

# El vino que perfuma la sangre

---

*El Canary Wine en las letras universales*

Islas  
CANARIAS  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



Canary  
WINE









# El vino que perfuma la sangre

---

*El Canary Wine en las letras universales*

**Islas**  
**CANARIAS**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**Canary**  
**WINE**

[www.canarywine.com](http://www.canarywine.com) #canarywine

**Edita**

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

**Coordinador técnico**

Juan Jesús Méndez Siverio.

**Coordinación científica, investigación y textos**

Cultania. Gestión integral del patrimonio cultural.

**Dirección científica**

Josué Ramos Martín.

**Equipo de documentación e investigación**

Javier Soler Segura, Adrián Negrín Ramos,  
C. Cathaysa Cabeza Carrillo, Yago Viso Armada,  
Beatriz Amador Estévez, Semidán León González.

**Asesoramiento histórico**

Javier Luis Álvarez Santos, Roberto J. González Zalacain,  
Luis Francisco Cumplido Mancera, Zebensui López Trujillo,  
María Nazaret Martín Pérez.

**Traducción**

Oscar Torres.

**Diseño gráfico y maquetación**

Gabriela Maillet.

**Agradecimientos**

Museo de Historia y Antropología de Tenerife, Casa del Vino de Tenerife, Instituto de Estudios Canarios, Fundación César Manrique, Bilenio, Biblioteca de la Universidad de La Laguna, Folger Shakespeare Library, Philadelphia Museum of Art, Elia Hernández Socas.

ISBN: 978-84-09-43566-1.

D.L.: TF-588-2022.

Primera edición: septiembre de 2022.

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

© Del texto: Cultania.

© De las imágenes: sus autores y archivos correspondientes.

© Todos los derechos reservados.

# Índice

Introducción	6
Capítulo 1 Baco llega a las Afortunadas: la creación del <i>Canary Wine</i>	10
Capítulo 2 El <i>Canary Wine</i> conquista el mundo	28
Capítulo 3 Transformaciones en el <i>Canary Wine</i> y la búsqueda de nuevos puertos	94
Capítulo 4 La nostalgia del <i>Canary Wine</i>	150
Epílogo El renacimiento del <i>Canary Wine</i>	188
Directorio de bodegas embotelladoras de la DOP Islas Canarias - <i>Canary Wine</i>	192
Notas y bibliografía	196

# Introducción

---



*The Merry Fiddler* (1623). Obra de Gerard van Honthorst (1592-1656). Rijksmuseum.

El título del libro que tiene entre sus manos, *El vino que perfuma la sangre*, hace alusión a la referencia escrita más célebre acerca del vino canario en las letras universales. Fue William Shakespeare quien expresó con esas palabras, incluidas en su obra *Enrique IV*, los embriagadores efectos que producía este elixir procedente de las Islas Canarias.

Desde que la Humanidad descubrió o adoptó la vitivinicultura, según cada lugar y época, esta la ha acompañado a lo largo de la historia. No ha existido civilización que, habiendo conocido esta encantadora bebida, la haya ignorado. La tradición bíblica señala al patriarca Noé como la primera persona que plantó la vid, elaboró el vino y conoció sus efectos. “Ningún otro árbol plantes antes que la vid”, clamaban los poetas griegos. No es de extrañar que se considerara un don divino, un regalo de Dionisos o Baco, capaz de alegrar el espíritu, pero también de despertar las más diversas pasiones. Para el filósofo griego Platón, “no hay que temer que el vino mueva las pasiones, pues no mueve las peores, salvo en los muy malvados, cuya voluntad jamás está sobria”. Desde entonces, el transitar de la historia se ha realizado con vides plantadas en los campos y copas de vino en la mano, pues como leemos en *La Celestina*, “con pan y vino se anda mejor el camino”.

La literatura, las letras, reflejan esta inseparable compañía. De hecho, se podría afirmar que la literatura y el vino son indisociables, siendo este un protagonista esencial, que altera la conducta de los más variados personajes. Es, además, como clamaron los poetas, un néctar que desata la lengua y las palabras, hasta el punto de atribuirse a su influjo las más bellas creaciones. Insufla inspiración, procedente de las musas,

necesaria para liberar la creatividad literaria. Desde siempre, los dones del vino han merecido ser cantados, elogiados y ensalzados. Vargas Llosa declaró que es la bebida más literaria que ha existido, es más, sin ella, la literatura nunca hubiera tenido razón de ser. Con el paso del tiempo, el resultado de este vínculo ha sido embriagador. Las obras que han glorificado al vino son casi inabarcables, así como su influencia en todo tipo de artes y su posición destacada en nuestra cultura.

Esta secular épica literaria tiene en las Islas Canarias una significativa relevancia. Un archipiélago atlántico y macaronésico, emplazado donde los antiguos imaginaban los Campos Elíseos, que recibió vides procedentes del Viejo Continente para florecer desde entonces sin descanso. Las Afortunadas se convirtieron durante casi tres siglos en las *Islas del vino*, orientando su territorio al cultivo de la vid y a la producción de vinos de extraordinaria calidad que fueron apreciados en todo el mundo.

El *Canary Wine* arribó a los principales puertos del Atlántico e, incluso, más allá de él, siendo una de las referencias más preciadas en tabernas y bodegas, así como para marineros, comerciantes, religiosos, aristócratas y gobernantes. Las costas del Archipiélago se llenaron de navíos deseosos de hacerse con esta mercancía cuyo prestigio, características y demanda fue mutando con los años. El de Malvasía fue el más apreciado, especialmente por poetas y dramaturgos, cautivando con su sabor, perfume y olor los más selectos paladares. Fueron estos autores los que cantaron odas y poemas al *Canary*, dando las gracias por la existencia de esta exquisitez que estaba a la altura de las divinidades.

Esta publicación propone un viaje por el tiempo a través de esas joyas escritas que han ensalzado los vinos de Canarias. Se ha realizado un proceso de investigación e identificación de textos en diferentes tipos de fuentes, pero dando mayor protagonismo a las de carácter literario: poesía, teatro, ensayos, novelas, etc. Les siguen la literatura de viajes, diarios, biografías, cartas, obras filosóficas o artículos de prensa. Si bien se ha intentado ser lo más exhaustivo posible, se ha preparado una cuidada antología de las citas más significativas. El resultado que se ha plasmado en las páginas siguientes evidencia la fama universal que alcanzó el *Canary*, ocupando un papel destacado en la pluma de importantes autores y autoras a lo largo de la historia.

El objetivo de reunir en un único volumen las citas más valiosas acerca del *Canary Wine* en las letras universales ha sido una tarea pendiente hasta el día de hoy. Si bien se cuenta con valiosas aportaciones bibliográficas que han resaltado interesantes testimonios literarios, no se ha generado hasta nuestros días una obra que los recopile de manera integral. Su misión es, por tanto, ofrecer un recurso de referencia para aquellas personas interesadas en el valor cultural e histórico del vino canario.

La travesía que sugiere esta publicación se estructura en cuatro capítulos que siguen un hilo histórico, desde los orígenes de la vitivinicultura canaria hasta la época actual. Cada unidad, además de las citas más destacadas, incluye una introducción histórica, una caracterización de los géneros literarios de cada etapa y una breve reseña de los protagonistas más distinguidos que hablaron acerca del *Canary*. Además, se ha incluido una selección de documentos

históricos de diferente naturaleza: tratados, crónicas, memoriales, actas concejiles, protocolos notariales, etc. Con todo ello se pretende introducir al lector en los complejos contextos históricos que generaron toda esa literatura y poner en valor la relevancia de las fuentes históricas para el conocimiento del pasado.

En el primer capítulo, se explora la etapa de implantación de la vitivinicultura como parte del proceso de conquista y colonización del Archipiélago, destacando los documentos más significativos acerca de este momento trascendental, en el que el territorio fue transformado para la producción de los nuevos cultivos de exportación, entre ellos, la vid y el vino. Entre esas fuentes, sobresalen diversas crónicas, así como protocolos notariales, actas concejiles o datas de repartimiento.

El segundo capítulo, que abarca aproximadamente entre 1550 y 1700, se adentra en la primera y más esplendorosa etapa del comercio del vino de Canarias. Un siglo de oro que se tradujo en la alabanza de notables escritores europeos, sobre todo de origen inglés, que degustaban el *Canary* en sus tabernas literarias: William Shakespeare, Ben Jonson, John Lyly, James Howell, Alexander Brome, James Shirley o Thomas Jordan, entre un amplio etcétera, ponen de manifiesto la notable incursión del Malvasía en la isla de Albión en forma de poemas, canciones y obras de teatro. En el Archipiélago, crónicas como las de Espinosa, Torriani, Abreu Galindo, Marín de Cubas o Núñez de la Peña, junto con un extenso corpus documental, transmiten de primera mano el extenso alcance del comercio, principalmente con las Indias y el norte de Europa.

El tercer capítulo avanza hacia el siglo XVIII y principios del XIX. Una larga etapa marcada por la transformación de los vinos y de su comercio. Una época que cuenta con vaivenes marcados por el ocaso del Malvasía y por el auge de los vinos vidueños, que encontraron en las Trece Colonias un mercado floreciente. El vino canario alcanzó entonces su mayor expansión, arribando a tierras bañadas por el océano Índico. Sin embargo, a mediados del siglo XIX, se produce la desaparición de gran parte de los viñedos y el inicio de una nueva era.

Con este telón de fondo, ilustrados y románticos dedicaron valiosas citas a la calidad y diversidad del vino de Canarias. La pluma de Viera y Clavijo será, en este caso, la más prolífica en las Islas, mientras que fuera de ellas, el prestigio literario de sus vinos siguió vigente con enorme fuerza. Nombres de relevancia universal como los de John Keats, Walter Scott, Lord Byron, Giacomo Casanova, Carlo Goldoni, Voltaire, Samuel Richardson, Immanuel Kant o Friedrich Schiller ensalzaron al *Canary* en sus novelas, ensayos y poemas, al mismo tiempo que personalidades históricas como Carlos III, George Washington, Agustín de Betancourt, Alexander von Humboldt o el emperador chino Kangxi lo degustaron habitualmente.

El último capítulo aborda un periodo en el que el vino canario ha dejado de ser el principal producto de exportación de las Islas y en el que el paisaje vitícola retrocede. Se convierte en un recuerdo, un patrimonio de agricultores y de medianías, generándose una atmósfera nostálgica que envuelve a autores y autoras que visitan las Islas, como Olivia Stone o Elizabeth Murray. De manera paralela, los historiadores construyen durante el siglo XX un

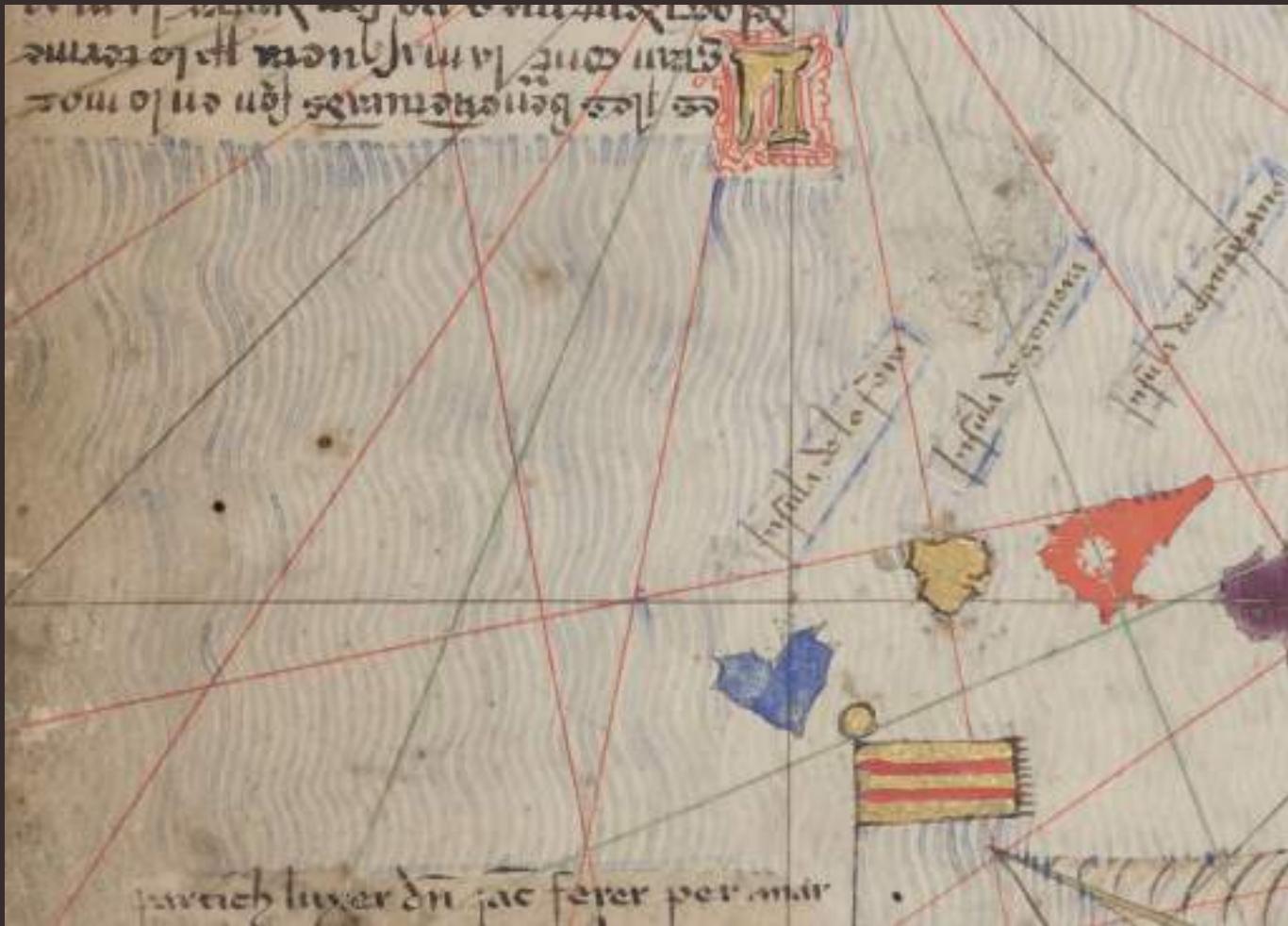
relato científico a partir de un arduo trabajo de recopilación y análisis de fuentes históricas. Bethencourt Massieu, Morales Padrón, Peraza de Ayala o Lorenzo-Cáceres, autor de un bello ensayo sobre nuestros vinos, cimentan las bases de estos estudios que serán profundizados por Macías Hernández, Fajardo Spínola, Hernández González o Lobo Cabrera, entre muchos otros.

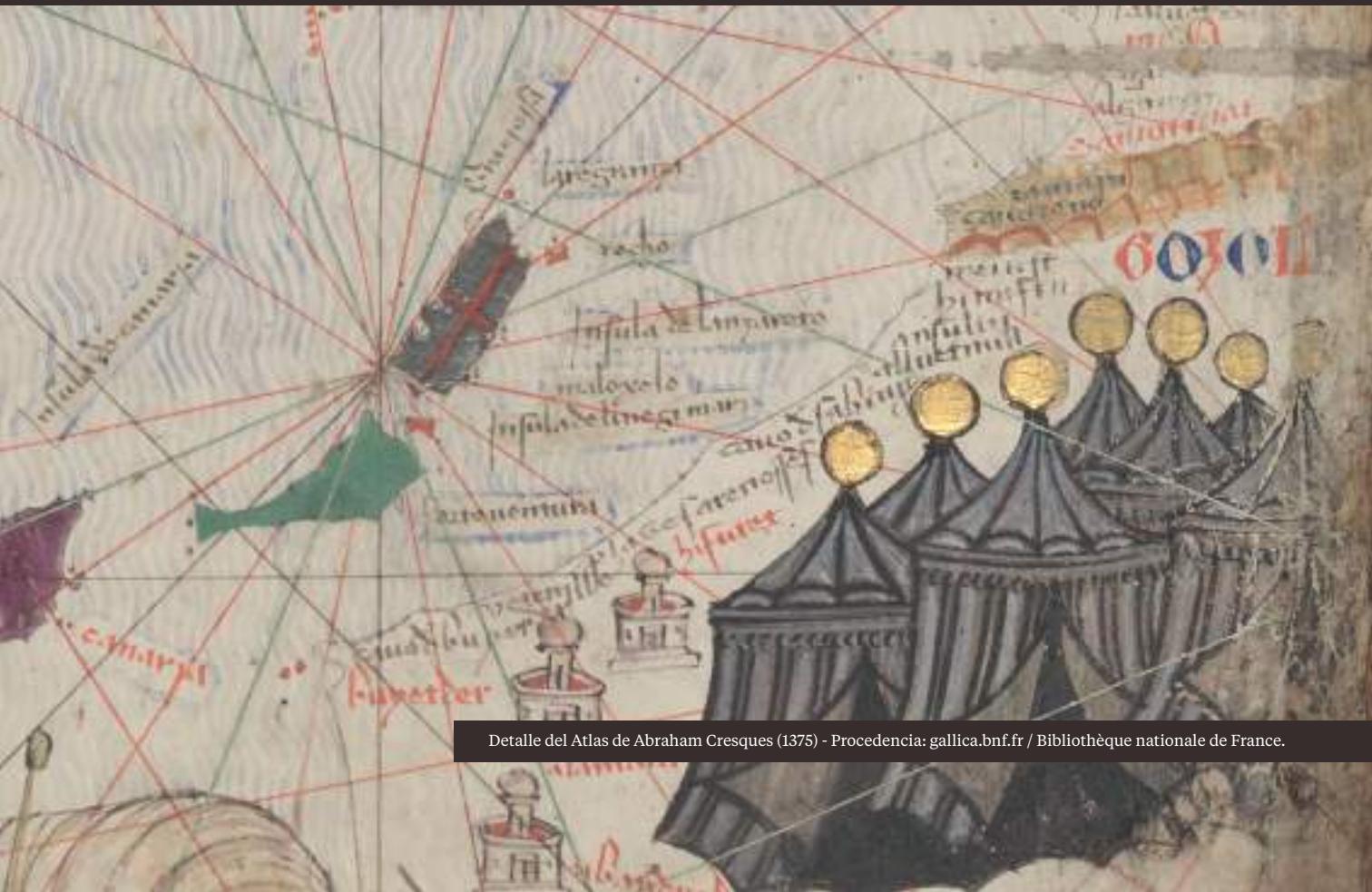
En esta última etapa, la reputación que había alcanzado el vino de Canarias en etapas precedentes siguió viva en el imaginario literario. Varias obras, en especial aquellas que se ubican en el género de la novela histórica, demandan su presencia, apreciándolo como un tesoro sagrado. El elenco literario es de un formidable prestigio: Robert L. Stevenson, Arthur Conan Doyle, Victor Hugo, H. G. Wells, Alexandre Dumas, Jules Verne, Herman Melville, Louise Chandler Moulton, Edgar Rice Burroughs o Aleksandr Kuprin. Pero tras esas últimas páginas marcadas por la nostalgia, el epílogo final nos anuncia el renacimiento de nuestros vinos y su propósito de alcanzar, de nuevo, los mejores mercados del mundo de la mano de la marca que se hizo tan célebre en el pasado: *Canary Wine*.

Finalizamos esta introducción con una cita de los ensayos más brillantes, escrito por el historiador Andrés de Lorenzo Cáceres y procedente de su obra *Malvasía y Falstaff*, en referencia al personaje shakespeariano adorador del vino de Canarias: “Los canarios vinos llegan hasta nosotros perfumados de poesía. Los mismos autores contemporáneos perciben su literario aroma. Su evocadora luz. Ese penetrante rayo que hiere al sensible lector deslumbrándole en su memoria constelada de universales joyas”.

# Capítulo 1

## Baco llega a las Afortunadas: la creación del *Canary Wine*





Detalle del Atlas de Abraham Cresques (1375) - Procedencia: gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France.

---

*El don de Baco llega a Canarias de la mano del proceso colonizador. Muy pronto, el paisaje insular se transforma con la introducción de nuevos cultivos intensivos, como el azúcar y la vid, en el marco de la creación de nueva sociedad atlántica.*

Con el redescubrimiento de las Islas Canarias en el contexto de la expansión europea bajomedieval, el vino se convirtió en un protagonista fundamental. Tanto el cultivo de la vid como el consumo de esta bebida eran necesidades básicas en la sociedad de aquellos momentos, y así lo había sido desde la Antigüedad. No solo era un componente básico de la dieta, sino que también tenía un uso litúrgico esencial, vinculado al culto católico, por lo que las órdenes religiosas, encargadas de la evangelización de los nuevos territorios, demandaban su presencia.

El hecho colonial implicaba así, irremediablemente, la existencia de vinos, bien a través de la importación del producto o de la transformación agraria de las nuevas plazas de ultramar. Canarias no fue una excepción, es más, llegó a ser el territorio en el que se desplegó esta realidad con mayor intensidad.

A mediados del siglo XIV, se produjo un primer momento dentro del proceso de implantación de la vid. En la localidad de Telde (Gran Canaria), sede del obispado de las Islas de la Fortuna (creado en 1351), frailes mallorquines plantaron la primera viña de los archipiélagos atlánticos, posiblemente de la cepa Fogoneu, considerada la variedad tinta autóctona de Mallorca<sup>1</sup>. No obstante, este incipiente experimento

vitícola, ligado a una misión evangelizadora, no tuvo continuidad, ni aceptación entre la población aborigen.

Al respecto, las fuentes históricas indican el desconocimiento de esta bebida entre la antigua población insular. Sobre ello se pronunciaron **Giovanni Boccaccio** (1313-1375), **Domenico Silvestri** (1335-1411?) y **Alvise Cadamosto** (¿1432-1483), quienes relataron que los indígenas no conocían y rechazaban el vino, así como otros alimentos básicos para los europeos, como el pan o la carne. Existe un debate en la comunidad científica acerca de la presencia de vid cultivada entre los antiguos canarios con anterioridad a la colonización europea, debido al hallazgo de semillas de *Vitis vinifera* en yacimientos arqueológicos de Tenerife, Gran Canaria y El Hierro<sup>2</sup>, si bien estas evidencias no permiten afirmar la práctica de la vitivinicultura entre los aborígenes.

Sin embargo, otros documentos señalan que sí contaban con bebidas fermentadas, como las que elaboraban a base de palma, mocán o madroño, tal y como recogen, por ejemplo, **Antonio Sedeño** (ca. 1535-1595), **Pedro Gómez Escudero** (¿-1603), **Abreu Galindo** (ca. 1558-1596) o **Marín de Cubas** (1643-1704).

—  
Apenas entraron en la nave se pusieron a comer higos y pan, que les pareció muy bueno, pues nunca lo habían comido; rechazaron el vino y sólo bebieron agua. Antes habían comido trigo y cebada a puñados, queso y carne, de la que poseen mucha y buena; no tienen bueyes, camellos y asnos, pero sí muchas cabras, ovejas y jabalíes.

**Giovanni Boccaccio, *De Canaria et insulis...*, 1341<sup>3</sup>**

—  
[Gran Canaria] No tienen vino, ni bueyes, ni burros, ni camellos, pero tienen cabras salvajes, jabalíes y ovejas. [...] Su comida era trigo, higos y cebada. Sin embargo, una vez que probaron el pan, lo apetecían extraordinariamente. Rechazaban el vino.

**Domenico Silvestri, *De Insulis*, ca. 1406<sup>4</sup>**

—  
Sus habitantes se mantienen de lo que se produce en ellas: pan de cebadas, carne y leche en abundancia, principalmente de cabra, de todo lo cual se encuentra mucha cantidad. No tienen vino ni trigo, si no lo traen de otra parte, y excepto algo de fruta no producen ningún otro manjar.

**Alvise Cadamosto, *Navegaciones*, 1507<sup>5</sup>**

—  
... i mexor bebieron buenos vinos de que hubo largueza, i algunos guanchos se chupaban los lauios, diciendo que no igualaba al de palmas i mocanes, que llamaban “cuche” i hacían en ordres de cabras.

**Pedro Gómez Escudero, *Libro segundo prosigue la conquista de Canaria...*, ca. 1550-1602<sup>6</sup>**

—  
Tenían piñones de los pinos i mocanes, que es una baguilla a modo de murta maior de más jugo i el coraçonsiilo es como palo. De él hacían vino i vinagre i la misma mata por sí embriaga, como el madroño; así mesmo tenían dátiles de las palmas que aún ai gran cantidad en tierras de Arganeguin i Tirajana, hacían vino, miel i vinagre de las palmas, i esteras de sus ojas i petates para dormir i con mantas de pieles de oveja i cabras. [...] No tenían cañas dulces de el zumo hacían vino aunque no tan bueno como de las palmas, i mejor miel i también vinagre.

**Antonio Sedeño, *Brebe resumen y historia muy verdadera de la Conquista de Canaria...*, ca. 1644-1650<sup>7</sup>**

—  
Las frutas que tenían para su sustento eran mocanes y vicácaros y cerezas, que son como guindas prietas; y de estas frutas solían hacer vino, aunque poco, porque su común beber era agua, que llamaban *ahemon*.

**Abreu Galindo, *Historia de la conquista de las siete islas de Canaria*, 1632<sup>8</sup>**

—  
... hacían una serveza o vino llamado tacerquen de agua de palmas de sumo de mocanes hervido hacían miel, o arrope vino, y vinagre.

**Tomás Arias Marín de Cubas, *Historia de las Siete Yslas de Canaria*, 1687<sup>9</sup>**

## 1.1. El vino, ingrediente esencial de la conquista y colonización de Canarias

A comienzos del Cuatrocientos, se produce la conquista de las islas de Fuerteventura, Lanzarote y El Hierro por parte de las tropas comandadas por Jéan de Bethencourt y Gadifer de la Salle, dando inicio al señorío de Canarias.

La fuente principal para conocer este momento histórico es la crónica *Le Canarien*, uno de los documentos más importantes de la historia de Canarias. En ella se narra la expedición que, tras partir del puerto de La Rochelle en 1402, tuvo como misión la conquista y evangelización del archipiélago canario. La crónica, escrita por dos frailes franciscanos: Jéan Le Verrier y Pierre Boutier, nos sumerge en este contexto de inicios del siglo XV en el que el vino era un ingrediente fundamental en la cotidianidad de las tropas conquistadoras. Su escasez fue una fuente de conflictos, que solo eran solventados con la llegada de esporádicas remesas procedentes del exterior.

El documento es muy rico en referencias que permiten comprobar la importancia que adquirió esta bebida, que constituía más bien un alimento, en el abastecimiento de los integrantes de esta expedición. Asimismo, tanto los colonos como los religiosos trajeron consigo cepas desde su lugar de origen, aunque los resultados fueron más bien modestos. El historiador e ilustrado José de Viera y Clavijo menciona al respecto la *viña de Aníbal*, que recibe su nombre del hijo bastardo del conquistador Gadifer de la Salle: “En Fuerteventura existe una Hacienda llamada la Viña de Aníbal, monumento sin duda de aquel famoso Francés”<sup>10</sup>.



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

—  
Luego dijeron los marineros que desembarcaran a tierra los víveres, excepto los que necesitaran para el regreso, pero de treinta y seis pipas de vino que había en el navío sólo obtuvimos tres toneles y una pipa.

*Le Canarien, versión G, cap. VII<sup>11</sup>*

—  
... hemos padecido gran penuria y falta de víveres, pues aproximadamente desde la Navidad de 1402 hasta pasado el día de San Juan Bautista de 1403 no comimos pan ni bebimos vino, y hemos vivido de carne tanto en tiempo permitido como en cuaresma....

*Le Canarien, versión G, cap. VIII<sup>12</sup>*

—  
Largaron el batel bastante mar adentro y los que quedaron fuera dijeron: “Si hay algún hombre de Gadifer que se atreva a echar mano al batel, lo mataremos sin remisión, porque, pese a quien pese, Bertin y toda su gente embarcarán en la nave antes que Gadifer y los suyos vuelvan a comer”. Algunos hombres de Gadifer, temiendo la muerte de su señor, imploraron así: “Señores, bien sabéis que Gadifer no tiene consigo pan, ni vino, ni harina, ni agua dulce y no puede obtenerlos más que con el batel. Por favor, dejádnoslo para mandarles algunos alimentos a él y a sus hombres, pues, en caso contrario, podemos darlos por muertos”.

*Le Canarien, versión G, cap. XV<sup>13</sup>*

—  
Después de la llegada del barco al citado puerto de Rubicón y de que nos hicieran entrega de los víveres que habían traído — a saber, cuatro pipas de vino y diecisiete sacos de harina—, salieron de allí en dirección a las otras islas para obtener botín.

*Le Canarien, versión G, cap. XXXVI<sup>14</sup>*

—  
Acostumbrados a comer pan, hemos pasado mucho tiempo sin pan ni vino y no hemos tenido más remedio que alimentarnos de carne.

*Le Canarien, versión G, cap. LIX<sup>15</sup>*

—  
[Sobre la isla de El Hierro] El país es alto y bastante llano, cubierto de grandes arboledas de pinos y laureles de un grosor y una altura prodigiosos; las tierras son buenas para los cereales, las vides y todos los cultivos.

*Le Canarien, versión G, cap. LXV<sup>16</sup>*

—  
A la hora de vísperas llegó Bertin por tierra al castillo de Rubicón en compañía de treinta hombres de la tripulación de la nave Tranchemar y dijo así: “Coged pan, vino y lo que haya, y que ahorquen al que perdone algo, pues me ha costado más a mí que a ninguno de ellos, y maldito sea el que deje ahí lo que pueda coger”.

*Le Canarien, versión B, cap. XVII<sup>17</sup>*

—  
Entonces el señor de Béthencourt fue a ver al Rey y le rogó que tuviera a bien concederle una nave y hombres para auxiliar a los de las islas, a lo que accedió con la entrega de una embarcación bien artillada y con una dotación de al menos ochenta hombres, asimismo hizo que le entregaran cuatro toneles de vino, diecisiete sacos de harina y diversas cosas necesarias que les eran imprescindibles, ya se tratase de artillería o de otras provisiones.

*Le Canarien, versión B, cap. XXVII<sup>18</sup>*



Indígenas de El Hierro. Leonardo Torriani. Publicado en su *Descripción e historia del reino de las Islas Canarias*, 1588.

La colonización de las islas de Señorío (Fuerteventura, Lanzarote, El Hierro y, posteriormente, La Gomera) no se tradujo en el impulso de la producción vitícola. Su economía se orientó al cultivo de cereales, a la ganadería y a la recolección (orchilla), con el fin de conseguir frutos y rentas básicas con un bajo riesgo.

La alta presión fiscal señorial fue un factor que no facilitaba una colonización basada en un cultivo como la vid, por lo que el vino siguió siendo una mercancía importada, a lo largo de toda la centuria, desde la Península Ibérica, en especial desde Andalucía.

Por su parte, la conquista de las islas de Realengo: Gran Canaria (1483), La Palma (1493) y Tenerife (1496), articuló un nuevo modelo de poblamiento y desarrollo agrario que transformó radicalmente el territorio de las Islas, al orientarlo hacia un monocultivo de exportación: el azúcar. La corona animó al recién llegado colonato con ventajas fiscales, libertad mercantil y distribución de tierras y aguas. En las datas de repartimiento, observamos cómo se adjudicaron las fincas de cultivo más prósperas a la caña de azúcar, pero no todas podían dedicarse a esta planta. Era necesario asegurar también el abastecimiento local y crear un mercado interior, objetivos para los que la vitivinicultura tuvo un papel estratégico.

La intervención institucional tuvo, de esta manera, efectos trascendentales en la transformación agraria del Archipiélago y en la creación de sus primeros paisajes coloniales, si bien adoptó un desarrollo diferencial según las islas. En Gran Canaria, la intensidad y extensión del cultivo del azúcar fue de mayores proporciones respecto a las otras islas de Realengo, pero se observa una rápida implantación de la vid a partir de un modelo de explotación de “huerta-parral”, basado en parcelas cercadas que adquirieron muy pronto un alto valor.

En Tenerife y La Palma se aprecia un proceso ligeramente diferente, que se organizó primero con un sistema similar al gran canario, es decir, de parral, huerta y arboleda. Posteriormente, se pasó al de *casa y viña*, según el cual cada colono debía erigir en su propiedad una casa y dedicar su finca a la vid, entre otros cultivos, y que, a partir de sus propias capacidades, podía destinar al autoconsumo o al mercado.

La mayor parte de esas tierras fueron de secano y se ubicaron en zonas de medianías, por encima de las cotas de las de regadío, emplazadas en la costa y reservadas a los ingenios azucareros. En aquel momento, destacó el colonato de origen portugués, al traer consigo conocimientos esenciales sobre la vitivinicultura, importados desde la experiencia madeirense. Todo ello puso las bases de la planificación del territorio insular y del posterior periodo de esplendor de este cultivo, que se adaptó perfectamente a las condiciones climáticas, geográficas, ambientales y edafológicas de Canarias.

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

José de Viera y Clavijo, *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*, 1799<sup>19</sup>

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

José de Viera y Clavijo, *Noticias de la Historia General de las Islas de Canaria*, 1787<sup>20</sup>

—  
[Lanzarote] ... es tierra para plantar viñas e árboles, salvo que no las ponen por el mucho ganado, que los comen e destruyen. [...] Gran Canaria es luego, que es grande isla y muy virtuosa de muchas aguas e ríos dulces, de muchos cañaverales de azúcar. Es tierra de mucho pan, trigo y cebada e vino e higuerales e muchas palmas de dátiles, e es tierra para muchas plantas. Tiene buenas viñas e muchos conejos. [...] [Tenerife] Es tierra de mucho pan, como dicho es, e muy aparejada para plantar viñas e huertas e todas las otras cosas necesarias a la vida humana. [...] La Gomera es luego, seis leguas de Tenerife. Es muy virtuosa tierra de pan e de ganado e azúcar; es aparejada para plantar viñas e árboles e todas plantas.

Andrés Bernáldez, *Memorias del reinado de los Reyes Católicos*, ca. 1513<sup>21</sup>

—  
La mayor de todas las islas es Gran Canaria, cuyo contorno es de unas veinte leguas. Es tierra de muchos bosques y ríos de aguas dulces y buenas. Hay mucho trigo, cebada y otras sementeras. También tiene mucho azúcar y muy buenos vinos, y sus habitantes viven en abundancia. [En Tenerife] Hay agua en abundancia y salibre, y tiene muchos riachuelos. Se produce en esta isla toda clase de víveres, en mucha cantidad, esto es, trigo, azúcares y viñas. La Gomera es una isla pequeña y muy fructífera, en ella hay mucho trigo, cebada, azúcares, viñas y rebaños de toda clase de ganados.

**Valentim Fernandes, *África y sus islas*, 1507<sup>22</sup>**

—  
Gran Canaria tiene doze leguas de longitud y otras tantas de latitudes, es casi redonda; haze en medio una tierra muy alta está bien poblada; es tierra de mucho ganado; cojese en ella mucho azúcar y miel y pan y vino; es de buena gente y la mejor isla de las de canarias. [...] Desde Canaria a Tenerife ay seis leguas, tiene tenerife de longitud catorze leguas ala vanda del este tiene una tierra que haze un pico muy alto, es la mayor de todas las islas, ay en ella mucho ganado y mucha montes y piñares a do ay mucha fusta y buena pa navíos; ay en ella mucho açúcar y mucho pan y vino; esta bien poblada. [...] La Gomera es buena isla y tiene buen puerto a la parte del sur pero es pequeña; cojese enella mucho açúcar y mucha orchialla pa teñir y mucha miel, ay mucho ganado; cogen poco pan y poco vino.

**Fernández de Enciso, *Suma de Geographia*, 1519<sup>23</sup>**

—  
Que digo que puesto que a otros lo haya dado para viñas, que no valga salvo esto que sea para ingenio de açucar, porque es más servicio de sus altezas e más pro e bien de la isla.

**Alonso Fernández de Lugo, 4-V-1500<sup>24</sup>**

—  
Yten ordenaron y mandaron que asy como se ordenaron y mandaron que pusiesen vyñas en cierto tiempo y casas so cierta pena, que sean obligados a cercar y cavar los dichos majuelos... [...] Yten ordenaron y mandaron que todos los onbres de trabajo que hazen pez, asy a soldada como de qualquier manera, que sea obligado de hazer su casa e vyña ni más ni menos que los vecinos, so las penas contenidas, y las casas sean obligados de las hazer desde oy fasta en todo el mes de mayo primero que verná, y las vyñas que ceguesten y cerquen las tierras para que se pongan al ynvverno venidero, so la dicha pena contenida.

**Acuerdos del Cabildo de Tenerife, 6-IV-1500<sup>25</sup>**

—  
Digo que viniendo a ser vecino que he por bien de vos dar las dichas tierras y habéis de poner casas y viñas.

**Alonso Fernández de Lugo, 22-II-1501<sup>26</sup>**

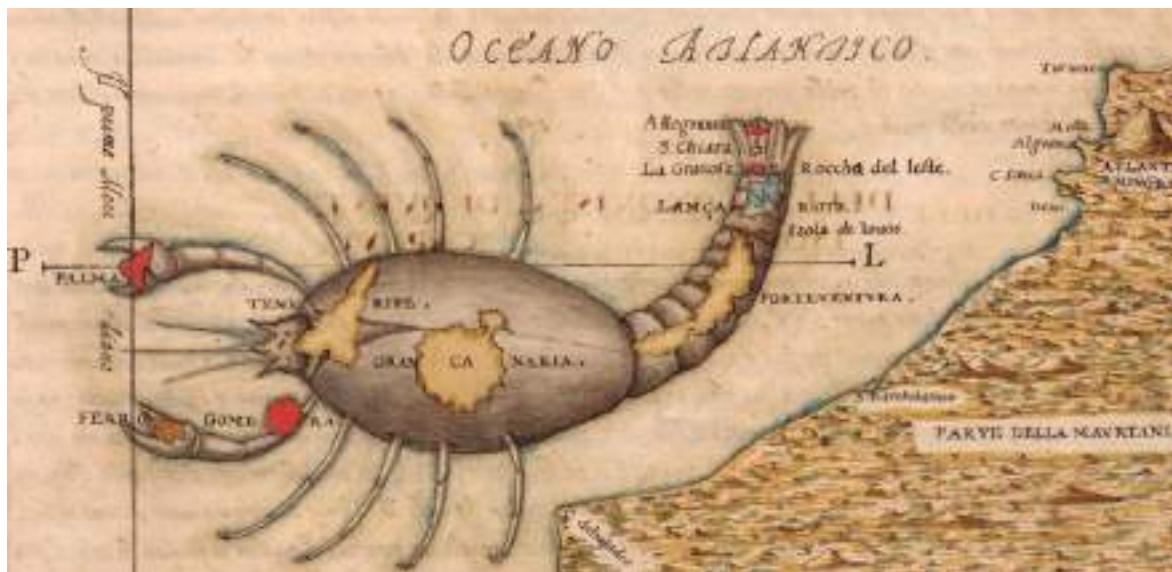
—  
Bartolomé Martín arrienda a Juan Álvarez una huerta parral que su suegro compró de Pedro de Arguello en Galdar. De regarla y renovar la viña que falte. La renta anual era de 38 arrobas de vino puestas en la villa de Galdar. El arrendador se compromete a entregar 10 jarretas cuando haga el vino.

**Protocolo Notarial, 9-I-1510<sup>27</sup>**

Durante los primeros años del Quinientos, la producción local no cubría la demanda. La importación de vinos procedentes de Sevilla y Madeira fue así la solución habitual; una situación que cambió al incrementarse la producción propia, lo que permitió priorizar la venta de vinos locales frente a los foráneos, cuya entrada fue regulada o, incluso, prohibida mediante diversas ordenanzas concejiles. Fue en La Palma donde, en 1520, se documenta por primera vez dicha prohibición. Se conseguía así asegurar el abastecimiento interior y comenzar la aventura exportadora, gracias a la acumulación de excedentes vinícolas. Se había generado el contexto adecuado para la expansión del vino canario por diferentes territorios internacionales a partir de aquellos momentos.

—  
 Pedro Sánchez (marino, vecino de Sevilla en la collación de Santa María en la Cesteria, maestre de la nao “San Pablo” surta en el puerto de Las Muelas del río Guadalquivir) afleta a Johan de Castilia, (vecino de Sevilla en la collación de San Salvador) y a Diego Cabrejas (vecino de la Ysla de Gran Canaria, presentes) el dicho navío, para cargar en él todas las toneladas de vinos, aceites y otras mercaderías que puedan llevar cargadas en los veynte días primeros siguientes; y se obliga el maestre a yr a cargar paños a Cádiz estando un día, y partir luego derechamente a las Yslas de Lanzarote y Fuerteventura, estar allí ocho días, y luego ir a Gran Canaria al Puerto de Las Ysletas, e dende al puerto de Sardina, qu'es en término de Gáldar.

*Archivo de Protocolos de Sevilla, 26-II-1500<sup>28</sup>*



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

—  
Que ninguno sea osado de sacar vyno de la isla, de lo que en la isla se cogiere, o pena de diez mil mrs. para los propios de la isla.

*Acuerdos del Cabildo de Tenerife, 29-IX-1501*<sup>29</sup>

—  
Asy mismo pregonó por mandado del señor Adelantado que todas las personas que traxeren vinos de fuera parte a esta isla que lo vendan al precio que pudieren, por quanto este año es estéril non vienen vinos a esta ysla; e que los vinos que se cogen e cogeren en esta ysla que los vendan al precio de la horndenança desta ysla.

*Acuerdos del Cabildo de Tenerife, 5-XII-1507*<sup>30</sup>

—  
Se platicó sobre el favor que deben haber los vecinos e pobladores para animallos a que planten muchas viñas, para que la isla no tenga necesidad de vinos de fuera parte, pues a Dios loores que la isla es tan fértil que se pueden plantar muchos vinos, como se conoce por esperiencia y por ello se debía vedar que por un cierto tiempo vino de fuera que viniera a esta isla no se venda en un cierto tiempo para que los vecinos primero vendan sus propios vinos, porque en Castilla así se hace, porque los vinos de esta isla son buenos y no con horruras y turbio, lo que es en contrario los vinos de Castilla, que hasta Navidad están turbios y con madres y horruras, que es cosa muy dañosa, por ende que ninguna persona pueda vender atabernado ni en botas ni en jarras vino alguno de fuera parte, salvo el cogido en la isla, desde la primera cosecha en adelante, pero los vinos añejos que quedaren de fuera parte de un año para otro estos se puedan vender, hasta el día de todos los Santos e no más.

*Acuerdos del Cabildo de Tenerife, 22-XII-1516*<sup>31</sup>

—  
... en cada año, por fin de octubre, hecha la cosecha del vino, se traiga verdadera relación de la tasmía del vino que está cogido y que, vista en cabildo, hagan pregonar luego término para aquel año dentro del cual se vendan los vinos de la tierra, sin que el de fuera parte se pueda vender, habiéndolo de la tierra; y pasado el dicho término se puedan vender cualesquier vinos de fuera, y si algún vino de fuera quedare, añejo, de un año para otro, se guarde lo en la ordenanza contenido. Y se guarde en tanto en esta isla no se cogieren vinos que abasten para todo el pueblo; y habiendo vinos que abasten abundantemente a todo el pueblo, desde ahora ordenan que ningún otro vino venga de fuera.

*Acuerdos del Cabildo de Tenerife, 1-VI-1520*<sup>32</sup>

—  
La Coruña. Orden al gobernador o juez de residencia de La Palma para que haga cumplir la ordenanza que prohíbe la entrada de vinos en la isla, mientras no se haya vendido la cosecha de los vecinos. Francisco de Mondoño, vecino y regidor de la isla, informó que el concejo de la villa de Santa Cruz, para el mejor poblamiento de la isla, hizo una ordenanza por la que muchos vecinos han roturado tierras y plantado viñas, que producen gran cantidad de vino; sin embargo, ahora, los administradores de justicia están dando licencia a los mercaderes que introducen vino antes de la venta de los vecinos.

*Registro General de Sello, 23-IV-1520*<sup>33</sup>

# El vino y su comercio para Leonardo Torriani

---

Leonardo Torriani (ca. 1569-1628) fue un ingeniero de origen cremonés destinado a las Islas Canarias con el objetivo de realizar diferentes trabajos bajo el mandato del monarca Felipe II. Tras varios años en las Islas, acumuló un importante material para preparar su *Descripción e Historia del reino de las islas Canarias*. Una obra en la que, además de describir y analizar las fortificaciones insulares, presenta diversa información acerca de cada isla, indagando en aspectos históricos y etnográficos que constituyen una información fundamental para el conocimiento de este momento histórico. Se destacan a continuación algunas referencias a la fertilidad de la tierra y a la importancia de los vinos y su pujanza comercial.

## Islas Canarias

—  
Produce grandísima cantidad de vino excelentísimo, en La Palma, y bastante más en Tenerife; y también en La Gomera y en El Hierro; y cada año se cargan con él infinidad de naves que van a entrambas Indias.

## Gran Canaria

—  
La fertilidad de la isla es grande, de modo que, sin mucho labrar y cultivar, como más adelante se dirá, produce trigo, cebada, vino, azúcar, y cualquier otra clase de fruta, y carne en abundancia. [...] Incluso desde las orillas del mar Gótico y de las riberas de Dinamarca, Dacia y Polonia, sobre el océano Septentrional, vienen en cada año grandísimas naves a cargar vinos y azúcares, dando después la vuelta de Hibernia y de Escocia.

## Tenerife

—  
Es con mucho la más rica de todas en azúcar y en vinos excelentes, que se transporta a diferentes partes del mundo.

—  
[Garachico] Es poco montuosa, y se halla debajo de montañas muy altas, aunque por aquella parte no le puede venir ningún daño. Su comercio es muy importante, ya que allí se cargan más vinos que en ninguna otra parte de todas las islas.

## La Palma

—  
Tiene gran abundancia de excelentes vinos y azúcares, los cuales se hacen en Tazacorte, Argual y Los Sauces; pero los que se hacen en la parte que mira al Levante son más dulces y dan mejor resultado. [...] La ciudad no es rica [Santa Cruz de La Palma], aunque tenga bastante comercio, porque aquí se embarcan cada año, para transportar a entrambas Indias, casi 4000 pipas de vino.

## El Hierro

—  
En estos últimos años, los isleños han plantado viñas, que ya rinden mucho provecho.

