

ENTREVISTA
Rafa Molina

“Por el problema para viajar con la pandemia, el isleño empieza a descubrir Gran Canaria”



COME CON CIENCIA
Por el doctor Lluís Serra,
catedrático de la ULPGC

Impacto ambiental y
problemas de salud del
azúcar en Canarias

EL REPORTAJE
Sorpreniente cata

El primer vino de tea
embotellado, en
1997, fue un
Vitega



pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 91
DICIEMBRE DE 2020



Onésima Pérez en 1997, año en el que su bodega
fue la primera en embotellar vino de tea.

FOTO: YURI MILLARES

Vino en pipas de tea, joya enológica de La Palma

gastroclub

IMPACTO AMBIENTAL Y DE SALUD DEL AZÚCAR EN CANARIAS



COME CON CIENCIA
LLUÍS SERRA MAJEM

Mucho se ha hablado sobre los efectos del azúcar sobre la salud. Los azúcares son importantes como fuente de energía directa para nuestro cerebro y músculos y tienen un lugar en la dieta saludable. Sin embargo, con la creciente disponibilidad de alimentos y bebidas ricos en azúcar, el consumo de este ingrediente en nuestra dieta ha aumentado en las últimas décadas más allá de lo que puede considerarse saludable. Los **azúcares en los refrescos se han relacionado directamente con el sobrepeso y la obesidad**, por lo tanto, guías de alimentación saludable como las de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria nos recomiendan limitar el consumo de azúcar y de alimentos y bebidas ricos en él.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) dice que los **azúcares libres no deben representar más del 10% de nuestra ingesta diaria** de energía. Se trata de azúcares añadidos a los alimentos durante su preparación, además de azúcares presentes de forma natural en la miel, los jarabes y los zumos de frutas. Incluyen azúcar de mesa o sacarosa, así como glucosa, lactosa, fructosa, maltosa y galactosa. Para obtener beneficios adicionales, la OMS sugiere una reducción de los azúcares libres añadidos al 5% de la ingesta total de energía. Varios países de la UE recomiendan consumir como máximo 25 g de azúcar libre por día (o el 5% de la energía total): eso son sólo seis cucharaditas de azúcar de mesa.

Los azúcares, ya sean naturales o añadidos a los alimentos, son químicamente iguales y tienen el mismo efecto en nuestro organismo.

Sin embargo, los alimentos en los que los azúcares están presentes de forma natural (cereales, legumbres, frutas o verduras), suelen contener fibras y otros nutrientes junto con los azúcares, por lo que son mejores para nuestra salud que aquellos alimentos que contienen predominantemente azúcares libres o añadidos (refrescos, zumos, golosinas...). Un consumo elevado de azúcares libres y añadidos, como ocurre en Canarias, es un factor de riesgo decisivo para muchas enfermedades, como la obesidad, la diabetes, el infarto y otras patologías cardiovasculares e incluso algunos cánceres; en cambio, los azúcares de una dieta rica en cereales integrales, frutas y verduras no son motivo de preocupación.

No existen diferencias reseñables entre el consumo de azúcar blanco y el moreno respecto a la salud. Los edulcorantes intensivos se pueden usar como una sustitución del azúcar, pero su propósito en nuestra dieta debe ser claro (perder peso, reemplazar el azúcar en los chocolates para los diabéticos).

Respecto al impacto medioambiental de la producción de azúcar hay que reseñar que, en general, hoy en día éste es muy bajo a partir del cultivo de la remolacha. En cuanto a **la miel, es el alimento cuya producción tiene un menor impacto medioambiental**.

Pero eso no ha sido siempre así. Contaré un trazo de la historia de Canarias en época de colonizadores. Un gran **interés de la Corona por las islas eran los ingenios y la producción de azúcar**, el alimento maravilloso al que, en aquellos tiempos, se le atribuían propiedades medicinales y era muy preciado.

¿Cuánto duró el negocio del azúcar



Terminada la producción de azúcar en Canarias, la tradición del cultivo de la caña, que se inició tras la conquista, pervivió en el tiempo a menor escala para la elaboración de ron. En la foto, en Arucas. | Y. MILLARES

en Canarias? En Gran Canaria lo que tardaron los veinte ingenios que entonces existían en **deforestar la isla, menos de un siglo**. En otras islas el impacto fue algo menor, pues existían cultivos que convivían con la caña de azúcar, en especial los viñedos en Tenerife. Eso ocurría a partir de 1560. Talados los árboles y terminada la madera, terminado el negocio de la producción de azúcar.

Es un buen ejemplo de una mala relación con el entorno, **un nefasto impacto medioambiental** de nuestra alimentación. Los ingresos de los dueños de los ingenios fueron de

¿Cuánto duró el negocio del azúcar en Canarias? En Gran Canaria lo que tardaron los veinte ingenios que entonces existían en deforestar la isla, menos de un siglo

los desafíos de esos encuentros, que también pretenden sumar en la visualización y promoción de nuestros géneros del sector primario y elaboraciones significativas en la gastronomía y alimentación de los canarios.

Un ejemplo de esa perseverancia, superando las complicaciones de los "semáforos en rojo" que podían saltar en cualquier momento, fue el de la convocatoria para catar las sales marinas en La Graciosa, que posteriormente pasó a Fuerteventura y finalmente fue Lanzarote la que acogió la sede, por cómo evolucionaba la situación en esos momentos.

