife o Lanzarote, por ejemplo, sí beben vino canario (sobre todo, cada cual de su isla), pero el de Gran Canaria tira para La Rioja, ¿por qué?

— La viticultura en Gran Canaria perdió su importancia en pos de otros cultivos. Y claro, cuando tú no ves hacer vino en tu zona y no se ve viña ni personas viviendo de esto, pues no te vinculas tanto al sector. En otras islas esto se ha hecho, y además las instituciones lo han potenciado más: son ejemplos a seguir. De todas maneras no debes ser chovinista del vino, creo que lo bonito de este mundo es su amplia diversidad y el consumidor debe probar de todo, para aprender, comparar y luego elegir el vino adecuado para cada ocasión..

— Muchos restaurantes de Gran Canaria no ofrecen vino canario; pero el cliente de esta isla tampoco lo pide. ¿Por dónde hay que empezar a cambiar los hábitos?

— ¡Uf! El huevo o la gallina. Resumiendo, hay que empezar por sentirse canario (estar orgulloso de lo que tenemos en esta isla), luego por dar la cara por lo que se hace aquí y, al final, por saber que hay un producto para cada consumidor y debemos ponerlo a su disposición. El restaurante ha mejorado mucho en esto, ¡y creo que entre todos estamos haciendo un gran trabajo para que vaya a más!

> "Lo bonito del vino es su diversidad, elegir el vino adecuado a cada ocasión"

— Cada año nos visitan millones de turistas, muchos de los cuales quieren conocer la gastronomía y los vinos isleños. ¿Lo tienen fácil o es una asignatura pen-diente?

— En comparación con hace diez años lo tienen fácil. Nos queda el siguiente paso, que es mejorar la comercialización desde el productor al consumidor y desligarlo del "folclore". Es decir, venderlo como un producto moderno y actualizado, y no ligado a la trapera y al cachorro (dicho con todo el respeto).

— ¿Hay que tirarle de las orejas a alguien?

— ¡A nosotros! Todo el poder está en nuestras manos. La iniciativa privada es la que tiene que ir delante.

— ¿El futuro del sector está en la exportación?

— Nooooo, el futuro del sector del vino está en la cercanía: si no vendes al lado de tu bodega o en el hotel de tu isla, ¿cómo vas a salir fuera? Yo no lo veo, creo que la competencia fuera es feroz. Primero tenemos que conseguir cimentar bien el vino canario en el archipiélago y venderlo al turismo, mostrarlo como nuestro gran valor añadido.

— Tiene una tasca y una empresa de distribución de vinos. ¿Cómo le vende un vino canario a un cliente, en cada caso?

— En la tasca, si eres de fuera tomas vino canario; si eres de aquí, me cuesta más venderlo. En la distribución, haciéndole entender al comprador que uno de tus compromisos como isleño es apoyar a la gente de aquí y representar a Canarias en tu oferta.

— Como buen sumiller también conoce los vinos de otras regiones del mundo. ¿Hay algún otro caso que conozca de "vinos volcánicos", o tenemos la exclusiva?

— Hay muchas zonas por supuesto, pero el caso de Sicilia es uno de los más conocidos.

— ¿Funciona en Canarias el turismo enológico?

— Cada vez más, pero en Lanzarote es donde resulta más fácil hacer una ruta.

— ¿Qué es lo más difícil para un sumiller cuando cata un vino?

— Tener tu propia opinión y que no te influya la etiqueta, la zona: ¡ser libre!

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— El nacimiento de mis hijos es nuestro mejor momento –concluye en plural, incluyendo a su compañera Rosy-.

• *Ojo de pez*

Tato Gonçalves

Copas vacías y retrato lleno

Entre vinos y proyectos de ilusión (también de vinos), realizamos la sesión de fotos. Nos desplazamos a la Enoteca El Zarcillo para fotografiar a Mario Reyes entre una colección de copas, como corresponde a un espacio donde los amantes de este producto pueden disfrutarlo como lo hicimos nosotros. Copas vacías y un retrato lleno.

La entrevista tiene continuación en **pellagofio.es**:

> "Lo importante es que quien haga el vino se sienta orgulloso de su marca y de su viñedo, el resto es marketing"

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.