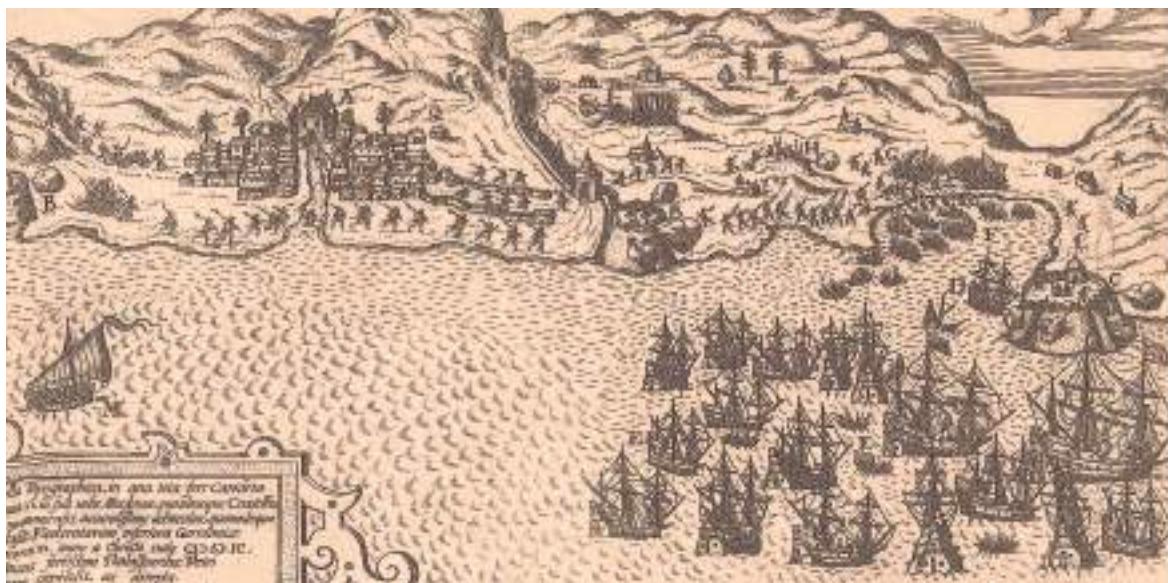
Leonardo Torriani, *Descripción de las Islas Canarias*, 1590<sup>34</sup>

## 1.2. La expansión y especialización del paisaje desde el siglo XVI

Desde mediados del Quinientos, el vino canario, y en especial, el Malvasía, vivió su particular “siglo de oro”. El paisaje vitivinícola se expandió, conquistó el territorio, y se alimentó de un mercado exterior dinámico, al mismo tiempo que contaba con una red interior bien aprovisionada. A este proceso contribuyó el desplome de la caña de azúcar, siendo sustituida por la vid en las parcelas litorales e irrigadas, una superficie que fue colonizada por las uvas de Malvasía. El resultado se consolidó durante las décadas siguientes, articulándose un paisaje agrario muy especializado en la producción vitivinícola.

En las medianías, las variedades con las que se elaboró el vino vidueño conquistaron nuevas tierras de secano, complementándose con la agricultura de cereales, frutales y leguminosas, y con la ganadería. Este escenario expansivo se produjo principalmente, como apunta Antonio Macías, en la “franja litoral y las lomadas situadas en el barlovento de Tenerife y La Palma [...] así como las laderas de los bordes de las vegas de Gran Canaria y los márgenes de los barrancos de La Gomera, mientras que en el resto del territorio insular la vid ocupa un pequeño rincón en el solar cultivado”<sup>35</sup>.

Contamos con numerosas fuentes que nos introducen en esta compleja andadura histórica. Junto



Ataque de Pieter van der Does a la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria, 1599. Obra del taller de Theodore de Bry (1528-1598). Publicado en *Collectiones Peregrinatorium in Indian Occidentalem* (1599).

con la documentación de carácter notarial, oficial y administrativa, destacan las contribuciones de diversos cronistas que proporcionan información fundamental para aproximarnos al desarrollo de la colonización durante los siglos XVI y XVII, como **Alonso de Espinosa** (1543-1616), **Abreu Galindo** (ca. 1558-1596), **Gaspar Frutuoso** (1522-1591), **Marín de Cubas** (1643-1704) o **Núñez de la Peña** (1641-1721), entre una larga nómina de autores.

Durante la primera mitad del siglo XVII, se afianzó la tendencia procedente del anterior. En torno a 1640, el volumen anual había llegado a cincuenta mil pipas y diez mil hectáreas de cultivo<sup>36</sup> y se había afianzado en los mercados foráneos. No obstante, como parte de un sistema agrario frágil y dependiente del exterior, en el trayecto hubo momentos de crisis y de descenso de la producción, provocados por circunstancias diversas: normativas, situación de los mercados, balanza de pagos, malas cosechas, epidemias, sequías, plagas, migraciones, etc.

Paralelamente, la intensificación agrícola tuvo consecuencias negativas, como la pérdida de calidad del producto, la bajada de precios y la disminución de tierras dedicadas al cereal, lo que conllevó la restricción de la puesta en cultivo de nuevas cepas.

—  
Viñas de regadío y de sequero hay en grande abundancia: en Buenavista, en Daute, en La Rambla, en La Orotava, y en Tegueste, de muy suave licor, que se lleva a España, Francia, Flandes, Inglaterra e Indias.

Alonso de Espinosa, *Historia de Nuestra Señora de Candelaria*, 1594<sup>37</sup>

—  
... se han desehecho todos de su principal granjería que era de açucares y han puesto y plantado sus tierras y aguas de viñas que de seis años a esta parte que se començo se cogen agora más de seis mil botas de vino.

Información del Ldo. Luis Melián de Betancort, 1564-1565 (Gran Canaria)<sup>38</sup>

—  
Dice mas el Conde que tiene La Gomera diez y siete leguas de entorno, donde él tiene muchas aguas y tierras para viñas donde se hace el mejor vino de España, y que con solo dar las tierras y aguas a quien las quisiese plantar de viñas se generan por año más de doce mil botas de vino.

Diego García Herrera, 1556<sup>39</sup>

—  
Canaria es la principal, los naturales de la qual se llaman Canarios. Esta es redonda y la mejor y bien poblada, tiene mucho ganado. Cogese en ella pan y vino y miel mucha. [...] Tenerife es otra ysla destas la mayor de todas está bien poblada y cogese en ella pan y vino en abundancia. [...] La Gomera es buena ysla, tiene grande abundancia de ganado y de pan y vino y mucho açucar y mucha orchilla para teñir.

Francisco Thamara, *El libro de las costumbres de todas las gentes del mundo*, 1556<sup>40</sup>

---

[La Palma] Fue prosperando el lugar y con la fama de su fertilidad acudieron flamencos, españoles, catalanes, aragoneses, levantinos, portugueses, franceses e ingleses con sus negocios, y progresó tanto con los que vinieron que se llegó a ser el mayor puerto hacia las Indias y hacia todas las otras islas; se plantaron viñas y viendo la gran cantidad de vino que producían, llenaron toda la Isla de cepas hasta la misma cumbre, en los barrancos, en los matorrales, en las montañas, en las “buzcocheras”, en los pedregales y en las breñas y se hizo en tal cantidad que por el Norte en las 18 leguas de largo que tiene la isla todo son viñas, exceptuando las tierras de caña dulce de Los Sauces.

Gaspar Frutuoso, *Saudades da Terra*, 1586<sup>41</sup>

---

[Tenerife] Es fértil de todas las cosas, en particular de vinos que se coje y embarcan muchos, es la mayor hacienda de la isla; cógese mucho pan, pero el vino es el principal y de casi Santa Cruz corre todo de viñas hasta buen trecho más de Buenavista, que será casi todo lo largo de la isla.

Sinodales de Cámara y Murga, 1629<sup>42</sup>

---

Hay en esta isla [La Palma] cantidad de vinos extremados por ser de sequero, y más seguros en peruleras para navegar que los de las demás otras islas. [...] [La Laguna] es fértil y abundante de pan y vino, y muchas frutas; cárgase cantidad de vinos en esta isla.

Abreu Galindo, *Historia de la conquista de las siete islas de Gran Canaria*, 1632<sup>43</sup>

---

... vidueños, y frutales, flores, yerbas de olor, aves domesticas que todo ha producido mucho y bueno el trato de los vinos ha dado mucho aumento, y honores a sus moradores con el comercio del norte, y assi esta toda la ysla [Tenerife] bien poblada de gente y cultivada, y plantada mas que otra alguna de las Canarias.

Tomás Arias Marín de Cubas, *Historia de las siete Yslas de Canaria*, 1687<sup>44</sup>



Escultura de Gaspar Frutuoso en Ribeira Grande (Azores).  
Fotografía: Adobe Stock.

---

[La Orotava] está toda cercada de viñas Malvasía, que es el mejor fruto de la isla. [...] El lugar de San Juan de la Rambla, está una buena legua del Realejo, de muchas viñas de Malvacia... [...] El lugar de Icod puede ser Villa, por ser tan grande, con gente en su jurisdicción de todos frutos, de vinos de Malvacia [...]. El lugar de Guía [Gran Canaria] está un cuarto de legua de Galdar, tiene su Parroquia con Beneficiado; ay en ese lugar muchas viñas y sus vinos son los mejores de la isla.

Juan Núñez de la Peña, *Conquista y antigüedades de la isla de la Gran Canaria y su descripción...*, 1676<sup>45</sup>

---

Otrosy que qualquier vezino pueda vender el vyno que de su cosecha tuviere e cogiere en junto al precio que quisiere syn pena alguna e syn pedir licencia e por menudo no lo pueda vender sin licencia de la cibdad o de los diputados so pena de seiscientos maravedís. Otrosy que qualquiera que aguare el vino o mezclare el uno con otro vyno o vendiere un vino por otro vino de más de la pena que debe aber por derecho pierda el vyno que así vendiere e más aya de pena seiscientos maravedís por la primera vez e por la segunda doblado e por la tercera la misma pena doblada e cien açotes.

*Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria, 1531*<sup>46</sup>

---

Primeramente que ninguna ny algunas personas sean osados de sacar fuera desta ysla ninguna cosa de mantenimientos que en ella se criaren ni ovieren ni entraren así pan como vino e carne e pescado y azeite e quesos e miel e cera e sebo e fruta seca o verde excebtó naranjas e limas e conserbas e confitura so pena que la persona que lo sacare sin licencia de la cibdad aya perdido lo que así oviere sacado syn licencia o su balor.

*Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria, 1531*<sup>47</sup>

### 1.3. Características y clasificación de los primeros vinos canarios

Durante este periodo de esplendor vitivinícola, la carta de vinos canarios fue adaptándose a las diferentes vicisitudes que marcaban los mercados exteriores. En términos generales, se observa la preeminencia del Malvasía, especialmente entre 1550 y 1730; y del vino vidueño, que tendrá un incremento notable a partir del siglo XVIII. Tenerife y La Palma fueron los principales focos de producción y exportación de estas referencias.

Respecto al resto de islas, recogemos los comentarios de Bethencourt Massieu<sup>48</sup>: “Los de Gran Canaria eran de menos cuerpo, por lo cual se transformaban en aguardiente o destinaban en pequeñas cantidades a la América española. En Gomera la producción era reducida, obteniéndose unos vinos de baja graduación, poco aptos para navegarlos, aunque sus habitantes conseguían unos tipos de clarete excelentes y el máximo rendimiento por unidad de cultivo”. Al margen, quedaban otras variedades que no estaban destinadas a la exportación, sino para el consumo local, para la creación de aguardientes y para su ingesta natural o como uvas pasas.

#### 1.3.1. Torrontés y romanías

En los primeros momentos de la vitivinicultura canaria, fue importante la influencia andaluza, que prefería vinos blancos y aloques de carácter fino. La uva elegida para su elaboración fue la Torrontés, cuyo cultivo se extendió rápidamente por toda la isla de Tenerife, sobre todo en las comarcas de Icod, Dau-te y la Rambla. Junto con otras variedades blancas como Listán y Vijariego, también populares en tierras

andaluzas. No obstante, las propias características del Archipiélago en cuanto a clima, suelo y la presencia de regadío iban a generar una especificidad en estos vinos que los diferenciaban de sus semejantes ibéricos, sobre todo en su menor graduación alcohólica. Durante el Seiscientos, la relevancia de esta variedad fue mermando, al integrarse en los vinos vidueños y por su sustitución por la Malvasía. Por su parte, los romanías eran un tipo de vino joven que se produjo de forma efímera en el norte de Tenerife con el fin de satisfacer al mercado flamenco, aunque fue objeto de una producción significativa durante el primer tercio del siglo XVI.

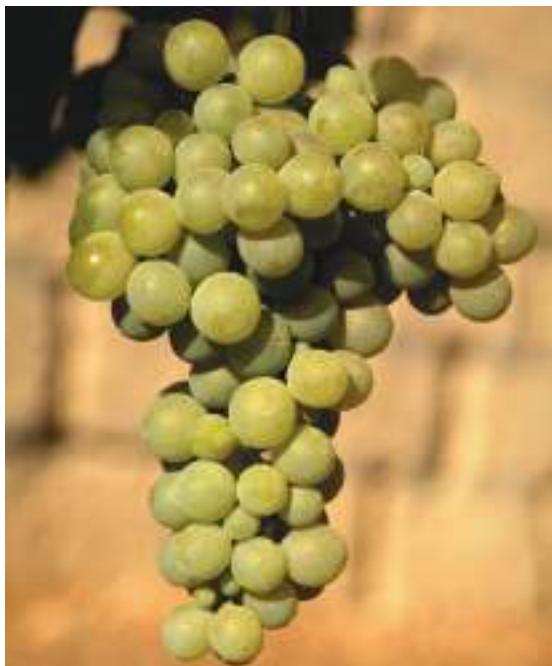


Imagen de la uva Torrontés. Fotografía: GMR Canarias.

### 1.3.2. El vidueño

El vino vidueño, conocido también como “de toda uva” o “de todo vidueño”, era un vino de carácter seco formado por diferentes tipos de uva, preferentemente blancas, cuya elección dependía de las cepas cultivadas por cada propietario. Se trata de una tipología que permitía la combinación de variedades diversas, aunque excluyendo de este catálogo a la Malvasía. Las uvas de vidueño crecían, sobre todo, en las tierras de medianías y de secano, dando como resultado un vino de mesa que se consumía a nivel local, pero que también se embarcaba hacia las Indias y a las plazas coloniales inglesas y portuguesas.

### 1.3.3. El vino de Malvasía

La uva de Malvasía, de origen mediterráneo, vio su cultivo favorecido en Canarias por las condiciones climáticas del Archipiélago, por sus suelos volcánicos y por los conocimientos de hacendados y viticultores portugueses, que resultaron útiles en el ámbito de la irrigación. Su expansión tuvo lugar en zonas del litoral, una vez menguada la elaboración de azúcar, acelerándose tras el primer tercio del Quinientos. Su carácter dulce determinó su empleo en la elaboración de vinos monovarietales.

Muy pronto, se convirtió en la principal referencia embarcada rumbo a los mercados exteriores, en especial hacia Inglaterra. Como ha señalado Steckley<sup>49</sup>, existieron tres tipos de vino elaborados con Malvasía: el verde, de carácter seco; el púrpura (que se obtenía cuando la uva se pasaba en la propia planta) y el blanco dulce, que fue históricamente el más reconocido, y que servía como aperitivo. La investigación coincide en que se debe identificar esta referencia con las referencias al *Canary* en Inglaterra y al *Kanariensekt*

en los territorios germanófonos, y también con la voz inglesa *Malmsey*, en contraposición al *Vidonia* (vidueño). Por su parte, existe la popular denominación inglesa de *Canary sack*, que parece aludir a una tipología de vino (sack), de carácter dulce y espirituoso, que se elaboraba a partir de vinos similares, como el Malvasía canario o los de Jerez y de Málaga, razón por la que también aparecen la grafías *Sherry sack* o *Malaga sack*. Se hablará acerca de este asunto en el capítulo siguiente.

El ilustrado **José de Viera y Clavijo** (1731-1813), en su *Diccionario*, nos da una profunda descripción acerca de esta uva y los vinos que se producían con ella.

---

[Malvasía] Nombre que damos a la parra y vino dulce de sus uvas, que se hace en las islas de Tenerife y La Palma [...] no hay duda que este vino de licor se apellida vino griego; y que las cepas que desde principio del siglo XVI se plantaron, señaladamente en las bandas del norte de Tenerife, hallando, no solo unos collados tierra ligera, arenisca, é impregnada de las sales que habían depositado en ellas los antiguos volcanes; también un clima muy análogo al de la Grecia crecieron y prosperaron desde luego de una manera prodigiosa la verdad un espectáculo agradable el de aquellas haciendas de viña, dispuestas en carreras levantadas del suelo sobre horquetas altas, cuyos sarmientos entretejidos y ligados, forman unas prolongadas barandas de pámpanos, de un bello verde por dentro, y de un blanco algodónoso por fuera, de los cuales penden los racimos de más de un pie de largo, aunque de corta circunferencia, cuyos granos ovals, espesos, toman color de cera en su madurez.



Bayas de uvas de la variedad Malvasía aromática. Fotografía: GMR Canarias.

Tenemos una especie de malvasía, las Uvas son negras y un sabor dulce, untuoso y amoscotelado. Vendimiados en este estado, se fabrica de ellos vino seco, llamado de malvasía verde, que siendo generoso y dotado délas buenas cualidades, que se buscan en el comercio, compite con los vinos de la Madera y de Jerez, puede ser transportado á distantes regiones sin menospreciarse su bondad. Pero la malvasía, que siempre tuvo mayor fama y celebridad es la dulce, licorosa, y acompañada de perfume. Para comunicarle estas prendas, y darle aquel justo temperamento entre lo suave y lo picante de modo que la dulzura de su azúcar corrija la acrimonia de su tártaro; se dejan los racimos en las vides, hasta que empiezan a marchitarse, á pasarse, y cubrirse de moho: de suerte que llegando á perder la mayor parte de su flor por la desecación, se extraiga un mosto viscoso, qué fermentando ligeramente, nos dé aquel licor delicioso que unos autores han calificado de néctar.

Viera y Clavijo, *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias*, 1799<sup>50</sup>

## Capítulo 2

### El Canary Wine conquista el mundo

...land a little  
...owned of ly  
...one dram  
...and for food one  
...ed, one was  
...rubs of a pound  
...r aquavita  
...our an Hypo

...do not wash them  
...your roots and stir them  
...them all in an Earthen po  
...best Canary wine as will  
...close & set it in a cool p  
...Stir them well twice  
...of them at a time as you  
...the rest close covered an  
...up your Still with peift

...bruse the seeds and put  
... and put as much of the  
... cover them, stop the pot  
... for six or 6 dayes;  
... my day; distill as much  
... still will containe keep  
... as befor, but  
... distill it with a  
... but it will be for

---

## *El vino asumió el protagonismo como principal producto de exportación del Archipiélago durante tres centurias. Un periodo de esplendor comercial y pujanza internacional que convirtió a Canarias en las “Islas del Vino”.*

### **2.1. La expansión comercial del *Canary Wine* (1520- ca. 1650)**

Llama la atención que, en un lapso de tiempo muy reducido, Canarias pasó de ser un territorio virgen de viñedos a convertirse en una potencia exportadora de vinos a las Indias, Inglaterra, Flandes y Portugal, incluyendo sus dominios coloniales. Ya desde principios de la década de 1520 se documentan las primeras exportaciones de vinos desde La Palma y Tenerife. Entre esa fecha y 1550, la producción se incrementó de forma considerable, siendo las Indias el mercado exterior preponderante, una circunstancia que se beneficiaba de la prohibición de plantar viñedos en el Nuevo Mundo.

#### **2.1.1. Las Indias**

La posición estratégica del Archipiélago en el “camino para las Indias”, tal y como expresó el humanista Francisco López de Gómara, lo convirtió en una escala esencial entre continentes. Los puertos insulares acogieron navíos que se encargaron de transportar vinos y otras mercaderías desde Canarias hacia América para abastecer a sus habitantes, aumentando de

manera significativa el volumen anual de los envíos. Si en 1560 era de entre ocho y diez mil pipas, en 1611 fue de catorce mil.

La corona permitió, a través de diversas disposiciones, la salida de vinos hacia las Indias procedente de La Palma, Tenerife y Gran Canaria. No obstante, este tráfico estuvo sometido a las regulaciones de la Casa de la Contratación de Sevilla, que lo limitó progresivamente, en especial a partir de 1564, con la instalación de juzgados en las islas productoras bajo su control y la reducción de las toneladas de embarque permitidas, entre otras normativas, lo que obligó a los comerciantes canarios a pleitear y a recurrir al contrabando. Entre las motivaciones que llevaron a Sevilla a ejercer esta vigilancia destaca la competencia de los vinos canarios frente a los andaluces, lo que amenazaba seriamente el monopolio sevillano.

Como señaló el historiador Manuel Lobo Cabrera: “Los intereses canarios en el continente americano chocaban de frente con los sevillanos, de ahí la constante pugna para arrancar a los diversos monarcas unas pequeñas concesiones de licencias y toneladas”, además, sigue este autor: “... se era consciente de la brecha que representaba las islas en su

monopolio, mucho más si se tiene en cuenta que la principal granjería que los canarios podían remitir a las Indias eran sus vinos, duros competidores de los vinos andaluces”<sup>1</sup>.

La situación alcanzó una nueva dimensión en la centuria siguiente, sobre todo entre 1613 y 1649, con limitaciones a la exportación e incluso intentos de prohibir el comercio, como aconteció en 1649, pero la reacción suscitada en las Islas llevó al Gobierno a recular, incrementando el número de toneladas autorizadas. Se dio así paso a un régimen contingente y renovable entre 1668 y 1718, año en el que se publicó el Reglamento de Libre Comercio.

Entre los puertos de destino de las mercancías y vinos canarios destacan Nueva España, Yucatán, Campeche, La Habana, Santiago de Cuba, Santo Domingo, Honduras, Jamaica, San Juan de Puerto Rico, Cartagena de Indias, Santa Marta, La Guaira, Río de el Hacha, Río de la Plata, La Florida y las Islas de Barlovento, a los que se añadirán o intensificarán posteriormente, durante el siglo XVIII, Caracas, Santo Domingo, San Juan de Puerto Rico, Trinidad de la Guayana, Cumaná, Santa Marta, las Antillas Mayores y Luisiana.

[En Tenerife] se coge mucho pan y bino y quesos y otros mantenimientos, provisiones y otras mercerías y cosas con que podriades prober las Indias, yslas de Tierra Firme del mar Oceano.

Archivo Municipal de La Laguna, 1536<sup>2</sup>

En la dicha ysla [Tenerife] se coge mucha cantidad de vinos e como es tierra nueva se cogerá más de cada día porque eran grandes heredades de viñas asy de riego como de sequero e para que los labradores sean aprovechados porque en la dicha ysla tiene poco valor los dichos vinos e son muy buenos tiene necesidad de liçençia y facultad nuestra para que puedan los que quysieran venir a comprar los dichos vinos para las Yndias e para otras partes e sacalos libremente pagando los derechos devidos e que ellos asy mismo los puedan cargar y navegar como se hazía en la ysla de La Palma.

*Real Cédula*, reinado de Carlos V, 29-IV-1542<sup>3</sup>



Felipe II, rey de España. Manuscrito custodiado en la Biblioteca Nacional de Países Bajos.

—  
**EL REY**

Presidente y juezes offiçiales de la Casa de la Contratacion de la çidad de Sevilla Pedro de Escouar vezino y regidor de la yslla de Canaria y en nombre della nos ha hecho relaçion que a causa de hauerse proueido que no se carguen en ella nauios de vinos ni de los otros frutos que se cogen en ella para las nuestras Yndias sino fueren yendo los tales nauios en conserva de las flotas a venido en mucha disminuyçion por hauer çesado la contrataçion y se an ydo muchos vezinos de la dicha yslla y si lo susodicho pasase adelante se perdiera por cogerse en ella pocos frutos y no tener salida y proueerse por la mar de las cosas que ha menester a excessiuos preçios como todo constaua y pareçia por çiertos recaudos que ante nos en el nuestro Consejo de las Yndias se presentaron suplicandonos atento a ello le diesemos liçençia para que en cada un año pudiesen cargar los vezinos della sin aguardar las dichas flotas mill y quinientas pipas de vino para llevarlas a las islas de Santo Domingo y Puerto Rico y las otras de barlouento que padecen neçesidad despues de que no van nauios de la dicha yslla y no es de ynconueniente ninguno yr los dichos nauios sin aguardar las dichas flotas o como la nuestra merçed fuese y hauiendose visto por los del dicho nuestro Consejo y los dichos recaudos que de conuenientes o ynconuenientes que puede hauer en darle la dicha liçençia y como se podran remediar las nesçesidades que las dichas ysllas de Canaria Santo Domingo y Puerto Rico rrepresentan os mandamos que luego como vieredes esta nuestra çedula llamados el prior y consules y otras personas que tengan notiçia de lo susodicho os informeis de lo que en ello pasa y conuerua proueer y justamente con vuestro paresçer nos embieys relaçion dello al dicho nuestro Consejo para que en el visto se prouea lo que combenga.

*Real Cédula, reinado de Felipe II, 23-VI-1580<sup>4</sup>*

—  
La Palma es pequeña pero hermosa y rica de azúcar, vino, carne y quesos, por lo que las naves que pasan de España al Perú y al Brasil se proveen ordinariamente en ella de refresco.

*Giovanni Botero, De las relaciones universales, 1596<sup>5</sup>*

—  
El señor d. Juan de la Torre dijo que el único y total comercio desta yslla el fruto de vino de malvasía y vidueño, el qual tiene su salida en quatro maneras: el de malvasía para el reyno de Ynglaterra; el de vidueño, parte para Olanda y otras partes del Norte, y otra parte en conformidad de la permissiõ que su Majestad tiene concedida a esta yslla a las Yndias; y otra parte, de lo que se consume en dicha yslla.

*Exposiciõ del regidor Juan de la Torre, 27-I-1673<sup>6</sup>*

—  
Es la isla de Tenerife la mayor y la mas poblada de las de Canaria, y mas rica por las muchas viñas y heredamientos de vino de malvasía y vidueños que es la principal mercadería, que de ella sale para otros reinos, y por ella tanta cantidad de dineros y hacienda reciben sus dueños.

[...] Una pipa de vino de Malvasía vale cincuenta y sesenta ducados, y de vidueño a veinte y 30 ducados, y algunos años á cuarenta; es la principal mercadería de la isla, que sale para las Indias Orientales, Occidentales, y para el Norte y otras partes, que es lo que hace á la isla rica.

*Juan Núñez de la Peña, Conquista y antigüedades de la isla de la Gran Canaria y su descripciõ..., 1676<sup>7</sup>*



Canarias y el norte de África en la carta portulana de Battista Agnese (1544). Imagen procedente de los fondos de la Biblioteca Nacional de España.

### 2.1.2. Portugal y su imperio colonial

Al igual que en el caso de las Indias, Canarias ofrecía una situación estratégica como base para el comercio con las posesiones portuguesas, derivada, no solo de su ubicación, sino también de la presencia de vientos y corrientes favorables. El puerto de Las Palmas de Gran Canaria fue el punto de abastecimiento principal de las naves lusas, que realizaban el trayecto hacia Cabo Verde, el golfo de Guinea y Angola; así como hacia Brasil.

El oro y los esclavos fueron las primeras motivaciones económicas de un comercio que se incrementó

con la incorporación de Portugal al imperio de Felipe II en 1580. Sin embargo, la ocupación holandesa de Brasil y, sobre todo, la independencia de Portugal en 1640 fueron hechos trágicos para el sector vitivinícola canario; primero por la obvia pérdida de este importante mercado y, segundo, porque el apoyo inglés a Portugal benefició a los vinos producidos en territorios lusos.

Por otra parte, el vínculo canario-portugués había sido muy estrecho desde el poblamiento europeo, en especial con los archipiélagos vecinos y atlánticos, por lo que estos episodios tuvieron en Canarias un impacto de mayor calado.

---

Enrique Enriquez, mercader alemán estante en Tenerife, dijo que por cuanto habrá un mes que Luis Caravallo, vecino de Lisboa, señor y capitán de su carabela llamada Nuestra Señora de Nazaret, al presente está surta en el puerto de Santa Cruz. Le trajo un crédito y un papel hecho entre el capitán y Damián Ramírez, vecino de Lisboa para que lo diese en Tenerife 30 pipas de vino para que las llevase en la carabela al Brasil. Y habiendo visto este crédito por no haber venido carta de aviso ni tenía orden para poderse las dar, no se las ha dado. Y así ha pedido que lo declare Luis Caravallo para que lo declare para su resguardo.

*Contrato de envío de mercancías a Brasil, 15-V-1618<sup>8</sup>*

---

Este negocio es el más grave y de importancia que puede haber en estas islas porque con el levantamiento de Portugal, no solo queda cerrada la puerta a todo trato, sino a que carezca esta república de todo lo necesario.

*Archivo Municipal de La Laguna, 1640<sup>9</sup>*

---

[...] es muy público y notorio la gran quiebra y miseria en que esta isla y las demás han venido con la guerra, así del levantamiento de Portugal, con quien tenían gran comercio como de las partes del Brasil que los holandeses han ocupado. Y ha llegado esto a tan miserable estado que si no se procura con mucha brevedad y grandes [ilegible] el remedio de este daño se perderán estas islas y se despoblarán, porque el punto principal de que se valen y sustentan son las viñas.

*Cristóbal de Salazar, 1645<sup>10</sup>*



Detalle de la obra "Torre de Belem en el río Tajo, Portugal". Pieter van den Berge (1694 - 1737). Rijksmuseum.

---

[...] así por suma pobreza, como por la falta de trato, y vezindad con las guerras tan largas de Francia, y levantamiento de Portugal, que era donde se navegaban los frutos, y comerciaban los que en aquellas islas se cogen, que son vinos, y algunos azucares, de que al presente no tienen salida ninguna, e irse perdiendo las viñas, que es de lo que se componen sus haziendas, por no venderse los vinos ni aver quien las cultive, y no aver en ellas monedas porque la que corre son tostones de los pocos que han quedado, del tiempo que el Reyno de Portugal tenia allí su correspondencia [...]"

*Juan Núñez de la Peña, Conquista y antigüedades de la isla de la Gran Canaria y su descripción..., 1676<sup>11</sup>*

### 2.1.3. Inglaterra y los mercados del Norte

Canarias, y en especial las islas de Tenerife y de La Palma, fue proveedora de vinos a importantes puertos del norte de Europa, entre los que sobresalen los de Inglaterra, pero también de Flandes, Holanda, Francia, norte de Alemania y regiones del Báltico. En la tierra de Shakespeare, existía una amplia tradición de importación de vinos foráneos, entre los cuales el Malvasía era el favorito, procedente del Mediterráneo oriental. Sin embargo, la inestabilidad derivada del imperialismo otomano obligó a buscar nuevas fuentes de suministro, entre las que se encontraban Canarias y Madeira, junto con los vinos peninsulares españoles. Fueron comerciantes de Bristol en el año de 1519 los que inauguraron las relaciones comerciales.

Como señaló el historiador Rumeu de Armas: “en estos treinta y cinco años que corren de 1550 a 1585 el consumo del delicioso néctar debió ser tan intenso en la brumosa Albión, que permitía a todo un pueblo comprender, por boca del más grande de sus dramaturgos, que el “sack” o “canary” no podía ser otra cosa que «un maravilloso vino que se cuele y perfuma la sangre»”<sup>12</sup>.

Según Bethencourt Massieu<sup>13</sup>, casi el 85% de la producción de la isla de Tenerife dirigida hacia este mercado acababa en los puertos ingleses. Su elaboración y exportación fue en aumento hasta el último tercio del siglo XVII, cuando comenzó la gran primera crisis exportadora del *Canary*.

### 2.1.4. Las posesiones inglesas en América

En el Nuevo Mundo, junto con los territorios bajo el dominio ibérico, los enclaves coloniales británicos, emplazados en las Antillas y en Norteamérica, también recibieron vinos canarios, sobre todo vidueños, aunque se trató de un tráfico esporádico. Por entonces, este territorio era conocido como Barbadas. Esta época de bonanza comercial se extendió hasta la década de los sesenta del siglo XVII, cuando diversas disposiciones legales promulgadas durante el reinado de Carlos II de Inglaterra restringieron la presencia de navíos extranjeros en sus colonias, obligando a que todas las mercancías embarcadas hacia ellas tuvieran su origen en puerto inglés. Madeira y Azores escapaban a esta decisión, lo que benefició a los vinos portugueses, pero de manera paralela también a los canarios, a pesar de esas restricciones teóricas, ya que muchos mercaderes vieron la oportunidad de introducir los vidueños canarios a un precio más bajo que los portugueses, además de beneficiarse del tornaviaje en los puertos caribeños.

—

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

José de Viera y Clavijo, *Noticias de la Historia General de las Islas de Canaria, 1787*<sup>14</sup>

## 2.2. La primera gran crisis: la pérdida de mercados y el *Derrame del vino* (1666)

Son diversos los factores que van a ahondar en la primera gran crisis del comercio del vino canario desde mediados del Seiscientos. La fragilidad inherente al sistema agrario, la miseria que atravesaba el Archipiélago y la dependencia de mercados y agentes externos van a ser algunas de las causas que explican el inicio de la decadencia. Junto a estas cuestiones estructurales, hay una serie de hechos históricos que influyeron decisivamente y que, en resumen, cerraron la puerta de los vinos de Canarias a puertos antes florecientes.

Los más significativos fueron la pérdida del mercado colonial portugués tras su independencia de la corona española en 1640, las restricciones impuestas por Sevilla al tráfico canario-americano y la reestructuración del mercado colonial británico a través de disposiciones como el Acta de navegación (1651), las Leyes de Navegación (1660-1661) o la *Staple Act* (1663). Estas medidas, que impedían el comercio directo con los territorios británicos de ultramar, fueron las casi insalvables para la economía canaria. A pesar de que la producción vitivinícola se incrementó durante la primera mitad del siglo XVII, así como los precios del vino, se generó una balanza de pagos desfavorable para los comerciantes británicos, una coyuntura que estos intentaron resolver con la



Detalle de plano de Garachico, Leonardo Torriani. Publicado en su *Descripción e historia del reino de las Islas Canarias*, 1588.

creación de la *Compañía de Mercaderes de Londres que negocian para las islas de Canaria o Compañía de Canarias*, en 1655.

Esta tendría como objetivo dirigir el monopolio de la actividad comercial británica en las Islas, incluyendo la vitícola, con los correspondientes resultados negativos para los cosecheros y mercaderes canarios. La Compañía bajó los precios al vino y subió el de las manufacturas con el propósito de reconducir a su favor la balanza de pagos. La consecuencia fue el malestar social, el estancamiento de las mercancías y el conflicto. Un cabildo abierto decretó la expulsión de cinco de los comerciantes de la Compañía y del cónsul, junto con la prohibición de embarcar vino hacia Inglaterra. El regidor Pedro de Ponte de Llarena redactó un amplio memorial dirigido a la reina regente Mariana de Austria buscando una solución diplomática, mientras el descontento popular no dejaba de crecer.

Las incidencias más notables se registraron en las localidades más afectadas, como La Orotava y Garachico, hasta que la noche del 2 al 3 de julio de 1666 se profanaron las bodegas, se destruyeron los toneles y se derramó el vino por las calles de Garachico en lo que se ha conocido como el *Derrame del vino*, “una de las inundaciones más extrañas que se pueden leer en los anales del mundo”, en palabras de Viera y Clavijo. El monarca británico Carlos II decidió en consecuencia prohibir el tráfico con las Islas. La tensa situación solo podía tener una salida diplomática, conducida por el embajador español, conde de Molina, que culminó con la firma de un tratado de paz y amistad entre ambas potencias. Este reanudó el ansiado comercio, aunque ajustado a precios topes, y derogó definitivamente la Compañía.

—  
La conservación de estas islas y extender su comercio dándoles libre permisión para que puedan embarcar sus vinos para las indias y retornar en frutos permitidos, es la cosa más importante que se pueda ofrecer a la Corona de Castilla, porque después de la rebelión de Portugal, los bajeles de España que vienen de Indias no tienen hoy otra parte a donde se puedan acoger cuando son infestados de enemigos o cuando padecen tormentas o falta de bastimentos, y así siempre acuden a Canarias.

*Memorial de la isla de Tenerife de 1654, dirigido al rey de España Felipe IV<sup>15</sup>*

—  
... damos y concedemos al dicho Gobernador y Compañía de Londres que negocian para las Islas de Canaria y sus sucesores, que ellos y sus sucesores y ningunos otros podrán de aquí en adelante para siempre usar y gozar la toda y entera venta y tráfico y la entera libertad y privilegio de negociar y traficar y usar el negocio de la mercancía (inglesa) a las Islas, y de las dichas siete Islas. Para la compraventa, repartición y trueque de los frutos, o para con los frutos, vinos o haciendas, crecidas o producidas de las dichas tierras de las Islas, o cualesquiera otras mercancías que sean traídas a Ellas.

*Patente de Carlos II para la fundación de la Compañía de Canarias, 1665<sup>16</sup>*

—  
Salen por las noches quadrillas de trescientos a quatrocientos enmascarados con el nombre de clérigos. En Garachico, donde se hacía el principal acopio de las malvasías, violentan las bodegas en los primeros días de agosto; rompen las cubas; corren arroyos de aquel dulce licor. [...] El Derrame del Vino

es la época de las mayores disensiones de Canarias, porque por ambas partes se suscitaron poderosas facciones. Los Capitanes Generales protegían el comercio exclusivo de los ingleses; La Audiencia y Las Ciudades defendían la libertad de los cosecheros.

José de Viera y Clavijo, *Noticias de la Historia General de las Islas de Canaria, 1787*<sup>17</sup>



Escultura homenaje al “Derrame del vino”, Garachico (Tenerife).

—  
Señora, desde el año de 48 a esta parte los Ingleses que han comerciado, en aquellas Islas gozaron, y gozan, de tanta libertad en su comercio, que a todos los géneros y manufacturas de Inglaterra han subido más de una tercera parte en sus precios... [...]. En cuya atención suplican a V. M. que por el medio que fuere servida se enmienden los agravios referidos, y que de parte del serenísimo Rey de la Gran Bretaña se provea de remedio, que se restituya la libertad al comercio [...]. La Ciudad de La Laguna. Isla de Tenerife, una de las de Canaria, dize: Que aviando tenido libre comercio dicha Isla, y las demás, con las Islas Barbadas, donde llevaban los Ingleses los vinos vidueños, refugos, y malvasías, frutos únicos de dichas Islas de Canaria; parece, que de veinte y cinco años a esta parte el Serenísimo Señor Rey de la Gran Bretaña, antecesor del que oy Reyna, a contemplación de la Reyna su esposa, prohibió que se llevasen dichos vinos a dichas Islas Barbadas, dándoles por de contravando, para que se sacassen, y comerciassen los vinos de la Isla de la Madera [...] y al contrario las de Canaria, aniquiladas, y pobres sus vezinos, por no tener dicho comercio, ni otros donde se pueda llevar sus vinos: Y por el consiguiente, muy deterioradas las Rentas Reales, respecto de no se causar derechos, por la falta de comercio. [...] Suplica a V. Magestad mande al Embaxador, que reside en la Corte de Inglaterra, passe oficio con el Serenísimo Rey de la Gran Bretaña, para que guarde y cumpla los Capitulas de Pazés que ay en esta razón: y que alce y quite la prohibición que tiene puesta a sus vasallos, para que saquen vinos, y tengan libre comercio con dichas Islas de Canaria a las Barbadas, en que recibirán merced, que esperan de la Real justificación de V. Magestad.

Pedro Ponte y Llarena, Regidor Perpetuo de Tenerife,  
*Memorial por la Isla de Tenerife, 1666*<sup>18</sup>



Retrato de Carlos II de Inglaterra (1653). Obra de Philippe de Champaigne (1602-1674). The Cleveland Museum of Art.

—

... sintiendo profundamente estas injurias hechas a todos nuestros queridos súbditos y resolviendo no sufrir las indignidades que se nos han hecho, hemos hallado conveniente convenir, con parecer de nuestro Consejo, declarar [...] que ningunos vinos, ni otras manufacturas o mercancías de la cogida y producción de las Islas de Canaria [...] entrarán de aquí en adelante en este nuestro Reino o en otro ninguno de nuestros Reinos o Dominios hasta que nuestro placer sea ulteriormente declarado.

*Proclamación del rey Carlos II prohibiendo la entrada de todos los vinos de las Islas de Canaria..., 1666<sup>19</sup>*

—

... no habrá habido Parlamento con mayor autoridad que el convocado y nunca haber sido más necesario el conformarse este Rey con sus resoluciones... [esperando] que, aun antes de su asamblea, se ha de conseguir se deshaga la Compañía de los vinos de Canarias, y corra el comercio que estaba impedido con dichas Islas, lo cual será de gran utilidad y consuelo.

*Carta del Conde de Molina a Mariana de Austria, Reina Regente de España, 18-VII-1667<sup>20</sup>*

—

... tienen y tendrán entera y completa libertad para traficar y comerciar con dichas Islas, como se había estilado antes que formase dicha Carta, sin embargo, ni restricción alguna, pagando las costumbres y otras disposiciones que se han de pagar en conformidad de la Ley.

*Proclamación del rey Carlos II revocando las prohibiciones del Comercio con Canarias, 1667<sup>21</sup>*

—

... se formó un plan de arreglo sobre el trato y comercio de vinos con los ingleses. Contenía seis artículos: 1º. Los cosecheros, no podrán pedir más que 55 ducados por pipa de malvasía, ni menos de 45. 2º. Este precio correrá por seis años y, si pareciere oportuno, se podrá renovar pasado este término. 3º. Los mercaderes ingleses proporcionarán los precios de sus géneros y manufacturas o les pondrán también valor fijo. 4º. Quedan los particulares en libertad de cambiar sus vinos por géneros o sus géneros por vinos. 5º. Desbaratase, ante todas las cosas, la Compañía de Canarias formada en Londres. 6º. Se suplicará al Rey, por medio de D. Lorenzo Santos, se digne aprobar este acuerdo.

José de Viera y Clavijo, *Noticias de la Historia General de las Islas de Canaria, 1787<sup>22</sup>*

Sin embargo, el comercio del vino canario nunca pudo recuperarse de este y otros incidentes antes mencionados. A comienzos de la década de 1670 tenía fuertes limitaciones en su tráfico con América, y había perdido los puertos coloniales portugueses e ingleses. Mientras, las relaciones con el norte de Europa, y especialmente con Inglaterra, se encontraban en un franco declive.

Surgieron nuevas preferencias en el mercado (como el jerez, muy apreciado entre los británicos), se perdieron referencias de calidad y el sector local no estaba en su mejor momento. La puesta en cultivo de agros de mala calidad había generado vinos igualmente deficientes, lo que motivó la prohibición por parte del cabildo en 1675 de plantar nuevos viñedos.

Todo ello auguraba el cierre de un ciclo histórico para el *Canary*, confirmado por la Guerra de Sucesión española y por el Tratado de Methuen de 1703 entre Inglaterra y Portugal, según el cual los británicos daban preferencia a los vinos portugueses.

—  
También podría examinar cuánto nos cuestan al año solamente dos de los productos que aquí se consumen. Me refiero con esto al Canary Wine y a la grosella, las cuáles nos cuestan más de lo que cobramos en conjunto por los bienes que se exportan a las Canarias y a Zant. Así pues, teniendo en cuenta el excedente comercial al que nos enfrentamos también en otros lugares, él tendrá poco motivo para quejarse de que importe menos bienes de los que exportemos, sea al país que sea.

John Locke, *Algunas consideraciones...*, 1692<sup>23</sup>



Retrato de John Locke. Grabado de John Smith (1721).  
Rijksmuseum.

—  
Y es que es assi que en todo el año de setenta y dos próximo pasado [1672], por causas de las guerras entre las Coronas de Francia, Ynglaterra y estados de Olanda, no abido comercio en esta ysla, y sin él no abido saca de dichos frutos, y siendo ya pasado un mes deste presente año no han venido navíos del Norte para la saca de dichos frutos [...] todos los veçinos desta dicha ysla se hallan con notable conflicto por falta de comercio y casi sin esperança de que lo haya en este presente año y con todos sus frutos unos por sus quantas en sus haciendas y bodegas y otros que, aunque han entregado a algunos mercaderes, experimentan y se hallan en conocimiento de que no podrán pagar porque los han comprado en fe de que bendrían navíos para la saca y con efectos para la satisfacción. Y que se halla oy esta ysla con mas de treinta mil pipas de vino de malvasía y vidueño, y no habiendo saca deste fruto sino que también se experimentará la de hallarse para la cosecha deste año sin poder beneficiar y recoger la cosecha que se espera en él.

*Exposición del regidor Juan de la Torre, 27-I-1673*<sup>24</sup>

## Las uvas tintas canarias, origen de las uvas americanas

---



Viñedos en Pisco Elqui, Perú. Fotografía: Raquel Mogado-Adobe Stock.

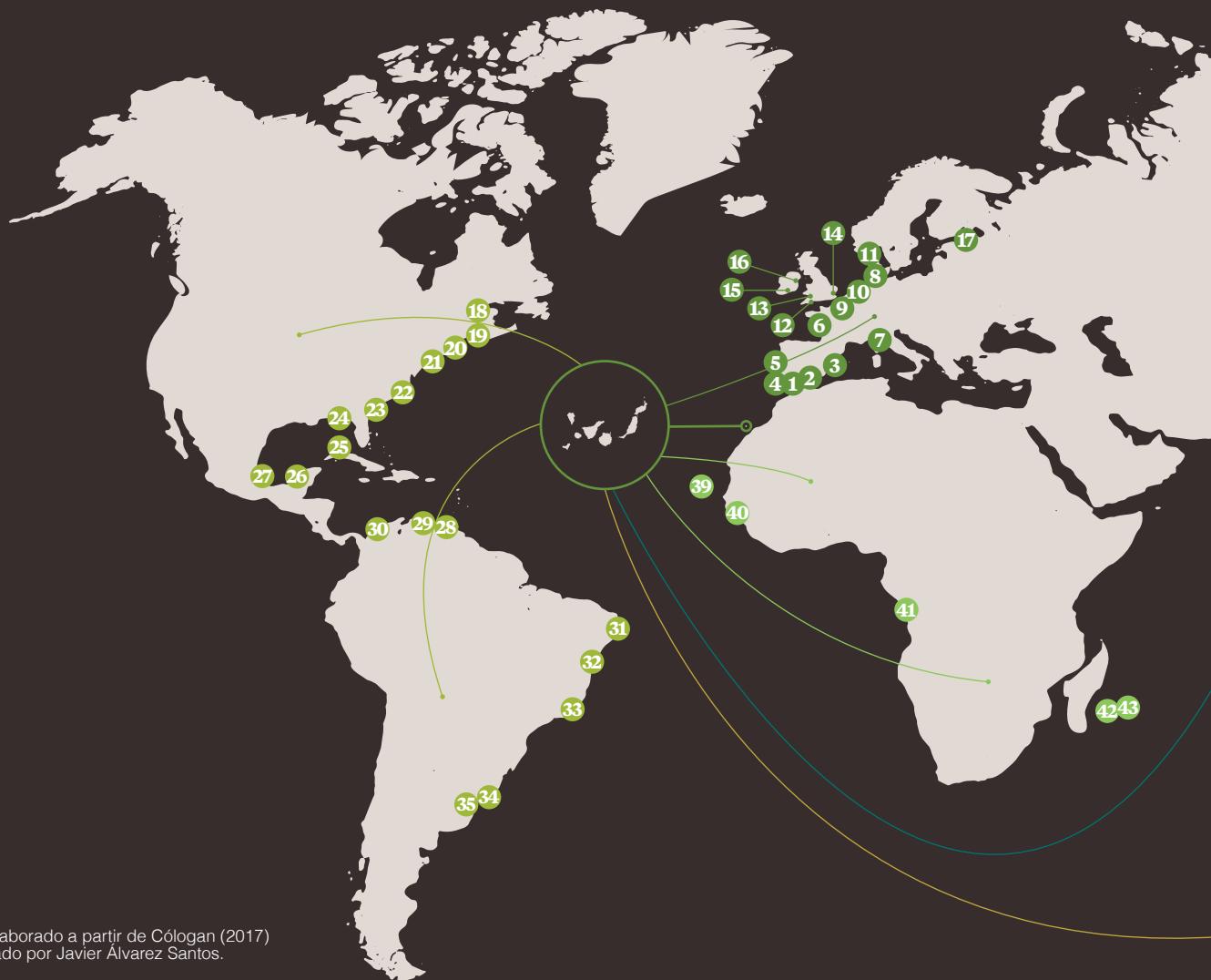
Las Islas Canarias, como escala obligada en las travesías hacia las Indias, son el origen de las vides plantadas en los territorios americanos. Fueron misioneros franciscanos los primeros responsables de demandar la importación de uva para la producción del vino necesario para los oficios religiosos. Estas “uvas de la misión”, propagadas por Perú, Argentina, Chile y California, según investigaciones históricas y genéticas, tienen su precedente en la variedad Listán prieto, aún presente en los viñedos isleños. Algunas fuentes del Seiscientos, como Inca Garcilaso de la Vega, confirman esta conexión histórica.