Satisfecho ya no sólo por ese sobresaliente en organización, sino con el lucimiento y estricta seguridad en los preciosos marcos elegidos (vinos, en Tenerife; quesos, en Gran Canaria; sales marinas en Lanzarote; gofio en La Palma), el director del ICCA, Basilio Pérez, resumía el objetivo logrado a pesar de los obstáculos causados por la pandemia. "Con este tipo de concurso se intenta recordar, situar a lo largo del año, esos géneros y elaboraciones del archipiélago que están ahí, dispuestos para todos nosotros".

Es bueno saber que este año tan especial se han reparti-

tal importancia que Canarias se convirtió en un enclave básico en la conexión atlántica del comercio, pero las islas, su ecosistema y sus habitantes no estaban entre sus preocupaciones. Se ha reforestado a lo largo de los últimos 60 años gran parte de lo talado, pero **el impacto sobre el ecosistema e incluso el clima y la orografía** serían, en gran medida, irreversibles. Es curioso cómo al azúcar le han seguido otros monocultivos intensivos que reflejan una clara falta de sostenibilidad tanto económica como medioambiental del sistema agrícola productivo de nuestras islas.

Recuerden siempre nuestros refranes populares, *nunca amarga el manjar por mucho azúcar echar*, pero **en lo amargo está lo bueno, y en lo dulce, el veneno**.

do premios a cerca de 100 productos, entre los que destacan 17 bodegas, con 31 vinos; 24 queserías, con 38 quesos; 4 productores de sales y 6 sales; y 8 productores de gofio, con 20 muestras. Cabe remarcar el cuidado por la sostenibilidad en el empleo de material reciclable, tal y como recordaban desde el equipo de técnicos del ICCA.

Los botes para la cata a ciegas del gofio, por ejemplo, estaban confeccionados con un material (PLA) basado en trigo, mijo y remolacha, biodegradable y que puede agregarse al compost, mientras que las cucharillas para probar cada muestra estaban fabricados de fibra de maíz, también aptas para su reciclaje y compostaje.

POR EL PRODUCTO CANARIO FRENTE A LA ADVERSIDAD



CHIP DE MORENA
FRANCISCO BELÍN

Centenas de muestras, tan gustosas como evocadoras y que saben a Canarias. Todas en manos y conocimiento de mujeres y hombres de las ocho islas, que han aportado su temple y amplia experiencia a la hora de captar los *quilates* de nuestros vinos, quesos, gofios o sales marinas. Desde el confinamiento, en marzo, no se presentaban nada halagüeñas las condiciones para celebrar las correspondientes ediciones del certamen re-

gional Agrocanarias en cada una de las habituales secciones, para evaluar y galardonar, como cada año, algunos de nuestros productos más señeros.

Con buenas dosis (diríamos que) de constructiva *tozudez*, además de todo el alarde de organización de los equipos encargados de coordinar los paneles de cata con las máximas medidas de seguridad frente a la Covid-19, está claro que el Instituto Canario de Calidad Alimentaria (ICCA) quiso superar

el reportaje

VINOS QUE DISTINGUEN A CANARIAS | CURIOSIDAD ENOLÓGICA DE LA PALMA

YURI MILLARES

Los extensos pinares del norte de La Palma han sido durante siglos casi el único recurso maderero que tenían los agricultores de la zona más abrupta de la isla, para construir casas, pajeros, bodegas, lagares y barricas. Del *Pinus canariensis* extraían la tea, la parte más resinosa, para hacer las duelas que darían forma a unos envases que el lugareño denomina pipas y servían para fermentar el mosto y guardar el vino.

El corazón del pino canario era muy difícil de trabajar para tonelería y ya casi no hay ni quien repare los que van quedando, heredados de padres a hijos y nietos. El carpintero de ribera **Juan Rocha** me contaba en 1998 en su taller en Argual que también hacía y reparaba toneles. “De la Península vienen toneles de castaño y de roble y nosotros no podemos competir con eso”, decía, pero de tea era otra cosa, ya que es algo exclusivo de la isla. Por eso los que hacía eran “en tea, porque hay quien no quiere otro envase; de tea, de corazón de almendro y de nogal”. Le llevaba una semana de trabajo aunque, decía, es difícil conseguirla. “Tiene que ser una madera limpia de nudos porque, si no, al doblarla se parte”.

Hasta este carpintero llegué después de haber conocido a varios viticultores y bodegueros que elaboraban el vino de tea, lo que despertó mi curiosidad por conocer todo sobre este vino único y original.

Fue en 1996 cuando oí hablar por primera vez de este vino, caminando entre la viña de **Manuel García Hernández** en plena vendimia Jerónimo (Grarafia). “Es muy diferente el vino hecho en un garrafón o en un envase y ponerle una astilla dentro de tea, que da sabor a tea. Pero no es”, me advertía. El verdadero (por tradicional) vino de tea, me decía, es aquel “fermentado dentro del envase de tea, curado en vino de tea”.

Unos años después, visitando en 2004 la bodega El Níspero en Briesta (Garafia), **Eufrosina Pérez Rodríguez** recordaba que su padre empezó a coger uva “cuando compró la finca, porque no fue heredada”. Llevaba la uva a lagares lejos de casa y había que coger turno. “Se llevaba en bestias y en odres de piel de la cabra”.