—  
De la planta de Noé dan la honra a Francisco de Caravantes, antiguo conquistador de los primeros del Perú, natural de Toledo, hombre noble. Este caballero, viendo la tierra con algún asiento y quietud, envió a España por planta; y el que vino por ella, por llevarla más fresca, la llevó de las Islas Canarias, de uva prieta, y así salió casa toda la uva tinta, y el vino es todo aloque, no del todo tinto, y aunque han llevado ya otras muchas plantas, hasta la moscatel, mas con todo eso aún no hay vino blanco. Por otro tanto como este caballero hizo en el Perú, adoraron los gentiles por dios al famoso Baco, y a él se lo han agradecido poco o nada. Los indios, aunque ya por este tiempo vale barato el vino, lo apetecen poco, porque se contentan con su antiguo brebaje hecho de zara y agua.

Inca Garcilaso de la Vega, *Primera parte de los comentarios reales*, 1609<sup>25</sup>

# La expansión histórica del *Canary Wine*

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



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



## Europa

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

## América

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

## Asia

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

## África

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

## Oceanía

44. Sidney, Australia

### 2.3. El *Canary* conquista el corazón de los escritores ingleses

La llegada del *Canary* a los puertos y tabernas ingleses fue ensalzada con alabanzas, poemas y canciones creadas por los más ilustres literatos de la isla de Albión. Muy pronto conquistó los paladares y las plumas de uno de los periodos más importantes y florecientes de la historia de la literatura inglesa: el Renacimiento. Este Siglo de Oro abarcó aproximadamente desde el ascenso al trono de Isabel I (1558) hasta la restauración monárquica de Carlos II (1660) y fecundó el auge de géneros como el teatro y la poesía de la mano de personalidades como William Shakespeare, Ben Jonson o Christopher Marlow.

La confluencia de estos dos fenómenos, el literario y el comercial, que condujo barcos cargados con vino desde las Islas Canarias, ha legado un significativo corpus de referencias literarias al *Canary*. Muchas de ellas no han sido identificadas, o al menos difundidas en publicaciones precedentes. Antes de entrar en materia, es necesario advertir una apreciación importante a propósito del vocabulario que está presente en estos textos. Por un lado, se refieren al vino canario con el vocablo *Canary*. Es llamativo el hecho de que esta palabra se empleó también para referirse al ave y a la danza autóctona canaria, esta última registrada con las variantes *Canary*, *Canaries* y *Canario*<sup>26</sup>. Por otro lado, encontraremos, además, la voz *Sack*. El debate acerca de qué bebida específica está detrás de ella abarca varios siglos, sin que se haya alcanzado una solución de consenso. El *Oxford English Dictionary* lo define como: “un nombre genérico para un tipo de vinos blancos antiguamente importados desde España y Canarias”<sup>27</sup>.



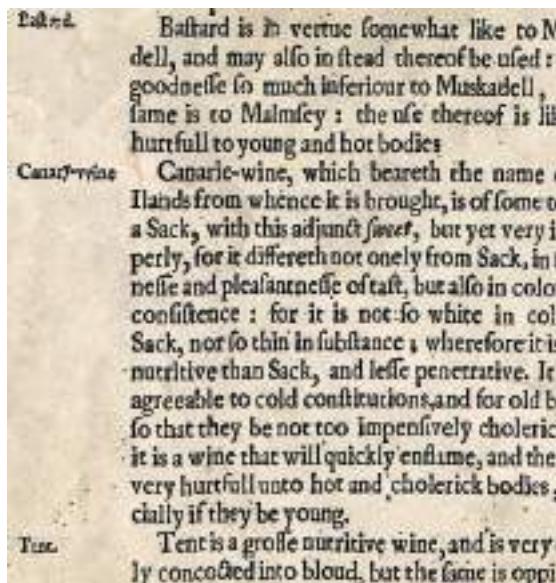
Jugadores de ajedrez, Shakespeare y Ben Jonson. Óleo de C. de Heyman (1913). Imagen 28926, Folger Shakespeare Library.

Así es, dependiendo de los contextos y autores, *Sack* aludía a una tipología característica que se elaboraba a partir de vinos procedentes de diferentes puntos de la geografía ibérica y canaria, de ahí que existan denominaciones más concretas como *Canary Sack*, *Sherry Sack*, *Palm Sack* o *Malaga Sack*.

Como se comentó previamente, ya los propios escritores ingleses discutían acerca de esta definición. Valga como ejemplo esta cita del médico y autor inglés **Tobias Venner** (1577-1660), procedente de su obra *Via recta ad vitam longam* (1638). Otra referencia interesante la proporciona **James Howell** (1594-1666), sobre el que se volverá más adelante, al reseñar que el vino que en ocasiones se vende en las tabernas como *Canary wine* en realidad es una mezcla de otros vinos españoles, y que cuando comenzaron a llegar los *Sack* y los *Canaries* estos se bebían en vasos de aguardiente y eran mucho más alcohólicos.

Al Canarie-wine, llamado así por las islas de las que se trae, se le considera un Sack debido a su dulzor. Nada más lejos de la verdad, pues difiere de un Sack no solamente en dulzor, palatabilidad o sabor sino también en color y consistencia, al no ser tan blanco ni líquido. Esto resulta en un vino más nutritivo que el Sack y menos penetrante. Sienta mejor a constituciones frías y cuerpos envejecidos para que estos no se pongan coléricos sin necesidad, pues se trata de un vino que calienta rápidamente y podría causar daño a cuerpos de por sí calientes y coléricos, en especial si son jóvenes.

Tobias Venner, *Via recta ad vitam longam*, 1638<sup>28</sup>



Fragmento de *Via recta ad vitam longam* donde se menciona al *Canary wine* (al margen) y *Canarie-wine* (en el texto).

También creo que se bebe cientos de veces más Canary Wine del que se importa, pues un vino de Jerez o de Málaga bien retocado puede pasar por uno canario [Canaries] en la mayoría de las tabernas. Incluso más que el mismo Canary, pues de otra manera no me explico cómo un vinatero pueda mantener su negocio y su oficio, salvo que él mismo se permita fabricar el producto. Cuando los Sacks y Canaries se trajeron por primera vez, se bebían como si de *aqua vitae*<sup>29</sup> se tratase. Solamente podían catarlo aquellos que pudieran llevarse las piernas en las manos, los ojos en la nariz y un almanaque en los huesos<sup>30</sup>. Ahora, sin embargo, le baja como leche a cualquiera, sea viejo o joven.

James Howell, *Las cartas familiares de James Howell*, 1634<sup>31</sup>



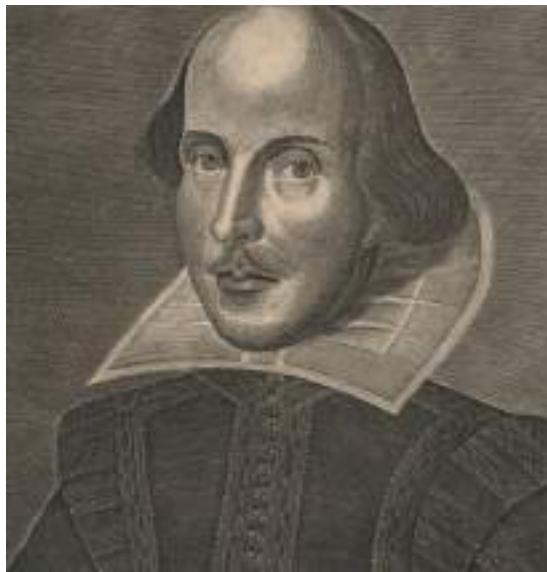
Retrato de James Howell (ca. 1640). Biblioteca Nacional de Gales.

### 2.3.1. Shakespeare y el *Canary Wine*

Sin lugar a dudas, **William Shakespeare** (1564-1616) ha sido el principal embajador del *Canary* en las letras universales. Han sido innumerables las alusiones a las citas shakesperianas en obras literarias, ensayos y escritos académicos que han abordado la presencia del vino canario en la historia de la literatura.

Shakespeare empleó el término *Canary* para referirse al vino de Canarias en cuatro ocasiones, incluyendo su variante *Canaries*, en *Enrique IV* (*Henry IV*, 1600), *Noche de Reyes* (*Twelfth Night*, 1602) y *Las alegres comadres de Windsor* (*The Merry Wives of Windsor*, 1602). La cita más célebre es la que podemos leer en *Enrique IV*, en la voz de Mistress Quickly, quien describe al *Canary* como “un vino deliciosamente penetrante y que perfuma la sangre”. En *Las alegres comadres de Windsor*, varios personajes mencionan su deseo de beber *Canary* junto a John Falstaff, protagonista característico de la creación de este autor, mientras que, en *Noche de Reyes*, sir Tobías sugiere a sir Andrés que necesita degustar un *Canary*.

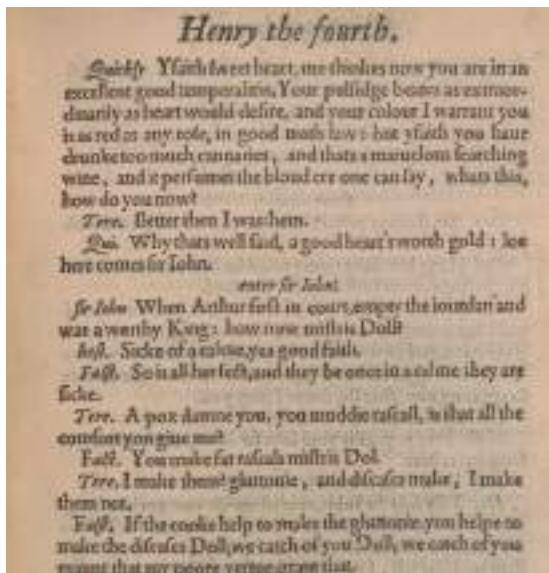
La presencia del vino en los escritos de William Shakespeare es una constante que lo convierte en un protagonista más dentro de la trama de títulos como *Enrique IV*, *La tempestad*, *Antonio y Cleopatra*, *Macbeth*, *Hamlet* o *Las alegres comadres de Windsor*, entre otras. Barreras Gómez<sup>32</sup>, a partir del análisis de esas obras, concluye que el vino asume varios significados: tiene poder curativo, es un recurso para olvidar, da valentía y fuerza; es un ingrediente fundamental en fiestas y banquetes, representa un vínculo con las clases altas (en contraposición a la cerveza, propia de las populares) y también posee un carácter nocivo o venenoso,



Grabado de William Shakespeare. Obra de Martin Droeshout, impresa en la portada de *First Folio*, la primera publicación de la colección de obras de este autor, publicada en 1623.

calidad que le permite adoptar un protagonismo dramático esencial. Como destaca esta autora: “el vino en las obras dramáticas de Shakespeare da realismo, porque responde a un uso social. Puede ser objeto de chanzas y risas o formar parte indispensable de un crimen terrible. Su uso contextualiza la acción o subraya el nudo de la obra teatral”<sup>33</sup>.

Por otro lado, Luis Astrana Marín, traductor histórico de Shakespeare en España, identificó el *sack* con el vino canario en la mayor parte de sus traducciones (24 de 29), si bien en las cinco referencias restantes lo tradujo por “Jerez”<sup>34</sup>. Siguiendo esta interpretación, Leal<sup>35</sup> afirma que el uso del vocablo *sack* en la obra de



Detalle de la página de *Henry IV* en la que se cita al vino canario con la grafía *canaries* (línea 5), edición de 1600. Folger Shakespeare Library.

este autor es una alusión clara al Malvasía canario, resaltando su carácter dulce, mientras que Campillo Arnáiz<sup>36</sup>, en un estudio temático sobre el significado de *sack*, sostiene que el término se empleaba preferiblemente para referirse al Jerez, al que también se conocía como *sherry* o *sherris*.

Se trata de una consideración importante, ya que el corpus de citas literarias que mencionan al *sack* es ingente, sin que podamos tener claro (salvo que el contexto del propio texto lo indique) si está haciendo referencia a un vino canario o de otra procedencia. Esta circunstancia no solo afecta a los textos shakesperianos sino a toda la literatura universal.



Grabado donde representa a Falstaff y a Mrs. Quickly en la escena de *Enrique IV* donde se menciona al *Canary*. Grabado de Abraham Raimbach (1776-1843). Folger Shakespeare Library.

—  
Mrs. Quickly.— ... en cuanto a vuestras mejillas, os garantizo que están tan encarnadas como cualquier rosa, dicho sea con sinceridad ¡eh! Pero, por mi fe, habéis bebido demasiado canarias, es un vino deliciosamente penetrante y que perfuma la sangre antes que se pueda decir: ¿Qué es esto? ¿Cómo os sentís ahora?

*Enrique IV*, parte II, acto II, escena 4, 1600<sup>37</sup>

—  
Hostelero.— Voy por mi honrado caballero Falstaff a beber con él un trago de vino de Canarias.  
Ford.— Aparte. — Creo que antes beberé yo con él una pipa de vino. Yo le haré danzar.

*Las alegres comadres de Windsor*, acto III, escena 2, 1602<sup>38</sup>

—  
Sir Tobías.— ¡Oh caballero! Necesitas una copa de vino de Canarias... ¿Cuándo te he visto tan apabullado?  
Sir Andrés.— Nunca en la vida, creo, a no ser que me haya apabullado el canarias.

*Noche de Reyes*, acto I, escena 3, 1602<sup>39</sup>

## El Sack en Shakespeare, ¿se refiere al *Canary*?

---

Algunas traducciones de Shakespeare al castellano, como las de Astrana Marín, proponen identificar el *Sack* con el *Canary*, traduciéndolo por *Canarias*.

—  
Falstaff.— Ve a traerme una pinta de Canarias [sack]; colócate una tostada encima.

*Las alegres comadres de Windsor*, acto III, escena 5

—  
Evans.— Entregado a las fornicaciones, a las tabernas, al canarias [sack], al vino, al hidromiel, a los licores fuertes; jugador escandaloso y camorrista.

*Las alegres comadres de Windsor*, acto V, escena 5

—  
Príncipe.— Te has embrutecido de tal modo, a fuerza de beber vino añejo de Canarias [old sack], de desabrocharte después de cenar y de dormir la siesta en los bancos, que te olvidas de preguntar lo que realmente quisieras saber. ¿Qué diablos tienes tú que ver con el momento del día? A menos que las horas sean como copas de vino de Canarias [sack], los minutos capones, los relojes lenguas de alcahuetas.

*Enrique IV*, parte I, acto I, escena 2

—  
Poins.— ¿Qué dice Sir Juan Canarias [John Sack] y Azúcar? Juanito, ¿Cómo arregláis el diablo y tú respecto de tu alma, que le vendiste el último Viernes Santo por una copa de madera y un muslo de capón fiambre?

*Enrique IV*, parte I, acto I, escena 2

—  
Falstaff.— Mala peste les caiga a todos los cobardes y la venganza de añadidura! ¡De veras! ¡Amén!..., digo yo... Dame un vaso de canarias [sack], muchacho... Antes que llevar esta vida largo tiempo preferiría coser calcetines y remendarlos y ponerles plantillas también. ¡Mala peste a todos los cobardes! Dame un vaso de canarias [sack], pillastre. ¿No hay virtud en la actualidad? (Bebe).

*Enrique IV*, parte I, acto II, escena 4

—  
Falstaff.— ¡Qué villano eres! También hay cal en el canarias [sack]. En el bellaco no se puede encontrar más que bellaquería. Sin embargo, un cobarde es peor que un vaso de canarias [sack] con cal.

*Enrique IV*, parte I, acto II, escena 4

—  
Falstaff.— Dame gentes que miren a la cara... Dame un vaso de canarias [sack]. Soy un bellaco si bebí hoy.

*Enrique IV*, parte I, acto II, escena 4

—  
Príncipe.— ¡Oh villano!, robaste un vaso de Canarias [sack] hace dieciocho años; fuiste cogido en el garlito, y desde entonces te ruborizas siempre enseguida.

*Enrique IV*, parte I, acto II, escena 4

—  
Falstaff.— Bueno; si el fuego de la gracia no está completamente extinguido en ti, vas a impresionar al momento. Dame una copa de canarias [sack] para enrojecerme los ojos, de que pueda creerse que he

llorado, porque es menester que hable con pasión y voy a hacerlo al estilo del rey Cambises.

*Enrique IV, parte I, acto II, escena 4*

—

**Príncipe Enrique.**— Veamos qué papeles son esos; léelos.

**Peto.**— Item, un capón, dos chelines, dos peniques. Item, salsa, cuatro peniques. Item, vino canario [sack], dos galones, cinco chelines ocho peniques. Item, anchoas y vino canario después de la cena, dos chelines, seis peniques. Item, pan medio penique.

**Príncipe.**— ¡Es monstruoso!, ¡Nada más que medio penique de pan para esa intolerable cantidad de canarias [sack]!

*Enrique IV, parte I, acto II, escena 4*

—

**Príncipe.**— ¿Por qué conversas con ese baúl de bufonadas, esa arca cerrada de bestialidades, ese fardo hinchado de hidropesía, esa enorme bombardarda de canarias? [sack] [...] ¿Para qué sirve sino para saborear el canarias [sack] y beberlo?

*Enrique IV, parte I, acto II, escena 4*

—

**Falstaff.**— Si el canarias [sack] con azúcar es un defecto, ¡que Dios perdone al miserable! Si el ser viejo y alegre es un pecado, entonces se ha de condenar a más de un viejo compadre que conozco... pero en cuanto al dulce Juanito Falstaff...

*Enrique IV, parte I, acto II, escena 4*

—

**Falstaff.**— Pero con el canarias [sack] que me has bebido me hubiera comprado fácilmente una buena

provisión de luces en la casa de vendedor de candiles más carero de Europa.

*Enrique IV, parte I, acto III, escena 3*

—

**Falstaff.**— Bardolf, adelántame a Coventry y lléname una botella de vino de Canarias [sack]; nuestros soldados atraviesan la ciudad. Debemos estar esta noche en Sutton Co'fil'... Esta botella hace un "ángel".

*Enrique IV, parte I, acto IV, escena 2*



Botella de vino, elaborada en cerámica vidriada, con la inscripción "Sack". ©The Trustees of the British Museum. Todos los derechos reservados.

—  
Falstaff. — Pues me purgaré y dejaré el canarias [sack] y viviré decentemente, como conviene a un noble.  
*Enrique IV, parte I, acto V, escena 4*

—  
Falstaff. — ... no como para vestir tela de sacos, sino seda nueva y añejo de Canarias [sack].  
*Enrique IV, parte II, acto I, escena 2*

—  
Falstaff. — Bienvenido seáis, abanderado Pistol. Aquí Pistol, os cargo con una copa de vino de Canarias [sack].  
*Enrique IV, parte II, acto I, escena 4*

—  
Pistol. — Vamos, dadnos un poco de vino de Canarias [sack]. «*Si fortuna me tormento, sperato me contento*». ¿Tememos a las andanadas? No, que el demonio haga fuego. Dadme vino canario [sack] y tú, mi bien amada, reposa aquí.  
*Enrique IV, parte II, acto I, escena 4*

—  
Falstaff. — Un poco de vino canario, Francisco.  
*Enrique IV, parte II, acto II, escena 4*

—  
Nym. — Dice que pedía a veces vino canario [sack].  
Hostelero. — Sí lo pedía.  
Bar. — ¿Y mujeres?  
Hostelero. — No, eso no pedía.  
Paje. — Sí las pedía, decía que eran diablos que se habían encarnado.

*Enrique V, acto II, escena 3<sup>40</sup>*



Escena de *Enrique IV* (parte I, acto II, escena 2), publicada en *The works of Shakespear: in six volumes*. Folger Shakespeare Library.

### 2.3.2. Ben Jonson: la influencia literaria de un amante del *Canary*

**Ben Jonson** (1572-1637), uno de los poetas más importantes del Renacimiento inglés, dedicó en varias de sus composiciones literarias un lugar privilegiado al *Canary*. Su literatura, muy influenciada por la tradición grecolatina, ensalza la filiación divina del vino y la inspiración poética que este desencadena, pues tiene el poder de transformar al hombre en poeta. Esta temática se encuentra de manera destacada en su epigrama *Invitación a cenar a un amigo* (*Inviting a Friend to Supper*, 1616), donde representa una cena fraternal en la que se disfruta de alegría, libertad, buena compañía y de los mejores manjares, entre ellos el *Canary wine*, al que considera superior a los néctares divinos.

Para Jonson, su Musa es la encargada de canalizar hacia el poeta la inspiración a través del *Canary*. Según Goulding, “sería conveniente recordar la imagen de Jonson dándose un festín y cantando por el porvenir, pues incluso la Musa tiene que admitir que no hay mejor ni más ingenioso recordatorio de que lo más prominente de este poema son la vida y la literatura”<sup>41</sup>. Esta asociación entre la Musa, el *Canary* y la poesía también la plasma en *Un epigrama al hogar* (*An Epigram to the House-Hold*, 1630).

La condición divina del vino canario está muy presente en otros textos de Ben Jonson. Por ejemplo, en las obras de teatro *Cada hombre fuera de sí* (*Every Man out of his Humour*, 1599), *El alquimista* (*The Alchemist*, 1610), *Bartholmew Fayre* (1614), *El diablo es un asno* (*The Divell is an Asse*, 1616) y *Lo más importante de las noticias* (*Staple of News*, 1625).

En la primera de las obras citadas, Jonson perpetúa la vinculación del *Canary* con las divinidades clásicas, al calificarlo como el elixir y espíritu del vino, añadiendo a continuación que los poetas lo consideran un “licor castaliano”, asociándolo así a la fuente Castalia, consagrada en la Antigüedad a Apolo, dios de la poesía. En otra de las obras mencionadas, uno de sus personajes recrimina a otro haber tenido la osadía de haber bebido nada menos que *Canary sack*.



Retrato de Ben Jonson. Grabado de George Vertue. Imagen procedente de los fondos de la Biblioteca Nacional de España.

—  
[...] Habrá distintos juegos y leeremos fragmentos de Tácito, Virgilio y Tito Livio o de cualquier otro escritor que amemos para conversar mientras dure la cena. Y aseguro que no se repetirán los versos.

Seguro que habrá frutas y queso digestivo, pero lo que mi Musa y yo siempre preferimos, es una pura copa de *Canary wine*, que ahora está en la taberna, pero que será mío. Si lo hubieran probado Anacreonte u Horacio habrían durado sus vidas tanto como sus obras.

El néctar, exquisitas bebidas o la fuente de Tespis<sup>42</sup>, comparado con él, solo son mala cerveza. Aunque con moderación, con libertad beberemos, y no habrá a nuestro lado malvados confidentes<sup>43</sup> ni nuestras copas harán culpable a nadie.

Pero, cuando nos despedamos, seremos inocentes como cuando vivimos. En nuestra mesa alegre nadie hará comentarios que al día siguiente provoquen tristeza o que puedan amenazar la libertad que hemos gozado esta noche.

Ben Jonson, *Invitación a cenar a un amigo*, 1616<sup>44</sup>

—  
Y en vez de eso, gastar Sack. Así, utilizando el dinero del rey, pues al viejo bardo no le debería de faltar Canary. Es mejor regalar un barreño que echar a perder su Musa. Pues solamente en el genio del verso de un poeta es que puede seguir viviendo el rey. Ahora ve y niégale un barril.

Ben Jonson, *Un epigrama al hogar*, 1630<sup>45</sup>

—  
**Carlo.**— Oh, ¿ya llegaste? Bien dicho. Trae, muchacho. ¡Llénamelo hasta arriba! Aquí tenemos una copa de vino que brilla como el diamante. Damas (he jurado que para mí son lo primero) y caballeros, en este lugar, que igual no es el mejor para empezar, brindo por su salud con este *Canary*, el mismísimo elixir y espíritu del vino. [Bebe]. Éste al que nuestro poeta llama licor Castaliano cuando viene de vez en cuando, como cada dos semanas, y le suele saciar bastante cuando se encuentra entre actores, cuando le da ese “caninum appetitum”. Es curioso que en su casa sigue tan felizmente una dieta filosóficamente adecuada de alubias y leche, pero cuando se viene para aquí te quita tres, cuatro o cinco de estas, como buen pícaro que es, y luego te mira con esa cara de villano. Igualito que el can Cerbero, a falta de dos cabezas.

Ben Jonson, *Cada hombre fuera de sí*, prólogo, 1599<sup>46</sup>

—  
**Shift.**— Efectivamente, señor. Podrá olerlo una primera, segunda y tercera vez si eso es lo que quiere. Entonces, según lo reciba, montará a caballo y se tomará sus tres copas de canary para luego enseñar una en Hounslow, una segunda en Stains y una tercera en Bagshot.

Ben Jonson, *Cada hombre fuera de sí*, acto III, escena 1, 1599<sup>47</sup>

—  
La mejor compañía, la mejor bebida, a veces dos copas de Canary y sin pagar. El lino más puro y el cuchillo más afilado, la perdiz en su bandeja y, en algún sitio, una pequeña y hermosa cama, en privado, con la pequeña y hermosa.

Ben Jonson, *El alquimista*, acto III, escena 2, 1610<sup>48</sup>

—  
¡Estos falsos son un insulto a la inteligencia! Vuestras tres grullas, la mitra, y los sirenos! Ni un solo grano de sal de verdad ni de mostaza de verdad entre todo lo que había. Pueden ocupar el lugar de unos cuatro y luego de volver a tirar la red, pagar dos peniques más por el cuarto de Canary que el resto.

Ben Jonson, *Bartholmew Fayre*, acto I, escena 1, 1614<sup>49</sup>

—  
**Meer-Craft.** — [...] De hacer vino con pasas. Ahora, con esto en mano.

*Se saca otra.* Pasas.

**Ingine.** — ¿No es raro, señor, hacer vino con pasas?

**Meer-Craft.** — Sí, pero igualmente es vino de verdad, igual que los vinos de Francia o *España* o *Italia*. Mira, de la uva que sea la pasa, pues de esa haré un vino perfecto.

Así, de la pasa *moscatel* haré vino *moscatel*, de la de *Canary* lo suyo, del *clarete* lo suyo y así con todas para reducir los precios del vino por todo el reino a la mitad.

**Ingine.** — ¿Pero cómo, señor, si sube el precio del otro producto, de las pasas?

Ben Jonson, *El Diablo es un Asno*,  
acto II, escena I, 1616<sup>50</sup>

—  
**Sen, el recadero.** — ¿Dónde están los prisioneros?

**Portero.** — Están a punto de llegar, señor.

O por lo menos están en camino.

**Sen, el recadero.** — Este malandro se la ha pasado borracho desde que lo contraté. Ven aquí.

[Lo huele]

Más cerca. Vamos, acércate. Échame el aliento. ¡Vino!

¡Es vino, mi señor! ¡Sack! ¡Canary Sack!

No te emborrachaste con cualquier cerveza,

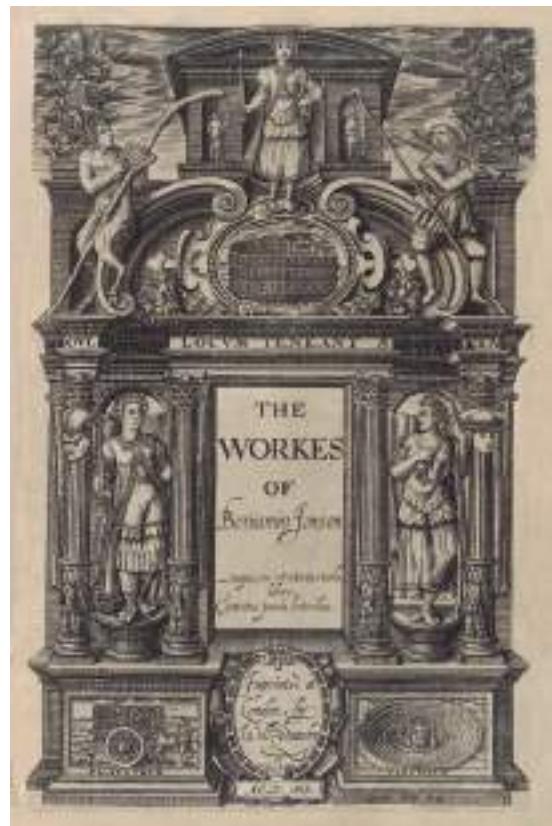
que es lo que tendría que beber un portero, ¡sino sack!

**Portero.** — No estoy borracho. Sólo nos tomamos una pinta, mi señor, entre el buen mensajero y yo.

**Sen, el Recadero.** — ¿Y quién lo pagó?

**Portero.** — Se lo invité yo, mi señor.

Ben Jonson, *Lo Más Importante de las Noticias*, acto V escena IV, 1625<sup>51</sup>



Portada de *The Workes of Benjamin Jonson*, 1616.

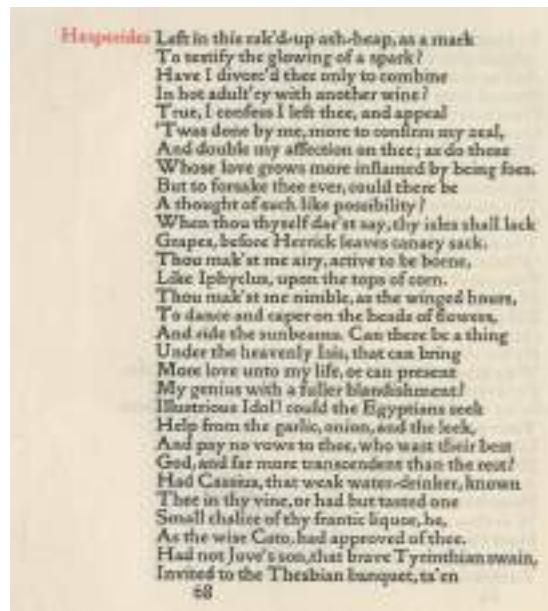
Los versos y textos de Jonson ejercieron una enorme influencia en la literatura posterior, dando un lugar eterno al *Canary* en el imaginario anglosajón. Poetas, dramaturgos y novelistas tuvieron desde entonces un referente al que remitirse para expresar el anhelo por el goce literario y creativo que representa Jonson. El *Canary* no solo constituía así una bebida, sino un símbolo de alegría, catarsis y felicidad que inspiraba y que conducía tanto a los tiempos de la antigüedad grecolatina como a las modernas tabernas literarias. Entre sus obras, fue el epigrama anteriormente comentado, *Invitación a cenar a un amigo*, el que influyó a poetas posteriores, en especial a los denominados “Sons of Ben” y la “Tribe of Ben”, discípulos y seguidores de Jonson que compartieron, como él, su pasión por el *Canary*.

Entre ellos, hay que destacar a **Robert Herrick** (1591-1674), quien expresó también una devoción clásica por el vino, al que atribuye una naturaleza divina, como podemos leer en su pieza *Su despedida del Sack*: “¡Oh, estás tomando de la bebida de los dioses y los ángeles! ¡Vino!”. En otro de sus poemas, *La bienvenida al Sack*, compara su reencuentro con el alcohol, tras un periodo de abstinencia, con el de dos esposos, proclamando que no puede quedarse sin su *Canary sack*. Recogido en su colección *Hesperides*, cuenta con la singularidad de que, en algunos manuscritos, Herrick incluyó otros versos como: “El Sack es mi vida, lo que me eleva”<sup>52</sup>. Como ha resaltado Monterrey: “En *Hesperides* el ‘sack’, el vino y la bebida constituyen un grupo de metáforas que, en el más puro estilo de la poesía *cabalier*, nos habla de la alegría y la esperanza de la vida, así como de la producción misma de la poesía”<sup>53</sup>.

—  
Pero ¿abandonarlo para siempre? ¿Cómo es posible que se pueda pensar en tal posibilidad? cuando tú mismo te atreviste a decir que las islas se quedarán sin uvas antes que Herrick abandone su canary sack.

Me llena de una emoción al punto de querer volar igual que Ificlo<sup>54</sup> observando el maíz, me vuelves ligero como las criaturas que bailan sobre las flores y se pasean sobre los rayos de sol. ¿Acaso es posible que haya algo más divino bajo el cielo de Isis que pueda darme el mismo amor o que pueda presenciar mi genio agudizado por el vino de esta manera?

Robert Herrick, *Bienvenida al Sack (Hesperides)*, 1648<sup>55</sup>



Detalle de un fragmento de la obra de Herrick, *Hesperides*, correspondiente a la edición de 1896.



Escena de teatro, obra de Giovanni David (1743-1790).  
The Cleveland Museum of Art.

El placer de degustar un *Canary* es señalado por otro “hijo de Ben”, **Thomas Nabbes** (1605-1641). Lo leemos en su comedia *Covent Garden* (1638), en dos ocasiones, mientras que en *La lechera feliz de Islington* (*The Merry Milkmaid of Islington*, 1639), adaptación más tardía de *La Feria de Tottenham Court* de Thomas Nabbes (*Tottenham Court Fair*, 1633), uno de sus personajes disfruta de una botella de *Canary*. Otro miembro del grupo, **Richard Brome** (1590-1652), en *La Compañía Jovial*, o *Los Mendigos Alegres* (*A Jovial Crew: or, The Merry Beggars*, 1652) hace una breve referencia a la calidad de un buen añejo canario.

—  
**Jefferrey.**— Vayamos a la taberna, mi señor, y ahoguemos esta pasión con una copa de Canary.

**Thomas Nabbes, *Covent Garden*, 1638<sup>56</sup>**

—  
**Ralph.**— Del mismo modo que uno no se compraría algo ordinario en vez de una copia del prólogo, tampoco se debería fingir tener amistad con la gente para entrar gratis en la taberna y pedirse una cena solamente para poder enjuagarse la garganta con un Canarye.

**Thomas Nabbes, *Covent Garden*, 1638<sup>57</sup>**

—  
Pero mi señor, se la traeré al bar donde se encuentre para que ella misma se justifique ante usted mientras yo haga la digestión después del festín. Estaré acompañado de una botella de Canary y así podré pasar un buen rato haciendo el tonto por mi cuenta.

***La lechera feliz de Islington*, ca. 1680<sup>58</sup>**

—  
**Mayordomo.**— Usted, caballero, no ha hablado. ¿Prefiere usted tomar una cerveza tostada con pan, o cerveza de marzo con azúcar y nuez moscada? ¿O preferiría tomar una sin azúcar?

**Viejo.**— Una copa de su cerveza casera, señor. [Sale]

**Mayordomo.**— Me preocupa que al final se lo gaste todo. [Entra el mayordomo con una jarra plateada de sack]. — Aquí tienen, caballeros. Una copa de las cervezas modestas de mi señor. Pero es un Canary añejo muy bueno, se lo aseguro, así que brindo por que la disfruten.

**Richard Brome, *La Compañía Jovial*, o *Los Mendigos Alegres*, 1661<sup>59</sup>**

## John Falstaff y su devoción por el *Canary Sack*

---

En la obra de Shakespeare encontramos un personaje recurrente que se asocia al vino: John Falstaff. Su presencia es especialmente significativa en *Enrique IV* y en *Las alegres comadres de Windsor*. Se trata de un personaje bravucón, mentiroso, mujeriego, juerguista, vicioso, glotón y adicto al vino, entre ellos al de Canarias. Estas características lo vinculan habitualmente con connotaciones negativas, siendo calificado como una mala influencia, en especial para el príncipe Hal.

No obstante, en otras ocasiones, Falstaff se asocia a aspectos positivos que consigue la ingesta de esta bebida, como la valentía, la agilidad y el coraje. Se trata de un personaje que encarna de algún modo el espíritu dionisiaco vinculado al vino, pero actualizado en un nuevo contexto cultural. Ese carácter universal del personaje ha servido de inspiración en otras artes, como en las óperas de Antonio Salieri y Giuseppe Verdi, la literatura o, recientemente, el cine y la televisión.



Pistol anuncia a Falstaff la muerte del rey. Escena de *Enrique IV*. Óleo de John Cawse (1779-1862). Imagen 16276. Folger Shakespeare Library.

### 2.3.3. El Canary en el teatro isabelino y jacobino

Entre los autores contemporáneos a Shakespeare y Jonson, desde el punto de vista cronológico, la primera mención al *Canary* la encontramos en la obra de teatro *Campaspe* (1584), escrita por **John Lyly** (1553-1606). Se trata de una pieza muy influyente en el teatro isabelino que cuenta la historia de la mujer que da nombre a esta obra, concubina de Alejandro Magno. En uno de sus pasajes, el personaje de Gránico, sirviente del filósofo Platón, destaca el “fat Canary”, es decir, el *Canary* con buen cuerpo.

—

Gránico. Oh, lo que daría por una buena jarra de *Canary*  
con buen cuerpo,  
un rico Palermo, un brillante Jerez,  
algún néctar de la cosecha de Júpiter  
oh, cómo nos alegraría salir de esta sequía.

Psyllus. Oh, lo que daría por una mozuela (pues valoro  
una cara bonita  
y otras cosas hermosas),  
pues sus brazos me acariciarían,  
como un baile de hadas.

Manes. Oh, lo que daría por una pata de oveja bien jugosa,  
ternera, cordero, capón, lechón y conejo,  
Pues nadie es más feliz que un glotón.  
nadie salvo un burro que se conforme con dinero.

Chorus. El vino y las mujeres están bien, por supuesto,  
pero estos placeres no llevan a nada,  
pues el ansia de mujeres, vino y festejo  
los puede saciar Júpiter.

Jonh Lyly, *Campaspe*, acto I, escena II<sup>60</sup>

Si previamente se detallaron los autores que integraban el círculo de seguidores de Ben Jonson, este tuvo, al mismo tiempo, enemigos literarios, como es el caso de **John Marston** (1576-1634). Su carrera se concentró en los años a caballo entre ambos siglos, destacando obras como *El Entretenimiento de Jack Tambor* (*Jack Drum's Entertainment*, ca. 1600), en la que el *Canary Sacke* es un alivio para el dolor del corazón.

También de la segunda década del Seiscientos, contamos con la singular obra de **John Fletcher** (1579-1625) *Las suertes* (*The Chances*, 1617), muy influenciada por la literatura española, lo que se aprecia en la presencia de elementos característicos de este país, entre ellos el vino. En uno de sus fragmentos, el mago Peter Vachio pronuncia un conjuro que apela al *Canary*, mientras que, en otra de sus piezas, *La tradición del país* (*The Custom of the Country*, 1647, escrita junto a Philip Massinger), este es un remedio para el dolor.

Otra pieza con referencias españolas es *La gitana española* (*The Spanish Gipsy*, 1623), que en su escena inicial introduce al *Canary*. Fue creada por **Thomas Middleton** (1580-1627) en colaboración con **William Rowley** (1585-1626). El vino canario irrumpe, asimismo, en una obra ligeramente anterior, en esta ocasión escrita por Middleton en solitario, *Un mundo loco mis maestros* (*A Mad World My Masters*, 1608).

Aproximadamente en la misma cronología debemos ubicar la primera representación de *A la Suerte por Tierra y Mar: una Tragicomedia* (*Fortune by Land and Sea: A Tragi-Comedy*, impresa en 1655), obra de **Thomas Heywood** (1574-1641) y el mencionado William Rowley. En ella uno de sus protagonistas declara su preferencia por el *Canary* frente a otros *sack*.

También fueron seguidores del *Canary* **Lording Barry** (ca. 1580-1629), en su comedia *Ram Alley* (1611); **James Shirley** (1596-1666) en, al menos, tres de sus piezas teatrales; **Thomas Jordan** (ca. 1612-ca. 1685), poeta y dramaturgo, en su obra musical *Bacchu's Festival* (*El festival de Baco*, 1660), en el que el coro canta: “Solamente el Canarias nos podrá hacer cantar, en nombre de la patria, de Dios y del rey” y, finalmente, el comediante **John Lacy** (1615-1681), en *Sir Hercules Buffoon* (1684).

—  
Ábreme un barril nuevo de *Canary* Sacke. Cantemos, bebamos y durmamos, pues ese es el mejor alivio: ahogar todas las preocupaciones y sofocar el dolor.

John Marston, *El entretenimiento de Jack Tambor*, acto II<sup>61</sup>

—  
¡Oh, por una copa de Canary con cuerpo, Rico Aristipo, Jerez espumoso!  
O cualquier otro néctar de la cosecha de Juno;  
Oh, ¡cómo nos alegraría un barril de estos!

Thomas Middleton, *Un mundo loco mis maestros*, 1608<sup>62</sup>

—  
**Rodrigo**.— Sí, no tanto con vino, pues es raro ver un español borracho, al igual que un alemán sobrio, un italiano que no sea putero, un inglés que pague sus deudas. No soy ningún borracho. Ni el sack, ni el malagueño ni cualquier cepa canaria puede producirme tal calentura en la cabeza. Los ojos son lo que me vuelven loco, no las copas.

Thomas Middleton y William Rowley, *La gitana española*, 1623<sup>63</sup>

—  
¡Bienvenido, poeta, a nuestro grupo!  
Haga usted rimas, que nosotros le daremos motivo, abejas canarias le picarán los sesos, pero el sack especiado jamás le traicionará;  
¡Pedro Ximénez ahora te bañará!  
Y habrá también vasos de Málaga para ti, pues si tú, poeta, no te tragas copa tras copa no podrás besar a una moza.

Thomas Middleton y William Rowley, *La gitana española*, 1623<sup>64</sup>

—  
**John**.— Traígame la botella de Canary wine.  
**Land**.— Ya estoy revuelto, que Dios me ayude.

John Fletcher, *Las suertes*, ca. 1617<sup>65</sup>

—  
*Canción*

[...]

Con un viejo clarete te vigorizaré,  
con un Canary te lleno de energía,  
así que con hidromiel y un *Peeter*<sup>66</sup>  
quiero que aparezcas y me respondas en verso:

¿Por qué? ¿Cuándo?

¿Por qué, Gill?

¿Por qué? ¿Cuándo?

**Respuesta**.— Pues hasta que yo no esté listo, no vendrás.

John Fletcher, *Las suertes*, ca. 1617<sup>67</sup>

—  
**Rutilio**.— Nunca más iré de putas.  
Revolverse entre las sábanas así desgasta a uno más que todo el ejercicio del mundo.  
Emborracharse con un Canary, un jarabe para este dolor.

John Fletcher y Philip Massinger, *La tradición del país*, 1647<sup>68</sup>



Imagen del actual *Globe Theatre*, reconstruido a poca distancia del teatro original. Fotografía: Nick Brundle-Adobe Stock.

**Drawer.**— Aquí tiene, señor.

**Rainsford.**— Un poco de Canary sack y tabaco.

**Drawer.**— Enseguida, señor. ¿Se quedará usted para cenar?

**Rainsford.**— Desde luego, mi buen señor. Disfrutemos de lo mejor que tenga esta cocina: la pipa picante.

**Drawer.**— Aquí tiene señor.

**Rainsford.**— ¿Estará Frank para cenar?

**Goodwin.**— Así lo prometió, señor. Damos por hecha su puntualidad.

**Rainsford.**— Tráigame sack, muchacho. Me tienen aquí a secas, bajo de ánimos. Quíteme esta tristeza y alcánzame esa copa. ¿Qué hay aquí?

**Drawer.**— Un buen sack de Jerez, señor.

**Rainsford.**— Quiero Canary. ¿Acaso no piensas?

**Drawer.**— No es que mi cabeza no funcione, sino que

sus dedos son demasiado ligeros.

**Rainsford.**— Se dice “señor”.

**Drawer.**— Tendrá su Canary [Cannary] enseguida.

**Goodwin.**— No entiendo cuándo quiso él estar así de triste. Salvo la ocasional melancolía por alguna situación, no conocía yo a alguien tan sociable.

**Foster.**— Conozco demasiado bien su carácter. No conviene hacerle hervir la sangre, pero te apoyaré igualmente.

*Entra Drawer.*

**Rainsford.**— Venga aquí. ¿Ya encontraste el Canary [Cannary]? ¿O acaso tu cabeza de puerco pudo encontrar al menos un vino español?

**Goodwin.**— Si estuviera a mi altura ya lo hubiera cogido.

Thomas Heywood y William Rowley, *A la Suerte por Tierra y Mar: una Tragicomedia*, 1655<sup>69</sup>

—  
El Canary Sack  
no se estropeó.  
Algunos mercantes visitaron Málaga  
y otros se ahogaron en un buen Charneco añejo.

**James Shirley, *Sobre el nacimiento de los príncipes*, 1646<sup>70</sup>**

—  
**Viejo.**— ¿Acaso no hay algún debate que sea merecedor de galanes como ustedes? ¿Quizás relacionado con una carrera de caballos, Hyde Park, qué moza tiene los labios más suaves, qué tendencia es la más digna de la corte, qué noticias llegan del extranjero, cuál es el mejor potro o dónde podríamos emborracharnos con canary esta noche? ¡Hablando de moralidad!

**James Shirley, *La Hermosa e Ingeniosa*, 1633<sup>71</sup>**

—  
Claro, claro. Mis sesos están nadando en canary, este sack tan excelente. Os doy las gracias, señoritas, pues sé que el placer es vuestro y no debería ansiar de esta manera la mejor sangre de uva. Puede ser que haya una piedra al final de la copa para dar un mal final a la bebida.