En su caso no recurría a un tonelero para arreglar las barricas. “Mi padre se apañaba un montón, hacía una ralerita de gofio y con badana de plátano se ponía entre los fondos y las duelas. La badana era seca y criaba entre el gofio y la badana un pegamento que sellaba la pipa”, explica.

El carácter resinoso de este vino como consecuencia de estar guardado en envases de tea ha hecho que se le compare con el retsina griego. Pero son muy diferentes, como explican cuatro investigadores del CSIC y la **Universidade da Coruña** en un estudio fechado en 2019 sobre las propiedades químicas del vino de tea. “Los

“Joya enológica”, “singularidad del norte de La Palma” y otros calificativos similares se usan para referirse a un vino que no tiene igual en el mundo y se elabora en los municipios palmeros de Garafia, Puntagorda y Tijarafe. Su especial aroma y sabor se lo proporciona su guarda en barricas de tea.

EL CORAZÓN DEL PINO
HECHO VINO EN BARRICAS

Con fonil, cacharro y odres de cabra para llevar el mosto, Martín, Laureano y Pedro en un pequeño lagar en medio del monte en Garafia en 1996. | Y. MILLARES

vinos retsina se producen agregando resina directamente al vino para sellar las barricas y las ánforas donde se almacena, no emplea barricas de pino para preservar y envejecer el vino”. El estudio encontró que “el rasgo organoléptico” que hace que los vinos de

que tiene una amplia gama de aplicaciones biológicas como antioxidante, anticancerígeno, antiinflamatorio, anti-convulsivo, antiulceroso, antihipertensivo, y, a la hora de elaborar el vino, (...) conservante e insecticida”, que explican “el por qué los vinos en tea se conservan bien”.

Sin embargo, “nada tienen que ver los vinos de tea elaborados con certificación de la DO con los realizados de forma artesanal, pudiendo entonces hablarse de un «tea tradicional» y un «tea moderno», concluyen. El primero sería aquel que fermenta en la propia barrica de tea por productores artesanales; el segundo, el elaborado en bodegas que fermentan en acero inoxidable y después pasan en la tea un tiempo de guarda de varias semanas.

Los vinos de tea contienen alfa terpineol, un alcohol antioxidante, anticancerígeno, antiinflamatorio...

tea “sean únicos es el aumento de la presencia de alfa terpineol”. Se trata de “un alcohol monoterpenoide volátil



Juan Antonio Rodríguez (bodega El Níspero) entre las pipas de tea en una imagen de 1999. | Y. MILLARES

el reportaje

VINOS QUE DISTINGUEN A CANARIAS | CURIOSIDAD ENOLÓGICA DE LA PALMA

Y. MILLARES

Al día siguiente de la presentación en el teatro Circo de Marte de Santa Cruz de La Palma del documental *Vino de tea, patrimonio único de la isla de La Palma*, de los investigadores del Instituto de Productos Naturales y Agrobiología del CSIC **Eva Parga Dans** y **Pablo Alonso González**, tuvo lugar en Puntagorda una singular cata que pretendía revelar la evolución del vino de tea añejado en botella, a partir de varias muestras aportadas por *Pellagofio* y por la bodega Vitega. La cata incluyó también una representación de vinos jóvenes de la citada bodega y de las demás que también elaboran marcas con este tipo de vino (El Nispero, Vega Norte y Viñarda). El resultado fue todo un descubrimiento por la capacidad de guarda que mostró.

Los vinos de tea, tradición de siglos en el norte de La Palma, no empezaron a embotellarse hasta 1997. Fue en la bodega Vitega, de **Onésima Pérez**, que aquel verano me decía: "Llevamos años experimentando para que no quede tan fuerte". Antes, "estaban siempre en la tea; ahora fermentamos el mosto en acero y cuando el vino está claro lo pasamos a limpio, quince o veinte días en las pipas, para que no quede fuerte y no pierda aromas ni sabores".

En la bodega El Nispero, de su hermana **Eufrosina Pérez**, lo hicieron en 1998 como vino de mesa bajo la marca El Avisero. En 1999 **Juan Antonio Rodríguez**, marido de Eufrosina, me explicaban que también fermentaban en bidones de acero inoxidable y después pasaban el vino "unos días a pipas de tea, porque antiguamente beber vino de tea era chascarse una raja de tea".

Hasta 1996 era un vino que se vendía exclusivamente a granel a partir



Eufrosina Pérez (El Nispero) comentando los vinos. A la izq., Pablo Alonso (CSIC); en el centro Eva Hernández (gerente de la DO). | Y. MILLARES

Organizada por la DO La Palma con la colaboración de 'Pellagofio', una cata de vinos de tea envejecidos más de 15 años en botella sorprendió a un grupo de catadores al comprobar su evolución. "Espectacular" o "sorbido" fueron algunos de los calificativos que se escucharon en la Casa de la Cultura de Puntagorda

UNA CATA DE VINOS AÑEJOS DE TEA DESCUBRE UN TESORO

EL NÍSPERO 2018

MUY AROMÁTICO,
RICO Y CON FRESCOR

Vino de tea de uvas tintas como muñeco y prieto, pero con predominio de negramoll y estancia en pipa de tea durante 20 días. La bodeguera, **Eufrosina Pérez**, explica que "los blancos aquí son muy aromáticos, muy buscados y muy vendidos y todo racimino se va para el blanco. Antiguamente metíamos en tea todo mezclado, blanca y tinta, en aquella época predominaba negramoll y algo de listán y alguna parrita de albillo". El enólogo y sumiller **Mario Reyes** lo describe de "intensidad aromática alta, rico y con frescor, poca sensación de fruta, pero sí sensación mentolada y bastante prototipo de lo que es un vino de tea".



TAEDIUM (VEGA NORTE)

FRUTA ROJA Y NOTAS
ACARAMELADAS

Vino de tea (sin añada) elaborado con uvas tintas negramoll, almuñeco y listán prieto y con un mes de guarda en pipa de tea. "De intensidad aromática alta, notas un poco terrosas y húmedas y presencia de la tea no muy intensa. Al oxigenarse aparece fruta roja y notas acarameladas", destaca **Mario Reyes**. El Vega Norte de 2003 no se pudo catar por haberse deteriorado el corcho de la única botella disponible. En 2006 lo describía el sumiller **Octavio Batista** para *Ruta Archipiélago* (revista antecesora de *Pellagofio*) con "notas balsámicas en nariz (resina, eucalipto); en boca expresa frescura, de cuerpo ligero y acidez sabrosa que se despiden con un ligero amargor resinoso de persistencia media".



VIÑARDA 2018

DIFERENTE Y MUY
ARMADO EN BOCA

Vino de tea elaborado con uvas vizariego y listán prieto y con tres meses en barrica de tea. "Mi idea es fermentarlo en la propia tea, aunque éste sólo ha hecho en la madera la fermentación maloláctica", dice el bodeguero, **David Rodríguez**. "Cambia la mezcla tradicional, basada en la negramoll -explica **Mario Reyes**-, con la idea de poner en valor dos variedades para ellos más interesantes. Un vino de tea diferente, con bastante presencia de la resina. Tiene ese frescor que se acerca no tanto a la idea de crianza en barrica como a la de vino de monte, con presencia del tanino. Llama la atención que es un vino de tea bastante armado en boca, no tan delicado como los otros".



el reportaje

VINOS QUE DISTINGUEN A CANARIAS | CURIOSIDAD ENOLÓGICA DE LA PALMA

de mostos que fermentaban en las barricas. El viticultor **Manuel García** me comentaba entonces que "habrá que ver la forma que estos vinos en botella puedan funcionar". En favor de ello aseguraba que "tenemos vinos de hasta cuatro años y funcionan muy bien en garrafrones". De la mezcla de uvas tintas y blancas "nos salen unos vinos que cuando van a estar buenos es al año siguiente".

Comienza la ronda

De varias cosechas entre 2003 y 2015, media docena de botellas de Vitega, El Nispero y Vega Norte se dieron cita el pasado mes de noviembre ante un panel de catadores. La ronda comenzó por una primera tanda de vinos de añadas recientes con vinos de estas tres bodegas a la que se sumó una bodega más joven, Viñarda.

Se trataba de intercambiar impresiones mientras se cataba y pronto aparecieron la frescura y las notas mentoladas, algo "muy característico de los vinos de tea de la gente que lo hacía para casa, fermentándolo y dejándolo mucho tiempo", que aquí también se percibía en el retrogusto, decía Pablo Alonso. "No sabemos cómo se tostaron las barricas de tea, probablemente tuvieron tuestes distintos. Lo que sí marcaba es que antes eran más clares; en éstos veo, a diferencia de los caseiros, que tienen más color, también por la tendencia actual del mercado a que *más color es mejor vino*".

Llegada la segunda tanda, esta vez con los vinos añejos, los rostros de algunos catadores cambiaron su expresi-



De izq. a dcha., Carlos Lozano (Teneguía), Pablo Alonso (CSIC) y Mario Reyes (Vinófilos). | Y. MILLARES



Servicio de uno de los Vitega. | Y. M.

ón de la curiosidad a la sorpresa. "¡Qué rico, está espectacular!", fue lo primero que acertó a decir el investigador del CSIC. Para el enólogo y sumiller **Mario Reyes** (Vinófilos-Las Palmas) "si el efecto que produce la guarda en botella es éste, se podría regular una categoría superior de tea,

producto. Si se produce la integración que vemos aquí, te dicen que es tea y no te lo crees".

"Éste me parece soberbio -se refería también **Carlos Lozano**, enólogo de Bodegas Teneguía, a uno de los añejos de Vitega-. Una evolución casi impensable. Hay un factor primordial en estos vinos: las variedades blancas que hace que mantengan el nervio".

Después llegó El Nispero 2004. "Es todo uva tinta", señaló la bodeguera. "Pues ha aguantado muy bien, tiene tea", destacó Alonso. Por último se sirvió el Vega Norte 2003, pero no se pudo apreciar su evolución ya que el corcho se encontraba en mal estado.

Para **María Gómez**, de Viñarda, "la verdad es que cada vino manifiesta la manera que tiene de elaborar cada uno, pero hay un hilo conductor: que en mayor o menor intensidad siempre está la tea". Calidad que Mario Reyes unió al concepto de frescor. "La tea y el frescor son características interesantes en el recorrido que estamos haciendo, porque todos mantienen una tensión fresca".

"Están muy buenos. Añejan bastante bien", resumió sus impresiones un Pablo Alonso que se reconoció "muy emocionado". Como conclusión quedaron las palabras de **Eva Parga**: "Pues sería una buena idea que hubiera dos categorías en la tipificación, guardando para envejecer, porque estos vinos son una maravilla".