**James Shirley, *La Hermosa e Ingeniosa*, 1633<sup>72</sup>**

—  
Dicen que el *canary sack* se le debe llevar de nuevo a los boticarios y venderse como medicina en frascos pequeños. También que se tendría que traer aguas termales para emborracharse con estas en lugar de vino francés. Personalmente, estoy totalmente de acuerdo.

**James Shirley, *La boda*, 1629<sup>73</sup>**



Retrato de John Fletcher. Imagen procedente de los fondos de la Biblioteca Nacional de España.



Retrato de James Shirley. Grabado de William H. Worthington. Victoria and Albert Museum, London.

—  
¿Se apagaron ya las hogueras  
y podemos beber Canary sack en paz?  
¿Se sabe que no vendrán vándalos?  
¿Dónde estarán esos granujas que corren  
más rápido que los pretendientes de una virgen?  
**Lording Barry, Ram Alley, o las felices trastadas, 1611**<sup>74</sup>

—  
*Hombre francés.*

Habla.

En nombre del dios *Baco* yo te presento  
una copa del mismísimo néctar de *Apolo*.  
Ésta es la bebida de los dioses y me atrevo a decir  
que te convertirá en el ser valiente  
que esta nación durante tanto tiempo ha ansiado  
para que se la libre de estos retorcidos pensamientos y  
que tú por fin vuelvas a instaurar  
a nuestro rey y nuestro parlamento.

*Estríbillo.*

*Aquí está el blanco y el rojo. Coge el que quieras,  
pues nuestro corazón y nuestra mente te pertenecen.*

*El español.*

Apártese, estúpido *Monsieur*. Déjeme pasar a mí,  
que soy el único hombre que actúa en nombre de  
Cristo.

En cuanto a su país, tus compatriotas son ridículos.  
Su vino no hace sino alterarlos.  
En cambio, yo le aseguro que este recipiente contiene  
algo que le imbuirá el cuerpo de sensaciones etéreas.

*Estríbillo.*

*Solamente el buen Canary nos podrá hacer cantar,  
en nombre de la patria, de Dios y del rey.*

**Thomas Jordan, La fiesta de Baco, 1660**<sup>75</sup>

—  
**Fly.**— Aquí tienes un poco de dinero para una cuarta  
de Canary. La noche está algo fría y el Sack sienta bien.  
*Continúa. Hugh, Hugh. Entra Drawer por la ventana.*  
**Hugh.**— Vaya una manera de chillar para llamarme.  
Llevo dos noches sin dormir y están ustedes locos si  
creen que me voy a levantar de la cama esta noche.  
**Wilde.**— Te lo pedimos por favor, honesto Hugh (si es  
que tu nombre es realmente ese). Llénanos una cuarta  
de Canary. Disfrutemos de unas pipas y tabaco.

**Thomas Jordan, Cosas de la edad..., 1663**<sup>76</sup>

—  
Bueno, señores, nos hemos invitado a su morada y (para  
que la visita sea de agrado) hemos traído una botella de  
Canary cada uno. ¿Quién toca a la puerta?

**Thomas Jordan, Cosas de la edad ..., 1663**<sup>77</sup>

—  
Silencio. Todos de pie y preparados.

Al idiota hay que bañarlo:

tíradle el vino a la cara

y arrojadle también las bandejas con clarete.

Echadle en la cabeza el mejor Canary Sack

y empujadle por la garganta Borgoña y Pontac.

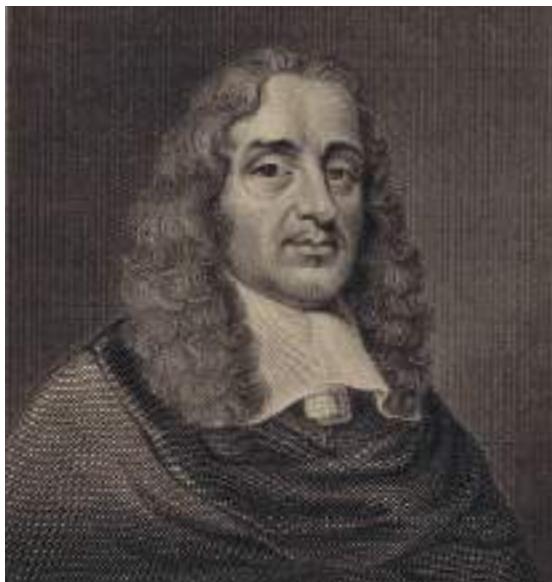
Vertedle vino.

Bañadle todo el cuerpo en el vino más selecto  
que crezca a orillas del Rin.

**John Lacy, Sir Hercules Buffoon, 1684**<sup>78</sup>

### 2.3.4. Alexander Brome y las canciones populares sobre el Canary

El carácter divino del vino y su estrecho vínculo con los referentes culturales del mundo clásico fueron una temática recurrente en otros poetas ingleses. Es el caso de **Alexander Brome** (1620-1666), cuyas composiciones son de gran interés por el protagonismo que otorga a vinos específicos y, en especial, al *Canary*, al que dedica de manera monográfica algunos de sus poemas. Por ejemplo, en el titulado *Sobre el Canary*, Brome sitúa sus orígenes en la Antigüedad helénica, junto a sus divinidades y las inspiradoras musas, considerándolo como el elemento que alimenta la felicidad, enriquece las almas y alegra los corazones.



Retrato de Alexander Brome (1664). Grabado de David Loggan. National Portrait Gallery, Londres.

#### — *SOBRE EL CLARETE*

Dentro de esta botella se puede ver  
un licor escarlata que se ha  
extraído de la viña real.

No hacemos sino darle un apodo cuando lo llamamos  
la bebida del mismo Dios, quien no bebe nada  
aunque tampoco hay nada más alto que el vino.

Es el licor de una dama. Aquí uno puede  
festejar con los ojos y el apetito,  
con belleza y con sabor,  
las cerezas y las rosas que se buscan:  
los labios y la mejilla de tu señora  
se encuentran aquí juntos.

Los médicos pueden recetar lo que quieran  
y purgar nuestras venas y nuestros sesos.  
Pueden también aguar la sangre  
para curar un mal con otro.  
Este método hace más que todo esto a la vez  
y nos ahoga como si fuera una inundación.

Este poeta puede crear, ¿pues de qué otro modo podría yo  
hacer poesía tan a la ligera  
o incluso escribir sonetos?  
Si es verdad que los vinos jóvenes tienen este poder  
de hacer a uno aventurarse a escribir en verso,  
¿de qué será capaz el Canary?

De seguro que le sacará las entrañas a cualquiera  
y las dejará a merced de los elementos.  
Coja, entonces, una jarra en cada mano,  
pues nos aventuraremos hacia este mar rojo  
con nuestras narices como pilotos  
y nuestras almas como nadadores.

*Alexander Brome, Sobre el clarete, 1664<sup>79</sup>*

—  
*SOBRE EL CANARY*

De todos los particulares jugos  
que nos regalan Baco o Ceres  
no hay ninguno que me atreva  
a comparar con el distinguidísimo Canary,  
pues es este es el vino  
que puede saciar este antojo particular.

Este lo recibió primero un rey  
y luego nueve musas.  
Fue este el que hacía cantar a los poetas de antaño,  
llenando así el mundo de gloria y de fama.  
Lo llamaban el Helicón y la fuente de Tespis  
pero en realidad se referían a la bebida cuyo nombre  
no conocían.

Nuestra sidra de manzana o de pera  
pueden enloquecer a un hombre, pero no hacerle feliz.  
[El vino, en cambio] puede hacer que la gente se calme  
y, si se le da pan, hasta la vuelve sofisticada.  
Pero vuestro lúpulo, levadura y malta,  
si se mezclan,  
le quitan a cualquiera el hambre  
o las fuerzas para seguir adelante.

Nos llena la cabeza de espuma y levadura  
de tal modo de que si le pudiera escribir un verso a un  
campanero  
lo tendría que estudiar hasta Navidad solo para  
memorizarse ocho líneas.  
Licores como este no suben, sino que ahogan y agobian.

Metheglin, que sólo estaba achispado,  
tenía la tarea de vigilar  
al nuevo, que todavía no sabe beber.

Pero estaba para el arrastre antes de poder pensar en  
el chico.

Pasa igual con su clarete y su vino blanco:  
Tienen una furia que sienta como la pólvora.  
Aunque sean de origen francés  
sus efectos tampoco durarán demasiado.  
Vuestro moscatel, leal y tinto  
solamente tienen esta cualidad y virtud.  
Harán dormir a un hombre hasta que se termine el  
sermón,  
pero no calienta el cuerpo ni la sangre ni el intelecto.

El vino Bagrag y del Rin  
tienen ingredientes que hay que ir reponiendo.  
Es un vino para complacer y entretener a las damas,  
pero no es adecuado para que un hombre disfrute.

Para esto solamente vale un Sack.  
¿Y quién consigue ese sabor?  
Aunque se consiga cortejar a una abadesa  
de tacones altos, no será una victoria tan dulce como  
el sack.

Ese sabor que le llega tanto al que toma como al que sirve.  
Aunque venga el cura al pueblo vestido de cuero,  
el vino puede convertir su hábito en terciopelo y darle  
un heredero,  
en el pueblo con la mano, y en el campo con la pluma.

Alexander Brome, *Sobre el Canary*, 1664<sup>80</sup>

---

### LA RESOLUCIÓN

Las glorias de vuestras mujeres  
no son sino metáforas de cosas  
que se asemejan a lo que vemos  
e intentan imitar las cualidades de objetos cotidianos.  
Las rosas son más rojas que sus labios y mejillas,  
la blancura de los lirios insulta la suya.  
¿Qué clase de idiota va buscando sombras de esta  
manera  
pensando que obtendrá algo de verdad?  
Del mismo modo, si tú realmente me amas,  
quiero que sea un amor de verdad.  
De otro modo, me volveré un sirviente de cualquier copa  
que esté llena hasta arriba de Canary.

Alexander Brome, *La resolución*, 1664<sup>81</sup>

---

### A SU AMIGO, EL CUAL HABÍA PROMETIDO CERVEZA LAGER

Váyase usted, ermitaño. Abandone su palabra  
y vuelva usted a caer en la bebida  
y en esas tentaciones que el sack no le permitirá.  
No merece la pena pensar en ello siquiera,  
pues igual que el amor débil acaba desvaneciéndose,  
si Venus está sin Baco, ésta se vuelve fría.  
No se engañe pensando que volviéndose un anacoreta  
o cometiendo el pecado menor de tomar cerveza  
se puede sobrellevar el frío que a usted le envuelve  
o superar el hecho de que ella no responda a sus  
cortejos.  
No, solamente el Canary puede inspirar de esta manera,  
Es un Sack que aviva las llamas como si de aceite se  
tratase.

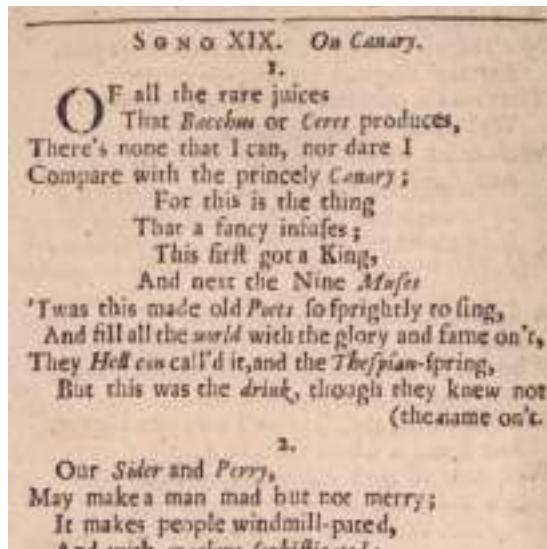
Alexander Brome, *A su amigo, el cual había  
prometido cerveza lager*, s.f.<sup>82</sup>

---

### EL CORAZÓN ALEGRE

¿Qué es lo que deseamos a pesar de estos tiempos  
difíciles?  
¿Y sabiendo que la fortuna no nos sonríe?  
Nuestros corazones son vuestros y seguirán en el  
mismo sitio,  
como una marca en el mapa para que las plagas nos  
lleguen.  
Cojamos, entonces, la siguiente copa,  
para mantener los ánimos altos  
y que sea del mejor Canary.  
Nunca nos encogeremos ni nos preocuparemos,  
pues las cruces que cargamos  
dejaremos que nos sigan atormentando hasta que se  
desgasten.

Alexander Brome, *El corazón alegre*, 1668<sup>83</sup>



Detalle del poema *Sobre el Canary (On Canary)*, de Alexander Brome, edición de 1668.

—  
[...] Y cuando al final nuestros cuerpos estén cansados,  
iremos directos a las *tabernas* para recuperar fuerzas;  
allí donde podremos refrescar nuestros corazones con  
*Canary*,  
estaremos en forma de nuevo para volver a la lucha.  
Empinaremos el codo y beberemos hasta que caigamos,  
pues entonces será la hora de que los *Soldados* salgan  
a presumir.

Alexander Brome, *Sin título*, 1643<sup>84</sup>

—  
**SOBRE LA BAJADA DE LOS PRECIOS DEL VINO**

Dadnos una hermosa jarra de Canary,  
la media pinta y los vasos pequeños son nuestras  
enemigas;  
no habrá más tributario  
al orgullo de los españoles,  
ni obligaremos a los vinateros a viajar.

Alexander Brome, *Sobre la bajada de los precios del  
vino*, 1668<sup>85</sup>

—  
**LA RESPUESTA**

[...] Él, él es un asno  
Que solo es echado para adelante cuando tiene una  
copa de Canary;  
aquel que sea callado tendrá  
una mejor opinión de esta bebida,  
pues las copas han sumido este campamento  
en el caos.

[...]  
Es el Sack lo que hace que nuestra sangre esté más  
pura y caliente;  
no necesitamos ningún cura ni encanto femenino,  
pues una taza de Canary es lo mismo que una  
armadura entera.

Alexander Brome, *La respuesta*, 1668<sup>86</sup>

—  
**EL BUEN AMIGO**

[...] Bebe de tu copa  
para que el canary te enriquezca la mente y el alma.  
Un rostro color carbonel hace que esta raza tan tediosa  
de las Indias sea más fácil de llevar:  
no hay helicón que sea similar al buen vino,  
pues Febo nunca tuvo el ingenio para saber lo divino  
que es al nunca tener la cara tan roja como la tenemos  
tú y yo.

Alexander Brome, *El buen amigo*, 1668<sup>87</sup>

—  
**LA CANCIÓN DEL ALMIZCLE**

Avienta esa copa.  
Aquél es un idiota  
que solamente vale lo que su Canary.  
Ese valor lo perderá,  
pues solo le dura mientras bebe.  
Fue la copa lo que hizo que su facción perdiese.  
Pensaban que no había nada en el mundo  
que pudiera con ellos.

Alexander Brome, *La canción del almizcle*, 1668<sup>88</sup>

—  
**LA RESPUESTA**

Por lo tanto os deseamos alegría y astucia,  
de lo que habla y escupe el señor alcalde.  
Estaré anhelando y rezando hasta que me canse,  
para que ustedes beban del mejor Canary  
y que tengan muchos clientes  
y hablen como una esposa en el salón del gremio  
para que les afecte a los ricos londinenses  
y recurran a la Ley hasta que se queden sin dinero.

Alexander Brome, *La respuesta*, 1668<sup>89</sup>

## El *Canary* en las tabernas inglesas

---

Durante este periodo, fue notable el aumento del consumo de bebidas alcohólicas respecto a los precedentes, en buena parte debido a su “democratización” en todos los niveles sociales. De hecho, el vino era considerado un producto de las clases más pudientes, frente a la cerveza, más popular. Mientras esta era servida en las *alehouses*, la taberna era la sede para degustar los vinos más preciados. Literatos, abogados, políticos y hombres de negocios se reunían aquí para beber, cantar y discutir de los más diversos temas de actualidad, siendo algunas muy distinguidas, como la célebre *taberna de la Sirena*.

Además, como ha destacado Monterrey, estos espacios “disponían de unas salas privadas para celebrar los festines con mayor intimidad. En estas salas los grandes escritores (Donne, Shakespeare y Jonson incluidos) atraían a eruditos, artistas y aficionados para hablar de literatura clásica y moderna, y recitar poesía, a medida que la tertulia se iba alegrando con un buen vino. De aquí que algunos de ellos llegaran a establecer en sus versos una relación directa entre el ‘sack’ y la elocuencia poética”<sup>90</sup>.

—  
El Canary sack y el jerez de Bristol,  
harán que se ponga alegre el corazón de un hombre  
triste.

Thomas Baskerville, 1684<sup>91</sup>



Jonson y Shakespeare en la taberna de la Sirena. Publicado en O. L. Hatcher, *A Book for Shakespeare Plays and Pageants* (1916).

Alexander Brome fue un destacado exponente de las denominadas “drinking songs” o “drinking ballads”. Se trataba de canciones que tenían como temática central el alcohol, pero que también contenían una crítica política que era desplegada de manera más recurrente en las tabernas. En este sentido, “... las canciones de taberna eran agentes políticos importantes que podían hacer que sitios de convivencia adquiriesen una importante carga política y religiosa”<sup>92</sup>. En este marco, el *Canary* era una de las bebidas protagonistas en tabernas y poemas. Muchas de estas composiciones tenían un carácter popular y se transmitían oralmente, por lo que han llegado hasta hoy de forma anónima, algunas de ellas recogidas en recopilaciones, como *Merry Drollery* (1686) o *The Loyal Garland* (1686).

En este género, el vino en general, y el *Canary* o *Canary sack* en particular, fueron objeto de constantes menciones y halagos, llegando a dar título a estos poemas, como *La coronación del Canary* o *Una canción de alabanza al Canary*. Otros autores relevantes en esta línea fueron **Thomas d’Urfey** (1653-1723), quien recopiló un amplio número de poemas, canciones y baladas, como por ejemplo en *Humor y alegría* (*Wit and Mirth: or, Pills to Purge Melancholy*, 1698-1720), en las que el vino canario es protagonista. Un papel similar tuvo el obispo **Thomas Percy** (1729-1811), quien durante el siglo XVIII realizó una valiosa recopilación en *Reliquias de la antigua poesía inglesa* (*Reliques of Ancient English Poetry*, 1765).

Al transmitirse oralmente, estos poemas y canciones no tienen una cronología exacta, pero se deben ubicar, aproximadamente, en el ambiente que hemos descrito propio del siglo XVII.

—

#### LA CORONACIÓN DEL CANARY

[...] Pensemos entonces en otra bebida,  
Y con los votos se pone en cabeza:  
proclamemos todos el buen nombre del Canary,  
Dios bendiga a su Majestad.  
Es un rey en todo  
cuya naturaleza rechaza todo mal.  
Puede hacernos saltar y caer con gracia  
desde el tejado hasta el suelo,  
en especial cuando los poetas hacen de señores  
en este consejo secreto.

Pero un vinatero será su propio catador,  
pues no dejaría a nadie más probarlo.  
Y un servidor de buen paladar  
será escudero de la barrena.  
Los mozos del bar serán todos aprendices.  
Así estará bien preparada la taberna  
y reinará un ambiente jovial en esta corte  
en la que no nos privaremos de nada.  
Los chicos altos que sirvan el vino  
serán alabarderos de esta guardia real.

Si nos encontramos con un tonelero que tenga la nariz roja  
en cualquier punto del pueblo,  
ese tonelero tendrá el oficio real  
de guardar la corona.  
Jóvenes intelectuales que se gastan el dinero  
en vino y diversiones  
que además odien la cerveza sosa serán aquí bienvenidos  
para que den su aprobación.  
Así pues, si ustedes me lo permiten  
la Coronación del Canary.

Anónimo, *La coronación del Canary*<sup>93</sup>

—

### UNA CANCIÓN DE ALABANZA AL CANARY

Escuchad, os lo ruego, las palabras que ahora diré  
y que me he aprendido al pie de la letra.

El buen vino nos convierte en laureados,  
pero no nos hace salvajes.

De todos los jugos que los dioses nos regalan  
el Sack es el preferido.

Es el Sack el que nos crea a todos:  
Marte, Baco, Apolo y los hombres.

Abandonemos las cervezas viejas  
por la única rosa en esta tierra maldita.  
Nos arrodillaremos frente al sack  
protegiéndolo frente a todo lo que venga.  
Este es el vino que en otra época  
todos los reyes persas  
quisieron poder exhibir y disfrutar  
a la sombra de un árbol.

Que el lúpulo sea su castigo y la viruela su maldición,  
que la gota y los cólicos sean las torturas  
de quien se abstenga de tomar de esta bebida,  
ya sea griego o romano.

Que la copa recorra la mesa y que el jarrón suene,  
que cada hombre reciba su merecido.

El que disfrute de beber de semejante jarra  
será considerado un marginado entre nosotros.

El Sack es lo único divino, la cerveza es comida de  
cerdos.

La cerveza es como un barro  
en el que los puercos se revuelcan para luego bebérselo,  
como los topos del canal.

No hay enfermedad en el mundo  
equiparable a la vergüenza de beber cerveza.

Es el Sack lo que nos hace cantar, cantar, cantar

como si la musa más grande de Apolo nos inspirase.  
Cuando el Sack me llega a la cabeza, me pongo de buen  
humor

y esto es lo único que me queda:  
al menos puedo odiar al que sea más sabio que yo,  
pues Ulises me lo ha permitido.

Qué manera tiene de despejar la mente y calentar el  
cuerpo

y de prepararnos ante cualquier adversidad.  
Qué manera de volver el endeble un valiente  
y de transformarlo en lo que quiera.

Dame, muchacho, mi gozo y mi alegría.

Y el joven que nunca toma cerveza,  
que se una a nuestra sintaxis dando palmas  
pues le doy mi palabra.

¿Acaso estás enfermo o débil o no eres muy inteligente?

Pídase un Sack y lo tendrás,

pero no te emociones tan rápido y ten cuidado  
pues uno no puede negar su naturaleza.

Aunque bailemos en carrusel con alegría jovial,  
no se deja nada a la suerte.

Cuando vayas a pagar la cuenta, no te echés para atrás  
pues la cuenta sigue anotada.

La garganta del que beba y esté llegando a su límite  
se convierte en un pasaje:

mientras intenta respirar, se enciende en fuego  
y es como si el cielo se derramase.

Ya te lo he dicho y te lo volveré a decir bien claro:

el que beba cerveza está tan loco como Orlando.

Pero es solo un idiota, así que dejémosle pasar,  
pues a menos que beba estará parado en la puerta.

Anónimo, *Una canción de alabanza al Canary*<sup>94</sup>



*Escena de taberna* (1658). Óleo sobre lienzo. David Teniers el joven (1610-1690). National Gallery of Art.



*Los conocedores del vino*. Óleo sobre lienzo. Jacob Duck (ca. 1640-1642). Rijksmuseum.

—  
**EL BORRACHO**

La primavera se acerca y, con ella, nuestros espíritus comienzan a volver al sitio donde deben estar. Todo el mundo está de buen ánimo por la cosecha que se disfrutará este año. Aquellos que la diluyen son unos cobardes, al igual que aquellos que toman de ese jugo de grano<sup>95</sup>, como si bebieran con cerdos; A mí mejor sírveme Canary para que me baile en las venas junto con el espumoso vino del Rin.

Anónimo, *El borracho*<sup>96</sup>

—  
**SOBRE LA TOMA DE MARDIKE**

Cuando Mardike cayó presa la primera vez, fue el valor lo que se llevó al pueblo por delante, así que no dejes de centrarte en el objetivo al admirar los ojos de tu amada, ni te quites el uniforme durante una tregua para ponerte a beber y reír y beber más Canary todavía, pues así cualquier soldado se descarrila y nunca logra que se le reconozca de verdad. Céntrate mejor en la dama marcial: la hermosa Minerva, hermana de todos los soldados, siempre alistando a sus compañeros para nuevas campañas que de seguro estarán acompañadas de heridas de guerra, y de pueblos arrasados por el combate y las llamas, pero que son un paso necesario para llegar al trono.

Anónimo, *Sobre la toma de Mardike*, 1686<sup>97</sup>

—  
**EL DUQUE JUGUETÓN, O LA BUENA FORTUNA DEL REMENDÓN**

[...] Mientras el remendón cenaba, tenía bastante vino. Era un buen canary acompañado de jerez y tinto. Como buena persona que era, bebió de su tazón hasta que empezó a tambalearse y a rodar de la silla al suelo, donde se dejó dormir y empezó a roncar, pues nunca había estado tan borracho.

Anónimo, *El duque juguétón*, 1624<sup>98</sup>

—  
**EL ASUNTO NUEVO**

[...] En cuanto al agua, diferimos, pues es la adversaria de toda la humanidad: ya causó una vez un cambio radical en el mundo en el diluvio purgante. Esta enemiga de la felicidad que busca destruir nuestra libertad y estropear el buen canary.

Anónimo, *El Asunto nuevo*, 1686<sup>99</sup>

—  
**EL POLÍTICO**

[...] Si el Sack tuviera un precio fijo de doce peniques por una cuarta, buscaría dinero para conseguirlo en grandes cantidades y tengo un amigo que me ayudaría de buen ánimo y sin decir palabra, pues usaríamos nuestra astucia como pago. Mi petición es que el Canary sea más barato quitándole de ambos impuestos, para que quitando esa maldición pueda el entendimiento beber cada vez más profundamente.

Anónimo, *El político*<sup>100</sup>

—  
*MI DINERO POR SACK*

El sack canario aporta firmeza a la espalda.  
Tanto el vino de Alicante como el de Jerez  
se han visto que diluyen la sangre  
y ponen a uno contento.  
Una moza con cara descompuesta  
que declare su dolor  
al beber un vino tan dulce y fino como este  
de seguro recibirá rosas.  
Este vino puede levantar a los muertos  
y curarlos de lo que los mató.  
Es tan puro que puede librar a una doncella de su mal.  
Este vino y la compañía de una dama  
ocupan el mismo lugar en el pecho  
y elevan el corazón de igual manera, muchachos;  
Por ponernos contentos con vino del Rin tenemos que  
pagar  
solamente doce peniques por una cuarta, muchachos.  
¿Quién querría estar del lado del cervecero,  
sabiendo que cambia las medidas cuando quiere,  
cuando podríamos estar sentados a la vez que  
elevando el ingenio tomando canary?  
El vino más puro y en compañía.

Anónimo, *Mi dinero por sack*<sup>101</sup>

—  
*UNA CANCIÓN*

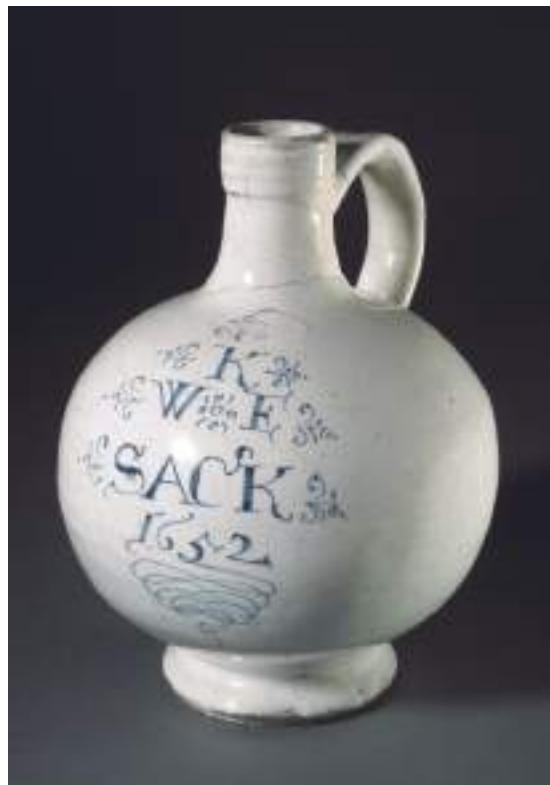
Veinticuatro vinateros, todos de seguido,  
y ahí estaban un clarete excepcional y uno blanco.  
Jamás había bebido  
cosa tan mala en mi vida. El excelente Canary puede  
apagar  
el poso amargo del Jerez si no te gusta.

Anónimo, *Una canción*<sup>102</sup>

—  
*UNA ALABANZA AL SACK*

Será, por tanto, feliz y libre  
quien muera a manos del Canary.  
Ya sea con tinto, blanco o cualquier otra delicia  
que lo haga beber hasta encontrar su perdición.

Anónimo, *Una alabanza al Sack*, 1691<sup>103</sup>



Botella de vino, elaborada en cerámica vidriada, con inscripción y fecha, 1652. ©The Trustees of the British Museum. Todos los derechos reservados.

—

### **SATISFACCIÓN**

¿Qué es lo que deseamos a pesar de estos tiempos difíciles?

¿Y sabiendo que la fortuna no nos sonríe?

Nuestros corazones son vuestros y seguirán en el mismo sitio,

como una marca en el mapa para que las plagas nos lleguen.

Cojamos, entonces, la siguiente copa,

para mantener los ánimos altos

y que sea del mejor Canary.

Nunca nos encogeremos ni nos preocuparemos,

pues las cruces que cargamos

dejaremos que nos sigan atormentando hasta que se desgasten.

*Anónimo, Satisfacción*<sup>104</sup>

—

### **EL BARRENDERO ALEGRE**

Ahora que estoy sano y salvo de vuelta,

brindo por ti con una copa de canary sack.

Ahora que estoy de vuelta aquí

brindo por ti con una jarra de cerveza inglesa.

Y si mis viajes deseas ver,

Eh, barrendero alegre,

puedes comprármelos por un penique

y por tanto hacerme hueco, hombre.

*Anónimo, El barrendero alegre*<sup>105</sup>

—

### **LA VIEJA ALEGRE**

Él, que hubiera sido académico,

debería de odiar tu bebida mugrienta.

Pero una copa de buen Canary

lo pondrá de buen humor para estudiar.

*Anónimo, La vieja alegre*<sup>106</sup>

—

### **EL DESEO DE LA ANCIANA**

Habiendo guardado un poco de pollo, cerdo y dinero para

poder prestarle a mi vecino o al mendigo que lo necesite,

al igual que una botella de Canary para tomar sin miedo al pecado y para reconfortar a mi hija cuando se quede aquí.

*Anónimo, El deseo de la anciana*<sup>107</sup>

—

### **UNA CANCIÓN**

[...] A la noche bebemos lo que nos dan como limosna

o lo que pedimos prestado

y dormimos sin pensar más allá del día siguiente.

Acérquese, servidor, a servirle a todo el mundo una

pinta de Canary.

Esta copa bien llena nos pondrá a dormir enseguida.

Cuando el viejo Aristóteles estaba vivo y coleando

se volvía estagirita<sup>108</sup> con el jugo de esta uva.

Incluso a Copérnico una vez que estaba borracho

consiguió desvelar que el mundo era redondo.

*Anónimo, Una canción*<sup>109</sup>

—

### **EL LEALISTA ALEGRE**

Termínate la copa,

la mente y el alma se enriquecerán, con Canary

pues beber hasta enrojecer nos hará una raza libre de

tedio.

Cargamos con la responsabilidad de las Indias:

no hay melodía del helicón que se asemeje al jugo del

buen vino

y Febo nunca habría sabido de esta divinidad

de no tener el rostro teñido como el tuyo y el mío.

*Anónimo, El lealista alegre*<sup>110</sup>

—  
*EL GANSO ARQUEADO*

[...] Le dejo el baúl de mi cuerpo  
a los buenos amigos que me queden  
deseando que se emborrachen  
con clarete y Canary.

Anónimo, *El Ganso Arqueado*<sup>111</sup>

—  
*DE BUEN AGRADO SE ESTÁ BIEN*

No me importa, si estoy en compañía,  
gastar lo que tenga ahorrado.  
Beberé hasta hartarme,  
pero nunca estaré borracho.  
Cuando sienta que mi espíritu flaquea,  
una copa de Canary añejo  
me llenará el corazón de coraje  
y será este mi capricho.

Anónimo, *De buen agrado se está bien*<sup>112</sup>

—  
*HONOR SONRIENTE*

[...] Tomaré sack y haré lo que me digan. Que los  
poderosos se encarguen de lo demás,  
pues son ellos los que se pasan el tiempo pensando.  
Jamás me preocuparé  
por los secretos del Estado.  
Quemaré todo libro nuevo que se publique y con las  
llamas  
prenderé un puro para luego declarar  
que en verdad no hay peor compañía  
para la bebida que la lectura.  
Todo lo que querría pedir es un buen colega que sea  
honesto  
para beber buen Canary hasta estar bien contentos.

Anónimo, *Honor sonriente*<sup>113</sup>

—  
*LOS ACOSADORES Y EL VINATERO*

[...] Tu Canary tiene cal, tu clarete tiene mosto.  
Cuéntale esto al alguacil y déjale que venga,  
cuéntaselo al alguacil y su compañía.

Anónimo, *Los Acosadores y el Vinatero*<sup>114</sup>



Botella de vino con mensaje, ca. 1675-1685. “When wine enters, reason departs”, “Cuando entra el vino, sale la razón”. Propiedad de Van Heemskerck. Rijksmuseum.

## El vino canario en las *Antigüedades* del poeta Antonio de Viana

**Antonio de Viana** (1578-ca.1650), natural de la ciudad de San Cristóbal de La Laguna y médico de profesión, escribió por encargo de Juan Lope de la Guerra el poema más importante del Renacimiento en Canarias. Con el título de *Antigüedades de las Islas Afortunadas de la Gran Canaria. Conquista de Tenerife y apareamiento de la ymagen de Candelaria*, pero conocido también como *Poema* o *Antigüedades canarias*, fue publicado en el año 1604. Se trata de una obra de carácter épico, dedicada a la conquista de Tenerife, en la que alaba el vino de la isla.

—  
Serán los dos Teguestes y Tegina  
Tacoronte, Sauzal, Valle, Matanza  
y Acentejo, lugares do imagina  
tener Baco entre vidas habitanza,  
Ceres la labradora peregrina  
y Diana le dan cierta esperanza  
de sus frutos, tendrán muy estremados  
vinos, panes y crías de ganados.

[...] Era en su punto casi medio día;  
ponen las mesas bajo una ramada  
de los pimpollos tiernos de los árboles,  
componen los bufetes, llegan sillas,  
y sacan los servicios de la plata;  
ponen reciente pan, seco bizcocho,  
y regalados vinos odoríferos  
de Jerez y Cazalla, que ahora fueran  
mejores de Tegueste, ó de la Rambla.

[...] Al fin en primero de diciembre,  
llegó una carabela de Canaria,  
con mucha provisión de pan y vino,  
en harina, bizcochos y cebadas.

[...] Cargaron treinta pipas de harina,  
y sesenta quintales de bizcocho,  
con otras doce pipas de buen vino...

[...] Tigayga, Icod el alto, y acredito  
aquella vega fértil, celebrada,  
donde otro Icod habrá mas adelante,  
de panes, seda y vinos abundante.

Antonio de Viana, *Antigüedades canarias*, 1604<sup>115</sup>



Busto de Antonio de Viana. Museo de Bellas Artes de Santa Cruz de Tenerife. Fotografía: Christian Koppchen.

### 2.3.5. Otras alabanzas al *Canary* en la poesía inglesa

Al margen de las aportaciones de Alexander Brome y del amplio corpus de poesías, baladas y canciones populares que se ha detallado con anterioridad, existe otro importante conjunto de referencias procedentes de poetas del siglo XVII. Una de ellas, de autoría anónima, es *Pasquils Palinodia* (1619), en cuya edición, desde su portada, se alaba al vino citando un texto del escritor latino Horacio (*Ad Maecenaten*, I, 19, 2): “No es posible que puedan agrandar ni perdurar mucho en el tiempo los versos escritos por quienes no beben más que agua”. En sus versos se dirigen continuas alusiones al vino de Jerez (*sherry*), al *Sack* y una al “delicado *Canary*”.

Un poeta singular del Renacimiento inglés es **John Donne** (1572-1631), reconocido por sus composiciones de temática amorosa, género que se desplegó en una amplia variedad de formas, como sonetos, canciones, baladas o elegías. Precisamente, en su elegía titulada *El progreso del amor*, y publicada de manera póstuma en 1669, Donne viaja hasta las Islas Afortunadas para encontrarse con su vino de carácter divino.

Otra contribución muy original procede del poeta **Alexander Gill**, el joven (1597-1642), célebre por sus poemas en latín, la mayor parte de ellos reunidos en *Parerga, Sive Poetici Conatus* (1632). En dicha obra se incluyen unos versos dedicados a su amigo y erudito Thomas Farnaby, que habían sido enviados a este en 1624 junto con un “odre de *Canary*” o, como reza el poema, *cum utre vini Canarii pleno*. El poeta inglés John Milton, consideró estos versos “verdadamente grandiosos”.



Baco, Ceres y Venus. Óleo sobre lienzo, atribuido a Cornelis Schut (1597-1655). Galería Nacional de Dinamarca-Statens Museum for Kunst.

En la primera mitad del siglo XVII, el *Canary* irrumpe en los versos de **John Cleveland** (1613-1658) y **Lawrence Price** (1625-1667). Durante su segunda mitad, otros escritores devotos del vino canario fueron el previamente mencionado Thomas Jordan y los poetas **Tobias Browne** y **Hugh Crompton** (ca. 1600-ca. 1700), quien dedicó varios poemas al *Canary*, destacando su capacidad para hacer revivir la sangre.

Merece, asimismo, una mención especial **Andrew Marvell** (1621-1678), poeta y político, por las líneas que compuso acerca del ataque de Robert Blake sobre el puerto de Santa Cruz de Tenerife, y en el que, a pesar de que no habla sobre el vino de manera explícita, sí ensalza las uvas canarias y el juego que de ellas emana.

—  
*Ad Clarissium Doctissimumque virum,  
THO. FARNABY*

*Art. Mag. Kalend. IAN. 1624*

*Cum utre vini Canarii pleno.*

En tibi fausta novi primordia nuntiat anni  
Qui cupit ut multos possis feliciter annos  
Ducere, sollicitae qui sint obliviae vitae.  
[...] Eiae age, sepositis studii post taedia curis,  
Flagranti exhilarans *Iani* convivia *Baccho*  
Vina novum fundas cyathis *Canaria* nectar  
Ipse tibi interea generosi dona *Lyaei*  
Quamvis amoveam; at lupulato roscida zyntho,  
Quin & aromatico spumantia pocula succo  
Pocula grata tenens, multam potabo salutem,  
Et tormentatis gaudebo abstemius undis.

—  
*Al altísimo e ilustradísimo caballero, Thomas Farnaby,  
Enero de 1624.*

*Para acompañar un odre de Canary Wine.*

Queridísimo señor, aquel cuya mayor esperanza es que usted pueda disfrutar feliz y sin preocupaciones de los años que están por venir. [...] Venga, entonces, se lo ruego, y deje a un lado durante un tiempo las preocupaciones por estudiar para que pueda usted celebrar con alegría la llegada del año nuevo y sírvase una copa de este nuevo néctar, el Canary wine. Mientras tanto, si surge la oportunidad, le robaré yo mismo de los regalos del generoso dios del vino, pues con este mismo Canary reluciente disfrutaré de un largo trago a su salud. Efectivamente, dispensando en esta ocasión de la cerveza común, me regocijaré con usted en este vino.

Alexander Gill, *Para Thomas Farnaby, 1624*<sup>116</sup>



Interior de una taberna con chimenea. Grabado de Cornelis Visscher (1628-1658). Imagen procedente de los fondos de la Biblioteca Nacional de España.

—  
Hizo falta retener a dos de sus familiares  
para que tardasen un poco más en llegar al *Sack de*  
*Jerez* [Sherry sack],  
al dulce *malagueño* y al delicado *Canary*,  
el cuál calienta el estómago que no ha podido comer.  
Se han escrito algunas páginas que, si puedo recitar  
bien,  
te diré que hablaban sobre un tal Peter que apodaban  
“mírame”<sup>117</sup>.  
Sin embargo, al ser descubierto se vio que no había  
causado ofensas mayores.

*Pasquils Palinodia, 1619*<sup>118</sup>

—  
La nariz, (como el primer meridiano) va  
no de este a oeste, sino entre dos soles;  
deja su marca, un hemisferio rosado  
a ambos lados y luego nos dirige  
a las islas donde iremos a parar,  
que no son las misteriosas *Canarias*, sino *Ambrosía*,  
sus labios hinchados, a las cuáles cuando llegamos,  
allí nos anclamos y sentimos que estamos en casa.  
**John Donne, *Elegía XVIII, El progreso del amor,***  
**1669**<sup>119</sup>

—  
[...] Las infusiones son como la muerte para mí  
y pronto se me volteó la cabeza.  
Un néctar con un aliento tan fuerte,  
el *Canary*, que cuando arde  
no cura dolor alguno, pero rompe el cerebro  
y le saca juramentos y maldiciones.  
Hace que los hombres partan con peso en el corazón  
pero con los bolsillos ligeros.  
*No puedo ir a casa, &c.*  
**Lawrence Price, *Mi dinero por una cerveza, s.f.***<sup>120</sup>

—  
[...] Entonces llenen la jarra, que corra el  
*Canary* por los tubos<sup>121</sup> de todos hasta que nos  
acomodemos con el sol naciente.  
Alcancemos todas las alegrías y que no se derrame ni  
una perla  
hasta que pongamos el mundo del revés.  
**John Cleveland, *Día de mayo, 1687***<sup>122</sup>

—  
Ahora que me parece que lo has cogido,  
canta un poco, *Mary*:  
nosotros nos deleitaremos con una buena sopa,  
azúcar y *Canary*.

**Thomas Jordan, *Los embaucadores***  
***embaucados, ca. 1664***<sup>123</sup>

—  
[...] los que beben como nosotros  
nunca sentirán miedo:  
que cojan el *Canary*  
y le llenen la copa a todo el mundo a rebosar  
que nuestras penas se ahoguen en el sack  
pues esta es la mejor manera de mantener el enemigo  
a raya.

**Thomas Jordan, *La copa que trina, ca. 1664***<sup>124</sup>

—  
[...] Junto a nuestra Señora *María*,  
esta jarra de *Canary*.  
Si son diez, me comprometeré a una fiesta;  
cuando *Charles* tenga la cabeza fría,  
y su gran corazón esté en calma,  
beberemos de nuevo hasta que salga el sol.  
**Thomas Jordan, *Una captura real, 1641***<sup>125</sup>

—

UNA COLECCIÓN DE TRES PROCLAMACIONES

1.

Me siento mal de repente: camarero,  
suba una cuarta de Canary.  
Beberemos hasta que nuestros ojos  
brillen más que las estrellas  
y hagan que la luna se pierda.  
Pues el Canary será un rey  
y esta habitación será una cámara de estrellas,  
ya que la copa, cerca de la nariz  
ofrece reflejos de ámbar.  
¿Pero dónde están la luna y las estrellas?  
¡Qué pena! Han perdido su luz  
así que nos las beberemos.  
¡La otra copa!  
El Canary los puede poner en su sitio,  
el Canary puede conquistar Marte,  
y derribar su objetivo.  
Lo que él puede hacer  
solo Dios lo sabe  
hasta que consiga su Corona.

2.

¿Para qué deberíamos estar decaídos  
pudiendo ver el  
vino y las maravillas que puede hacer el Canary?  
Mejor bailemos mientras podamos  
como hadas o elfos  
y bebernos el mal trago para luego seguir bebiendo.  
[...]

3.

Entonces mejor nos quedamos aquí  
para no ir por el mal camino  
si se nos ocurre cambiar

nuestro importantísimo Canary.  
Aunque nos quiten todo,  
no nos asustarán;  
aunque presuman más que nosotros,  
nunca podrán hablar mejor que nosotros.

Thomas Jordan, *Una colección de tres  
proclamaciones, ca. 1664*<sup>126</sup>

—

La paz contigo fue lo que le dio la ventaja a España.  
Solamente con eso pudo asegurar las islas.  
La paz las hizo tuyas, pero la guerra las hará tuyas.  
Allí la tierra indulgente alimenta a una variedad de  
uva riquísima  
que excede las exigencias de los mismos dioses.  
[...] Pues se encontraron aquí para compartir la noticia,  
la cual no les produjo  
tristeza que el mejor jugo de uva no pudiese curar.  
Aprendieron con terror que ni el calor de verano  
ni las tormentas de invierno habían hecho retroceder  
a su flota.

Andrew Marvell, *Sobre la Victoria obtenida  
por Blake..., 1657*<sup>127</sup>

—

Beberemos antes de partir.  
Venga, trae esa botella de vino...  
Y cuando estaban hasta arriba de Canary  
se les levantaron los ánimos  
y Thomas empezó a cortejar a Mary  
poniéndole una mano en el muslo.

Tobias Browne, *Un obsequio para jóvenes y  
doncellas, ca. 1685*<sup>128</sup>

—  
*LA VIRTUD DEL SACK*

Ben, alcánzame la calavera de Jonson y llénamela de  
Sack,  
de Sack tan rico como el que se terminó él solito;  
no hace falta ser monja para estar de acuerdo  
con que no fue un pecado emborracharse de esa manera;  
si es verdad que el vino tiene debilidad alguna,  
la virtud que hay en una copa lo sigue haciendo divino.

Esta agua sucia al que llaman cerveza sabe demasiado  
a la tierra de la que viene, la malta guarda el sabor a  
escorbuto  
de la pobre mano que la cultivó, y me temo que  
el lúpulo trae consigo herejías. Dadle a Calvin cerveza  
y sus discípulos pensarán que toda bebida española es  
traicionera y sabe a polvo igual.

Creerán que el Sack es un ídolo y no querrán pegar sus  
labios a la copa  
por el temor a estropear la reunión  
con ideas supersticiosas acerca de cervecerías  
cuya única alegría son los salmos que venden a seis  
chelines.

Dejadme disfrutar de este Sack, lo único que puede  
crear una mente digna, aunque sólo se eche en un cazo.  
¡Oh, *Canary!* Eres tú lo único que me inspira y mueve mi  
alma a actuar como si fuera el mismo fuego divino  
que en mi intelecto puedes sublimar y convertir en  
genialidad  
para hacer con el mundo lo que yo quiera, sea para bien  
o para mal.

Eres tú quien nos hace señores de estas hermosas tierras  
y nos permites construir castillos en el aire con nuestros  
versos.

Como el fuego, la tierra y el aire son inferiores a vos,  
de aquí en adelante serás el único elemento de mi  
veneración:

tú, hermoso *Elixir* entre las uvas!

Henry Edwards, *La virtud del sack*<sup>129</sup>



Botella de vino, elaborada en cerámica vidriada, con la inscripción "Sack" y el año de 1641. Philadelphia Museum of Art: Adquirida a través del *Annual Membership Fund*, 1921, 1921-29-7.