Eva Parga (CSIC):
"Sería bueno dos categorías, una de guarda para envejecer porque estos vinos son una maravilla"

con un envejecimiento mínimo de equis meses en bodega antes de comercializarlo. Así te puedes tomar el tea del año o el superior envejecido en botella, una forma de valorizar el

EL DETALLE

PANEL CON ONCE CATADORES

Por la DO La Palma participaron los catadores, viticultores y bodegueros:

Paula Barreto
Michael Candelario
Alicia García Pérez
María Gómez Melini
Eva M. Hernández Alonso
Luis R. Hernández Martín
Héctor Herrera Pérez
Carlos Lozano Pérez
Eufrosina Pérez Rodríguez
Onésima Pérez Rodríguez
David Rodríguez Pérez

VITEGA 1996

RESINA Y REGALIZ EN TONO ROSA SALMÓN

Vino de tea elaborado con uvas negramoll y albillo y 20 días de estancia en pipa de tea, tiene la singularidad de ser el primer vino de tea embotellado (con DO La Palma). No hay disponibles muestras del vino que pasó a la botella en mayo de 1997.

La cata, realizada aquel año por **Octavio Batista**, lo describía "abierto de capa, rosado con tono salmón. En nariz nos descubre una gama aromática de tipo balsámico que lo hacen tan particular, pino". En boca, "seco, blando y cálido en su desarrollo, con un final de boca amargo pero agradable, dejando al ingerirse un característico posgusto a resina y regaliz, que lo hace distinto y original".



VITEGA 2015, 2005 Y 2004

FRESCO, MADURO Y MUY GASTRONÓMICO

Mezcla de uvas tintas y blancas y con 20 días en pipas de tea, de este vino se pudieron catar tres botellas de diferentes añadas: 2015, 2005 y 2004. "La botella le favorece muchísimo y con uva blanca son más frescos; un disfrute", describía **Carlos Lozano**. El 2015 estaba "muy limpio y muy ágil -según **Mario Reyes**-. Fresco y con la tea integradísima, muy rico de beber y gastronómico. Buena acidez a la vez que maduro. El que más me gustó", confiesa. El 2005, "sorprendió por la capacidad de envejecimiento que mostraba; yo anoté «alucinante». El 2004 "estaba entero, más maduro y con más boca. Muy interesante también".



EL NÍSPERO 2004

16 AÑOS DE TEA INTEGRADA Y FRUTA

Su primer vino de tea en botella lo sacó **Eufrosina Pérez** como vino de mesa en octubre de 1998 y la marca El Avíspero. Un clarete refrescante por la menta que posee la resina. Ese mismo año pondría en marcha la marca El Nispero con DO La Palma. El tea 2004 era ya un tinto de uvas muñeco, prieto y negramoll y 20 días de guarda en bodega de tea. Para **Mario Reyes**, un vino "muy integrado en el que la fruta volvía a aparecer a pesar de haber pasado 16 años" y que le sorprendió por recordarles a él y a **Pablo Alonso** al Vitega 2004. "Fue algo que nos llamó la atención y hablamos de la similitud entre las añadas".



historia oral

VINOS QUE DISTINGUEN A CANARIAS | CURIOSIDAD ENOLÓGICA DE LA PALMA

Las lecturas de joven hicieron que Manolo García quisiera conocer mundo. Tras un largo periplo embarcado como tripulante de toda clase de barcos mercantes y en plataformas petrolíferas, regresó a La Palma donde se dedicó a elaborar vino de tea en Garafía, "lo más lejos que podía ir sin salir de la isla".

TEAS ROJAS Y TEAS BLANCAS
PARA UN VINO "ESTOMACAL"

Y. MILLARES

En una "finca preciosa" junto a la ermita de Las Nieves (Santa Cruz de La Palma), nació Manuel García en alguna fecha de mediados del s. XX que no recuerdo. La finca tenía "una zona baja de plataneras, una ladera de palma y pinos donde jugaba como un cabrito salvaje y me picaban los picos de la palma, y en la parte más llana sembrábamos la cebada para hacer el gofio", me contaba una de las muchas veces que lo fui a visitar entre 1996 y 1999 a sus viñedos en Jerónimo, en el municipio de Garafía.

En su juventud, lo que sabía del mundo lo leía en el palmero *Diario de Avisos* y en las novelas que llegaban a sus manos. Cuando leyó *Cumbres borrascosas* se preguntaba "¿cómo puedo conocer si Escocia es así?". Terminó por hacerse marinero y recorrer mundo: navegó por el Misisipi, conoció los puertos de Rotterdam, Bengasi o Trípoli, trabajó en remolcadores de Estados Unidos y acabó en plataformas petrolíferas en Escocia y Argentina.

El intenso periplo concluyó donde había partido. "¡En Canarias estoy cerca de Europa, de América y de África! Con un clima estupendo, los temporales no arrasan y los terremotos... tenemos alguno de vez en cuando, pero no como en los Andes. Entonces llego a La Palma, aquí me sentía descansado".