—

### BACO

Venga usted, feliz Baco, y enseñe lo que guarda.  
Haga que las gordas uvas dejen de atormentar a la viña  
y que su libertinaje fluya libremente,  
pues solamente con el festín que nos proporcione nos  
quedaremos tranquilos.

Es el sack lo que nos falta,  
es el sack lo que anhelamos,  
es el sack por lo que luchamos, y es el sack el que  
obtendremos.

[...] A algunos les gusta el satén y el brillo de la seda,  
pero estas modas cambian enseñuida.

Algunas veces comerán cordero y algunas veces  
tomarán leche,  
pero yo por lo menos siempre llego a tiempo para el  
Canary.

Es el sack lo que hace  
que el resto de anhelos parezcan insignificantes,  
pues satisface igual que la carne, la bebida y los ropajes.

En la pascua se sirve ganso aliñado con moras  
y en julio se lleva comer faisán verde.

En nochevieja se cena con cuello de cerdo,  
pero el sack se toma en cualquier temporada.

Será más que suficiente  
en todos lugares en cualquier momento.

Se puede tomar independientemente de la  
constitución y el caso de cada uno.

Adiós, entonces, al aguamiel, tormento de colmenas,  
y a la sidra, maldita enamorada del verano  
que apaga la sangre que el Canary revive.

Póngame, pues, una copa de sack  
para beberme hasta la última gota.

Póngamela bien llena y piénselo bien  
porque así no tendré motivo para hacerle mal.

Hugh Crompton, *Baco*, 1658<sup>130</sup>

—

### LOS TÍTULOS DE BACO

[...] Así que quédate un poco más y verás  
cuál es más grande, si mi ingenio o tú,  
mi valiente Canary. No habrá excesos por  
parte de ninguno. Igual que el corcho, mi ingenio fluirá  
sobre este licor; y según suba este  
me volveré más ingenioso y el mundo lo sabrá.

[...] Ahí es verdad que sonreiré al ver a los fanáticos  
arrastrarse

por el lodo, medio despiertos, medio dormidos,  
igual que una tortuga al reptar; mientras yo me levante,  
cabalgando ligero (como águila en el cielo):

sea entonces bienvenido el Sack, cuyas alas son las  
únicas que pueden llevar  
un alma al *Elysium*, que es Canary.

Hugh Crompton, *Los títulos de Baco*, 1657<sup>131</sup>

—

### EL SERVIDOR PARA SU SEÑORA

El néctar de Apolo es propio de asnos  
y el nepente no vale nada  
si se comparan con una copa de Canary  
que se sirva con amor.

Venga, entonces, junto con el sirviente;  
su amor y su licor son divinos.

Hugh Crompton, *El servidor para su señora*, 1657<sup>132</sup>

—

### UN GENIO VALIENTE

Cada quien es cónsul de sí mismo, a la vez que el único  
juez en las cortes de Canary e ingenio.

No se forman esperanzas recibiendo el perdón de un papa.  
Nuestros corazones son nobles y no los mancharemos  
con crímenes y con el paso del tiempo.

Tampoco caeremos en la tentación de robar.

Hugh Crompton, *Un genio valiente*, 1657<sup>133</sup>



Retrato de John Donne. Óleo sobre lienzo, anónimo (ca. 1595). National Portrait Gallery.



Retrato de John Cleveland. Obra de Thomas Uwins. Universidad Católica de Lovaina.



Retrato de Andrew Marvell. Rijksmuseum.



Retrato de Hugh Crompton. Biblioteca Nacional de Austria.

## El Canary y los poetas laureados

---

La corona de laurel había sido desde la Antigüedad un elemento de distinción de divinidades, gobernantes, héroes y personajes destacados. Durante el siglo XVI, en Inglaterra se tomó este referente para la figura de los poetas laureados, un honor académico que, a partir de 1616, durante el reinado de Jacobo I, asumió también la monarquía, con el título de “court poet”. El primer distinguido fue el ya mencionado Ben Jonson, el poeta más célebre del reino.

En el poema *La sesión de los poetas* (*A Session of the poets*, 1637) de **John Suckling** (1609-1642), se representa un concurso de poetas laureados, donde se cita a Ben Jonson, el primer laureado y amante del *Canary wine*.

—  
El primero en romper el silencio fue el viejo Ben,  
preparado con Canary wine,  
y les dijo directamente que se merecía los laureles,  
pues a lo suyo se le llamaba obra, mientras que lo  
demás eran actuaciones<sup>134</sup>.

John Suckling, *La sesión de los poetas*, 1646<sup>135</sup>

Se trataba asimismo de un honor remunerado. Cuando Carlos II accedió al trono en 1630, este mantuvo el pago de cien libras establecido por su predecesor, pero lo incrementó con “un barril de Canary wine de la bodega del rey”<sup>136</sup>. En otra documentación se describe como: “un barril de Canary español al año”<sup>137</sup>.

—  
Teniendo en cuenta la calidad de los servicios...  
y especialmente para motivarle a continuar sus  
proyectos intelectuales y literarios, de las cuales  
hemos disfrutado y esperamos ver más, nos place  
confirmar que vamos a aumentar la anualidad de  
su pensión de 100 marcos a 100 libras esterlinas  
inglesas de por vida. [...] Lo que es más, dado que  
somos particularmente generosos [...] por favor dele  
a Benjamin Jonson y a sus trabajadores dos arrobas  
de Canary español al año así como los permisos  
para conservar, percibir, recibir y poder extraer de  
nuestras reservas las dos arrobas anualmente.

*Patente del rey Carlos II de Inglaterra, 1630*<sup>138</sup>



Retrato de John Dryden. Grabado de George Vertue. Imagen procedente de los fondos de la Biblioteca Nacional de España.

En 1670, la patente se incrementó al doble de libras, manteniéndose el regalo del *Canary*, siendo **John Dryden** (1631-1700) el primero que recibió esta suma, además de ser el primer poeta laureado oficial, ya que con anterioridad se trataba meramente de una mención honorífica. En 1790, **Henry James Pye** (1745-1813) solicitó canjear el tradicional premio de vino por dinero en efectivo, teniendo un valor de 26 libras. Una medida que no gustó a **Robert Southey** (1774-1843), su sucesor, ya que se restaba de la pensión de 100 libras.

—

De los bienes y servicios proporcionados por John Dryden, maestro de las artes y primogénito de Erasmus Dryden de Tichmarsh [...] hemos decidido proclamarlo poeta laureado e historiador real, otorgándole así como motivación para que el anteriormente mencionado John Dryden reciba con diligencia una pensión de doscientas libras... a partir de la muerte del anteriormente mencionado Sir William Davenant, en paz descanse [...] El primer pago será en la fecha del próximo festín de la natividad de San Juan Bautista e inmediatamente después del fallecimiento del anteriormente mencionado Sir William Davenant [...] Sepa usted que le hemos otorgado al anteriormente mencionado John Dryden y a sus trabajadores dos arrobas del mejor de Canary Wine sacados cada año directamente de nuestras bodegas.

*Patente del rey Carlos II de Inglaterra, 1670*<sup>139</sup>

—

El barril de sack se suele pagar a 26 libras, los cuáles, al contrario que el canary, están sujetos a impuestos sobre la renta, impuestos territoriales y dios sabe qué más. Los ingresos netos totales se quedarán en unas 90 libras.

**Carta de Robert Southey**<sup>140</sup>

La distinción de poeta laureado ha permanecido vigente hasta la actualidad, con nombres como **William Wordsworth** (1770-1850), **Alfred Tennyson** (1809-1892) o **John Masefield** (1878-1967), llegando hasta nuestros días con la primera mujer, **Carol Ann Duffy** (1955), laureada en 2022.



Retrato de William Davenant (1606-1668), nombrado poeta laureado tras la muerte de Ben Jonson. Publicada en *The Works of Sir William Davenant* (Londres, 1673).

### 2.3.6. El Canary en la prosa y narrativa inglesas

En el terreno de la prosa y la narrativa, las menciones al *Canary* se reducen notablemente respecto a los géneros previamente analizados. Una singular aportación la brinda el poeta **John Taylor** (1578-1653), conocido popularmente como el “poeta del agua”, aunque en esta ocasión el *Canary* irrumpe en el relato de uno de sus peculiares viajes, como el que realizó a Escocia como un mendigo, titulado *Peregrinaje sin blanca* (*The Pennyles Pilgrimage*, 1618).

Otra curiosa aportación es *Aventuras de Domingo González en su extraño viaje al mundo lunar*<sup>141</sup> (*The Strange Voyage and Adventures of Domingo Gonsales, to the World in the Moon*), escrita por el obispo **Francis Godwin** (1562-1633) y publicada de manera póstuma en 1638. Considerada una de las primeras obras de ciencia-ficción de la literatura moderna, narra la historia un español que tras haber hecho su fortuna en las Indias orientales decide regresar a casa. Después de atracar en Santa Elena y descubrir allí un ave de grandes dimensiones, inventa un dispositivo volador para aprovechar ese potencial. Al retomar de nuevo el viaje y, a la altura de Tenerife, es atacado por una flota inglesa, escapando con su nave, que le conduce hasta la Luna. En este fantástico viaje, menciona en dos ocasiones una botella de vino canario como una de sus posesiones más preciadas.

Unas décadas más tarde se publicaba la obra picaresca *El pícaro inglés* (*The English Rogue*, 1668), del autor irlandés **Richard Head** (1637-1686), en la que el *Canary* hace acto de presencia en varios pasajes, incluso da nombre a un capítulo: “El carácter de una botella de Canary”, donde se le personifica como

un prodigio, entre otras alabanzas. También se le atribuye en otros momentos de la novela ser un “antídoto contra la preocupación, la tristeza y la frustración”<sup>142</sup> y contra las perturbaciones del corazón.

Otra contribución original la ofrece James Howell, anteriormente mencionado, un autor polifacético que cultivó la literatura, el ensayo, la historia y la política, siendo reconocido como uno de los intelectuales más importantes del siglo XVII en Inglaterra. Su actividad profesional como administrador de una fábrica le permitió viajar a varios países europeos, entre ellos España. Entre sus escritos, destaca *Epistolae Howellianae* (1645), una obra de género epistolar en las que exalta su pasión por el *Canary*. Una de estas cartas lo describe como el vino “más delicioso, firme, con mejor cuerpo” que lleva al “hombre al cielo”.

Concluimos este repaso por la literatura inglesa en las memorias de **Ann Fanshawe** (1625-1680), autora de un libro de recetas en el que encomia los productos procedentes de España, entre ellos sus vinos: “No hay en el mundo cristiano mejores vinos que sus vinos meridionales, especialmente el Jerez y el Canary”<sup>143</sup>.

—  
Me aconsejaron que me aprovisionara mientras tuviera oportunidad, diciéndome que hasta el jueves siguiente no me iban a poder ayudar. En ese momento tendrían los medios para poder llevarme de vuelta y dejarme sano y salvo en España o en cualquier lugar que quisiera siempre y cuando me uniera a su fraternidad e hiciera honor al juramento que ellos también habían hecho a su capitán y señor, al que no

puedo nombrar. Contesté civilmente: “veo muy pocos motivos para alegrarme de tal oferta, así que les pido que sean tan considerados conmigo como la ocasión lo requiera”. Con esto me libré de ellos por el momento, habiéndome primero llenado los bolsos con todas las provisiones que pude, obviamente dejando sitio para una pequeña botella buen Canary.

Francis Godwin, *Aventuras de Domingo González en su extraño viaje al mundo lunar*, 1638<sup>144</sup>



Ilustración de la obra *The Man in the Moone*, edición de 1638, de Francis Godwin. Imagen 051171. Folger Shakespeare Library.

—  
Entre las viandas que allí comimos no debería de olvidar mencionar al lenguado y el ganso, un ave muy delicada que cría abundantemente en una pequeña roca llamada Bass, la cuál está dos millas mar adentro. Es una carne muy buena, pero la comimos igual que nosotros comemos ostras: de pie en una tabla que había al lado, sin santificar y sin bendecir la mesa. Luego de comerse se debe bajar con dos o tres buenas rondas de Jerez o Canary sack.

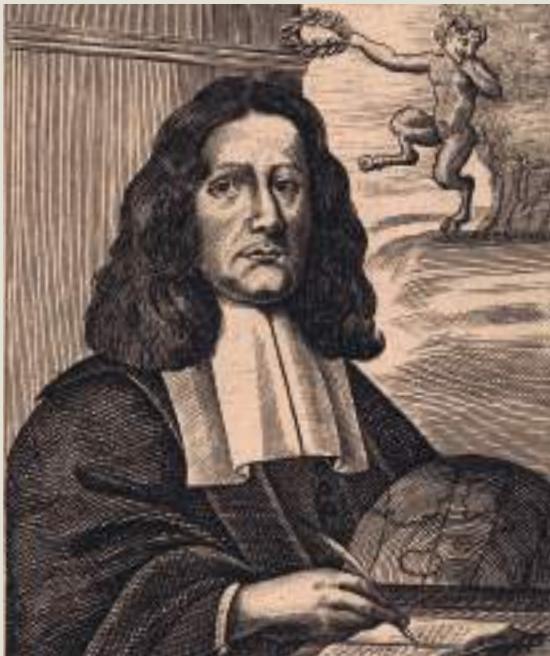
John Taylor, *Peregrinaje sin blanca*, 1618<sup>145</sup>

—  
Las primeras viñas que crecen ahora en la isla de Gran Canaria se trajeron desde Bachrag. Con el calor del sol y de la tierra crecen a la altura perfecta, tal que el vino que de ellas se extrae está considerado como el más delicioso, firme, con mejor cuerpo y que más tiempo aguantan pues tiene que haberse deshecho de cualquier impureza de la tierra o de donde fuera. En cuanto a azufre, tiene poco o nada. Sus hojas también sueltan muy poco deshecho. Se trata de un vino que nadie bebe en exceso. Se dice que los vinos franceses pueden fermentar carne en el estómago, pero este vino es uno que digiere y que no solamente crea sangre de la buena, sino que también la nutre, dada su textura glutinosa. De este vino se puede deducir una inducción bastante alegre: el buen vino crea buena sangre, la buena sangre causa buenos humores, los buenos humores causan buenos pensamientos, los buenos pensamientos dan lugar a buenos trabajos, los buenos trabajos llevan a los hombres al cielo. Ergo, un buen vino lleva a los hombres al cielo. Si esto es cierto, de seguro que los que más abundan en el cielo son los ingleses, pues creo que Inglaterra es el país donde más Canary se importa de todo el mundo.

James Howell, *Las cartas familiares de James Howell*, 1645<sup>146</sup>

## Richard Head y el carácter del *Canary*

---



Retrato de Richard Head. Publicado en la primera edición de *The English Rogue*.

Después de beber con entusiasmo, llegué a casa un poco más tarde de lo que debería. Mi señora estaba contenta y me intentó convencer para que volviera a salir, ya que siempre era tan puntual. No me podía quitar de la cabeza la idea de esas botellas de sack, pues eran la flor del vino. En conmemoración de la cortesía de mis amigos y de la grandeza del licor, me permití salir para catar una botella de Canary.

### EL CARÁCTER DE UNA BOTELLA DE CANARY

Es todo un caballero. Te aseguro que si está bien extraído es como alguien que ha vivido como una salamandra rodeado siempre de llamas sin haberse quemado ni quejado nunca. Es como un prodigio: aquello que nos da la vida a nosotros, a él lo mata, pues odia el aire como Baco odia la cerveza. No se resistirá si lo asfixias y nunca está tan bueno como cuando no respira. Si lo entierras, se hace más rápido. En cuanto a sus ropajes, nunca se viste vulgarmente, pero siempre ordenado. Aunque de origen noble, odia no poder llevar una capa verde decorada con un medallón. No hay peor injuria para él que hacerle un agujero a su capa. Aunque lleva principalmente una sola prenda, nunca está fuera de moda. Se le acepta en compañía de cualquiera sin importar la ropa que lleve. En cambio, sí que valora el carácter de la persona. Sin embargo, la ropa que lleva está hecha de materiales admirables, pues el exterior siempre está expuesto pero el revestimiento nunca está desgastado. Así pues, se ve que elige vestirse de esta manera porque prefiere perder los sesos que tener que alquilarle ropa a otro. Lleva un sombrero a la moda, tan ligero (y casi tan pequeño) como un volante. No se lo quita ante nadie, pero igual que un cuáquero ante un magistrado, deja que otro se lo quite.

En cuanto a su pedigrí, lo desconozco. Sé que corre por sus venas la mejor y más pura sangre francesa, pero dice que solamente pertenece a la raza española a la que imita en su recto caminar, siempre sobre alfombra. Además, nunca se siente agitado salvo cuando se le transporta, aunque siempre está lleno de actividad.

Si corre rápido largas distancias, mejor puede respirar. Si por algún casual se llega a caer, lo cuál sería raro dado lo mucho que se le vigila, se sentirá extremadamente conmocionado pero, al contrario que el resto de hombres, cuanto más relleno tenga el cuerpo, menos daño recibe. Tiene fondos de sobra. Nunca paga por la ropa que lleva y tiene una cuenta que parece infinita. Nadie sabe cómo se financia. Encierra dentro de sí la virtud más pura y un vicio muy notorio: la quintaesencia del amor y el veneno del odio. Cada año empieza y termina miles de discusiones. Sin embargo, es un cobarde, pues sufre si cualquiera le tira de la oreja. Solo le ha partido la cara a alguien cuando va acompañado. Tiene un rol polifacético en la sociedad y dará todo lo que lleva dentro si la mano suave y cálida de una dama lo levanta. También tiene chispa, así que los cortesanos lo adoran. Se expresa de manera dulce, así que las damas también se regocijan en su presencia.

Está lleno de pasiones volátiles, así que es frecuentado por intelectuales que beben de su fuente para luego destilar su contenido en un éxtasis poético, pues las metáforas siempre se desarrollan más lentamente que las emociones. Cuando este caballero aviva el fuego, agudiza el ingenio a la vez que lo suprime; crea pasiones a la vez que las apaga. Dota al orador de una lengua fluida a la vez que lo deja mudo, le da pie al poeta que no puede andar. Y del mismo modo que ayuda a los monjes a predicar, guarda más secretos que un obispo. Conoce muchos trucos: puede hacer que un halconero vuele en interiores y que un cazador atrape a un lobo junto a su hoguera. Lo que sea que tenga en su posesión se vuelve bueno. A menos que se le preste atención, las cosas buenas que traiga se pueden perder, pues es más fluido y cambiante de lo que uno pueda imaginar. Todos los labios lo cortejan y, si se le

observa fijamente, será obvio que no tiene un carácter seco en absoluto. La verdad es que su mentalidad es demasiado profunda para que mentes simples puedan apreciarlo. Dejará fluir expresiones y palabras tan densas que hasta los mejores letrados estarán contentos de darle algo para que se calle, pero no dejarán de alzarlo para sacarle todo lo posible. Se le quiere en exceso y le encanta la compañía de cualquiera. Siempre tiene un humor agradable. Conoce de manera muy íntima al Lord Mayor y a los ancianos. También se incorpora a diario con sus esposas. La gente se lame los labios de tan dulces que son sus besos y aunque su aliento sea fuerte, no causa rechazo. Es de verdad un buen compañero que bebe hasta quedarse ciego. El buen licor le da la vida y le fortalece el alma y nunca se achanta a la hora de pedirlo. Beberá hasta que esté hasta el cuello y luego abrirá la boca mientras le siguen dando más.

Aguantará todo el sack que pueda cualquier hombre inglés de su tamaño y enseguida está borracho en buena compañía, pero si se le deja vomitar volverá a tomar licor una y otra vez hasta que su compañía no tenga más opción que dejarle en paz. Con cada hora que pase se tiene que ejercitar bebiendo, apenas se le ve fuera de la taberna. Es el anfitrión principal de cualquier reunión y nunca tiene miedo a invitar a los demás. Roba de los bolsillos ajenos, pero sus víctimas nunca le guardan rencor. En cuanto a sus posesiones, solamente puedo decir que siempre lleva encima todo lo que tiene, pero generalmente se le considera rico igualmente. Lo que él tiene se le respeta por cortesía, pero lo que da a los demás se considera que es igual que si se otorga por el mismísimo rey. Sus posesiones a veces están a la venta y suele ser una ganga, pues si lo puedes comprar a él, compras también todo lo demás que trae consigo.

Richard Head, *El pícaro inglés*, 1668<sup>147</sup>

## 2.4. El mundo descubre la tierra del Canary

La conquista y colonización del Archipiélago junto con su posición y función estratégica en las nuevas redes comerciales, provocaron que fuera visitado con diferentes motivaciones por mercaderes, navegantes, corsarios, intelectuales, misioneros, etc. Esto conllevó un lento, pero progresivo proceso de generación de conocimiento acerca de la historia, naturaleza y características de las Islas, lo que incluye la descripción de sus campos de viñas y la alabanza de sus vinos, cada vez más reconocidos.

Las narraciones procedentes de los viajeros ingleses son las más antiguas en este contexto, fruto de su incipiente interés comercial en las Islas. Son singulares al respecto los testimonios de tres de estos mercaderes: **Thomas Nichols** (1532-?), **Edmund Scory** y **Marmaduke Rawdon** (1610-1646). En el caso del primero, vivió siete años en Canarias, dos de ellos como representante de empresarios londinenses y el resto en la prisión del Santo Oficio, tras ser procesado en 1560, acusado de delitos religiosos. Fue enviado a Tenerife en torno al año 1556, donde instaló una tienda para la venta de paños y telas ingleses, y desde donde realizó diversos viajes comerciales a las islas de La Palma y Gran Canaria. Su ocupación, como él mismo relata, era vender azúcar y remieles a los mercados de Inglaterra, Flandes y España.

En 1583, se publica su obra *Descripción de las Islas Afortunadas (A Pleasant Description of the Fortunate Ilandes)*, posteriormente recopilada por Richard Hakluyt en 1599, lo que le aseguró una amplia difusión entre los lectores de habla inglesa. En este libro, que es la primera obra monográfica publicada sobre

Canarias en lengua inglesa, indaga en aspectos históricos, legendarios y etnográficos del Archipiélago, prestando atención a los vinos y a la situación de la vitivinicultura del momento en diferentes islas.

Sin embargo, de la vida de Edmund Scory disponemos de menores datos. Su residencia en Tenerife debió tener lugar a caballo entre los siglos XVI y XVII, mientras que sus observaciones vieron la luz en 1626, en la recopilación editada por Samuel Purchas. En ella, Scory realiza diversas observaciones acerca de la naturaleza, los antiguos pobladores y la agricultura de la isla, incluyendo su viticultura.

Finalmente, es igualmente significativa la figura de Marmaduke Rawdon de Yorke. Su historia nos ha llegado gracias a una biografía de autoría anónima acerca de este comerciante inglés que vivió en Tenerife durante más de dos décadas (1631-1655) y que nos aproxima a la cotidianidad de un mercader extranjero en el momento álgido de la exportación del vino de Malvasía hacia tierras europeas. Junto con estos autores que residieron en Canarias, contamos con otros que conocieron su vino durante sus estancias, físicas o de “gabinete”, en el Archipiélago. Entre ellos, de manera no exhaustiva, pueden citarse las obras acerca de los corsarios **Edward Glemham** (1525-1573) y **John Hawkins** (1532-1595), el explorador **Robert Harcourt** (1574-1631), los comerciantes **Girolamo Benzoni** (1519-1570) y **Jan Huygen van Linschoten** (ca. 1563-1611); exploradores como **Johann von Leubelfing** (1578-1648) y **Jacques Lemaire** (1585-1616), el teólogo inglés **Peter Heylin** (1599-1662) o el médico y geógrafo holandés **Olfert Dapper** (1636-1689), quien resaltó la celebridad del vino canario.

En este conjunto de fuentes cabe singularizar dos de ellas. Por un lado, el diario de **Edward Barlow** (1642-1706), que describe sus dos estancias en la isla de Tenerife (1668 y 1676) a bordo de navíos que llegaban para recoger vinos. En ellas tuvo la oportunidad de probar el célebre *Canary*, del que dice ser uno de los mejores vinos de toda Europa. Por otro lado, el *Viaje a Normandía: carta a Artemisa* (*Voyage de Normandie: Lettre à Artémis*, 1689), de **Jean-François Regnard** (1655-1709), escritor de comedias, poemas y relatos de viaje. En su recorrido por esta región francesa, degusta numerosos vinos, entre ellos el de Canarias, al que aclama en un poema.

—  
La isla de La Palma se halla a 12 leguas de distancia de La Gomera hacia el noroeste. Esta isla es fértil en vino y azúcar. Tiene una ciudad propia, llamada la ciudad de La Palma, en donde hay gran contratación de vinos que se envían a las Indias Occidentales y a otras partes. [...] Los mejores vinos se dan en un lugar llamado La Breña, donde se hacen cada año 12.000 pipas de vino como el malvasía. [...] [Gran Canaria] Tiene muy buen vino, especialmente en la ciudad de Telde. [...] [Tenerife produce] muy buenos vinos en abundancia, con grandes cantidades de azúcar y leña para fuego. Fuera de esta isla llevan grandes cantidades de vino a las Indias Occidentales y a otras partes. El mejor se da en una montaña llamada La Rambla. [...] [El Hierro] En toda esta isla no hay más vino que una sola viña, que ha plantado por entre riscos un inglés de Taunton, en la región del oeste, cuyo nombre era John Hill. [...] Tanto Fuerteventura como Lanzarote tienen poco vino de su propia cosecha.

Thomas Nichols, *Descripción de las Islas Afortunadas*, 1583<sup>148</sup>

—  
Las viñas más estimadas son las de Buenavista, Daute, Orotava, Tegueste y las de un lugar llamado Rambla, que produce el vino más excelente de la isla. Hay dos géneros de vinos: el uno se llama “vidueño” y el otro “malvasía” [...]. El vidueño se saca de un racimo largo, y es vino flojo; el malvasía se saca de un racimo grueso y redondo, y es el solo vino que puede pasar los mares rodeando el mundo de un polo a otro sin dañarse ni alterarse. Los demás vinos se convierten en vinagre y se hielan cuando se acercan a los polos.

Edmund Scory, *Observaciones...*, 1626<sup>149</sup>

—  
Esa noche Mr. Rawdon hacía aconsejado al mancebo canario que no bebiera vino, por temor a que se emborrachara, pero al irse a la cama, el muchacho se dirigió a él diciendo: “Señor ¿no puedo tomar un



Retrato de John Hawkins. Rijksmuseum.

poco de ese vino que parece agua?” Por lo que se dio cuenta de que el muchacho había estado bebiendo del vino francés que en comparación con el Canary sacke pensó que era como agua. Sin embargo, su señor le dijo que aquel vino le podría emborrachar tanto como el Canary, y que sólo debía beber cerveza inglesa suave, lo que posteriormente comprobó.

Anónimo, *La vida de Marmaduke Rawdon de Yorke*<sup>150</sup>

Se puede empezar describiendo estas islas diciendo que en otra época eran conocidas como “insulae fortunatae” debido a los frutos que ofrecían, los cuáles son mucho mayores que los de cualquier otra isla de la que tenga constancia. Producen el mejor vino de toda España, tienen uvas de tanta grandeza que son comparables a ciruelas cuyo sabor es incomparable.

John Sparke, *El viaje hecho por M. John Hawkins...*, 1564<sup>151</sup>

La Palma es abundantísima, sobre todo de vino, que se produce en tal cantidad que no sólo es suficiente para las islas cercanas, sino que hasta se envían barcos cargados a las Indias, Flandes e Inglaterra.

Girolamo Benzoni, *Historia del Nuevo Mundo*, 1565<sup>152</sup>

Las Islas Canarias son sumamente fértiles y extraordinarias en cuanto a comida se refiere. Entre otras, destaca por su trigo y excelente vino, el cual es popular en varios países lejanos. [...] Hay también una flota de buques de las Indias que allí se abastecen de vino y provisiones varias.

Jan Huygen van Linschoten, *Historia de la navegación*, 1610<sup>153</sup>

Entonces debes zarpar desde Londres en octubre y cuando llegues al puerto en Canarias vendes la tela y, con lo que hayas ganado, consigue 15 toneles de ese vino tan bueno y perfecto.

John Withall, *Carta a Richard Straper, 1578*<sup>154</sup>

El general [...] envió al capitán Horecourt con una tropa de mosqueteros a descubrir la causa de su llegada, y estos no encontraron sino a tres hombres enviados por el gobernador, los cuales solamente tenían provisiones para la cena y un único barril de Canary Wine que el general aceptó con gratitud. [...] ... vino el gobernador otra vez con una tropa de caballeros a reunirse con el general. Entonces se pasaron el día de banquete, atendiendo a los carruajes que iban llegando cargados de comida, como ternera, riñones, 30 barriles de sack y canary wine, panecillos, grano, harina, sal, calabazas y demás provisiones...

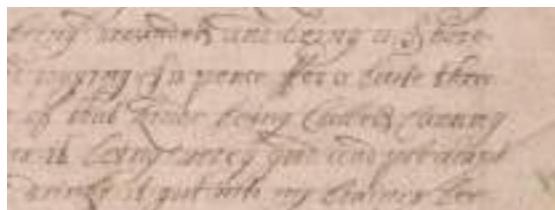
Anónimo, *Las acciones honorables del inglés más famoso y valiente, Edward Glemham...*, 1591<sup>155</sup>

No hay viñas en esta tierra, pero siendo el suelo tan fértil y el clima tan caliente, de plantarse seguro que prosperarían y acabarían dando buenos sacks y Canary, lo cual es bastante bueno. [...] La tierra tan nutritiva, fructífera y salpicada de vegetación nos da esperanzas de que en unos años podamos tener bastante sack y Canary.

Robert Harcourt, *Relación de un viaje...*, 1613<sup>156</sup>

[Tenerife] es muy fértil de viñas, de que se hace el vino tan apreciado por el mundo, llamado Malvasía.

Martínez de la Puente, *Epítome de la crónica de Juan II*, 1678



Manuscrito ilustrado de Edward Barlow. Al final de la línea 17 (detalle) se menciona al “Canarye Sacke”. © National Maritime Museum, Greenwich, Londres.

—  
Y habiendo ya desembarcado, fuimos a una taberna española donde pagamos seis peniques por unas tres pintas, puesto que era conocido como el mejor vino en Europa de este tipo, el que llamaban “Canarey Sack”. Y bebiendo bastante en dos o tres sitios distintos, siendo el vino muy bueno y agradable al paladar y sin estar yo acostumbrado a una bebida tan buena, me subió a los sesos antes de que me diera cuenta: pero es tan bueno que no hay nadie que se enferme con él y le permite a uno beber tanto como la barriga le permita.

Edward Barlow, *Diario de Barlow*, 1668<sup>157</sup>

—  
[La Palma] Esta es una tierra muy montañosa, pero bien fértil: se dan granos, vino y azúcar.

Johann von Leubelfing, *Diario de viaje...*, 1612<sup>158</sup>

—  
De estas islas procede el vino canario, que marea menos, sabe mejor y dan más alivio a aquellos que sufren de un estómago frío que cualquier otro vino.

Peter Heylin, *Microcosmos...*, 1621<sup>159</sup>

—  
Las vides, que dan esos vinos excelentes, crecen alrededor de la isla por todas partes, desde la costa hasta una milla en el interior, pues plantadas más allá de este límite son poco apreciadas ni tampoco se desarrollarían en las otras islas.

Thomas Sprat, *Historia de la Real Sociedad*, 1667<sup>160</sup>

—  
La tierra por doquier es muy fértil pero particularmente famosa por el vino canario.

Olfert Dapper, *La difícil y enrevesada Descripción de África*, 1670<sup>161</sup>



Detalle de las Islas Canarias en el mapa de Jan Luyken, ca. 1680. Rijksmuseum.

---

Os confieso que jamás me lo perdonaría si me viera así por mi propio disfrute; y me habría enfadado aún más ese día, porque M. de Louvigni, mayordomo de buque, nos envió por la tarde seis botellas de un vino de Canarias tan exquisito que si lo hubiera hecho él mismo, dudo que lo hubiera hecho mejor.

Sus, mi musa, te lo ruego,  
quememos cuatro granos de incienso  
por ese ilustre mayordomo,  
por su vino de Canarias,  
con ese néctar, creo  
que toda la provincia quedará bien aprovisionada;  
con ese néctar, yo creo  
que se podrá servir con dignidad al Rey.

Ya ve que es bueno hacernos bien: con cinco o seis botellas de vino se puede immortalizar a un hombre. Después de todo, no sé si los seis mejores versos del

mundo valen lo que una pinta de tal licor. Fuera como fuere, se contentó con ello, y hubiésemos deseado que todos los anfitriones del camino hubiesen sido tan razonables.

**Jean-François Regnard, *Viaje a Normandía*, 1689<sup>162</sup>**

---

El vino de malvasía se produce en cantidad tan grande que Francia, España, Holanda y otros países se abastecen aquí todos los años. [...] En ella [Tenerife] es donde se produce ese excelente vino de malvasía, que pasa sin discusión por ser el mejor del mundo. Este licor sólo fue conocido en estas islas una vez que los españoles se hicieron dueños de ellas, pues ellos fueron los primeros en llevar allí las plantas de Candía. Hoy se prefiere este vino incluso al de su lugar de origen, y se produce en mucha mayor cantidad que en Candía.

**Jacques J. Lemaire, *Los viajes del señor Le Marie a las Islas Canarias ...*, 1682<sup>163</sup>**

Finalmente, los islarios son un género cartográfico y literario de gran interés, habitual entre los siglos XIV y XVIII, que tiene como temática central la descripción de territorios insulares. José Manuel Montesdeoca ha realizado un estudio monográfico sobre estas fuentes, entre las que podemos destacar las escritas por **André Thévet** (1502-1592), cosmógrafo real que visitó diversas regiones de Europa, Asia y América del Sur. Esta experiencia, junto con su amplia erudición y manejo de la bibliografía, le permitió crear obras significativas, entre las que destacan *Cosmografía Universal* (1575), su registro más conocido, *Singularidades de la Francia antártica* (1558) y *El Gran Islario y Guía del Navegante de André Thévet* (1586), donde alaba los buenos vinos grancanarios. Más de un siglo más tarde, **Vincenzo Coronelli** (1650-1718), en su *Islario* (1696), describió las Islas Canarias a partir del mito de las Afortunadas, señalando sus cualidades como una región fértil, dadora de todo tipo de bienes, entre ellos el vino, del que indica su calidad y buena reputación en Europa.

—

Hay una buena cantidad de pueblos en estas islas. También hay un muy buen vino, mejor que el de Candia, que es donde se encuentran unas malvasías que podemos decir que se parecen a las de las islas Madeira.

**André Thévet, *Singularidades de la Francia antártica*, 1558<sup>164</sup>**

—

Esta isla es fértil, entre otras cosas, en buenos vinos, cuya bondad y delicadeza no ceden en nada a la malvasía candiota. Los esclavos labran las viñas y hacen casi todos los otros oficios viles; en su mayoría son moros de África tomados en diversos lugares, vi

incluso cristianos, judíos y otros, peor tratados por los españoles que lo son los esclavos de los turcos y árabes.

**André Thévet, *El gran islario y guía del navegante André Thévet*, 1586<sup>165</sup>**

—

Gran Canaria mide doce leguas de longitud y otras tantas de latitud, siendo casi redonda. En su centro se halla una montaña muy alta y bastante poblada. Se produce ahí azúcar y vino y no hay guerras entre estos pueblos. Tenerife, por su parte, es una isla bonita y fértil. Hay ahí muchos pueblos y vinos, vacas (o bueyes), azúcar, miel... [...] La Gomera es una pequeña isla donde hay buen azúcar, vino y miel.

**Jean Fonteneau, *La cosmografía...*, 1545<sup>166</sup>**

—

Item se an dado tanto a plantar viñas que en pocos años acá tienen mucha abundancia de vino pero las viñas do se coge son todas parrales altos por el gran vicio de la tierra y ay también baxos.

**Alonso de Santa Cruz, *Islario general de todas las islas del mundo*, 1541<sup>167</sup>**

—

El suelo de las Canarias produce un vino tan exquisito que no sólo las estériles tierras de las provincias septentrionales sino también las más fértiles de la misma Europa se complacen en ponerlo en las mesas de sus príncipes. A este suavísimo licor corresponde la abundancia de muchas otras delicias. [...] [La Palma] La fertilidad de su territorio es tal que no es inferior a la de los más provechosos pues el vino, azúcar, frutas, rebaños, leche y queso allí resultan exquisitos.

**Vincenzo Coronelli, *Islario del Atlante veneto*, 1696<sup>168</sup>**

## Capítulo 3

---

Transformaciones en el *Canary Wine* y la búsqueda de nuevos puertos





Detalle de etiqueta de botella de Malvasía (1790). Casa del Vino de Tenerife.

---

*El Canary inicia un periodo de supervivencia. Bloqueados sus mercados históricos, redefine su identidad y cambia su paisaje para adaptarse a una realidad compleja, mientras sigue alimentando las más diversas pasiones literarias.*

Las dificultades por las que atravesaron tanto el agro canario como el comercio exterior de vinos en el último tercio del Seiscientos no cesaron con la nueva centuria. La guerra de Sucesión española (1701-1713) trajo consigo más inestabilidad y el posicionamiento de Inglaterra en contra del candidato borbónico, el futuro monarca de España, Felipe V.

Mientras, en 1703, Portugal se unía a la alianza austracista liderada por Inglaterra y ambos estados firmaban el Tratado de Methuen (1703), conocido como *Tratado de los paños y los vinos*, por el que los británicos adquirirían vinos portugueses a cambio de suministrar sus manufacturas textiles al imperio luso. No eran buenas noticias para los vinos canarios, que perdían definitivamente uno de sus mercados más prósperos, y sumaban una competencia feroz en los vinos de Madeira y Oporto. El Malvasía fue gravado con elevados impuestos y su presencia en los dominios de la isla de Albión pasó a ser testimonial a partir de 1730, convertido en un producto de lujo.

Tras las firmas de los tratados de Utrecht (1713) y Rastatt (1714), la situación no mejoró. El nuevo rey español fue sensible al problema canario, abriéndose una ventana de negociaciones infructíferas

con Londres, al mismo tiempo que cosecheros y comerciantes buscaban otras soluciones a la pérdida del mercado inglés, pero los sucesivos conflictos hispano-británicos durante este siglo continuaron afectando negativamente a los intereses canarios, no alcanzándose un arreglo comercial de provecho.

—  
*EL REY*

Por Quanto por diferentes Despachos de los Señores Reyes mis Predecesores, y mios, ha estado permitido á las tres Islas de Canaria, Tenerife, y la Palma el Comercio de sus frutos á las Indias por solo los Puertos, y por los tiempos, y en el numero de toneladas, que se prescribió en los mismos Despachos, hasta que con motivo de aver espirado la ultima concesion, tuve por bien de mandar se suspendiesse este Comercio... [...] Concedo, a las expresadas Islas de Canaria, Tenerife, y La Palma, que por el tiempo que fuere mi voluntad, continuen el permiso de comerciar sus frutos a los Puertos de las Indias (que adelante irán declarados) en el número de mil toneladas en cada año, repartidas, las ciento y cincuenta a la Isla de Canaria, docientas y cincuenta a la de La Palma, y las seicentas restantes a la de Tenerife...

Reglamento y ordenanza de 1718<sup>1</sup>

Ante el cierre del mercado metropolitano inglés, las Trece Colonias norteamericanas se erigieron como una opción alternativa. A pesar de que las vigentes Actas de Navegación inglesas prohibían el tráfico directo con sus puertos, los vinos portugueses no podían satisfacer la alta demanda de un mercado tan amplio, lo que favoreció la entrada de los canarios con el formato de *falso Madeira*, es decir, de vidueños que se encabezaban con vinos tintos y aguardientes para asemejarlos a los madeirenses.

Este comercio comenzó a ser floreciente desde 1749, incrementándose durante la segunda mitad de la centuria. El puerto de Filadelfia, junto con los de Nueva York, Baltimore y Boston, fueron el destino final de las exportaciones. La clave de la rentabilidad de este negocio, además de la complacencia de

los funcionarios coloniales y de las estrategias de los mercaderes, estaba en el tornaviaje, principalmente de harinas, que terminaban en los puertos cubanos y venezolanos, ya que la demanda en Canarias era incapaz de absorber los productos norteamericanos.

Por otra parte, respecto al tráfico con Indias, el Reglamento de 1718 trajo un soplo de aire fresco a la precaria coyuntura anterior, al permitirse a los navíos canarios embarcar mil toneladas anuales a los puertos de La Habana, Campeche, Caracas, Trinidad, Cumaná, Santo Domingo y Puerto Rico. Vidueños y aguardientes fueron las principales mercancías. Sin embargo, el aguardiente de parra insular apenas era competitivo en un territorio inundado por el de caña, a pesar de las prohibiciones existentes para elaborarlo, en vigor hasta 1765.



Vista del puerto de Portsmouth (1760). Obra de Jean-François Daumont. Imagen procedente de los fondos de la Biblioteca Nacional de España.

—  
Nuestros regidores y cosecheros no son razonables y no les agrada que se continúe con el teñido de nuestro vino, sin comprender las consecuencias que esto trae para el bienestar de la Isla, pues el inglés no tomará pipa alguna si no está teñido, lo que hace pasarlo corrientemente por Madeira en las Indias Occidentales y en Norteamérica.

Carta de Juan Cólogan, 1761<sup>2</sup>

—  
... con ánimo de fomentar un nuevo comercio [...] llegó a conseguir que en los años de 59 a 60 se hiciese una nueva extracción de vinos secos en lugar de los generosos que antiguamente se sacaban, y aunque no se logró una venta de mucha estimación, se consiguió a lo menos una cómoda salida de aquellos frutos que, permaneciendo dentro de las islas, constituían a sus habitantes en la menor infelicidad.

Marqués de El Sauzal, 1760<sup>3</sup>

Al mismo tiempo, la importación de vinos tintos y aguardientes desde Cataluña y Mallorca, respectivamente, fue motivo de conflicto entre hacendados y comerciantes. Los primeros querían restringirla o prohibirla, en especial la de aguardientes, para dar salida a la producción. Los segundos la defendían, al ser necesaria para elaborar los falsos Madeiras y porque constituía una oportunidad de negocio, sobre todo con los comerciantes mallorquines.

En 1724, el Cabildo prohibió su entrada, decisión ratificada por el Consejo de Indias dos años más tarde, pero la efectividad de la medida fue escasa, al igual que la Real Cédula de 1758 que restringía la importación de estos productos salvo que hubiera escasez o precios altos. Representantes de los hacendados, como el marqués de Villanueva del Prado, clamaron ante la necesidad de una prohibición real. Como ha



Detalle de *Vista del puerto de Filadelfia* (1869). Óleo sobre lienzo, obra de James Hamilton (1819-1878). Philadelphia Museum of Art: Donación de McNeil American Collection, 2009, 2009-16-6.

expresado el historiador Manuel Hernández: “Es nítido el abierto enfrentamiento entre los intereses de los cosecheros y los comerciantes sobre la elaboración del falso Madeira”<sup>4</sup>, una tensión que crecía al mismo tiempo que hacía lo propio el volumen del tráfico con las Trece Colonias.

Junto con este crítico panorama comercial, el estado del paisaje vitícola tampoco invitaba al optimismo. Las haciendas antaño florecientes se marchitaron, se perdieron cultivos y la migración hacia América fue la salida más habitual para un campesinado muy empobrecido. A ello hay que añadir diversas calamidades: la destrucción del puerto de Garachico por la erupción del volcán Trevejos (1706), episodios volcánicos en La Palma y Lanzarote, el huracán de 1720, ausencia de cereales, etc. Desde mediados de siglo, los ilustrados canarios, en su mayoría integrantes de la élite local de cosecheros, elevaron a la Corte numerosos memoriales alertando de esta precaria realidad y denunciando las libertades comerciales concedidas a otros puertos españoles con el Decreto de 1765, que eliminaba el puerto único e incrementaba la competencia.

Como ha resaltado Morales Padrón<sup>5</sup>, el Consejo de Indias llegó a tres conclusiones tras analizar las reivindicaciones canarias: la calamitosa situación insular, la importancia de conservar el Archipiélago y la necesidad de prevenir su ruina. La respuesta positiva se produce en 1772, cuando se autorizaba el libre comercio de vinos, aguardientes, vinagres y otros productos. Una decisión que antecede al Tratado de Libre Comercio de 1778, que inundó el mercado de oferta y sumergió al producto canario en una competitividad que no le beneficiaba en absoluto.

—  
Cuando el rey don Felipe Cuarto amplió a las Canarias el permiso hasta el número de mil toneladas, comenzaba a florecer en ellas el comercio del Norte, para donde salían más de doce mil pipas de vino en cada un año, a precios subidos y pagamentos efectivos. Ya ha cesado tan del todo esta extracción, por haberse retraído los ingleses de hacerla, que absolutamente no tienen salida alguna los famosos vinos malvasías, y por consiguiente, han quedado los isleños reducidos a la mayor indigencia, pues consistiendo lo principal de sus cosechas en aquel fruto, y no siendo de consumo en los puertos de la América a que está ceñido el corto permiso de las islas, a menos de convertirlo en aguardiente (lo que no pueden practicar sin pérdida considerable), quedan inútiles las malvasías, y sus dueños imposibilitados de remitirlas de su cuenta a Inglaterra por los excesivos derechos de 118 pesos con que los ingleses [...] gravan cada pipa cuando se transportan en bajeles españoles.

*Memorial de José van de Walle dirigido a Carlos III, 1761*<sup>6</sup>

—

#### *EL REY*

He resuelto dispensando a las expresadas Islas Canarias del alivio que necesitan para su restablecimiento, concederlas como las concedo la gracia del libre comercio a las de Barlovento y Campeche (supuesto que se haya extendido a este Puerto) en los mismos términos, forma y contribución de derechos con que está concedido a los naturales de esta Península por mi Real Cédula de ocho de noviembre de mil setecientos y sesenta y cinco, entendiéndose precisamente para los frutos de las mismas Islas, que son vino, aguardiente, vinagre, algunas frutas de pronta corrupción, [...] propiamente producciones de los mismos frutos del país.

*Real Provisión del rey Carlos III, 1772*<sup>7</sup>

—  
Antes del Reglamento del comercio libre nuestros vinos y aguardientes gozaban en los parajes de América a que nos era permitido conducirlos de una especie de monopolio, porque siendo prohibido aquel trato a la mayor parte de los puertos de la Península, y estando siempre limitado a un cierto número de toneladas, apenas teníamos que temer a la concurrencia; entonces se vieron los días felices de nuestro comercio, por los que suspiran todavía los que se emplean en él.

Pero después que los puertos de América que nosotros frecuentábamos fueron un mercado abierto a todas las

provincias de España, aquéllos se vieron inundados de una porción inmensa de vinos y aguardientes que perjudicaron tanto más a nuestro despacho cuanto los inconvenientes de una abundancia excesiva, que siempre hace malbaratar los efectos, debían recaer principalmente sobre los nuestros, más caros y más recargados de costos que los otros, por consistir en ellos todo el fondo de nuestras expediciones. Nada, pues, puede contribuir más al restablecimiento de nuestro comercio que el limitar la cantidad de los caldos que se embarquen de las provincias de España al consumo real de las Américas.

Alonso de Nava y Grimón, 1788<sup>8</sup>



Muelle del Puerto de la Cruz, uno de los principales puntos de salida de vinos hacia América. Fotografía de Marcos Baeza (ca. 1905). Archivo de Fotografía Histórica de Canarias, FEDAC-Cabildo de Gran Canaria.

A pesar de ello, de lo que no tenían dudas los ilustrados canarios, era de que el vino debía seguir siendo la fuente de riqueza de las Islas Canarias.

—  
Todos estamos convencidos que las viñas de Tenerife son las minas y raíces de donde han salido y salen nuestras conveniencias, y sobre las que podemos formar los proyectos de nuestras esperanzas. En su labor se ocupan la mitad de los individuos de la Isla o ya costeando sus fábricas los caballeros y mayorazgos dueños de los terrenos o ya por sí mismos aquellos que son cosecheros y labradores.

Marqués de Villafuerte de Garachico, 1779<sup>9</sup>

—  
La cosecha de vinos [1765] ha sido demasiado corta, pues casi ha quedado en la mitad de lo regular. [...] La de vinos [cosecha de 1776] también ha sido buena en la mayor parte de los parages, y ya había años que era muy escasa por lo que parecía que la del año antecedente se había de vender á subidos precios; pero no ha sido así; pues lo uno, el haber permitido el Comandante Gral la introduccion de Aguardientes y lo otro el no venir por ellos los Ingleses á causa de la suspension del Comercio con las Colonias de America, que quieren sacudir el yugo de la capital europea, y se han declarado Provincias independientes... [...] Como este es el pral fruto con que se sustenta el Comercio de nuestras Islas es comun depender de él la felicidad o infelicidad de ellas.

Lope Antonio de la Guerra y Peña, *Memorias*,  
ca. 1790-1791<sup>10</sup>

—  
La uva es casi el único fruto en nuestro país, pero el más noble y capaz de llevarnos al mayor grado de felicidad, siempre que aplicándonos a su particular cultivo, y a perfeccionarlo con el arte de hacer el vino, después lo pongamos en manos del comercio que nos proporcione su permuta con el extranjero a quien le falta, por las otras muchas cosas de que tenemos necesidad. El modo de conseguirlo no es difícil, no nos valgamos de manos extranjeras como hasta ahora, las nuestras solamente son las que podrían labrar la general felicidad. [...] Trabajemos nosotros como ellos lo hacen, unámonos todos, formemos una amigable Compañía mercantil, hagamos nuestro comercio activo, y apuntemos desde luego algunas reglas del modo con que sería conveniente establecerle.

Francisco de Lugo y Viña, 1797<sup>11</sup>



Alonso de Nava y Grimón. VI Marqués de Villanueva del Prado. Escultura ubicada en la plaza de la Junta Suprema (La Laguna).

## El vino como símbolo de la paz

---

En el verano de 1797, las tropas británicas encabezadas por el comandante Horacio Nelson atacaron las defensas militares de la ciudad de Santa Cruz de Tenerife. Mucho se ha debatido acerca de las intenciones que motivaron este episodio militar, tras el cual se ubica indudablemente la posición estratégica que tenía la Isla en las rutas oceánicas hacia América y Asia, unido a la secular relación comercial que unía a Canarias con Inglaterra. En cualquier caso, las milicias locales, dirigidas por el comandante general Gutiérrez, obtuvieron la victoria sobre Nelson, quien firma la capitulación el 25 de julio de 1797. En las cartas que intercambian Nelson y Gutiérrez, el primero ofrece como obsequio un barril de cerveza y un queso, mientras que el segundo entrega “un par de limetones de vino”, sellando así la paz.



Retrato del almirante Horacio Nelson (ca. 1798). Óleo de Lemuel F. Abbot. National Maritime Museum, Greenwich, Londres.

—  
*Don Antonio Gutiérrez, Comandante General de las Islas Canarias*

Muy señor mío, de mi mayor atención:

Con sumo gusto he recibido la apreciable de V.S., efecto de su generosidad y buen modo de pensar; pues por mi parte considero que ningún lauro merece el hombre que sólo cumple con lo que la humanidad le dicta, y a esto se reduce lo que yo he hecho, para con los heridos y para con los demás que desembarcaron, a quienes debía considerar como hermanos desde el instante que concluyó el combate.

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

Santa Cruz de Tenerife, 25 de julio de 1797.

B.L.M. a V.S.; su más seguro y atento servidor.

Dn. Antonio Gutiérrez

P.D. Recibí y aprecio la cerveza y el queso con que Vd. Se ha servido favorecerme. Recomiendo a V.S. la instancia de los franceses que le habrá hecho presente el comandante Troubridge a nombre mío.

Señor Almirante D. Horacio Nelson.

**Carta del comandante general Gutiérrez al almirante Horacio Nelson, 25-VII-1797<sup>12</sup>**

Entre finales del siglo XVIII y la conclusión de las guerras napoleónicas (1814) el vino canario vivió un último momento de esplendor, beneficiándose del bloqueo de los puertos europeos durante aquel conflicto y alcanzando una renovada y efímera aceptación en el Viejo Continente, especialmente en Inglaterra. De forma paralela, Estados Unidos se consolidó como mercado principal en las últimas décadas de siglo, concentrando casi la mitad de las exportaciones globales, además de ser la fuente de la madera empleada para la elaboración de barriles.

Sin embargo, con la paz continental se volvió a la situación previa y tanto la salida de mercancías como el volumen de producción siguieron en caída. El vino canario solo encontró acomodo en los puertos estadounidenses. Al mismo tiempo, la competencia de los vinos peninsulares no podía ser ya discutida en el nuevo marco institucional liberal, centralista y librecambista derivado de las Cortes de Cádiz, que articulaba un territorio nacional unificado.

Ante esta coyuntura, la crisis era inevitable. Hasta mediados del siglo XIX, el vino canario experimentó un declive, incrementado por la pésima situación del agro insular, la independencia de la América española, trabas fiscales y la apuesta por nuevos cultivos, como la cochinilla. La plaga de oídio de 1852 marca una ruptura histórica, el final de un ciclo y la confirmación de una crisis anunciada que obligó a Canarias a vivir del recuerdo de sus esplendorosos vinos durante varias generaciones.

---

Desde aquella época el plantío de la guinda, tan propagado en la isla de La Palma, y el de la uva negra en varios distritos de Tenerife hace que sea ya por demás el traer tinto de fuera para dar color a nuestros vinos. [...] ... de unos años a esta parte los pedidos que de los países extranjeros se hacen a este comercio y los envíos que él ejecuta no son de vinos tinturados como antes, sino del natural color que sacan de la sepa.

Diego Antonio de Mesa y Ponte, Síndico Personero de Tenerife, 1816<sup>13</sup>

---

Esa bebida que en otro tiempo fue importante en Inglaterra, el “sack”, aún conserva su reputación, aunque con otro nombre. Ahora el que está de moda es el sack de Jerez, dado que se redujo bastante el consumo de Canary sack.

[...] La reputación del Canary wine hace ya mucho que se perdió, al igual que la consideración social del hecho de poseerlo. Sin embargo, las exportaciones de este vino siguen siendo la fuente principal de ingresos de estas islas. [...] ... es bastante probable que la importación de Canary wines a Inglaterra cese del todo debido a las bajadas de precio que se esperan para los vinos blancos de Jerez, la Madeira, Lisboa y Sicilia. Por lo tanto, teniendo en cuenta que la reputación del vino tinerfeño es menor de la de cualquiera de los productores ya mencionados, lo más probable es que se consuma más que nada en nuestras colonias.

T. M. Hughes, *Revelaciones de España en 1845*, 1845<sup>14</sup>

## El nacimiento de un nuevo paisaje vitícola: la Geria de Lanzarote

---

En septiembre de 1730, dio comienzo un ciclo eruptivo de grandes proporciones en la zona de Timanfaya de Lanzarote, prolongándose durante varios años y sepultando una veintena de pueblos, cuyos nombres son enumerados por Viera y Clavijo. Las capas de ceniza volcánica ofrecieron un nuevo paraje sobre el que desarrollar la agricultura, incorporándose desde muy pronto el viñedo como una solución. Diversos documentos se hacen eco de la reconversión de este paisaje y de los primeros vinos resultantes.

Un proceso similar se produjo desde entonces en La Palma tras las erupciones de los volcanes de San Antonio (1677) y Fuente Santa (1712) lo que creó, como ha escrito Antonio Macías: “un nuevo escenario para nuestra viticultura: los “malpaíses” originados en las erupciones recientes e históricas. Es el caso de las viñas plantadas en Fuencaliente y Las Manchas (La Palma), en el Monte Lentiscal (Gran Canaria) o en El Golfo (El Hierro)”<sup>15</sup>.

—  
No hai Viñas alli, Huertas, ni cosa de frescura, que sea considerable. Traganan con camellos, y comen con gusto de esa carne. No se, si corre oi dia, quando hago este Traslado, un Volcan en Lanzarote, que empezó en 11 de Septiembre de 1732. Hizo mucho daño en la tierra, por donde pasó; pero las inmediatas oí decir avian quedado mas fertiles, sirviendoles como una especie de estiercolla arena gruesa esparcida del Volcan.

Mathías Pedro Sánchez Bernalt, *Semi-historia de las fundaciones...*, 1740<sup>16</sup>

—  
... estos volcanes han destruido las más fértiles tierras de la isla, [...] los naturales han empezado a plantar algunos árboles frutales y viña que salen bien.

Antonio Rivière, *Descripción geográfica de las Islas Canarias, 1740-1743*<sup>17</sup>

—  
Los volcanes que empezaron en el año 1730 y no dejaron de vomitar hasta el de 1735, arrojaron sobre las tierras de la isla tan grande cantidad de arena que las fertilizaron sobremanera, de modo que desde entonces han plantado sus naturales bastantes árboles frutales y viñas que han aprovechado mucho; bien que el vino que producen es agrio y de poca fuerza, y solo sirve para hacer aguardiente.

George Glas, *Historia del descubrimiento y Conquista de las Islas Canarias, 1764*<sup>18</sup>

—  
... a los muchos plantíos de viñas y otros árboles frutales que se han hecho y están haciendo en esta dicha isla a causa de la fertilidad de los terrenos que comprendió la arena que produjeron los volcanes que en ella reventaron... [...] dichos terrenos no dan otros frutos que los referidos y que las viñas son tan pingües que muchas veces se hallan los cosecheros fatigados por no tener en que recoger los mostos, ni qué destino darles.

*Protocolo Notarial, 28-XI-1773*<sup>19</sup>

—  
... que formaron los bolcanes y quedaron por libres de sus petrificadas erupciones y malpaisses útiles están acomodados a plantíos de viñas y frutales y los produze tan lozanos y copiosos que a no ser los vientos que por ser tan fuertes y continuos en esta isla los... se vieran marabillas siendo la mayor la fertilidad de la tierra que con la llubia de un año se fecundan... [...] Los vinos no son de buena calidad a lo que parece y que se atribuye esta falta a lo nuevo de la viña o a las impericias de los cosecheros o más bien a uno y otro, a los aguardientes que producen (si los quieren sacar con asseo) son excelentes. Es poca la diferencia que se encuentran en los vinos de diverso terreno.

Anónimo, *Compendio*, 1776<sup>20</sup>

—  
La lava y la arena volcánica tienen la propiedad de conservar la humedad en la tierra que cubren, porque la resguardan del ardor del sol. Rompiendo la primera plantaron toda clase de árboles que dan frutos los más exquisitos... [...] Y ahoyando la segunda muchas vides de listán, cuyas uvas no obstante tienen buen tamaño y agradable gusto, sacan mal vino, porque se agría muy pronto siendo la causa de esto, el que sin estar bien maduras las vendimian para que no se acabe de sollamar por los terribles vientos levantes que aquí suelen recalar en agosto y soplan desde dos a cuatro días. La feracidad de las viñas plantadas en estos grandes hoyos de arena negra fue tanta que se construyeron lagares, y los caldos se destilaban en aguardientes que se conducían a Tenerife, y de allí para las Américas.

José A. Álvarez Rixo, *Historia del Puerto de Arrecife*, ca. 1846-1866<sup>21</sup>



Paisaje vitivinícola de la Geria, en la actualidad. Fotografía: Tato Gonçalves.

### 3.1. Viajeros, ilustrados y científicos en Canarias: la descripción de su vitivinicultura

Durante el siglo XVIII y la primera mitad del siglo XIX, Canarias siguió siendo escala estratégica en las rutas hacia diferentes puntos del mundo. Esta expansión internacional entró, además, en una nueva etapa, orientada al conocimiento de la geología, botánica, fauna y potencialidades de otros territorios, pero también en una nueva dimensión comercial que tuvo a los imperios británico y francés como sus principales impulsores. Los Estados europeos sufragaron expediciones científicas con diversos fines que encontraban en el archipiélago canario una parada idónea para el avituallamiento. Múltiples relatos científicos o crónicas de viajes describen estas travesías, interesándose por la naturaleza de las Islas, por su paisaje y por sus vinos, que aún eran célebres en el imaginario europeo.

#### 3.1.1. Las descripciones técnicas: el interés por las formas de cultivo

El afán científico, alimentado por la Ilustración y por los propios avances de las disciplinas académicas, reconfiguró el contenido de textos previos, siendo más precisos e interesados por cuestiones técnicas en lo que respecta a la vitivinicultura: sistemas de conducción, regadío, variedades, tipos de uva y de vino, productividad, vendimias, explotación de la tierra, etc.

Abrimos esta relación con el jesuita **Mathías Sánchez Bernalt** (1697-1762). Natural de Granada, llegó a Tenerife en 1729 para ocupar el cargo de Superior

del Colegio de La Orotava. Escribió una obra denominada *Semi-Historia de las Fundaciones, Residencias, o Colegios que tiene la Compañía de Jesús en las Islas*, en la que, además de adentrarse en la historia de los vinos en Canarias, realiza concretas apreciaciones acerca del regadío y del sistema de conducción de la uva de Malvasía.

Por su parte, **Michel Adanson** (1727-1806), durante su breve escala en Tenerife en 1749, como parte de su viaje científico a Senegal, reflexionó acerca de la calidad de los vinos canarios, recalcando que no solo eran importantes los factores climáticos, sino también la orientación de las viñas. Observaciones similares fueron proporcionadas por el agrónomo **Henri-Alexandre Tessier** (1741-1837) a partir de un informe remitido por el vicecónsul francés en Canarias.

De las primeras décadas del siglo XIX llegan otras narraciones de interés, como la del naturalista y explorador francés **André-Pierre Ledru** (1761-1825), que participó en la expedición de Baudin hacia las Antillas. Durante su estancia en la isla de Tenerife, describió de manera detallada el ciclo anual de la vid, al igual que **Francis Coleman Mac-Gregor** (1783-1876), creador de la primera obra monográfica sobre el archipiélago canario en lengua alemana. Los sistemas de conducción y de cultivo, así como su influencia en las características de los vinos, son aspectos tratados por las plumas de **Juan Bautista Bandini** (1767-1817), médico de origen genovés y miembro de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Tenerife; y del biólogo estadounidense **Daniel J. Browne** (1804-1867), autor de una interesante descripción acerca de las Islas Canarias.



Mapa de la Ysla de Tenerife, de Andrés Amat de Tortosa (1783), de la Colección de Cartografía de D. Ulrich Ahlers. Museo de Historia y Antropología de Tenerife, Organismo Autónomo de Museos y Centros del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife.

—

Pero mas me admiró el ver, que estando las vides en muchas partes sobre risco con tres, o quatro dedos de tierra, produzgan tan generoso licor, qual es el malvasía; y en tanta copia. Vi por mis ojos, q por las junturas, y aun las rendijas del risco iban profundandose las raíces hasta alguna tierra, q encontraban a tres, y quatro varas de profundidad. Tal vez aquel *suco lapidifico*, que se comunica por las fibras de la vid al licor, contribuye no poco para hacerle tan generoso.

[...]

Las vides estan dispuestas por calles a modo de parrales, a la altura como de una vara, y encontrándose los sarmientos en longitud, caminando las puntas de unos a encontrar las cabezas de los otros. Atan con junco estos lios, y los sostienen con horquillas

clavadas en la tierra. Quedan pendientes en el aire los racimos, cosa vistosa; y desde mediado Maio les quitan alguna pampana, porq los bañe bien el Sol; pero a tiempo los cubren algo, por q no se abrasen. No vendimian, cortando a red barredera los racimos, como es ordinario en España; sino entresacando los gagitos, y medios racimos que van ia a hacerse pasa: estos son los que llevan al Lagar. Y asi sucede, tener que reparar quatro, cinco, o seis veces una viña, conforme se va medio pasando la uva. A esta causa el mosto, quando se exprime, parece almivar; y la Viña, q pudiera dar 100 pipas de otro mosto, no da, sino 30, v.g. Mas en el vidueño no se observan estas prolixidades: y asi se coge mucho mas a proporcion, y se vende a mucho menos.

Mathías Pedro Sánchez Bernalt, *Semi-historia de las fundaciones...*, 1740<sup>22</sup>

---

Generalmente se atribuye la calidad de estos vinos al clima y a la naturaleza del suelo; pero yo creo que el cultivo y la disposición que se le da a los viñedos tienen al menos la misma importancia. Este es el procedimiento que he visto en los alrededores de Santa Cruz: se eligen las colinas que están bien expuestas al mediodía, dejando las restantes; se cultivan en su parte más baja, hasta una altura máxima de doscientos pies, y por todo el terreno destinado a los viñedos se levantan unos pequeños muros hasta la altura del codo, con una separación de cuatro o cinco pies unos sobre otros. Estos muros tienen varias finalidades: en primer lugar, al sujetar la tierra impiden que las vides sean socavadas; en segundo lugar, retienen las aguas de la lluvia, que, de otro modo, se habrían deslizado por la tierra sin penetrar en ella; por último, aumentan mucho la reverberación de los rayos del sol y proporcionan a las cepas una temperatura más elevada.

Michel Adanson, *Historia Natural de Senegal*, 1749<sup>23</sup>

---

La mayor parte de las viñas [de Tenerife] que lo dan, están situadas al Sud-Oeste, en las cercanías del pico a lo largo de las costas. En muchas partes están plantadas sin orden y mal cuidadas: algunas se hallan en enrejados de cinco a seis pies de alto y en espalderas. [...] No se echa en las viñas ni tierra ni estiércol: se podan en Marzo, se vendimian en agosto o setiembre, y a proporción se va cogiendo la uva se va llevando al lagar.

[...] Es de notar que en Tenerife saben clarificar muy bien el vino y fortificarlo con aguardiente. No sería difícil en Francia imitar esta práctica, conocida sin duda en muchas de nuestras tierras de viñas.

Henri-Alexandre Tessier, *Estado de la agricultura en las Islas Canarias*, 1796<sup>24</sup>



Retrato de Michel Adanson. Biblioteca de la Universidad de Leipzig.



Retrato de Henri-Alexandre Tessier, obra de Julien L. Boilly (1811). Wellcome Collection.

—

Las viñas forman la más fecunda de los productos y de la prosperidad de Tenerife. En su mayoría están situadas al Noroeste y al Sur, desde Tejina hasta Buenavista, y en los alrededores de Adeje y Güímar. El método de cultivo que se emplea generalmente es el siguiente. Todos los años se les da cinco labores: 1.<sup>a</sup> En noviembre y diciembre se remueve profundamente la tierra, preparándola para recibir las lluvias de enero y para hacer morir las malas hierbas; el uso del estiércol es desconocido. 2.<sup>a</sup> Se las poda en febrero, para fijar la savia en las buenas cepas; este trabajo se hace en enero si los vientos del Sur han reinado anteriormente, porque ellos aceleran el desarrollo de los brotes. 3.<sup>a</sup> Inmediatamente después de esta última operación se ata la vid a los emparrados, que tienen metro y medio de altura, y se sujetan los sarmientos que deben dar la fruta con el fin de darles un apoyo sólido contra los vientos. 4.<sup>a</sup> En mayo se sacha cuidadosamente la viña y se limpia de todas las plantas parásitas que consumen una parte de zumo y le proporcionan una enfermedad conocida en Francia con el nombre de tiña. 5.<sup>a</sup> La última operación consiste en aclarar las filas y extender las ramas, disponiéndolas de forma que todas gocen de la acción vivificante del sol. La vendimia se hace generalmente en julio o agosto. Una vez recogida, la uva se lleva al lagar, construido aproximadamente como los de Francia. Allí se pisa, y cuando el primer mosto ha manado, el vendimiador rodea el orujo con una cuerda de junco y lo cubre con maderos apretados fuertemente con un tornillo, con el fin de exprimir del racimo todo el líquido que contiene.

André-Pierre Ledru, *Viaje a las islas de Tenerife, Trinidad..., 1810*<sup>25</sup>

—

Con la excepción de Fuerteventura, el cultivo de la vid es considerable en todas las Islas, pero, sobre todo, en Tenerife. En esta última isla, los viñedos que producen el mejor vino están en la costa noroccidental y se extienden desde Tejina hasta Buenavista, zona en la que suelen ocupar el lado sur las montañas en cuyas laderas están plantados. [...] Aquí se cultivan las vides bien apoyando sus cepas en rodrigones, bien tendiéndolas sobre un armazón de cañas y listones; y, por otra parte, pueden verse en largas filas de emparrados o, simplemente, con sus pámpanos extendiéndose por el suelo. Se las suele plantar en hondonadas, que son excavadas con este propósito allí donde haya lava y grietas en las rocas. Cuando se podan, lo que se hace entre finales de enero y principios de marzo, se deja a cada una de ellas dos o tres yemas, después de haber cavado primero el terreno con la azada. En abril se limpian las cepas y se arrancan las malas hierbas que hayan crecido. En junio o julio se levantan del suelo los sarmientos y se sujetan en alto, para que no se achicharren en el suelo recalentado por el sol. La última operación consiste en aclarar las filas y atender los sarmientos cargados de uvas, para que todos ellos aprovechen por igual la beneficiosa influencia de los rayos solares. Donde las circunstancias lo permiten, se utiliza también el riego artificial, sin embargo, las uvas que no se riegan son las que producen el vino mejor y más fuerte. La vendimia empieza a principios de septiembre y se prolonga hasta bien entrado octubre, según la naturaleza del lugar en que estén situados los viñedos.

Francis C. Mac-Gregor, *Las Islas Canarias, 1831*<sup>26</sup>

—  
[En Tenerife] los parrales son de pie, de latada y de carrera: los primeros son los comunes; los segundos se llaman así porque se levantan sobre horcones, latas y cañas, extendiéndose por encima las parras, cuya posición exige que la poda sea larga: y el último o de carrera, aunque poco usado, es aquel cuyas parras alzadas sobre horcones que tienen una lata que los atraviesa, no forma calles, ni bastidores: ambos estos métodos se ponen en práctica solamente para con las parras malvasías.

[...] El cultivo de las parras difiere del de Canaria en que la mayor parte de las de Tenerife no están tendidas por el suelo como en aquella, y por consiguiente su poda es más larga. En la recolección del fruto, en la pisa, fábrica y composición de los vinos se nota mucho más esmero, curiosidad e inteligencia; de aquí es que los caldos son casi siempre de calidad superior, y se queman pocos para aguardiente.

Juan Bautista Bandini, *Lecciones elementales de agricultura...*, 1816<sup>27</sup>

—  
En lo que se refiere al cultivo de la uva, ésta requiere de los cuidados más intensos. Plantan los viñedos en los resquicios y las tierras sueltas que la lava ha dejado libre y de la que obtienen los nutrientes. Extienden sus zarcillos en las piedras y reciben todo el calor de los rayos del sol (que caen a plomo), y de los reflejos en las piedras a las que se aferran. A veces plantan la viña a modo de celosías formando emparrados muy vistosos. Pero la fruta no es tan deliciosa como la que madura de la otra forma.

Daniel. J. Browne, *Cartas desde las Islas Canarias*, 1834<sup>28</sup>

Otras fuentes insisten, en menor medida, en cuestiones técnicas y adquieren una naturaleza literaria, resaltando aspectos como el trabajo del campesinado, la intensidad de las vendimias y el pisado de las uvas, así como descripciones de elementos como lagares y bodegas. Una de estas narraciones procede de **Louis Feuillée** (1660-1732), naturalista que llegó a Canarias con propósitos técnicos específicos, como fijar la posición exacta de las islas de El Hierro y Tenerife, o establecer la altura del Teide. De su estancia derivó un volumen con observaciones de alto valor científico acerca de historia natural, astronomía, historia, etc., incluyendo diversas apreciaciones sobre la vitivinicultura.

La vendimia es retratada por otro autor francés, el jesuita **Jean-Baptiste Taillandier** (1676-1713), quien realizó una escala en la isla de Tenerife en 1711 rumbo a las misiones en América. Un curioso libro, que propone un viaje de gabinete por todo el planeta, es el *Viage ilustrado en las cinco partes del mundo* (1852), del español **Ildefonso Antonio Bermejo** (1820-1892), donde se describe la vendimia en el norte de Tenerife.

Finalmente, cabe destacar al inglés **Alfred Diston** (1793-1861), una de las personalidades más influyentes de su tiempo en el desarrollo económico y cultural de Canarias. Legó una importante obra escrita, acuarelas y dibujos que representan de primera mano la sociedad canaria del momento. En ellas incorporó informaciones acerca de la vitivinicultura, como se podrá comprobar, a continuación, en distintos apartados.

—  
También era el tiempo de la vendimia de la malvasía, uva que es de una especie particular. Los racimos se recolectan con cuidado, y sólo se recogen los que están perfectamente maduros para llevarlos al lagar. Cuando se obtiene el vino, se le mezcla cal viva para que se conserve cuando sea transportado a los diversos climas del mundo. La isla tiene además vino tinto y vino blanco de otra clase.

Padre Taillandier, *Del padre Taillandier, misionero de la Compañía de Jesús...*, 1711<sup>29</sup>

—  
El campo es muy agradable, hay viñas muy hermosas plantadas entre piedras y rocas y algunas casas de campo donde la gente tiene las barricas para guardar

el vino durante la vendimia. [...] Los campesinos están endurecidos por el trabajo y soportan, pacientemente, los trabajos cotidianos y el calor excesivo que hace en estas islas casi todas las estaciones del año, son robustos y con una complexión fuerte y vigorosa: a pesar de que llevan una vida miserable, se contentan con poco alimento, la mayoría no come ni pan ni carne, beben agua y muy poco vino.

Louis Feuillée, *Viaje a las Islas Canarias*, 1724<sup>30</sup>

—  
... un Oratorio en lo que corresponde al Entresuelo, y debaxo de este una Bodega con su division para la malvasía, y el vidueño.

Mathías Pedro Sánchez Bernalt, *Semi-historia de las fundaciones...*, 1740<sup>31</sup>



Viñedos en Icod de los Vinos, con el Teide, al fondo. Grabado de J.J. Williams. Publicado en *Historia Natural de las Islas Canarias* (1839), de Sabin Berthelot y Phillip B. Webb.

—  
[El lagar] se compone de un recipiente cuadrado de madera mal labrado, de seis pies de largo por dos de alto, sobre el que se fija una viga muy gruesa. Cuando el lagar está casi lleno, se mete allí una media docena de campesinos jóvenes, que con los pies desnudos pisan la uva. Después se exprimen totalmente los hollejos y el escobajo con ayuda de la viga. Mezclados con agua y vueltos a exprimir de nuevo originan una bebida ligeramente alcohólica, que se llama aguapié y que es muy apreciada entre la gente del campo.

Francis C. Mac-Gregor, *Las Islas Canarias*, 1831<sup>32</sup>

—  
Quienquiera que en relación con las Islas Canarias escriba una canción o una historia acerca de “la alegre temporada de vendimia”, “la jubilosa vendimia” o similares, o bien no está familiarizado con las faenas que se llevan a cabo en los viñedos de Tenerife en esa época del año o bien está desvirtuando lamentablemente la realidad, ya que la vendimia (que empieza a finales de Agosto y termina a finales de Octubre – y a veces más tarde) es para aquellos que trabajan en el sector, un periodo de arduo trabajo constante en el que no se permite relevo ni descanso, ni durante la vendimia ni después de esta. [...]

... hombres, mujeres y niños llevan las uvas en pesadas cestas sobre sus espaldas o cabezas, a menudo hasta una distancia de un par de millas. Además, cuando se cree que cualquier pedazo de tierra, incluso los que están en lugares prácticamente inaccesibles, vale para plantar tantas parras como sea posible, no nos debe sorprender que la tarea de recoger las uvas y llevarlas al lagar, resulte un trabajo de extrema laboriosidad y a menudo peligroso, debido a la naturaleza de los escarpados lugares por los que se deba transitar.

Alfred Diston, *Los trajes canarios*, 1829<sup>33</sup>

—  
La vendimia tiene lugar a mediados o finales de septiembre. Campesinos y campesinas se afanan en coger la fruta y hacer mosto. En todo el valle resuenan los cantos alegres, el campesino mantiene el ritmo de su trabajo a par con la música y parece menos una escena de trabajo que un alegre festival. El proceso de elaboración de vino es aquí bastante similar al de Madeira, Azores o la mayor parte de Europa. Primero cortan las uvas y la llevan al lagar. Este es un recipiente grande, de unos 1.500 litros. Cuando se llena de uvas, cuatro o cinco hombres entran en esa enorme vasija descalzos y con las piernas al descubierto y pisan las uvas hasta molerlas. Se ha ido destilando así la cantidad más importante del jugo, que llevan a unos recipientes y luego lo ponen en la bodega. Aquí lo introducen en unas barricas para que tenga lugar entonces el proceso de la fermentación. Someten a una presión muy fuerte lo que queda de las uvas para quitarles el resto del jugo y repiten la operación anterior. En este estado el vino se parece mucho a la sidra nueva, pero con un gusto más insípido. Después de haber sido fermentado y recibir la proporción justa de alcohol, adquiere el aroma característico que le conocemos.

Daniel J. Browne, *Cartas desde las Islas Canarias*, 1834<sup>34</sup>

—  
La campiña que mirábamos a nuestros pies, estaba poblada de aldeanos de los dos sexos, ocupados en la vendimia; pero a la altura en que nos hallábamos estaban aun distantes de madurar los racimos. [...] Desde aquella elevación descubrimos el puerto de Orotava, pueblo que posee un mal fondeadero, muy frecuentado, sin embargo, de los patrones de barco, que vienen a él para cargar los vinos más nombrados de la isla.

Ildelfonso A. Bermejo, *Viaje ilustrado en las cinco partes del mundo*, 1852<sup>35</sup>



Retrato de Alexander von Humboldt (1806). Obra de Friedrich Georg Weitsch (1758 - 1828). Alte Nationalgalerie, Berlín.



Retrato de Alfred Diston. Obra de Elizabeth Heaphy de Murray.



Retrato de J.B. Bory de Saint Vincent. Obra de Ambroise Tardieu (1826). Wellcome Collection.



Retrato de Sabin Berthelot (1838).

Estas descripciones parten de una profunda admiración. En sus páginas se dibuja un paisaje lleno de belleza y espectacularidad, donde los viñedos adquieren un notable protagonismo. Estas noticias proceden en su mayor parte del Valle de La Orotava, uno de los lugares más visitados por estas personalidades.

Indudablemente, esta relación debe comenzar por el humanista prusiano **Alexander von Humboldt** (1769-1859), quien hizo escala en la isla de Tenerife durante su viaje científico hacia América en 1799, durante la cual realizó trascendentales observaciones científicas de la geología del Teide y concibió su teoría geobotánica, según la cual las plantas de un territorio se distribuyen a partir de pisos de vegetación. Otro autor que alabó este paisaje fue el francés **Sabin Berthelot** (1794-1880), cónsul francés en Tenerife, y autor de varias obras monumentales sobre la historia natural de Canarias como *Etnografía y anales de la conquista de Canarias* (1842), *Antigüedades Canarias* (1879) e *Historia Natural de las Islas Canarias* (1835-1850), junto con el biólogo Philip B. Webb.

—  
La isla de Tenerife, ese Chineffe de los guanches, presenta en su estado actual cinco zonas de vegetación que se pueden distinguir con los nombres de región de las viñas, región de los laureles, región de los pinos, región de la retama y región de las gramíneas. Estas zonas están colocadas como por pisos, unas encima de otras... [...] La primera zona, la de las viñas, se extiende desde la ribera del mar hasta dos o trescientas toesas de altura: es la más habitada y la única cuyo suelo está cultivado con esmero.

Alexander von Humboldt, *Viaje a las regiones equinocciales...*, 1826<sup>36</sup>

—  
Es el hermoso valle de Taoro, la sede principal del cultivo del vino y de todo aquello que hace deliciosa y placentera a esta isla afortunada.

Johann Christian Schedel, *Nuevo manual...*, 1790<sup>37</sup>

—  
A la mañana siguiente, a la salida del sol, recorrí sus alrededores y no pude dejar de admirar la belleza del paisaje. ¡Qué cielo! ¡Qué clima! Un calor templado vivificaba el campo; aquí se veían viñedos bien cultivados que atestiguaban la riqueza y la industria de sus habitantes. [...] ... la Naturaleza ha hecho todo para ellos; no existe en el mundo mejor clima ni temperatura más suave. Todas las casas, construidas en anfiteatro sobre un terreno inclinado, gozan de una perspectiva encantadora y dominan un llano fértil cubierto de viñedos, verduras y jardines.

André-Pierre Ledru, *Viaje a las islas de Tenerife, Trinidad...*, 1810<sup>38</sup>

—  
Pero si, partiendo de La Orotava, se prefiere el camino de las montañas, el extenso y hermoso valle despliega ante nosotros su animada campiña y su anfiteatro de viñedos.

Sabin Berthelot, *Misceláneas canarias (Historia Natural de las Islas Canarias)*, 1839<sup>39</sup>

—  
La Rambla es un sitio curioso, agreste y fresquito, y constituye un retiro ideal para pasar los rigores del verano [...]. La tierra desaparece bajo el manto de flores, la viña cuajada de pámpanos, deja colgar sus guirnaldas interminablemente largas, mientras las enredaderas, buganvillas y bignonias de flores malvas, o azuladas, van trepando hasta las copas de los más altos árboles...

Eugène Pégot-Ogier, *Las islas Afortunadas...*, 1869<sup>40</sup>

### 3.1.2. La carta de vinos: Malvasía, vidueño y falso Madeira

En estas fuentes, no puede faltar la descripción y clasificación de los vinos canarios en una etapa en la que hubo importantes cambios, tanto en las variedades cultivadas como en los vinos resultantes. La dualidad vidueño/Malvasía de épocas precedentes se mantuvo, si bien el primero fue progresivamente ganando terreno al segundo cuando pierda su mercado y demanda exterior.

Las cepas de las uvas de Malvasía fueron así sustituidas por las de vidueño con el fin de aumentar la producción de vinos secos, en especial bajo del formato de falso Madeira, un proceso que evolucionó hacia la plantación de variedades tintas, a finales del Setecientos. Canarias dejaba así de sobresalir por la creación de aquellos vinos dulces generosos, dorados y embriagadores surgidos de la uva de Malvasía, para generar una oferta fundamentada en vinos secos adaptados a los nuevos gustos. Los aguardientes, que sufrieron la competencia de la entrada de referencias peninsulares y americanas, fue otra mercancía habitual en este periodo.

Esta dicotomía entre vidueños (conocidos como *vidonias* entre los anglosajones) y Malvasías la encontramos en diversas fuentes. Cabe resaltar al respecto las apreciaciones del naturalista **Jacques-Julien H. de Labillardière** (1755-1834), quien escribió un diario de viaje durante la expedición que hizo escala en Tenerife en 1791; la de **Jean-Marie Fleuriot de Langle** (1749-1807), producto de un “viaje de gabinete” a partir de informaciones proporcionadas por un familiar que estuvo a bordo del navío

*L’Astrolabe* y, especialmente, la de **Jean-Baptiste Bory de Saint-Vincent** (1780-1846), naturalista que llegó a Canarias como parte de la tripulación de Baudin, y autor de una obra monográfica acerca de la historia natural, mitología y geografía de Canarias que tituló *Ensayos sobre las Islas Afortunadas* (1803).



Viñedos en el Valle de La Orotava. Grabado de J.J. Williams. Publicado en *Historia Natural de las Islas Canarias* (1839), de Sabin Berthelot y Phillip B. Webb.

---

El fruto, q en maior cantidad llevan los Estrangeros es el vino malvasía, de que abunda principalmente Tenerife, aunque de algunos años aca se empiezan a adelantar Viñas deste genero en la Palma, donde se experimenta, y prueba tambien como en Tenerife. En Canaria, ni otras Islas no ha probado. El que hay alli en mas abundancia, y maior aun en Tenerife, es otro genero de vino, que llaman *vidueño*. Este es el q se bebe de ordinario; porq el malvasía es muí generoso para pasto comun, y solo se bebe despues de una extraordinaria comida, como el rosolí, y otros licores semejantes en España. El vidueño, y tambien el malvasía verde, que llaman (un vino, que por mala calidad del terreno, se queda sin sazón), es el q se quema en considerable cantidad para cargarlo a Indias. De este malvasía el mexor lo cargan los Ingleses para Londres, y por eso al mexor se da el nombre *cargazón de Londres*. Antiguamente lo pagaban casi en la mitad mas que agora, y lo llevaban en mosto, q en el Mar se hacía vino. Porq tiene una propiedad, q caminando al norte mexora de calidad; pero a Indias, y España desmerece. [...] Este vidueño se consume en las Islas; el malvasía es el que sacan las Naciones. Del vidueño sacan tambien los aguardientes, q embarcan a Indias.

Mathías Pedro Sánchez Bernalt, *Semi-historia de las fundaciones...*, 1740<sup>41</sup>

---

[Tenerife] su principal comercio es de vinos generosos de malvasía, para las partes septentrionales, y vidueños para la América, sacando de ellos grandes cantidades de aguardientes. [La Gomera] Tiene muchas viñas y cosechas de vinos que sacan también cantidades de aguardientes, que se comercian a la América.

Pedro A. del Castillo, *Descripción histórica y geográfica de las Islas de Canaria*, 1737<sup>42</sup>

---

... la parra, que fué desde luego riqueza de Tenerife, es la malvasía, traída de la isla de Candía. De manera que los vinos de Canarias dulces y secos, han debido á esta uva la celebridad, que desde luego tuvieron en el mundo siendo después que se manejan con más inteligencia las operaciones, no solo dignos de aprecio los de Tenerife y La Palma: sino también algunos de Canaria y de Lanzarote, reducidos á aguardientes estos últimos, como sucede con los de la isla del Hierro, donde la tierra es tan á propósito para viñedo, que en el valle del Golfo una fanega de él dá nueve, ó diez pipas de vino, mientras en Tenerife la más poblada de parras apenas dá cinco.

José de Viera y Clavijo, *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*, 1799<sup>43</sup>



Cesta de vendimia. Museo de Historia y Antropología de Tenerife. Organismo Autónomo de Museos y Centros del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife.

—  
[En Tenerife, además del Malvasía] se produce otra clase de vino con uvas de largos racimos, que es un vino seco y fuerte; este tipo de vino se conserva durante mucho tiempo. [...] Las otras Islas también producen pero sus vinos son de una calidad inferior a los de la isla de Tenerife. Además de los que acabo de hablar, se producen todos los años al menos mil pipas de aguardiente, que se cargan en los barcos que van a América, o a las costas de Guinea.

Louis Feuillée, *Viaje a las Islas Canarias, 1724*<sup>44</sup>

—  
Las montañas están dedicadas a los viñedos, que han adquirido gran celebridad por los excelentes vinos que producen, conocidos con los nombres de vinos de Canarias y vino de malvasía [vin de Canarie & de vin de Malvoisie]. El primero se obtiene de una uva grande, que produce un vino fuerte y espirituoso, que es el más común. El otro se hace con una uva pequeña, redondeada y muy dulce, y el licor que produce de ésta tiene un sabor agradable y muy dulce, lo que otorga una gran superioridad sobre el primero.

Michel Adanson, *Historia Natural de Senegal, 1749*<sup>45</sup>

—  
... el vino —al igual que el de Madeira— es muy espirituoso, muy dulce y hay que desconfiar de él. El vino corriente no es de calidad, pero el que bebe la gente rica es delicioso; lo hay de dos tipos, blanco y tinto, pero el blanco es más común.

Jean-Marie Fleuriot de Langle, *Viaje de Figaro a España, 1786*<sup>46</sup>

—  
[Tenerife]... las laderas, plantadas de viñedos, dan esos excelentes vinos que bajo la denominación de canario

[Canarie] y de malvasía, han adquirido gran celebridad. El primero se saca de una uva grande, que produce un vino fuerte y espirituoso; que allí sin embargo es el vino corriente. El otro, elaborado a partir de una uva pequeña, redonda, y dulce, es un licor divino que merece ser llevado a todas las partes del mundo.

Abbé Delaporte, *El viajero francés..., 1772*<sup>47</sup>

—  
... existen dos tipos bien diferenciados, a saber, el vino seco y el que llaman malvasía, en cuya elaboración se encargan de que haya una elevada concentración de azúcares.

Jacques Julien Houtou de Labillardière, *Relato del viaje en busca de La Pérouse, 1800*<sup>48</sup>

—  
En Tenerife se hacen dos clases de vino, el *malvasía* y el *vidueño*. El primero, originario de *Malvasía* [...] se hace con el racimo que se deja en la cepa después de haber madurado, para que esté tostado y agostado por el sol. Es azucarado, agradable al gusto y conserva mucho tiempo. Antiguamente los ingleses lo exportaban en gran cantidad. Hoy en día los propietarios sólo lo hacen para su uso. [...] El vidueño, extraído de una uva grande que da un licor fuerte y espirituoso, se prepara siguiendo el método habitual en Europa.

André Pierre-Ledru, *Viaje a las islas de Tenerife, Trinidad..., 1800*<sup>49</sup>

—  
En Canarias se cosechan dos clases de vinos: uno, llamado vidueño, seco y fuerte, que se recoge en mayor cantidad; otro, más licoroso, llamado malvasía, que se obtiene de una uva procedente de Morea.

J.B. Bory de Saint-Vincent, *Ensayo sobre las islas Afortunadas..., 1803*<sup>50</sup>

La crisis de la exportación del clásico vino de Malvasía conllevó la búsqueda de soluciones que permitieran una adaptación a las nuevas demandas del mercado. Entre ellas, se encuentra la elaboración de un vino seco a partir de esa variedad. Las noticias más importantes al respecto nos las traen George Glas y José de Viera y Clavijo, quien distingue entre el Malvasía dulce y el denominado *Malvasía verde*. Esta es la alternativa que propuso el regidor tinerfeño **José Antonio de Anchieta y Alarcón** (1705-1767) como solución a la caída en el mercado inglés del célebre *Malmsey*.

De este modo, convivieron tres referencias fundamentales: el vidueño, el Malvasía seco o verde y el Malvasía dulce, si bien varía la forma en la que son mencionadas en las fuentes foráneas. Por ejemplo, el navegante, corsario y escritor **William Dampier** (1651-1715) los enumeró como *Verdona* o *Green Wine*, *Canary wine* y *Malmsey*; al igual que **Antoine Prévost** (1697-1763), mientras que otros autores equipararon el *Canary* con el *Malmsey*.

—  
Tenemos una especie de malvasía, las Uvas son negras y un sabor dulce, untuoso y amoscotelado. Vendimiados en este estado, se fabrica de ellos vino seco, llamado de malvasía verde, que siendo generoso y dotado de las buenas cualidades, que se buscan en el comercio, compite con los vinos de la Madera y de Jerez, puede ser transportado á distantes regiones sin menospreciarse su bondad. Pero la malvasía, que siempre tuvo mayor fama y celebridad es la dulce, licorosa, y acompañada de perfume.

José de Viera y Clavijo, *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias*, 1799<sup>51</sup>

—  
Este año de 1752, estando la isla muy atrasada, porque hay años que el comercio de los ingleses estaba acabado, que sólo venía tal cual navío inglés, que venía de repente a las vendimias del año pasado, se levantó una voz de que los ingleses venían por vino y había de ser verde y no dulce, cuanto más verde mejor; con que todos comenzaron a hacer vino verde de malvasías [...] pero más querían vidueño bien verde que malvasía verde, dulce ni una pipa que tocara dulce querían unos navíos llegados a Santa Cruz y otros al Puerto.

José de Anchieta y Alarcón, *Diario*, 1752<sup>52</sup>

—  
Anteriormente había una gran cantidad de Malvasía o vino canario generoso [Malvasia or Canary Sack] fabricado aquí, pero últimamente no se consiguen más de cincuenta pipas en una temporada, pues recogen las uvas cuando están verdes y hacen con ella un fuerte vino seco, el cual, cuando tiene dos o tres años, apenas puede distinguirse del vino de La Madera, pero después de cuatro años se hace tan meloso y dulce, que se parece al vino de Málaga en España.

George Glas, *Historia del descubrimiento y Conquista de las Islas Canarias*, 1764<sup>53</sup>

—  
El vino de Canarias [vin des Canaries] es agradable y muy fuerte: se transporta a todas partes del mundo. [...] Esta isla produce tres géneros de excelentes vinos, que se conocen con los nombres de *Canarie*, de *Malvasía*, y de *Verdona*; los ingleses los confunden todos tres con el nombre común *Sack*.

Antoine Prévost, *Historia general de los viajes*, 1746-1761<sup>54</sup>



Vista del puerto de Santa Cruz de La Palma. Acuarela de Alfred Diston. Yale Center for British Art.

—

La auténtica malvasía se da en esta isla [Tenerife] y se dice de ésta que es la mejor del mundo en su categoría. También hay aquí Canary-Wine y Verdona, o vino verde. El Canary se da sobre todo en el lado occidental de la isla, por lo que se envía sobre todo a La Orotava. Ahí es donde se encuentra el puerto donde se da la mayoría de comercio marítimo de la isla... [...] El Verdona es un vino verde de cuerpo fuerte, más áspero y raspón que el Canary. Este vino no tiene mucha consideración en Europa, pero sí que se exporta a las Indias Occidentales y se conserva mejor en climas calientes. Por esta razón atraqué en esta isla, para llevarme un poco para mi viaje. Este tipo de vino se da sobre todo en el lado oriental de la isla para luego exportarse desde Santa Cruz.