Aún así, la capital palmera se le hacía pequeña, así que se dedicó cultivar viña y elaborar de vino de tea, en Garafía, los fines de semana. "Es lo más lejos



Manolo García Hernández durante la vendimia en su finca de Jerónimo (Garafía, octubre de 1996). | Y. MILLARES

que podía ir sin salir de la isla", explica. "Cuando compré esta finca aquí había tres pipas de tea, desfondadas, pero bueno, el maestro Liborio -conocido como *Liborio el de las Pipas*- las arregló. Heredé otras pipas de mi padre, otras me las dieron mis tíos".

"Es un vino muy diferente. Estomacal, afrutado -me contaba mientras compartíamos unos vasos del vino de tea que fermentaba en las pipas de su pequeña bodega-. El sabor más o menos a tea depende tanto de las pipas (si

están nuevas o viejas), pero también depende de la madera de los pinos. Hay unas teas que son muy rojas y las hay más blancas. Y hay pipas largando resina después de cien años".

"Lo que yo he podido averiguar en la zona -continuaba-, es que el pobre cortaba el pino que más tenía a mano y con eso hacía las pipas. Pero había aquí una zona, un lomo, en que los pinos daban una madera un poco blancazca y de ahí, del cogollo de medio para arriba, aprovechaban la tea para los vinos. Una tea un poco blanca y no muy resinosa". La tea "tiene cualidades muy buenas, muy estomacal, no da ácido. De hecho, aquí la gente antiguamente cuando tenía ácido natural por la comida se ponían una astillita de tea [en la boca] y chupando, chupando".

HABLAR CANARIO

EL CASTAÑO,
PARA CASTAÑAS
Y LA TEA, PARA
LAS BARRICAS

A los palmeros, me contaba Manolo García, les gusta mucho el sabor que da el vino en barricas de castaño. "El roble no tiene ese gusto -decía-. Por eso, en casi todas las bodegas hay alguna pipa* de castaño, pero las que había en esta zona [del norte de La Palma] eran todas de tea, porque la madera que tenían para hacer pipas era de tea. Y ocasionalmente se encuentra alguna pipa de almendro".

En la zona de Tijarafe y Punta-gorda, señalaba, "los castañeros no abundaban mucho y no los cortaban porque daban castañas; la madera que tenían era los pinos y empezaron por ahí. Además, la tea es como un cristal, si el vino se pone avinagrado es fácil de lavar porque la tea no absorbe el vinagre. En una pipa de castaño, si se avinagra, es muy difícil porque el castaño absorbe".

pipa. Voz común al español y al portugués que pudo haber llegado a Canarias de la mano de este último idioma, cita el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias* a Marcial Morera (*Español y portugués en Canarias...*). No hay una medida estándar para las pipas de tea. Eufrosina Pérez (de Garafía, bodeguera): "Mi padre empezó con una pipa de 400 litros". Florencio Pérez (de Punta-gorda, llevaba en camión vino de tea a Los Sauces): "La pipa aquí es de 480 litros".

DE ROQUE A ROQUE, A POR
BISTECS Y VINO DE TEABAÚL DEL LECTOR
CARLOS SANTANA JUBELLS

En julio de 1994 tuve el privilegio de ver en directo, desde el Roque de los Muchachos, el impacto del cometa Shoemaker-Levy 9 contra Júpiter. Nos habían invitado unos astrofísicos, pues a la sazón yo formaba parte del equipo que estaba excavando los enclaves arqueológicos de La Zarza y la Zarcita. Eran como las 10 de

la noche y recuerdo a un montón de personas pegadas a una pantalla observando una imagen borrosa, y, en un determinado momento, empezaron a gritar de alegría. Parecía ser que el primer cacho de roca espacial se había estampado contra el gigante gaseoso.

Decepcionante, pues uno en su ignorancia se imaginaba la visión de un



"Procesión" en Garafía para llevar un cochino negro al lugar donde afeitarlo y aliñar y preparar la carne. | ARCHIVO GENERAL DE LA PALMA

cataclismo cósmico de los de película. Y sobre la marcha el cometa dejó de importarme lo más mínimo y pasé a rememorar con deleite los bistecs de cochino negro que unas horas antes me había cenado en Roque Faro, regado por todo

el vino de tea que a uno le pudiera caer en el estómago.

Y ustedes dirán: ¿a qué viene todo esto? Pues a que, aunque algo confusa, la imagen de este mes no es otra que la del transporte en volandas de un cochino -ya deceso- en algún punto de Garafía para su posterior procesado, que me ahorro explicar por no herir más sensibilidades.

De ese procesado salen cosas tan exquisitas como mis añorados bistecs, o un tocino salado blanco como la nieve que en el norte de La Palma se suele usar para asar castañas. En fin, que se acerca el 11 de noviembre, día de San Martín al que le llegan todos los cerdos. Y espero, como *cerdívoro* que soy, que este noble animal siga dándonos placeres culinarios, con todos mis perdones a veganos y vegetarianos.

patrimonio

ARQUEOLOGÍA | LA HUELLA ABORIGEN

El estudio de las masas de átomos en huesos y dientes permite plantear que la dieta aborigen se basaba en carne y leche de cabra o a qué edad se destetaban los niños.

LA DIETA INDÍGENA EN ISÓTOPOS DE DIENTES

YURI MILLARES

Qué comían los aborígenes de las islas occidentales del archipiélago canario y su relación con el medio insular, es el objeto de estudio que plantea Elías Sánchez Cañadillas, arqueólogo especialista en bioquímica, en la tesis doctoral que está finalizando en la Universidad de La Laguna. "En la sociedad prehispánica de Canarias el aborigen tiene un rango de recursos muy limitado -explica-. Llegan con el denominado *paquete colonizador*, mayormente cinco especies: dos de vegetales (cebada y trigo) y tres de animales (cabra, oveja y cerdo)".

Además, al llegar "se encuentran con un territorio en el que hay una serie de recursos de los que pueden disponer: recursos marinos y plantas silvestres con potencial para ser consumibles", añade. ¿En qué medida pudieron mantener su cabaña ganadera y realizar prácticas agrícolas suficientes para alimentarse? ¿Qué nuevos recursos pudieron añadir a su dieta?

Para averiguarlo Elías Sánchez desarrolló su investigación a partir del estudio de huesos humanos, huesos de ovicápridos y otros restos de diferentes yacimientos arqueológicos en Tenerife, La Gomera, La Palma y El Hierro. Una de las conclusiones es que los perfiles son bastante semejantes en La Palma, La Gomera y medianías de Tenerife. "El principal elemento consumido por todos los aborígenes es el elemento proteico que proviene de la cabra, por consumo de carne o de elementos secundarios como la leche". Aun así, el consumo de plantas (sobre todo cebada y vegetales silvestres) y de elementos marinos también

está presente en todos los perfiles.

En Las Cañadas del Teide, sin embargo, el perfil varía. La datación de los huesos indica que este entorno "se empieza a utilizar más habitualmente desde el s. XII". El aumento de la población hace que se vaya más a la cumbre en busca de pasto para los ganados con vegetación de alta montaña. Los huesos de los individuos enterrados aquí tienen siempre el nitrógeno más alto, un indicador de mayor consumo de proteína animal por el predominio de la actividad pastoril.

Caso aparte es El Hierro. En la población indígena de esta isla hay un predominio del consumo de elementos marinos. La población que se asienta aquí encuentra un territorio "más difícil para practicar una agricultura constante", dice.

La información que aporta el análisis de los huesos representa la dieta de los últimos años de vida de una persona. Para averiguar la dieta que conformó el crecimiento de los aborígenes de estas islas antes de convertirse en adultos, viajó hasta la Universidad de Bradford, en Inglaterra, para conocer una nueva técnica sobre la que lleva trabajando hace unos años la odontóloga y antropóloga Julia Beaumont.

Si el diente tiene 15 mm y crece un milímetro al año, son los primeros 15 años de vida de una persona. El estudio de los isótopos de los dientes de los aborígenes le dio esa información. "Encontramos que el bebé consume leche materna por los datos de nitrógeno altísimos. Luego, entre los 3-4 años, el nitrógeno cae en picado: es el destete.

El artículo tiene continuación en pellagofio.es



En el Laboratorio de Arqueología de la ULL, Elías Sánchez señala los dientes objeto de análisis isotópicos. | Y.M.



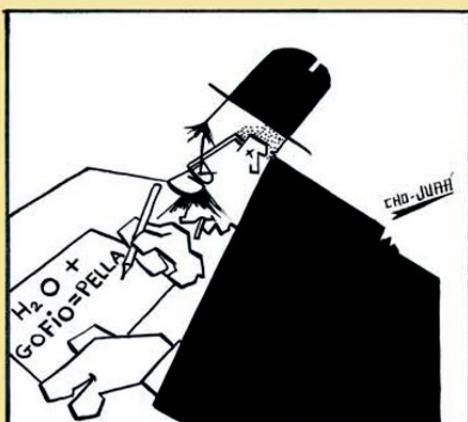
Pieza dental de un guanche de Las Cañadas. | Y. MILLARES

EL DETALLE

CARBONO Y NITRÓGENO EN LA CADENA TRÓFICA

"El hueso es un 80% carbonato cálcico y un 20% de colágeno. Analizado el colágeno con un espectrómetro de masas de ratios isotópicos se puede averiguar la presencia de carbono 12 y carbono 13, también de nitrógeno 15 y nitrógeno 13. Nos indica nuestro lugar en la cadena trófica", explica. Las plantas también tienen su propia ratio de elementos de carbono pesado y carbono ligero y se verá reflejado según el tipo de fotosíntesis que hagan. Los aborígenes comían plantas con fotosíntesis en compuestos de tres carbonos o C3 (la cebada, el trigo o, silvestre, el mocán), pero no comían plantas con fotosíntesis C4 (el maíz y la caña de azúcar lo son).

El análisis de los huesos informa de la dieta de los últimos años de vida de una persona; el de los dientes, sus primeros 15 años de vida



pellagofio
INVESTIGA Y DIVULGA SUPLEMENTO

RECUERDA, búscanos el primer MIÉRCOLES de CADA MES



cita con Canarias

YURI MILLARES

Su afición y su pasión por un senderismo en contacto con el medio rural, y con las gentes que hacen posible un paisaje y unas tradiciones que dan expresión al producto gastronómico local, lo ha llevado a fundar la empresa Etno Experience Canarias. "A las agencias de viaje especializadas en naturaleza y senderismo les digo que transmitan a sus clientes que van estar en una isla a priori bastante conocida y muy poblada, pero que con nosotros van a descubrir una isla infinita y prácticamente desconocida" es su mensaje. Y el cliente, ya venga de Canadá, Alemania o Reino Unido, también de la Península Ibérica, realmente así lo ve, para asombro hasta del más viajado.