William Dampier, *Un viaje a Nueva Holanda*, 1703<sup>55</sup>

—

Las principales riquezas de las Islas Canarias consisten en las buenas cosechas de vino. No hay en el mundo otro más suave ni más delicioso. Se hacen dos clases de malvasía; la segunda el vino seco. La malvasía tiene dos variedades: de primera y de segunda. Los ingleses comercian con la primera, la más delicada y la más agradable al paladar; los alemanes y los holandeses, con la segunda, que no tiene la suavidad y la delicadeza de la primera. Aquellos que hacen largos viajes se llevan el vino seco; este vino no se estropea nunca, por muchas tempestades que haya en el mar. Los vinos de Canarias, así como los de Madeira, son los únicos que puedan dar la vuelta al mundo sin sufrir ninguna alteración.

Louis Feuillée, *Viaje a las Islas Canarias*, 1724<sup>56</sup>

Sobre mediados del Setecientos, el falso Madeira comenzó a consolidarse en el exterior. Como se comentó en páginas precedentes, era un vino destinado al mercado de las Trece Colonias y que ofrecía una réplica de este vino portugués, pero con precios más bajos y calidad similar. Para elaborarlo, el vino vidueño se encabezaba con vinos tintos y aguardientes.

Las noticias al respecto no solo proceden de viajeros y cronistas, sino también de comerciantes, como **Juan Cólogan Blanco** (1710-1771), miembros de la aristocracia terrateniente local y oficiales de las marinas internacionales, como **William Bligh** (1754-1817), o **James Cook** (1728-1779), quienes se aprovisionaron de vinos de Tenerife durante la escala previa a sus viajes oceánicos.

Fue poco después, a partir del último tercio del siglo XVIII, cuando se fomentó la siembra de variedades tintas, hasta entonces testimoniales en el agro canario, para no depender de la importación de referencias foráneas. Ilustrados y cosecheros animaron este proceso, apremiando seguir las técnicas de elaboración de los vinos madeirenses, que habían transformado sus procedimientos de vinificación en aquel momento.

Asimismo, ya no era necesario continuar con la producción de falsos Madeiras, puesto que su mercado principal, las Trece Colonias, había logrado la independencia. Los vinos canarios podrían venderse con su “etiqueta” propia, al disponer de uva tinta local. Este contexto marca el inicio de la producción de vinos tintos canarios en determinadas regiones de las Islas, donde su cultivo se intensificó.



Botella de vino (1739-1777). Philadelphia Museum of Art: Donación de Robert L. McNeil, Jr., 1966, 1966-29-1.



Botella de vino (ca. 1750). Philadelphia Museum of Art: Adquirida a través del *Joseph E. Temple Fund*, 1920, 1920-50-1.

—  
... y con el precio es tan crecido, se han ido inclinando los ingleses a tomar de nuestros vidueños, a los que procuramos dar el cuerpo suficiente y color, de modo que se va aumentando este Ramo del Comercio.

**Carta de Juan Cólogan a Casaubon Behic y Cía., 30-X-1753<sup>57</sup>**

—  
Los que Vd. denomina Canary, los cuales apenas se han elaborado aquí en los últimos siete u ocho años, porque los del tipo Vidueño se han puesto de moda tanto y han pasado por Madeira en el extranjero, que estos naturales se han inclinado enteramente a fabricar esta clase.

**Carta de Juan Cólogan, 1772<sup>58</sup>**

—  
Una cantidad considerable de vino, conocido con el nombre de la isla, se cosecha anualmente y se exporta; es algo similar al de Madeira, pero no tan bueno, aunque creo que a veces pasa por él.

**Jemima Kindersley, *Cartas desde la isla de Tenerife*, 1764<sup>59</sup>**

—  
En una palabra, me ha parecido que los navíos que emprenden largos viajes deberían hacer escala en Tenerife antes que en Madeira; aunque en mi opinión, el vino de esta última isla sea tan superior al de la primera, como la cerveza fuerte lo es a la cerveza ligera. Pero el precio compensa esta diferencia, pues compré el mejor vino de Tenerife a doce libras esterlinas; y la pipa del de Madeira de mejor calidad me hubiese costado más del doble.

**James Cook, *Tercer viaje*, 1776<sup>60</sup>**

—  
Se compraba muy buen vino a diez libras el barril, que era el precio del contrato, pero el de mejor calidad costaba quince, que a su vez no era muy inferior al mejor vino de Madeira en Londres. [...] Se exportaban anualmente veinte mil barriles de vino y la mitad de esa cantidad de brandy. Los buques vienen a menudo de San Eustaquio y desde allí se lleva una gran cantidad de vino a las distintas partes de las Indias Occidentales con el nombre de vino de Madeira.

**William Bligh, *Un viaje al mar del sur*, 1792<sup>61</sup>**

—  
Cuando la fermentación de estos vinos está muy adelantada, es habitual mezclarlos con gran cantidad de aguardiente para conservarlos. De ahí que su graduación sea muy alta. [...] ... una parte de la cosecha de vino, que se vende en el extranjero como vino de Madeira —del que, por lo demás, se distingue bastante poco—, se emplea para adquirir este alimento de primera necesidad.

**Jacques Julien H. de Labillardière, *Relato del viaje en busca de La Pérouse*, 1800<sup>62</sup>**

—  
Con frecuencia los propietarios le ponen aguardiente al vino en cantidad suficiente para aclararlo, aumentarle la fuerza y conservarlo mucho tiempo. También a veces le ponen vino tinto para colorearlo. [...] El vino que se vende en el extranjero cambia con frecuencia de nombre. En América toma el de Madeira.

**André-Pierre Ledru, *Viaje a las islas de Tenerife, Trinidad...*, 1810<sup>63</sup>**

A principios del siglo XIX, aunque continúa la antigua dicotomía entre Malvasía y vidueño, entran en escena las variedades tintas. En la relación de Viera y Clavijo se citan algunas, como la negramoll: “Tenemos mucha diversidad de parras: listán, albillo, negramuelle [negramoll], verdello, moscatel, lairel, barbosos, torontés, agracera, quebranta, tinojas, almuñecas etc.”<sup>64</sup>. El mencionado Mac-Gregor, el inglés **James Holman** (1786-1857) y el prusiano **Julius von Minutoli** (1805-1860) recogieron, asimismo, esos varietales tintos en sus escritos. Pero entre ellos sobresalen los de Alfred Diston, quien ofrece un detallado catálogo de todas las variedades de uva cultivadas por entonces.

De las uvas de las que se obtiene el vino hay las siguientes clases: la uva *vidueña* da un vino seco, muy similar al de Madeira, que se conocen Inglaterra con el nombre de *vidonia* y cuya cualidad superior se designa con la denominación de “London Particular”. La uva *malvasía*, oriunda de Grecia, produce o bien un vino generoso, parecido al anterior y que, a menudo, se mezcla con aquél, o bien el llamado seco o malvasía dulce, según se recolecte la uva cuando esté madura o se espere hasta que empiece a secarse. Además de esto, de la uva *listán* se logra un vino ligero muy agradable, muy parecido en sabor a los vinos del Rin de clase inferior. De otro tipo de uva, llamada *negra mollar* o *tintilla*, se consigue un vino ligero, de color rojo claro, parecido al del sur de Francia y que en Alemania se usa para mezclar con los vinos de Burdeos.

Francis C. Mac-Gregor, *Las Islas Canarias*, 1830<sup>65</sup>

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

**Vidueña Blanca:** la más cultivada de todas, es una Uva redonda, jugosa y con buen sabor, cuyos racimos rara vez exceden de una libra y media de peso.

**Vidueña negra:** similar a la blanca en todo excepto en su color y en que es algo más dulce. Se cultiva casi exclusivamente en el Valle de La Orotava y de forma muy ocasional.

**Negra Molle:** es una Uva negra del mismo aspecto que las anteriores, pero de un color más oscuro y con un sabor suave.

**Tintillo:** es una fruta muy negra, apenas más grande que un guisante que crece en racimos pequeños y compactos. Se usa para dar más color y cuerpo al vino de Vidueño.

**Pedro Ximénez:** es similar a la Vidueño blanca en color y sabor, pero tiene una forma larga y ovalada no muy distinta de la Moscatel.

**Forastero:** es muy similar a la Vidueño blanca, a excepción de que es más pequeña y tiene un tono marrón.

**Gual:** solo se cultiva entre El Sauzal y La Victoria y no muy a menudo, ya que no da muchos frutos. Los racimos son pequeños, blancos y compactos, su sabor es intenso y dulzón. El vino hecho en exclusiva con esta Uva tiene mucha fuerza y mucho cuerpo, pero debe guardarse unos años para que pierda su aspereza natural.

**Baboso:** crece en pequeños Racimos y es casi igual a la Vidueña blanca, pero como es muy poco productiva no se cultiva mucho.

**Marmajuelo:** se distingue principalmente de la Vidueña blanca por el tono azulado de la fruta.

**Malvasía Blanca:** es una Uva redonda que crece en racimos de tamaño intermedio. Su sabor es intenso en el paladar y bastante dulzón, pero su zumo tiene una graduación mucho mayor que el de Vidueño, por lo que las dos variedades se mezclan en diferentes proporciones, aunque se prensan por separado. La malvasía no se desarrolla en una latitud mayor a 1.200 o 1.300 pies.

**Malvasía Morada:** es igual a la anterior en todo excepto en el color.

**Moscotel Blanca:** es una conocida Uva de forma ovalada, grande y de exquisito sabor. Crece en racimos que pueden llegar a pesar 4 o 5 libras.

**Moscotel Blanca Pequeña:** tiene la misma forma que la anterior, pero su tamaño es mucho menor, y su sabor más dulce.

**Moscotel Negra:** difiere de la anterior solo en su color. Todos los tipos de Moscatel son Uvas secas, carnosas y no dan mucho zumo, por lo que rara vez son cultivadas.

**Listán Negra:** es una uva grande con forma ovalada y negra. Sus racimos a menudo llegan a pesar 8 o 10 libras. Completa su maduración a finales de año y es muy insípida.

**Española:** es como la Vidueño blanca en su aspecto, pero tiene una dulzura peculiar.

**Verdello de El Hierro:** Es una Uva alargada de color azul verdoso y con un sabor intenso.

**Vijariega:** tiene un aspecto similar a la moscatel blanca, pero tiene un sabor fuerte y ácido.

Alfred Diston, *Los trajes canarios*, 1829<sup>66</sup>



Algunas de las variedades mencionadas por Diston: Marmajuelo y Listán negro. Fotografía: GMR Canarias.

---

La naturaleza volcánica del suelo de las Islas Canarias hace que sea extremadamente buena para el cultivo de la viña, la cual crece de manera abundante en Tenerife, que es la isla de donde se exportan tres cuartas partes de todo el vino producido en Canarias. Los vinos tinerfeños son de la misma descripción y variedad que aquellos de las islas Madeira. Más concretamente: el tinto, el verdejo, el Gual, el Listán, la Malvasía, etc. [...] Se distinguen entre sí por lo que se podría considerar como la denominación genérica de seco y dulce. Al seco se le conoce sobre todo por el nombre de Vidonia y al dulce como Malvasía. Solamente es posible conseguir el producto de la calidad más excelente de los mercaderes más respetables, dado que a menudo se suele falsificar mezclándole vino de Madeira o Jerez, o a veces con el de Oporto. El vino más fuerte y de mayor calidad, también llamado “sack”, se hace en Tenerife, Gran Canaria y La Palma.

James Holman, *Viajes...*, 1840<sup>67</sup>

---

... sólo en la costa occidental de Tenerife y en la suroriental de Gran Canaria pueden hallarse todavía tales uvas [Malvasía]. En Fuerteventura se las encuentra en seco y sin levantar del suelo. Las demás variedades crecen también en terrenos de seco; las mejores están en el Monte Lentiscal, la Vega de los Mocanes (en Valsequillo) y Telde. Conocidas son la listán blanca, la negra, la negro amor, la negra muelle, la albilla, verdillo, etc. Las variedades conocidas como cabezotas y perrunas se destinan a aguardiente. La uva moscatel se emplea sólo para comerla y las agraceras se cultivan para formar emparrados en las casas de campo.

Julius von Minutoli, *Las Islas Canarias*, 1854<sup>68</sup>

### 3.1.3. Las alabanzas al Malvasía

Como se ha comentado, la producción y exportación del vino de Malvasía entró en crisis definitiva a partir de 1730. Sin embargo, a pesar de que su comercio fue menguando, se reconvirtió en un producto de lujo, especialmente en Europa, y en ingrediente de un imaginario que siguió formando parte de la pluma de poetas, dramaturgos y viajeros.

Dampier lo consideraba “el mejor de su clase en el mundo”, es “delicioso” para Feuillée y Beeckman, “excelente” para Bernandin de Saint-Pierre, Alexander von Humboldt y Giovanni Borghesi, “excelente vino de Malvasía, que pasa sin discusión por ser el mejor del mundo”, comentaba Lemaire; “licor divino” para Delaporte y Prévost. Ehrmann cita al Malvasía y al *Kanariensekt* como mercancías de lujo en el tráfico con África. Las alabanzas son innumerables.

---

El clima es templado y está a unos 27 grados del ecuador. Hay ahí sandías y calabazas todo el año y en gran cantidad. El vino es inmejorable, en especial el malvasía, el cual se vuelve perfecto al transportarse por mar.

Giovanni Borghesi di Mondovi, *Informe del viaje desde Tenerife*, 1704<sup>69</sup>

---

... allí se produce un vino dulce delicioso al que llamamos “Canario” [Canary], el cual se vende tanto en Europa que algunos estiman que se han llegado a importar hasta 15 o 16 mil toneladas al año solamente en Inglaterra.

Daniel Beeckman, *Un viaje hacia y desde la isla de Borneo en las Indias orientales*, 1718<sup>70</sup>

—  
Hasta muy entrado este siglo todo el vino que se hacía de estas uvas [Malvasía], era de esta clase, y los ingleses y holandeses lo venían a buscar, sacando todos los años más de diez y seis mil pipas y pagándolo á buen precio, según el orden de primera, segunda, y tercera suerte. La malvasía de la isla de La Palma tomó entonces un distinguido crédito, y algunos escritores extranjeros, copiándose unos á otros, la aplaudieron, y aun llegaron á creer, que se hacia del jugo de las Palmas. Pero en Europa pasó la moda de este licor, y faltando ya el gran despacho que tenía, se fabrica ahora muy poco. No obstante, siempre lo hallaremos recomendado en las farmacopeas para ciertas confecciones oficinales que suelen recetar los médicos y miran con los respetos remedio magistral. Con efecto la malvasía dulce es un excelente cordial, y quizá vale ella sola por todos los cordiales juntos: siendo además expectorante y laxante a diferencia de otros vinos.

Viera y Clavijo, *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias*, 1799<sup>71</sup>

—  
Desde Tegueste y Tacoronte hasta la villa de San Juan de la Rambla, que es célebre por su excelente vino de Malvasía está la costa cultivada como un jardín.

Alexander von Humboldt, *Viaje a las regiones equinocciales...*, 1826<sup>72</sup>

—  
Según Juba, las Canarias deben su nombre al tamaño de los perros que allí se criaban. Los españoles, a los que pertenecen, obtienen en ellas un excelente malvasía.

Jacques-Henri Bernardin de Saint-Pierre, *Viaje a las Islas Canarias*, 1768<sup>73</sup>



Botella de vino de Malvasía procedente del norte de Tenerife (1790). Casa del Vino de Tenerife.

—  
En la isla de Tenerife es donde crece la verdadera malvasía. En Europa se la llama vino de Canarias y está considerado el mejor de esta clase. La uva de la que se extrae tiene un racimo redondeado y produce un líquido maravilloso de color oro. [...] Los ingleses se llevan este vino tan delicioso, que es el único comercio que se hace en las Islas, y se calcula que todos los años aporta a Tenerife hasta cuatrocientas mil piastras, con lo que subsisten esta Isla y las demás, ya que este dinero se distribuye y todos se benefician de él.

Louis Feuillée, *Viaje a las Islas Canarias*, 1724<sup>74</sup>

—  
El dulce y exquisito Vino llamado Malmsey, antiguamente llamado Canary Sack, no se hace de la uva Moscatel, como muchos creen, sino de la Malvasía. Una vez completa su fase de maduración, se giran los racimos sobre sus tallos y se dejan en la vid hasta que se han convertido prácticamente en uvas pasas, entonces se recogen y se prensan. De esta manera, para poder hacer un barril de Malmsey es necesaria la misma cantidad de uvas que se utilizan para producir cinco barriles de vino corriente.

Alfred Diston, *Los trajes canarios*, 1829<sup>75</sup>

—  
Aquí es donde se produce este excelente vino de malvasía que pasa por ser el mejor del mundo, y que atrae navíos de todas partes, que regresan cargados de este vino a Francia, Inglaterra y Holanda, donde es especialmente apreciado.

Godefroy Loyer, *Relación del viaje al reino de Issiny*, 1701<sup>76</sup>

—  
[El vino de malvasía procede] de un grano redondo, que forma un licor divino, y digno de transportarse a todas las partes del mundo. Resiste al calor y al frío.

Antoine Prévost, *Historia general de los viajes*, 1746-1761<sup>77</sup>

—  
Los productos más populares de estas islas [...] son los productos de lana, el lienzo, [...] lienzos de pintar grandes y pequeños, brandy francés, vino canario [Kanariensekt] y malvasía, sombreros negros, blancos o rojos, seda italiana, paños de oro o plata, cuchillos holandeses, mosquetes, pólvora, brazaletes grandes, servilletas de damasco... [...]. Este es el tipo de bienes que se comercian en sitios tan lejanos como el río Gabón.

Theophil Friedrich Ehrmann, *Historia de los viajes más curiosos*, 1794<sup>78</sup>



Medidor empleado para trasegar el vino. Museo de Historia y Antropología de Tenerife. Organismo Autónomo de Museos y Centros del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife.

## El *Canary* en la farmacopea

---

El uso del vino como remedio medicinal es casi tan antiguo como la propia bebida. Hipócrates lo empleaba para tratar diferentes dolencias, continuándose la tradición hasta la llegada de la medicina moderna. En este contexto, el *Canary* fue muy valorado como ingrediente fundamental de la farmacopea, especialmente en Inglaterra. Su popularización se produjo durante el siglo XVII. Médicos, cirujanos y sociedades médicas, como el *College of Physicians*, publicaron tratados que lo empleaban como remedio médico. Por ejemplo, **François Ranchin** (1564-1641) recomendaba el “vinum canarium” en su *Opuscula Medica* de 1627 mientras que **Thomas Sydenham** (1624-1689) lo



Recipiente cerámico con inscripción “S:CROCI”, que significa “syrupus croci”, es decir, sirope de azafrán. Yale Center for British Art. En su elaboración, se empleaba azafrán, *canary wine* y azúcar. Se prescribía como expectorante y para combatir fiebres<sup>80</sup>.

usaba en la elaboración del *laudanum*, así como para combatir la gota y la diabetes. En esas recetas, el Malvasía se mezclaba con otras bebidas alcohólicas, especias y hierbas. Desde entonces, lo encontramos en importantes tratados como *Pharmacopoeia Londinensis* (desde 1618, con sucesivas ediciones), y se convierte en un elemento clave dentro de las compañías de navegación, principalmente la inglesa y la holandesa. Algunos documentos revelan el empleo del *Canary* en territorios tan exóticos como la isla de Ceilán.

Asimismo, gracias a la intensidad del tráfico comercial con las Trece Colonias, los vinos secos canarios se popularizaron, incluyendo su uso medicinal. Tras la independencia estadounidense, al igual que el comercio, este se incrementó. En 1833, se publicó *The Dispensatory of the United States of America*, donde el vino de Tenerife se define como el “vino oficial de la farmacopea de Estados Unidos, es un vino blanco, con un ligero gusto ácido y, cuando es de buena calidad, de un fino sabor aromático”<sup>79</sup>.

—  
El vino en su propio cuerpo es cordial, conforta el corazón y eleva el espíritu. Consumido con moderación, alimenta el cuerpo, aviva el calor natural y acelera la circulación sanguínea. Hay diversos tipos, de los que los más importantes son: 1. Canary, 2. Mallago, 3. Alicante (un tipo de vino griego)...

*Pharmacopoeia Londinensis*, 1682<sup>81</sup>

## George Glas en Canarias

---

La obra de **George Glas** (1725-1765), *Historia del descubrimiento y conquista de las islas Canarias* (*The History of the Discovery and Conquest of the Canary Islands*), publicada en 1764, es una de las monografías más importantes escritas en lengua inglesa acerca del Archipiélago. Además de realizar una traducción libre de la obra de Abreu Galindo, Glas describe las características geográficas, económicas y sociales de cada isla, destacando entre ellas el cultivo de la vid y la producción y comercio del vino.

En el caso de Lanzarote, es especialmente significativo que Glas fue uno de los primeros observadores de la transformación del paisaje de esta isla hacia el cultivo de la vid tras la erupción de Timanfaya en 1730. Asimismo, el hecho de que dedique un apartado específico a cada ínsula nos permite conocer cuál era la situación de su vitivinicultura, interesándose por tradiciones populares en torno al vino. Por ejemplo, acerca de las de la población de Lanzarote y Fuerteventura dice:

—  
Los campesinos valoran mucho su dieta de gofio y se enorgullecen de ello, y desprecian a los de las otras islas que comen pan. Apenas beben vino, y casi ninguna otra cosa que agua. [...] El campesino, después de cenar, invitó a toda la reunión con un vaso de vino a cada uno, lo cual les hizo hablar más aún de lo corriente; ya que los criados son rara vez invitados a un vaso de vino.

### Lanzarote

—  
Hasta estos últimos treinta años, Lanzarote no produjo vinos. En ese momento hizo erupción un volcán, que cubrió muchos campos con polvillo y pequeñas piedras pómez, que han mejorado el suelo, hasta tal punto, que ahora hay viñas plantadas allí, que se prosperan bien y dan uvas, pero su vino es flojo, pobre y tan acre que un extranjero no puede, al paladar, distinguirlo del vinagre, sin embargo, es muy sano.

### Fuerteventura

—  
Fuerteventura produce mayor cantidad de vino, que es algo superior en calidad al de Lanzarote.

### Gran Canaria

—  
El vino de Canaria es bueno, pero no es de tanto cuerpo como el de Tenerife y, por tanto, no tan apto para la exportación; sin embargo, se envían anualmente muchas pipas a las Indias Occidentales Españolas.

### Tenerife

—  
La producción de esta isla es muy parecida a la de Canaria, sólo que hay menos tierra de maíz aquí y más viñedos. Los vinos son fuertes, buenos y propios para la exportación, en especial a climas calientes, que los mejora mucho.

### La Palma

—  
En el este [de La Palma] se producen buenos vinos, con gusto y aroma distintos de los de Tenerife; el vino seco es de poco cuerpo y de color amarillo. El malvasía no es tan dulce ni fuerte como el de Tenerife, pero cuando llega a unos tres años tiene el sabor de una piña exquisita y madura; pero estos vinos son de difícil conservación cuándo se exportan, en especial a climas fríos, en donde a menudo se ponen agrios.

### La Gomera

—  
El vino gomero, en general, es flojo, pobre y áspero, y por tanto no adecuado para la exportación; sin embargo, una parte de este, cuando tienen dos años, sobrepasa al mejor de La Madera en cuanto a gusto y aroma, aunque de color es claro como el agua y flojo como la cerveza floja. Llevé algunas docenas (de botellas) de este vino a Londres, donde lo enseñé a algunas personas como una gran curiosidad; pero no les agradó, pues los ingleses no estiman el vino flojo, por muy delicado que sea su paladar y su aroma. Los negociantes de vino en Francia, España, Portugal y algunos otros países, conociendo esto, toman la precaución de mezclar aguardiente incluso con los vinos más fuertes que envían a Inglaterra.

### El Hierro

—  
El vino de El Hierro es pobre, flojo y malo, por lo que los nativos se ven obligados a destilar la mayor parte en aguardiente.

George Glas, *Historia del descubrimiento y Conquista de las Islas Canarias, 1764*<sup>82</sup>



Barril para almacenamiento del vino. Museo de Historia y Antropología de Tenerife, Organismo Autónomo de Museos y Centros del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife.

### 3.2. El Canary en las cortes y palacios

La reconversión del vino de Malvasía en un producto de lujo y en una exquisitez durante el siglo XVIII motivó que comenzara a ser demandado en las cortes europeas, por parte de monarcas, diplomáticos y aristócratas. Lo encontraremos en los palacios de Aranjuez, de Versalles o en el palacio de invierno de San Petersburgo, e incluso en la corte del emperador de China, como se detallará posteriormente.

Si trazamos un viaje por sus destinos, la primera parada estaría en Aranjuez, sede del palacio real de Carlos III. El monarca español fue un fiel devoto del vino de Malvasía, como nos transmite su biógrafo **Carlos José Gutiérrez de los Ríos**, VI conde de Fernán Núñez (1742-1795), quien desempeñó funciones militares y diplomáticas como embajador de España en Lisboa.

De carácter ilustrado, redactó la *Vida de Carlos III*, en la que da detalles de sus hábitos cotidianos, como el contenido de sus almuerzos y cenas, entre los que se encontraba el vino de Canarias. Este aparece mencionado también en otras fuentes españolas de la época, concretamente en las listas de suministros de los Oficios de Boca<sup>83</sup>.

Como ha demostrado Carlos Cologan<sup>84</sup>, su gusto por el vino canario procede del tinerfeño **Cristóbal Joaquín de Franchi** (1700-1766), quien ostentó el cargo de teniente general de los ejércitos reales. Durante su residencia en Nápoles, este solicitó el envío de vinos de Malvasía a su hermano Juan Bautista para servirselos al monarca español.



Retrato de Carlos III (1781). Imagen procedente de los fondos de la Biblioteca Nacional de España.



Retrato de José de Viera y Clavijo. Grabado de José Joaquín Fabregat (1748-1807). Imagen procedente de los fondos de la Biblioteca Nacional de España.

—  
Aunque [Carlos III] comía bien, porque lo exigía el continuo ejercicio que hacía, era siempre cosas sanas y las mismas. Bebía dos vasos de agua templada, mezclada con vino de Borgoña, a cada comida, y su costumbre era tal en todo, que observé mil veces que bebía el vaso (que era grande) en dos veces, y la una llegaba siempre al fin de las armas que había grabadas en él. Al desert mojaba dos pedazos de pan tostado en vino de Canarias, y sólo a la cena, y no a la comida, bebía lo que quedaba en la copa. [...] Cenaba siempre la misma cosa: su sopa; un pedazo de asado, que regularmente era de ternera; un huevo fresco; ensalada con agua, azúcar y vinagre, y una copa de vino de Canarias dulce, en que mojaba dos pedazos de miga de pan tostado y bebía el resto.

Conde de Fernán Núñez, *Vida de Carlos III*<sup>85</sup>

—  
Querido hermano y amigo mío.  
He recibido carta de Bolta en que me dice no haverle llegado vino alguno para mí, y haciéndome notable falta para el que sin detención devo enviar a Nápoles de donde de lo han vuelto a pedir para el Rey, te suplico que en primera embarcación me mandes a Cádiz una Pipa del blanco que no sea del más dulce dividida en barricas de a tres o a quatro barriles, y estas encajonadas cada una de por si en tablas ordinarias, solo a fin de que se ignore lo que encierran, y que no puedan barrenar las barricas, en la misma conformidad dos barricas de vino tinto, de tres o cuatro barriles cada una, y que sobre el cajón traigan por marca una eme grande, como las de Malvasía [roto] una P. una R. y una B. que quiere decir para el Rey Blanco.

Carta de Cristóbal Joaquín de Franchi a  
Juan Bautista de Franchi, 16-V-1740<sup>86</sup>

Nuevamente, Viera y Clavijo ofrece un interesante testimonio. Sucede en el transcurso de una visita al embajador español en París, el conde de Aranda, quien le sirvió un excelente Malvasía de Canarias. No era extraña su presencia, así como la de otros vinos canarios, en la ciudad del Sena y en el resto de Francia, siendo muy apreciados en los círculos aristocráticos e ilustrados. Al respecto, durante el siglo XVIII se documentan diversos envíos de vinos canarios a la corte de Versalles, así como a la embajada española en Londres<sup>87</sup>.

Un ejemplo paradigmático lo ofrece la figura del célebre filósofo François-Marie Arouet, más conocido por el nombre de **Voltaire** (1694-1778), quien otorga al vino de Canarias un estatus divino. Lo hace en una carta dirigida a Jean-François Melon, secretario real, que incluye un poema titulado *La defensa de lo mundano o la apología del lujo*. En otra epístola, en este caso enviada al mencionado conde de Aranda, alaba al vino canario, haciéndolo proceder de la tierra prometida.

Las cortes francesa y española fueron también frecuentadas por los hermanos Betancourt y Molina, quienes desarrollaron trabajos de ingeniería civil. Fue **José de Betancourt y Molina** (1757-1816), como titular de su mayorazgo, quien asumió la gestión de las propiedades familiares y de los vinos que en ellas se producían. Estos alcanzaron diversos países europeos, principalmente Inglaterra, pero también el imperio ruso, donde se encontraba su hermano **Agustín de Betancourt y Molina** (1758-1824), que desempeñó el cargo de mariscal del ejército imperial durante el reinado de Alejandro I<sup>88</sup>. A su residencia de San Petersburgo arribaron vinos dulces y secos

procedentes de Canarias, en especial desde el año 1815, cuando se aprecia un incremento notable de las remesas. También **Agustín de Monteverde y Betancourt** (1797-1875), sobrino de los anteriores, siguió los pasos de su tío Agustín en tierras rusas, ejerciendo el cargo de general del ejército. De su correspondencia extraemos su constante petición de vinos canarios a su familia, residente en el norte de Tenerife.

En Norteamérica, **Pierre-Clément de Laussat** (1756-1835), gobernador de Luisiana, escenificó la transferencia del territorio a los Estados Unidos brindando con diversos vinos, entre los que se encontraba un vino de Canarias. Por su parte, el ensayista **Benito Gerónimo Feijoo** (1676-1764) transmite dos noticias curiosas, como rezan sus *Cartas*. En la primera, cuenta una anécdota que tiene como protagonista al embajador español en Londres, mientras que en la otra narra la llegada a China del vino de Canarias (véase p. 134). También el militar y escritor español **José Cadalso** (1741-1782), anotó una referencia al vino de Canarias.

—  
Mi Dueño y mui estimado Amigo. Una carta de Vm. Recibida de esta parte de acá de los mares, tiene para mí aprecio un gusto tan particular, como aquel que encontraba yo en la malvasía de Canarias quando la probaba en París en casa de nuestro Embaxador Conde de Aranda, y á cuidado suyo.

José de Viera y Clavijo, *Carta a Cavanilles*<sup>89</sup>

—  
Comimos todos en casa de nuestro embajador, Conde de Aranda, en medio de cuya abundante y delicada comida,

me hizo servir un vino malvasía dulce de Canarias, muy excelente que embarcado en Tenerife, llegó á Ruan, y subiendo por el Sena desembarcó en París.

José de Viera y Clavijo, *Diario de itinerario ...*,  
1777-1778<sup>90</sup>

—  
He recibido la pipa de vidueño que me enviaste el año pasado que es de una excelente calidad, y sería aquí más apreciable si no viniese con tanto aguardiente: no hay duda que a los marineros y a la gente del pueblo les gusta que el vino sea fuerte; pero para las mesas, es un defecto bastante grande, pues todos temen sus efectos, apesar [sic] de esto, te repito que es muy bueno, y te doy mil gracias por habérmelo enviado. [...] El vino dulce que me ha traído Agustín y que tú me enviaste es de lo mejor que se puede tomar; pero aquí no gusta tan espeso, esto es que será mejor que quando se te proporcione la ocasion [sic] de enviarme un poco, sea del que Vm. llama de segunda suerte, que permite ponerlo claro con la cola de pescado, pues por bueno que sea estando turbio nadie lo aprecia. Te lo agradezco infinito, y todos los días quando lo sirven á los postres digo, Dios de salud á quien lo envió.

Carta de Agustín de Betancourt y Molina a María del Carmen, su hermana, 10-X-1821<sup>91</sup>

—  
Aquí hay madera, dixo Perico. ¿Pues qué?, dixe a Juan, ¿es esta comida de carpinteros? No es eso, me respondió, es convidar con vino de *Canarias*. ¡Valgarte Dios, que aun siendo cosa de España, fué a buscarla Perico fuera de la Península!

José Cadalso, *Anales de cinco días o carta de un amigo a otro*<sup>92</sup>



Retrato de Voltaire (ca. 1718). Obra de Nicolas de Largillière. Museo Carnavalet, París.

—  
Mientras aquesto hablaba  
su gaxnate de un vino perfumado  
y exquisito humeaba,  
y un ardiente rosado  
a su cara el licor había prestado.  
—Suplico me digáis,  
le contesté, señor santo, ese oloroso  
licor que así empináis,  
¿Lo encontráis delicioso?  
¿De dónde os ha venido? ¿es generoso?  
— Es un néctar del cielo:  
nos viene de Canaria [Canarie]; y Dios lo envía  
para nuestro consuelo.

Voltaire, *La defensa de lo mundano o la  
apología del lujo*, 1738<sup>93</sup>

—  
Señor conde:

Tengo la manufactura de vuestros vinos por la primera de Europa. No sabemos a cuál dar la preferencia, al Canarias o al garnacha, al malvasía o al moscatel de Málaga. Si este vino es de vuestras tierras, deben de caer muy cerca de la tierra prometida. Nos hemos tomado la libertad de beber a vuestra salud, en cuanto han llegado. Juzgad qué efecto habrán hecho en gentes acostumbradas al vino de Suiza.

Carta de Voltaire al conde de Aranda<sup>94</sup>

—  
Reinando en Inglaterra Carlos Segundo, habiendo resuelto la Regia Sociedad de Londres enviar quienes hiciesen experimentos del peso del aire sobre el Pico de Tenerife, diputaron dos de su Cuerpo para pedir al Embajador de España una Carta de recomendación al Gobernador de las Canarias. El Embajador, juzgando que aquella diputación era de alguna Compañía de Mercaderes, que quería hacer algún empleo considerable en el excelente licor, que producen aquellas Islas, les preguntó, ¿qué cantidad de vino querían comprar? Respondieron los Diputados, que no pensaban en eso, sino en pesar el aire sobre la altura del Pico de Tenerife. ¿Cómo es eso? replicó el Embajador. ¿Queréis pesar el aire? Esa es nuestra intención, repusieron ellos. No bien le oyó el buen Señor, cuando los mandó echar de casa por locos; y al momento pasó al Palacio de Witheal a decir al Rey, y a todos los Palaciegos, que habían ido a su casa dos locos con la graciosa extravagancia de decir que querían pesar el aire, acompañando el Embajador la relación con grandes carcajadas.

Benito Gerónimo Feijoo y Montenegro,  
*Cartas eruditas y curiosas*, 1770<sup>95</sup>

## La corte china y los puertos indios acogen al *Canary*

---

La buena reputación del vino canario en el ámbito internacional favoreció su rápida expansión por las plazas comerciales de las Indias Orientales, en especial a partir de comienzos del siglo XVII, cuando son fundadas dos grandes compañías mercantiles, la inglesa y la holandesa. Ambas fueron las principales responsables de la propagación del *Canary* desde esas fechas por tierras asiáticas. Una de las noticias más tempranas al respecto la proporciona **Johann Albrecht de Mandelslo** (1616-1644), viajero que anduvo por Persia e India, donde afirmó que le “sirvieron el mejor Canary que jamás he bebido”<sup>96</sup>.

Por su parte, las órdenes religiosas también tuvieron un importante papel en la popularización del *Canary*, al utilizarlo no solo en la liturgia, sino también como remedio medicinal. De uno de estos misioneros, el **padre Entrecolles** (1664-1741), procede una carta de 1707 en la que narra cómo el **padre Rhodes** (1591-1600) recomendó al emperador de China **Kangxi** (1654-1722) tomar vino canario para aliviar algunas dolencias, el cual había sido traído por estos religiosos desde Manila. Una anécdota que fue recogida, posteriormente, por Benito Jerónimo Feijoo<sup>97</sup>.

También arribó a China el viajero y científico escocés **John Bell** (1691-1780) como parte de una embajada enviada por el zar **Pedro el Grande** (1672-1725) a la corte del mencionado emperador Kangxi, en 1720. Allí, relata que este sirvió al embajador un licor tan dulce y puro como un *Canary wine*. Con anterioridad, fue el reino de Siam el destino de dos expediciones

(1685-1686 y 1686-1687) comandadas por el padre **Guy Tachard** (1651-1712) y patrocinadas por Luis XIV. Una travesía con fines espirituales y científicos en la que el jesuita fue obsequiado con té y vino canario durante su parada en el cabo de Nueva Esperanza. Otras fuentes, en formato epistolar, tratan de su eficacia para tratar afecciones que aquejaban a los europeos por aquellas tierras, como la malaria<sup>98</sup>.

Posteriormente, tras las negativas consecuencias del Reglamento de 1765, comerciantes canarios pusieron los ojos en las Indias orientales. Este negocio se realizó a través de la Compañía Británica, que transportó los vidueños canarios hasta Madrás, Calcuta y Bombay, diseminándose desde allí a otros enclaves asiáticos, tal y como había hecho esas décadas atrás.

—  
Debo confesar que nos sirvieron el mejor Canary que jamás he bebido.

Johann Albrecht de Mandelslo, *Los viajes de J.A. de Mandelslo*, 1669<sup>99</sup>

—  
Fue por medio de la confección de *alquermes* que hizo cesar las palpitaciones violentas del corazón que lo agitaban extraordinariamente: después le aconsejó que tomara vino de Canarias. Los misioneros, a quienes se le envían todos los años para sus misas, se preocuparon de dárselo; en poco tiempo sus fuerzas se restablecieron y disfrutó de una salud perfecta.

*Carta del padre Entrecolles*, 1703<sup>100</sup>

—  
Además, cuando nos subimos a bordo nos encontramos que había regalos: té y vino canario que nos envió el Señor Gobernador en agradecimiento al microscopio y la probeta que le presentamos.

*Viaje a Siam de los padres jesuitas, 1686*<sup>101</sup>

—  
Terminada la conversación, el emperador dio al embajador, con sus propias manos, una copa de oro llena de *tarassun* tibio, un licor dulce fermentado, hecho de varios tipos de grano, tan puro y fuerte como el Canary wine, de olor desagradable, aunque no desagradable al gusto.

*John Bell, Viajes desde San Petersburgo en Rusia a varias partes de Asia, 1738*<sup>102</sup>

—  
Nuestros vinos, lo decimos sin vanidad, esperamos que serán introducidos en varios lugares, donde ha gustado a todas aquellas personas que lo han conocido; como pasó, con los Capitanes y Caballeros que arribaron aquí el mes pasado en el barco de la Compañía de la India Oriental, procedente de Londres con destino a Madrás, que cargamos hasta arriba de pipas; cuya calidad nos aseguraron, habían apreciado mucho e incluso más que cualquier Madeira que hubiesen probado nunca; y que lo recomendarían, por consiguiente, en todas las plazas, afirmando, de corazón, que no consumirán ningún otro en el futuro; y escribieron a todos sus amigos de Londres, acerca de particular, refiriéndose que a su retorno de la India Oriental, para convencerles todavía más, tenían intención de llevar algo de vino a casa para mostrarlo allí; lo que puede inducir a la Compañía a enviar todos sus barcos a esta isla.

*Carta de Juan Cologan a Samuel Hall, 24-IV-1766*<sup>103</sup>



Fuerte de San Jorge (Madrás, India). (1754). Obra de I. Van Reyne. Rijksmuseum.

### 3.3. El Canary, deseo ilustrado y romántico

El siglo XVIII está marcado por la Ilustración, movimiento intelectual y cultural europeo, que exaltó el valor de la razón y del conocimiento para alcanzar el progreso social en todas sus dimensiones. Francia ejerció en este contexto una función central, con una destacada influencia, principalmente sobre Inglaterra, Alemania y España, que se plasma en el ámbito literario de manera notable. Esta literatura se caracteriza por un racionalismo ilustrado que genera obras críticas y moralizantes. El pasado grecolatino actúa como referente, tanto en el arte neoclásico como en la literatura. El ensayo, la historiografía, el teatro o la poesía fueron algunos de los géneros más populares durante el Setecientos, que también contempla cómo la novela adquiere una identidad más definida, pero con variadas manifestaciones, como la epistolar, la autobiográfica, la sentimental o la de viajes. El Canary hace acto de presencia en referencias literarias de todo el mundo, haciéndose tan global en las letras como en el comercio que lo llevaba a diversas partes del planeta.

Una de las más significativas la proporciona **Daniel Defoe** (ca. 1660-1731), reconocido por su novela *Robinson Crusoe* (1719). En otra de sus novelas de viaje, *Cuatro años de viajes del capitán George Roberts* (*The Four Years Voyages of capt. George Roberts*, 1726), narra la odisea de este capitán, que se aprovisiona de Canary en las Islas antes de ser capturado por el pirata Ned Low en su travesía hacia América. El vino canario tiene asimismo un recurrente protagonismo en *Pamela Andrews o la virtud premiada* (*Pamela: or, Virtue Rewarded*, 1740), una novela epistolar de enorme éxito, obra de **Samuel Richardson** (1689-

1761), al ser uno de los refrigerios más habituales en la residencia donde trabajaban sus protagonistas: la joven Pamela y la ama de llaves, la señora Jewkes.

Un célebre personaje que conoció el vino de Canarias fue **Giacomo Casanova** (1725-1798), tal y como él mismo relata en *Historia de mi vida* (*Histoire de ma vie*, publicada en 1822), también conocida como *Memorias de Casanova*. Se trata de un relato autobiográfico, escrito en lengua francesa, de este personaje que cultivó numerosos oficios, pero que adquirió fama universal por su condición de seductor.

En el teatro, cabe señalar la comedia *La posadera* (*La locandiera*, 1753) de **Carlo Goldoni**<sup>104</sup> (1707-1793), en la que el vino canario comparte menciones con otros grandes vinos europeos. La reputación literaria del Canary llegó, asimismo, hasta el teatro del danés **Ludvig Holberg** (1684-1754), en sus obras *Jeppe el montañés* (*Jeppe på bjerget*, 1722) y *Sin cabeza ni cola* (*Uden Hoved og Hale*, 1725), así como en sus *Pensamientos morales* (*Moralske Tanker*, 1744)<sup>105</sup>.

En el terreno poético, **Antoine Bertin** (1752-1790), dedicó unos versos a bebidas y objetos exóticos, incluyendo entre ellos el vino de Canarias y el Malvasía. Asimismo, el comercio con las Trece Colonias tuvo su eco en las letras. Sirvan como ejemplo los diarios de **Samuel Sewall** (1652-1730), teólogo, impresor y juez del gobierno colonial que participó en los juicios de Salem, o las cartas de **James Logan** (1674-1751), político del Estado de Pensilvania. Finalmente, destacamos a un autor canario, el mencionado Lope Antonio de la Guerra y Peña, quien, en sus *Memorias*, incluye un poema que exalta la fertilidad de las Islas Afortunadas y, por supuesto, la calidad de sus vinos.

—  
Descripción de ello (solo que en estas islas se hace lo que yo diría que es el vino más generoso del universo) nada más. [...] E igualmente el vino no sentó tan bien, pues los habitantes de esta isla al igual que el resto de islas en las Indias Occidentales están más bien acostumbrados al vino de Madeira. Parece que no les gustó mucho nuestro *Canary wine*. De hecho, a la mayoría les daba miedo comprarlo pensando que no estaba bueno al tener un sabor distinto al de la isla de Madeira, que es el que toman habitualmente, a pesar de que el vino que trajimos costó casi el doble de lo que costaría el vino en la propia isla de Madeira, de tal modo que era el doble de bueno que cualquier vino con el nombre de Madeira.

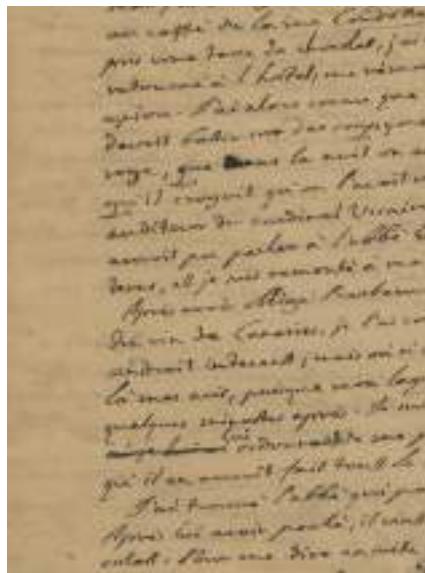
Daniel Defoe, *Cuatro años de viajes del capitán George Roberts*, 1726<sup>106</sup>

—  
Nunca se me ocurrió recomendarle discreción; la menor de mis dudas habría sido una ofensa para su noble corazón. El 3 de julio Lorenzo le dijo que se preparase para salir a *terza*, que en ese mes la campaña tañe a las doce. Por ese motivo le llevaron su comida. En esos ocho días sólo se alimentó de sopa, de fruta y de vino de Canarias. Fui yo quien comió de una manera exquisita, con gran satisfacción de mi amigo, que admiraba mi feliz temperamento.

Giacomo Casanova, *Historia de mi vida*, 1822<sup>107</sup>

—  
Tras obligar a Barbaruccia a comer dos bizcochos mojados en vino de Canarias, la llevé a la azotea del palacio, a un lugar indecente, pero donde no había nadie, y le dije que esperara allí mis instrucciones....

Giacomo Casanova, *Historia de mi vida*, 1822<sup>108</sup>



Detalle del manuscrito de *Histoire de ma vie* de Giacomo Casanova, donde se menciona al "vin de Canaries" (línea 13).  
Procedencia: gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France.



Giacomo Casanova, retratado por Anton Raphael Mengs (1760).

—

La señora Jewkes entró con el Canary, traído por Nan, a la alcova, y con algunos bizcochos sobre una bandeja de plata. [...] Bebieron un vaso de Sack cada uno y sir Simon me hizo hacerlo también; diciendo que daría mala imagen a las otras señoras si no hacía lo mismo que ellas. No, sir Simon, dije, eso no puede ser, porque el paseo de las damas hasta aquí hace que un vaso de Canary sea un refrigerio agradable para ellas.

Samuel Richardson, *Pamela Andrews*  
*o la virtud premiada*, 1740<sup>109</sup>

—

**Criado.**— El señor Conde agradece a Vuestra Excelencia, y le envía esta botella de vino de Canarias.  
**Marqués.**— Oh, oh, ¿querrá él comparar su vino de Canarias con mi vino de Chipre? Deja ver. ¡Pobre loco! Es una porquería, lo sé por el olor.

Carlo Goldoni, *La posadera*, acto II, escena 7, 1753<sup>110</sup>

—

**Mozo.**— Aquí tiene un poco de vino canario [Kanari-Sek]<sup>111</sup>, si a mi señor le apeteciera probarlo.

**Jeppe.**— ¡Este es buen vino! ¡Bebamos todos juntos! (Cada vez que bebe suenan las trompetas). ¡Eh, cuidado muchachos! ¡Una copa más de sack!