– **La cabra tira al monte, mucha gente también. ¿En tu caso, qué buscas?**

– Busco nuestra esencia, para después mostrarla a la gente; la naturaleza y a aquellos que habitan todavía en el campo, manteniendo el conocimiento heredado de forma oral durante siglos. Busco que eso no se pierda. En lo personal me busco a mí, me encanta ir a caminar solo a la montaña y ordenar la cabeza.

– **Escalando, pedaleando o caminando, ¿el disfrute está en llegar o en transitar?**

– En transitar. A veces te planteas un reto, un tiempo para una gran tra-

Rafa Molina

GUÍA DE SENDERISMO ETNOGRÁFICO

"ME GUSTA LLEVAR A JÓVENES A VER PASTORES JÓVENES, QUE VEAN GENTE DEL CAMPO FELIZ CON SU VIDA"

vesía o una escalada y no lo consigues. Pero lo que se te queda dentro, realmente, es el proceso que te ha llevado a ese objetivo. Es más importante disfrutar.

– **La afición te llevó a la profesión. ¿Por el deseo de compartir o por el de trabajar de otra manera?**

– Ambos. Entre nuestra cultura, nuestro paisaje con sus valores medioambientales y nuestros productos gastronómicos tenemos suficiente para ser un destino muy atractivo. Nuestra gente debe sentirlo, sentirse orgullosa.



OJO DE PEZ
YURI MILLARES

CONVERSACIÓN CON MOLLIZNA

El día barruntaba lluvias y aun así coincidimos en elegir hacer la entrevista en algún lugar al aire libre y rodeados de naturaleza. Así llegamos hasta el entorno de la presa de Las Garzas. La *mollizna*, esa llovizna suave pero persistente en el habla del isleño de la zona, no tardó en aparecer, pero los chubasqueros hicieron su función y la conversación fluyó.

– **Tu espacio de trabajo, de momento, es una isla, Gran Canaria. ¿La conocen sus propios isleños, más allá de lugares emblemáticos como Maspalomas y Agaete?**

– No. Conocen Madrid, Barcelona o París y hasta han estado en Nueva York. Es muy normal irse a conocer sitios del mundo, porque los canarios somos viajeros por naturaleza, pero no conocen la isla.

– **¿Por qué crees que se da eso?**

– Quizás por falta de información, muchas veces desde la educación escolar. Sorprende cuando tratas con niños de doce, trece o más años y apenas han dado tres pinceladas sobre la cultura aborigen, por ejemplo. Es clave despertar la curiosidad. Ahora estamos en un momento, debido al problema de la pandemia por Covid-19, en el que como no podemos viajar la gente de aquí está empezando a descubrir la isla. Lo noto muchísimo, cada vez tengo más grupos de familias y amigos que quieren que los lleve a conocer pastores, bodegas, senderos. Eso antes no se daba.

– **Conocida como destino de sol y playa, ¿se sorprenden los turistas a los que descubres la isla?**

– Totalmente. Ellos esperan encontrar, porque es la imagen que llevamos más de 50 años vendiendo al exterior, una isla como Fuerteventura: playas de arena dorada y hoteles. Nadie les ha hablado de montañas que llegan a los dos mil metros, de que podemos tener nieve, de que vas subiendo en altitud y cada veinte minutos puedes ir cambiando de ecosistema. Esa variedad paisajística que no nos sorprende porque estamos acostumbrados, para quien viene de fuera es algo increíble. En Alemania puedes viajar dos semanas viendo el mismo tipo de bosque y de pueblos, mientras que, en la isla, en muy pocos kilómetros cambias absolutamente de paisaje. Eso da un juego enorme y a través del senderismo, ni te digo.

– **Vienen un americano, un alemán y un inglés... y no vamos a hacer un chiste. ¿Cuáles son sus expectativas y cuál su impresión final tras un día contigo?**

– Tuve cuatro canadienses, amigas que viven en países distintos pero todos los años quedan en un lugar del mundo. Los quesos las trajeron a Gran Canaria, ni el sol ni la playa. Vieron el reportaje de una periodista americana especializada en quesos en la revista *Culture*, que estuvo aquí dos días visitando queserías y pastores en trashumancia. Lo

plasmó en un reportaje precioso y tuve la suerte de que me nombrase, así que esas chicas me localizaron. Lo que las movía era la gastronomía. Los alemanes y los ingleses, nuestros turistas por excelencia, son los más sorprendidos. Tuve un grupo de tres parejas alemanas que querían una excursión por la isla. Te permite tener un contacto muy directo para poder informarles y al final del día me dijeron: "Llevamos más de quince años viniendo a

Gran Canaria y hoy es la primera vez que podemos decir que hemos conocido la isla. Nos hemos dado cuenta de que llevamos quince años viniendo a un teatro". Si puedo, llevo a los grupos a ver agricultores y pastores jóvenes. Me encanta llevar a jóvenes y niños, que vean gente del campo feliz con su forma de vida, no todos tienen que ser *youtubers* o *instagramers*.

– **Terminamos: un recuerdo dulce.**

– Son muchos los momentos dulces, las sensaciones y las emociones cuando logras transmitir el esfuerzo de la gente que hemos visitado. A veces hasta se me van las lágrimas y se me ponen los pelos de punta. Un momento dulce (y no es peloteo, no tengo necesidad) ha sido esta entrevista.

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es