Ludvig Holberg, *Jeppe el montañés*, 1722<sup>112</sup>

—

¡Escucha, hermano! Si nuestro cura te dijera que todos los jueves por la tarde llovería Canary sack [Canari-Sek], ¿acaso tendrías la obligación de creerle?

Ludvig Holberg, *Sin cabeza ni cola*, 1725<sup>113</sup>

—

Que el señor me perdone todos mis pecados de obra y omisión hacia Él y me ayude a prepararme para

morir. Que acepte por lo menos la pequeña obra de amor hacia mis queridos padres. Acababa de enviarles cuatro libras de pasas que le parecieron muy refrescantes junto con el Canary.

Samuel Sewall, *Diario*, 1700<sup>114</sup>

—

Gracias al sirviente de William Clark le he hecho llegar a J. Smith una botella del vino más rico para calmarle el corazón con un pequeño trago en cuanto se sienta débil pero no más de uno. Es canary wine, que es un gran alivio para los corazones enfermos, pues así lo he visto yo.

James Logan, *Carta al jefe indio Allumapes*,  
1-II-1730<sup>115</sup>

—

Después de una deliciosa cena de esas que le restauran a uno el ánimo, disfrutando ya del olor del licor de Arabia servido en platillos japoneses, se puede usted calmar con este dulce veneno: con los vapores de la malvasía o de un vino canario añejo [vin de Canarie].

Antoine Bertin, *A los dos hermanos de Parny*, 1785<sup>116</sup>

—

*O fortunatam, quae dicta Canaria, Sedem!*

*Ut valet hax Vinis, sic valet ingeniis.*

*Nimixum Tellus Parnasso est emula*

*Monti, Qui tibi, Baccho Parens, qui tibi, Phoebe, Sacer.*

O Fortunadas Islas! O Canarias,  
Fértiles, como en Vinos, en Ingenios!  
Teide compite ya con el Parnaso,  
Siendo Baco su Padre, su Dios Febo.

Lope Antonio de la Guerra y Peña,  
*Memorias*, ca. 1790-1791<sup>117</sup>

## George Washington y el *Canary wine*

---

La exportación de vinos canarios al mercado de las Trece Colonias alcanzó incluso a los padres fundadores de la nación estadounidense. Contamos con una carta dirigida por **George Washington** (1732-1799), fechada en 1757, cuando ocupaba el cargo de comandante militar de Virginia, dirigida a su amiga Sarah Fairfax. Por entonces, el futuro presidente atravesaba una enfermedad y entre los remedios para paliarla se encontraba el *Canary*. La misiva reza así:



Retrato de George Washington, ca. 1803-1805. Obra de Gilbert Stuart. National Gallery of Art.

—  
Dirigido a Sarah Cary Fairfax

Mount Vernon, 15 de noviembre de 1757

Estimada señora:

Me he sentido indispueto ya durante más de tres meses y, dado que no he encontrado alivio en este sitio, sino que más bien me he sentido peor, he decidido seguir el consejo de mi médico y dejar este sitio para probar suerte con el aire puro y el agua fresca con la esperanza de que tengan algún efecto sobre este mal. El domingo pasado llegué a donde estoy y ayer el señor Green tuvo la consideración de hacerme una visita para darme indicaciones. Me prohibió la carne y la substituyó por papillas o gachas que debo comer con regularidad. Dado que mi hermana está ahora fuera de casa y no tengo a una persona que esté habituada a preparar este tipo de comidas ni tampoco instrucciones para ello, me hallo en la circunstancia de tener que pedirte tu libro de recetas durante un tiempo, además de los materiales con que hacer estas gachas, dado que, como podrás suponer, no tengo acceso ahora mismo a ellos ni a polvo de cornamenta<sup>118</sup> en ningún lado. También quería pedirte el favor de que me prestases una libra (o, si no te lo puedes permitir, menos cantidad) de té verde. A pesar de salir bastante, no consigo encontrarlo en ningún comercio de la zona. También préstame por favor una botella o dos de vino Mountain o Canary Wine. El señor Green me indicó tomar una copa o dos al día mezclado con agua de goma arábrica. Te pido que les mandes saludos a las señoritas de tu familia y me tengas a tu disposición y servicio, mi estimada señora,

George Washington<sup>119</sup>

El Romanticismo fue un movimiento intelectual europeo que floreció en Inglaterra de manera destacada, sobre todo su literatura. Frente al racionalismo ilustrado y la realidad burguesa, los románticos exploraron las emociones y la subjetividad, así como la evasión hacia el mundo rural, la naturaleza y el pasado, en especial hacia todos aquellos elementos que conformaban las raíces nacionales. Es el momento en el que despuntó, en este sentido, la novela histórica, así como la poesía, a través de personalidades como **Lord Byron** (1788-1824), **Percy Bysshe Shelley** (1792-1822) o **John Keats** (1795-1821).

Precisamente, Keats escribe desde esa nostalgia literaria acerca de la taberna de la Sirena y de los tiempos felices en los que los poetas disfrutaban de un buen *Canary* en un entorno que evocaba la felicidad de los Campos Eliseos, una temática muy frecuentada por este autor. Por su parte, Lord Byron incluye una referencia al *Canary* en una carta, fechada en 1813, dirigida a su amigo y poeta Thomas Moore.

Otro exponente fundamental del romanticismo inglés fue **Walter Scott** (1771-1832). Sobresalieron sus novelas, género en el que comparte protagonismo con Jane Austen. En el caso de Scott, se le considera el padre del género de la novela histórica, con títulos que destacan su amor por el pasado, por su tierra natal (Escocia) y por las narrativas legendarias que le suministran una amplia inspiración.

A la luz de la alta frecuencia con la que nombra al *Canary*, Walter Scott parece haber sido un versado conocedor del mismo, ya que lo cita en, al menos, nueve de sus novelas, entre las que cabe destacar *La novia de Lammermoor* (*The Bride of Lammermoor*,

1819), *Los puritanos de Escocia* (*Old Mortality*, 1816), *Ivanhoe* (1819) o *Kenilworth* (1821).

De la influencia de Scott, surgieron otros cultivadores del género, como **William Harrison Ainsworth** (1805-1882), quien habla del “excelente *Canary*”<sup>120</sup> en sus novelas *Jack Sheppard* (1839) y *St. James* (1844). Por su parte, el poeta y novelista **Thomas Love Peacock** (1785-1866) incluyó numerosas referencias al *Canary* en *Maid Marian* (1822), obra de ficción romántica que vuelve a visitar la historia del personaje de Robin Hood, tal y como hizo el mencionado Scott en *Ivanhoe*. En el terreno poético, el inglés **Charles Lamb** (1775-1834), también ensalzó la calidad de los añejos canarios en sus versos.

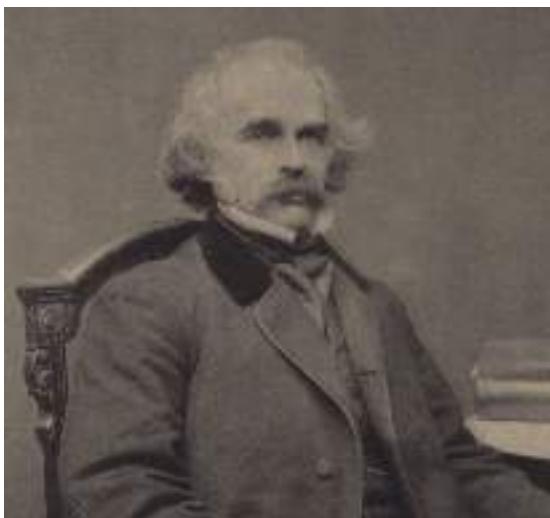
La entrada en el siglo XIX consolidó un género de gran éxito: la narrativa gótica. Un tipo de literatura que combinó el terror con el romance, el horror y la muerte, con la seducción propia del misterio. Un conjunto de sensaciones exploradas por las plumas románticas de Mary Shelley, Edgar Allan Poe o Henry James. En la literatura estadounidense, destacó en este género **Nathaniel Hawthorne** (1804-1864), autor de *La Letra Escarlata*, quien describe a un coronel sospechoso de haber bebido un sorbo de más de *Canary wine* en *La casa de los siete tejados* (*The House of the Seven Gables*, 1851). Vinculadas a este género, aparecieron las *penny dreadfuls*, historias publicadas a bajo precio que tuvieron una gran aceptación entre las clases populares. Un escritor reconocido en esta clase de textos fue **James Malcom Rymer** (1814-1884), creador de *Sweeney Todd* y de *Ada, la traicionada* (*Ada, the Betrayed*, 1844), relato donde el *Canary* tiene un significativo protagonismo.



Retrato de William Harrison Ainsworth. Publicado en su obra *The Windsor Castle* a partir de una pintura de Daniel Maclise.



Retrato de Charles Lamb. Rijksmuseum.



Fotografía de Nathaniel Hawthorne. Biblioteca del Congreso de EE.UU. - Library of Congress.



Retrato de Lord Byron. Rijksmuseum.

—  
**LÍNEAS SOBRE LA TABERNA DE LA SIRENA**

El alma del poeta ha muerto hace tiempo ya,  
¿o acaso conoces un campo eliseo,  
una pradera o cueva encantada  
más selecta y distinguida que la taberna de la sirena?  
¿Acaso has podido catar algo más fino  
que el Canary wine del anfitrión?  
¿Acaso crees que la fruta del paraíso  
puede ser más dulce que los pasteles de carne  
que están ahí expuestos? ¡Oh, generosos alimentos!  
Vais decorados igual que el valiente Robin Hood,  
quien con su amada Marian  
se deleitaría haciendo festín de manjares comparables.

He escuchado que ese día  
el cartel de la entrada de mi anfitrión salió volando.  
Nadie supo a dónde hasta que  
la pluma de un astrólogo  
le contó la historia al pergamino.  
Le contó que te vio a ti en lo más glorioso  
bajo el nuevo cartel que en realidad era el viejo  
sorbiento de una bebida divina  
y jurándole lealtad mientras te relamías los labios  
a la sirena en el zodiaco.

El alma del poeta ha muerto hace tiempo ya,  
¿o acaso conoces un campo eliseo,  
una pradera o cueva encantada  
más selecta y distinguida que la taberna de la Sirena?

**John Keats, *Líneas sobre la taberna  
de la Sirena*, 1818<sup>121</sup>**



Retrato de John Keats. Wellcome Collection.



Manuscrito de John Keats con el poema *Lines on the Mermaid Tavern* (1820). Egerton MS 2780. © British Library Board.  
Todos los derechos reservados / Bridgeman Images.

—  
“¿Pero querrían ustedes por favor tomar cerveza —o brandy— o una copa de canary sack, o vino clarete?”  
Dijo él haciendo una pausa entre oferta y oferta como lo haría un pujador agarrado que no quiere dar una oferta demasiado alta por lo que anhela.

Walter Scott, *Los puritanos de Escocia*, 1816<sup>22</sup>

—  
Así pues, el señor Oldbuck abrió un cajón y sacó un manojo de llaves. Luego apartó un trozo de tapiz que ocultaba la puerta de un pequeño armario, al que descendió por cuatro escalones de piedra y, tras tintinear un poco entre botellas y latas, sacó dos copas de vino de tallo largo con boca de campana, como las que se ven en las obras de Teniers, y una pequeña botella de lo que se conocía como rico Canary picante y un poco de pastel dietético servido en una bandejita de plata elaborada exquisitamente.

Walter Scott, *El anticuario*, 1816<sup>23</sup>

—  
“¡Bah! Ni caso a esos rumores”, dijo su hermano, el mayordomo. “Si esa gente joven se gustase de verdad serían una pareja hermosa, pero a decir verdad, hay una señora que viene siempre a nuestro salón y se sienta en la misma esquina. Muchos darían lo que fuera por tener su mano. Seguro que tiene algo que ver con el asunto este, igual que muchos otros. Por tanto, iré a llenarle a la señorita otra copa con el canary del señor Girder”.

Walter Scott, *La novia de Lammermoor*, 1819<sup>24</sup>



Retrato de Walter Scott. Obra Henry Raeburn (1822). Rijksmuseum.



Página de *The Bride of Lammermoor* (1819), de Walter Scott, donde se cita al Canary (línea 12).

—  
Apostaría mi mejor caballo e incluso una moneda de oro a que el honesto tendero a quien le debemos pago por este festín de venado todavía tiene tres barriles más de vino o un barril pequeño de canary o algo por el estilo para acompañar estos nobles manjares. De ser cierto, sin duda sería una cosa tan insignificante que sería indigna de ser recordada por un anacoreta tan rígido como usted, pero sigo creyendo que si fuera usted a comprobarlo, encontraría que mis conjeturas son ciertas.

Walter Scott, *Ivanhoe*, 1819<sup>125</sup>

—  
¡Oh! No abrigo la menor duda. Luego, como el venado es manjar que da mucha sed, nuestro despensero tendrá orden de enviarte, todos los años, una barrica de vino de Canarias [Sack], un barril de malvasía y tres moyos de cerveza de primera calidad. Si eso no apagase tu sed, ven a la corte y hazte compinche de mi mayordomo.

Walter Scott, *Ivanhoe*, 1819<sup>126</sup>

—  
“Pero ahora brindo por ti con una copa de tu sack; llénate otra y brinda por mí, y, si no llega a ser excelente, beberás igual que haces vino”. “¿Menos que excelente?” dijo Giles Gosling terminándose la copa y chasqueando los labios con un aire de placer indescriptible, —“Yo no sé nada de la excelencia, ni existe tal vino en la bodega de *Las Tres Grullas*, hasta donde yo sé; pero si encuentras un sack mejor que el de Jerez o el de las Canarias [Canaries], jamás querría volver a tocar una copa ni un penique en la vida. Te lo digo, míralo a contraluz y verás las motitas bailar en el licor dorado como polvo al sol.

Walter Scott, *Kenilworth*, 1821<sup>127</sup>

—  
“¡Amén!, de todo corazón, mi buen huésped”, dijo el forastero, “que sea una cuarta de tu mejor Canarias [Canaries], y así me haces el buen favor de ayudarme a beberla”.

Walter Scott, *Kenilworth*, 1821<sup>128</sup>

—  
Mientras volvían por el río, lord Glenvarloch observó que el barco pasaba por la mansión de lord Huntinglen, y le comunicó la situación a Lord Balgarno añadiendo que creía que iban a cenar allí. “Seguramente no” dijo el joven noble, “les tengo la suficiente piedad como para no atiborrarles por segunda vez de carne cruda y vino canario”.

Walter Scott, *Las aventuras de Nigel*, 1822<sup>129</sup>

—  
Tres bellos muchachos y dos chicas bonitas le balbuceaban preguntas a su abuelo, quien les daba respuestas que se ajustaban a su edad y les pasaba repetidamente la mano por el pelo liso de sus queridos niños mientras Alice, con ayuda de Wildrake (radiante, con un vestido espléndido y ojos humedecidos por una sola copa de Canary) le robaba la atención de los niños de vez en cuando para que no cansaran a su abuelo.

Walter Scott, *Woodstock*, 1826<sup>130</sup>

—  
“¡Oh, oh! ¡Mi vieja amiga!” dijo el Príncipe, reconociendo tanto la figura como los títulos de la dama francesa, Louise. “Creo que te debo algo por haber permitido que tuvieran un refrigerio, al menos, el día de San Valentín. En este barco, con tiempo, laúd, jovencuelos, gaita y todo... te preferiré al servicio de una dama, porque alimentarás muy bien a tu propio hijo con capones y Canary”.

Walter Scott, *La bella doncella de Perth*, 1828<sup>131</sup>



*Dos hombres sentados a la mesa bebiendo.* Grabado de William Say, a partir de una pintura de Henri Jean-Baptiste Fradelle. Representa un pasaje de la novela *Ivanhoe*, de Walter Scott. Wellcome Collection.

—  
Sobre todo cuando se baja con una taza de Canary, Lady Dowlas—, respondió el Duque, que era consciente de que la templanza no estaba entre las virtudes cardinales por las que más se conocía precisamente a la señora.

¿Fue Canary, dijo su Excelencia? ¿Fue realmente con Canary que su Excelencia me propuso que me lavara los ojos? —dijo la matrona, ofendida—. Lamento que su Excelencia no me conozca mejor.

Le ruego me disculpe, señora, —dijo el duque, sacudiendo a un lado con fastidio la mano que le había agarrado la manga Lady Dowlas en la seriedad de su disculpa—. Le pido perdón. Su acercamiento me ha convencido de mi imputación errónea: debería haber dicho Nantz, no Canary.

Walter Scott, *El peveril del pico*, 1822<sup>132</sup>

—  
Monsieur Bimbelot le aseguró en vano que era de una cosecha excelente y que su señor lo importó personalmente. [...] Al final lo único que cumplió con sus exigencias fue una botella de Canary, al cuál exaltó como si de un santo se tratase, alabándolo por sus propiedades de salud y de refuerzo al estómago.

William Harrison Ainsworth, *Saint James's ...*, 1844<sup>133</sup>

—  
Una nariz contenta cuya punta está adornada de rubies  
sacadas de una mina de Canary:  
y para conservar su brillo me empapo los labios  
con barriles de clarete y Jerez.

William Harrison Ainsworth, *Jack Sheppard*, 1839<sup>134</sup>

—  
La temporada había terminado con un baile de lo más alegre; —pero tengo cenas con los Harrowby, Rogers y Frere y Mackintosh, donde beberé a tu salud con una copa silenciosa hasta arriba a la vez que estaré apenado por tu ausencia hasta que ahogue mi memoria con demasiado Canary, o haré que sea superflua al estar mirándote en el lado opuesto de la mesa.

Lord Byron, *Carta al Señor Moore, 25-VII-1813*<sup>135</sup>

—  
¡Eh, eh, maestro, Sheriff! —gritó el teniente gobernador, quien había estado escuchando la discusión anterior y se sintió con la autoridad de jugar con su dignidad—. Tomaré el asunto entre mis manos. Es hora de que el buen coronel venga a saludar a sus amigos. Si no, no nos quedará otra que sospechar de que ha tomado demasiado Canary wine en su extrema deliberación sobre qué barril sería el más adecuado para estrenar en honor a este día. Pero ya que está tan atrasado, ¡yo mismo le daré un recordatorio!

Nathaniel Hawthorne, *La casa de los siete tejados, 1851*<sup>136</sup>

—  
La juventud va a un sitio caro envuelto en oro, a los viejos se les congelan los pies en un taller derruido.  
Ahí se sientan los viejos temblando junto al fuego, donde cuanto más se acercan más tienen miedo, pero lo que ansían es la calidez.  
En un sitio caro donde van a comer los valientes galanes,  
tienen buenas provisiones de buen venado con canary wine añejo.

Charles Lamb, *Una Balada, s.f.*<sup>137</sup>

—  
“¡Por el canary!” —dijo el hermano Michael—. “El canary es la única sustancia que mantiene la vida, el verdadero *aurum potabile* [oro bebible], la panacea universal para todas las enfermedades, la sed y una vida corta. Tu vida la salvó el canary”.

[...] Le dio un beso a su hija, le tendió la mano al fraile y dijo: — Sigue cantando, por Dios, y vacía todas las botellas hasta que la voz te baile en canary.

[...] Cuando el barón le tendió la mano al fraile, este la tomó con cordialidad y se ahogaron para recordar el asunto, brindando con una copa de canary.

[...] Le dio el suficiente coraje como para acabar con un cisne y una tarta de frambuesa, las cuáles bajó con ayuda del contenido de dos botellas de sack canario.

Thomas Love Peacock, *Marian La Sirvienta, 1822*<sup>138</sup>

—  
Después de que cesaran los aplausos por su comentario ocurrente, el terrateniente se aventuró a sugerir que no faltarían jarras de canary especiado para empezar la velada. La sugerencia recibió la aprobación de todos y Britton hizo un gesto con la mano en consentimiento. [...] “¡Venga, rápido!” —gritó Britton—. “El canary, traigan el canary y cantaremos una canción. Quiero proponer un brindis también”. El vino no tardó mucho en aparecer y Britton, poniéndose en pie, brindó.  
“¡Maldito sea Jacob Gray!” —el terrateniente se puso pálido, al igual que los invitados, hasta que el hombre mordaz expresó su opinión en otras palabras—. “Caballeros, no sabemos quién es Jacob Gray, pero no quepa duda de que es un hombre muy malo. (Escuchad, escuchad). El maestro Britton aguantó el canary especiado toda la noche y, en consecuencia, mi humilde opinión es que tiene que tener razón”.

James Malcom Rymer, *Ada, la traicionada, 1844*<sup>139</sup>

## Immanuel Kant y el vino de Canarias

---

**Immanuel Kant** (1724-1804), filósofo natural de la ciudad prusiana de Königsberg, nos regala probablemente la cita más célebre del vino canario en las letras universales tras William Shakespeare. En su obra *Crítica del juicio*, en la que trata de unir la parte teórica y la práctica de su filosofía mediante el estudio de la “facultad de juzgar”, indaga acerca de la experiencia artística, el gusto y lo bello. En el primer capítulo de la obra, que se centra en el juicio estético, Kant pone al vino de Canarias (*Kanariensekt*) como ejemplo de un objeto cuya experiencia agradable se afirma en un juicio empírico, es decir, en una afirmación particular fundada en un sentimiento subjetivo y privado. Así, a diferencia de la experiencia de lo bello, que se expresa en juicios “puros” que pretenden tener validez universal, con respecto a lo agradable cada cual tiene su propio gusto (el gusto de sus sentidos).

—

Por lo que se refiere a lo agradable, cada uno reconoce que el juicio por el cual se declara que una cosa agrada, fundándose sobre un sentimiento particular, no tiene valor más que para cada uno. Esto es así, porque cuando yo digo que el vino de Canarias es agradable, consiento voluntariamente que se me reprenda y se me corrija, el que deba decir solamente que es agradable para mí; y eso no es aplicable solamente al gusto de la lengua, del paladar o de la garganta, sino también a lo que puede ser agradable a los ojos y a los oídos. Para este el color violeta es dulce y amable; para aquel empañado y amortiguado. Unos quieren los instrumentos de viento, otros los de cuerda. Sería

una locura pretender contestar aquí, y acusar de error el juicio de otro, cuando difiere del nuestro, como si hubiera entre ellos oposición lógica; tratándose de lo agradable, es necesario, pues, reconocer este principio: que cada uno tiene su gusto particular (el gusto de sus sentidos).

Immanuel Kant, *Crítica del juicio*, 1790<sup>140</sup>



Retrato de Immanuel Kant (1768). Obra de Johann Gottlieb Becker. Schiller-Nationalmuseum.

La literatura alemana ha sido también prolífica en referencias al vino de Canarias o *Kanariensekt*. Se trata de fuentes que han sido históricamente menos conocidas debido a la ausencia de traducciones al castellano, pero que recientemente han visto la luz con los trabajos de Marcos Sarmiento, José Juan Batista, Elia Hernández y Catherine Täger, gracias a los cuales se han podido incorporar estos textos tanto en este apartado como en el resto de la publicación.

En general, se observa que las obras en esta lengua ofrecen una imagen del vino canario, especialmente del Malvasía, como un elemento exótico, bello y dulce. Junto con la proporcionada por Kant, la cita más interesante es la que nos regala el dramaturgo y poeta **Johann Christoph Friedrich Schiller** (1759-1805) en su poema *Punschlied. Im Norden zu singen* (1803). Aunque no menciona de manera explícita el vino de Canarias, sí habla de un vino dorado que la naturaleza produce en el entorno de las Afortunadas, lo que permite interpretar que se está refiriendo al célebre *Kanariensekt*<sup>141</sup>.

En la novela, cabe destacar a **Johann Gottfried Schnabel** (1692-1751/1758), quien cita al *Kanariensekt* en su obra más importante, *Las Islas Felsenburg* (*Die Inseln Felsenburg*, 1731), una novela de aventuras crítica con la sociedad burguesa de su tiempo. En el mismo género, encontramos los títulos *Don Sylvio von Rosalva* (1764), escrita por el poeta y editor **Christoph Martin Wieland** (1733-1813), y *El Robinson suizo* (1812), de **Johann David Wyss** (1743-1818), una novela de aventuras que ejerció una significativa influencia en autores posteriores.



Retrato de Friedrich Schiller. Biblioteca Nacional de Austria.

—  
En las altas cumbres de las montañas,  
Con los rayos del sol a mediodía,  
bajo la fuerza de los cálidos destellos  
la Naturaleza produce el dorado vino.  
[...]  
Lejos de las Islas Afortunadas  
[la naturaleza] vigila el navegar de los barcos,  
y los dorados frutos del sur  
vierte en el Norte.

Friedrich Schiller, *Canción del ponche,  
para cantar en el norte*, 1803<sup>142</sup>

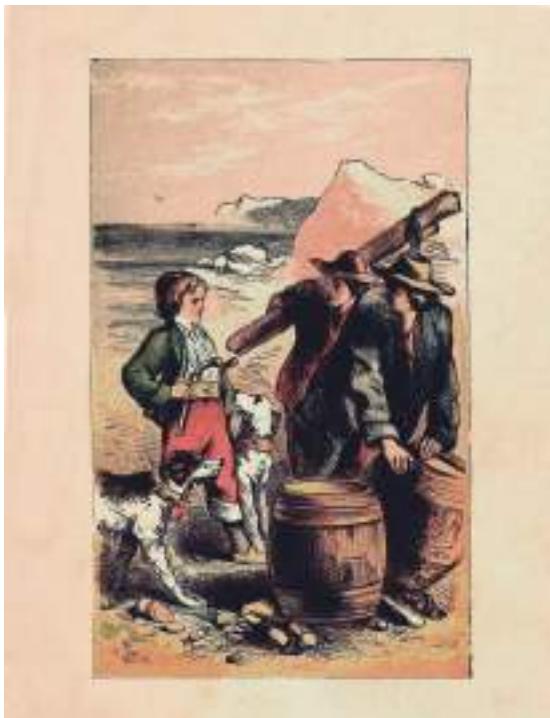


Ilustración publicada en 1869 en una edición inglesa de *El Robinson suizo*, de Johann David Wyss.

—  
Nos acostamos, excepto algunos que querían aprovecharse de la generosidad del capitán y para alegrarse con un vaso de coñac, una copa de café o de vino canario hasta que comenzase de nuevo el día. Después que hubiéramos descansado, los borrachos que no habían dormido no mostraron cansancio.

Johann Gottfried Schnabel, *Las islas Felsenburg*, 1731-1743<sup>143</sup>

—  
Su aliento debe oler tan hermoso como el jazmín, su saliva debe ser más dulce que el vino canario.

Christoph M. Wieland, *Don Sylvio von Rosalva*, 1764<sup>144</sup>

—  
A la tortilla se siguieron unas buenas magras de jamón asadas a la parrilla, y con la galleta fresca, manteca salada y queso de Holanda se arregló una deliciosa cena, a la que dio complemento una botella de vino de Canarias procedente de la despensa del capitán.

Johann D. Wyss, *El Robinson suizo*, 1812<sup>145</sup>

—  
Una botella de vino del Cabo y otra de Canarias completaban el lujo semiorienta de la opípara cena, que en vez de tener algo rústico, brillaba por el refinamiento de la moderna civilización.

Johann D. Wyss, *El Robinson suizo*, 1812<sup>146</sup>

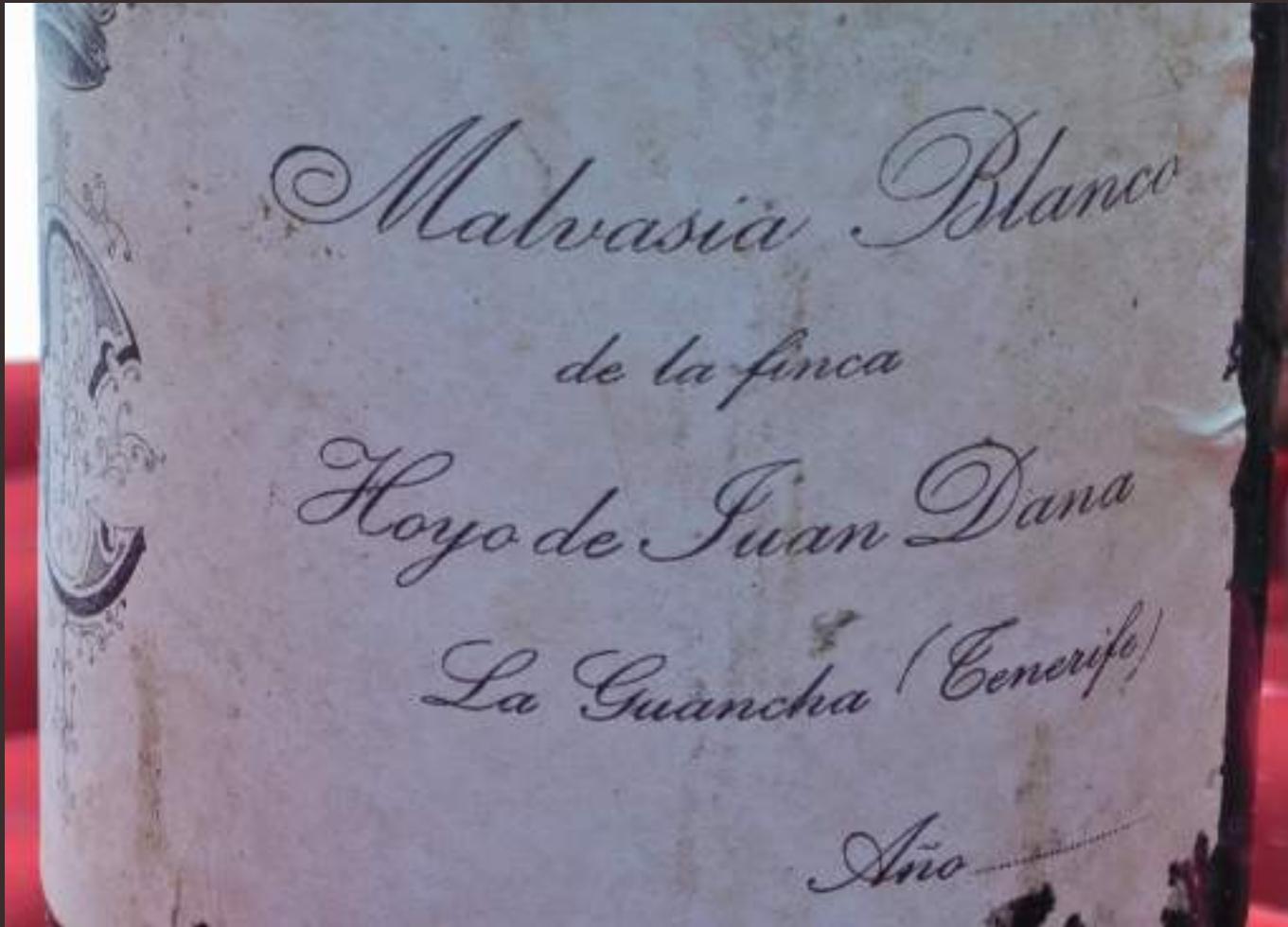
—  
El tal campamento se componía de dos bancos y una tosca mesa que dispusimos con piezas de la chalupa. Llevamos a ella el molino mancebo, y por si su terror le acarrea algún mal resultado dile de beber un vaso de vino de Canarias de la fábrica de Felsenheim, y acostado en el banco sobre mantas de algodón poco tardó en quedarse profundamente dormido.

Johann D. Wyss, *El Robinson suizo*, 1812<sup>147</sup>

# Capítulo 4

---

## La nostalgia del *Canary Wine*





Detalle de la etiqueta de una botella de Malvasía (1900). Casa del Vino de Tenerife.

---

*Desde mediados del siglo XIX, el Canary Wine abandonó campos y puertos, refugiándose en el interior de las Islas. Sin embargo, su memoria siguió presente largo tiempo en el imaginario universal, que presencia hoy el renacimiento de este vino histórico.*

Desde mediados del siglo XIX, se asiste a la progresiva desaparición de la vid como principal cultivo de exportación de Canarias. A las seculares circunstancias negativas que afectaban a la producción y comercio del vino desde hacía décadas, la llegada de la plaga de oídio en 1852 fue un revés casi definitivo que redujo drásticamente la superficie de viñedo en las Islas. Un proceso en el que también participó la apuesta por la cochinilla, la opción elegida para convertirse en el nuevo monocultivo del Archipiélago. Con un incremento significativo desde la década de 1830, los campos isleños comenzaron a contemplar la propagación del nopal a costa de unas viñas en vías de retroceso. El régimen de puertos francos de 1852, que liberalizaba el mercado y colocaba a los vinos locales en una situación de desventaja competitiva, tampoco colaboraba en la recuperación de un cultivo histórico que recibió su estocada final con la plaga de mildiu de 1878.

Sin embargo, el optimismo por la cochinilla fue relativamente efímero. El descubrimiento de las anilinas artificiales en 1870 causó el derrumbe del negocio y la búsqueda de nuevas alternativas, como el tabaco, la caña de azúcar o el plátano, candidato que, finalmente, se impuso en la carrera por ser el nuevo renglón exportador. Cebollas y tomates, demandados

por los comerciantes y mercados británicos, tuvieron un avance notable, al mismo tiempo que el turismo comenzaba a ser otro sector económico emergente.

En este contexto de incertidumbre, muchos propietarios optaron por concentrarse en opciones agrícolas tradicionales, como cereales, papas, legumbres o la propia vid, aunque sin el afán de antaño, reducida esta última a las medianías y al consumo local. No obstante, tentativas aisladas, patrocinadas por comerciantes, intentaron revitalizar la producción, y sus vinos fueron premiados en diversas exposiciones internacionales. Firmas comerciales, como las de Hamilton y Davidson, con diferentes intereses económicos, se dedicaron a la exportación de vinos canarios.

Esta crisis vitícola no solo se vivió en Canarias. Desde el último tercio del siglo XIX, la enfermedad de la filoxera hizo estragos en el viñedo europeo, amenazando con su destrucción. No obstante, el Archipiélago no sufrió sus efectos, siendo este un valor diferencial de la cultura vitivinícola insular. Esta trágica coyuntura fue percibida por algunas voces como una oportunidad para recuperar la vocación exportadora y modernizar de manera íntegra el cultivo de la vid.

—

Cuando la maléfica influencia del *oidium tuckeri* ha dejado de hacerse sentir con intensidad en los pobres restos de nuestros renombrados viñedos [...] la prensa debe escitar [*sic*] a los propietarios, a que se dediquen otra vez al cultivo de la vid. [...] Sería prolijo enumerar las diversas causas que contribuyeron a hacer decaer una riqueza, a la que se encargó de dar el último golpe el *oidium*, anulándola completamente. De país productor, que ofrecía al consumo de los demás países grandes cantidades de sus riquísimos vinos, hubieron de verse reducidas las Canarias a importar de Cataluña y otros puntos. [...] La Junta provincial de Agricultura, Industria y Comercio, encargada de promover el adelanto del país; es la que pudiera tomar la iniciativa en este asunto, reuniendo datos acerca de las localidades en que ha aparecido completamente el *oidium*, y escitando [*sic*] a los propietarios a explotar [*sic*] de nuevo un ramo de riqueza, que atraería a vuelta de algunos años, los inmensos capitales que atrajo en otro tiempo; y que daría ocupación a numerosos brazos; empresa en que sería secundada por todos los que se interesan por el bienestar del archipiélago.

*El Eco del Comercio*, 8-IX-1860

—

Antes que el oídio destruyese la cosecha de vinos, el aspecto del Valle [de La Orotava] era mucho más lindo: las viñas, esparcidas con cierta simetría, y entrelazando sus robustos sarmientos, prestaban mucha más animación al cuadro que hoy, con el cultivo de la cochinilla, es más monótono. Los nopales extienden sus descarnados brazos, formados en batalla, y sujetos de trecho en trecho por paredes de piedra, que son necesarias para la nivelación del terreno, y que hacen asemejarse su conjunto a las ruinas de una gran ciudad.

Ricardo Ruiz y Aguilar, *Estancia en Tenerife*, 1867<sup>1</sup>



Vista del Puerto de la Luz, Las Palmas de Gran Canaria (ca. 1895). Fotografía de Luis Ojeda Pérez. Archivo de Fotografía Histórica de Canarias, FEDAC-Cabildo de Gran Canaria.



Viñedos y lagar en el Valle de La Orotava. Fotografía de Carl Norman. Colección José A. Pérez Cruz. Archivo de Fotografía Histórica de Canarias, FEDAC-Cabildo de Gran Canaria.

—  
Sin desconocer que el oídium jugó muy importante papel en la desaparición de nuestros célebres viñedos, no creo que sea esa la causa principal de que tan grande fuente de riqueza no dé los beneficios que de ella es posible esperar. [...] La alternativa de cosechas se impone aun para las plantas que, como la vid, alcanzan larga vida. Hoy es posible, pero de toda posibilidad, que nuestro malvasía y aun el vino de pasto encuentren salida, dejando pingües utilidades; pero es indispensable poner los medios para conseguirlo.

[...] Dentro de pocos años, si no se encuentra, como todo parece indicarlo, un medio económico y eficaz para combatirla [a la filoxera], de la vid no quedará en Europa más que el recuerdo. Por nuestras especiales condiciones podemos defendernos de tal calamidad, que favorece el desarrollo de nuestros viñedos al elevar los precios de tan importantes productos.

Amado Zurita, *Ligeros apuntes sobre el estado general de la agricultura en Canarias...*, 1893<sup>2</sup>

—  
El oídium mató esa fuente de prosperidad; pero al desaparecer la terrible plaga en lugar de reponer los antiguos viñedos (malvasía y moscatel) han plantado únicamente vidueño, que no llegará nunca á producir el néctar cantado por Shakespeare, «Canary sack». [...] Si los isleños quieren acreditar de nuevo sus vinos, además de cultivar la malvasía y el moscatel, deben ir a Barcelona, Málaga, Oporto ó Madera á aprender prácticamente á mejorar ese producto, dejándose de rutinarias y rancias preocupaciones.

*Las Canarias: órgano hispano-canario*, 24-VIII-1908

Durante el siglo XX, la crisis continuó de forma irremediable. Pese a diversas tentativas por parte de las instituciones, el viñedo y el vino fueron retrocediendo, respectivamente, en áreas de cultivo y en litros almacenados en bodegas. La producción se limitó al consumo local e insular, olvidando los periodos gloriosos donde se embarcaba hacia los puertos de todo el mundo. Este ambiente no invitaba a llevar a cabo una inversión para mejorar y actualizar los procedimientos vitivinícolas, anquilosados en etapas precedentes y preindustriales, perjudicando así a la calidad de los vinos, que perdían claramente en competitividad frente a los peninsulares, más baratos y de mayor calidad. Pese a las propuestas de reducir dichas importaciones, con el fin de evitar que el vino canario “sea extranjero en su propia casa”, como expresaba la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Tenerife en 1909, estas solo quedaron en el papel. El proceso era inevitable, como ha señalado Cirilo Velázquez: “El vino del país perdía hasta el propio mercado interior y su exigua producción se destinaba al autoconsumo y, como mucho, al despacho en ventas, bodegones y tabernas más cercanas”<sup>3</sup>.

Hasta finales de la época franquista, continuó la situación crítica que caracterizó el comienzo de la centuria. A pesar del aumento demográfico experimentado en el Archipiélago, la cifra del total de litros a finales de los años sesenta era bastante similar a la de los años previos a la Guerra Civil. Telsforo Bravo señalaba que: “hay amplias zonas con este cultivo, cuyos caldos se consumen en el mercado interior. Su calidad ha descendido igualmente y sólo en raros casos o en las cooperativas con laboratorios enológicos, últimamente establecidas, se ha

logrado alcanzar la calidad que tanta celebridad tuvo antiguamente”<sup>4</sup>. Poco después, Julio Rodríguez argumentaba que: “Como vemos, somos deficitarios en la producción de vinos en nuestro Archipiélago, por lo que sí, siempre se ha necesitado importar vino peninsular”<sup>5</sup>. Este autor abogaba por necesarias reformas estructurales que pasaban, a su juicio, por la renovación vitivinícola, desde el campo a la bodega; y por el descenso del precio del vino del país.

Al mismo tiempo, se clamaba, de nuevo, como hacía dos siglos, por la unión de los cosecheros canarios como solución a esta crisis secular vinícola. Pero no fue hasta la década de los noventa, tras diversas tentativas previas, cuando se dio forma a la primera denominación de origen y al primer consejo regulador de Canarias en la comarca de Tacoronte-Acentejo,

reconocida por el Estado español en 1992. La prensa local vinculaba este hito con un pasado legendario: “El prestigio del ‘vino canario’, que solicitaron reyes y poetas, renace con el esfuerzo de nuestros viticultores”<sup>6</sup>. Fue el paso inicial de muchos otros que se han sucedido a lo largo de estas últimas décadas y que han permitido resolver los grandes problemas que acusaba el sector desde hacía más de un siglo, renovando y actualizando los procedimientos técnicos y teniendo como objetivo la creación de vinos de alta calidad.

El archipiélago canario cuenta en la actualidad con once denominaciones de origen, entre las que se encuentra la DOP Islas Canarias, que con su marca comercial *Canary wine* aspira a regresar a los puertos que fueron frecuentados durante siglos.



Fotografía de vendimia en Monte Lentiscal (Gran Canaria). Colección José A. Pérez Cruz. Archivo de Fotografía Histórica de Canarias, FEDAC-Cabildo de Gran Canaria.

#### 4.1. Nostalgia y realidad de los viajeros y viajeras en Canarias

Durante la segunda mitad del siglo XIX, la llegada de viajeros y viajeras, principalmente de origen británico y francés, siguió siendo recurrente. Las motivaciones de esos viajes, eso sí, fueron transformándose. Junto con la voluntad comercial y el interés científico, Canarias fue posicionándose como un destino idóneo para el descanso y las recuperaciones por problemas de salud, inaugurando así una incipiente actividad turística que tuvo el Valle de La Orotava como uno de sus epicentros.

Estas visitas se traducen en la creación de diarios, crónicas, guías de viaje y obras literarias, en ocasiones acompañados de dibujos, pinturas o fotografías que describen las costumbres populares, el medio rural con sus diversos cultivos, las ciudades y sus hoteles. En relación al vino y las viñas, esta narrativa parte de una nostalgia, contenida de profundos lamentos acerca de la imposibilidad de degustar los grandes vinos alabados por Shakespeare y de contemplar los mares de viñedos con los que Humboldt tuvo la suerte de deleitarse.

Entre las personalidades que lloraron por los tiempos perdidos se encuentra **Elizabeth Heaphy de Murray** (1815-1882). Pintora de paisajes, residió en la isla de Tenerife durante una década (1850-1859), una estancia que le permitió exponer su obra pictórica y redactar *Dieciséis años de la vida de un artista en Marruecos, España y las Islas Canarias (Sixteen Years of an Artist's Life in Morocco, Spain, and the Canary Islands, 1859)*. Una publicación que aporta información fundamental para acercarnos a la vida

cotidiana de la sociedad canaria de aquellos tiempos. En su texto, Murray describe el retroceso de las viñas, la crisis económica del Archipiélago y la importancia que tuvo en el pasado la elaboración y comercio de vinos, destacando su presencia en los literatos más importantes del Renacimiento inglés.

En la misma línea, es de consideración el relato de **Olivia Stone**, quien recorrió todas las Islas en una estancia que comenzó en 1883. Su obra, *Tenerife y sus seis satélites (Tenerife and Its Six Satellites)*, publicada en 1887, y considerada uno de los referentes más relevantes de la literatura extranjera en Canarias<sup>7</sup>, es un retrato de gran interés acerca de la sociedad, las costumbres, el clima y los paisajes de cada una de las islas en aquellos momentos, incluyendo asimismo un amplio anecdotario. Por supuesto, el vino fue también una temática habitual, recalcando su glorioso pasado y su triste presente.

Voces similares se acumulan en la segunda mitad del Ochocientos, como las del astrónomo **Charles Piazzi Smyth** (1817-1900), quien realizó interesantes observaciones científicas en el Teide; el jurista y científico suizo **Hermann Christ** (1833-1933), el periodista **Isaac Latimer** (1813-1898), el oficial del ejército británico **Alfred Burdon Ellis** (1852-1894), el escritor **Charles Edwardes**, con una bella monografía complementada con ilustraciones, gráficos y fotografías; la autora **Anna Brassey** (1839-1887), el reverendo **Thomas Debary** o el viajero belga **Jules Leclercq** (1848-1928).



Fotografía de Olivia Stone. Publicada en su libro *Tenerife and Its Six Satellites*.

—

La situación general de la isla de Tenerife no es actualmente tan próspera y prometedoras como lo fue en otros tiempos. Fue mucho más rica de lo que es hoy en día. A varias causas puede atribuirse su decadencia, pero la principal es la pérdida de las viñas que constituyeron en un tiempo su gran recurso. [...] Precisamente este es el lugar de origen del vino favorito de nuestros alegres antepasados, del que se habla mucho en las obras de Shakespeare, quien frecuentemente lo mencionaba diciendo que alegraba

el corazón y hacía perder la lengua del viejo caballero inglés. Es el mismo vino con el que aquel noble caballero, Sir John Falstaff, solía deleitarse al tomar una jarra en su taberna.

Elizabeth Murray, *Dieciséis años de la vida de un artista en Marruecos, España y las Islas Canarias*, 1859<sup>8</sup>

—

El que bebimos en San Juan, aunque no era malvasía, sí fue el mejor vino que encontramos no solo en Tenerife sino en todas las islas. El malvasía canario “del viejo y elegante caballero inglés” se describe en una de las *Cartas Familiares* de Howell<sup>9</sup> quizás mejor que en ningún otro lugar y, aunque él titula humildemente su disertación “un discurso seco sobre un tema fluido”, pocos estarán de acuerdo con esta valoración que hace de su destreza epistolar. [...] ¡Apreciado viejo Howell, ojalá hubiera hoy en día más escritores de cartas como tú!

[...] Estas islas, pero sobre todo Tenerife, han sido tierras productoras de vino durante trescientos años. En las laderas alrededor de San Juan se producía el auténtico malvasía, el antiguo vino blanco seco de Canarias. Shakespeare ha inmortalizado este vino de tal modo que, aunque no existe en la actualidad, sigue vivo en el recuerdo que tenemos del infortunado Duque de Clarence y Falstaff. A nuestros alegres antepasados se les soltaba la lengua y se les calentaba el corazón con este mosto generoso de uvas canarias que se bebía en muchos ancestrales salones. El vino de malvasía procedía de una uva del mismo nombre que, desde que el oidio hizo su aparición en estas islas, se ha cultivado poco. [...] El vino de hoy es vidonia, procedente de una uva blanca y jugosa con racimos que pesan cerca de libra y media, y que se vende a unas diez libras la pipa.

Olivia Stone, *Tenerife y sus seis satélites*, 1887<sup>10</sup>

---

Terminé el día cenando con Mr. H. y catando algo del auténtico vino canario [Canary], tal como Falstaff y el príncipe Hal, Poins y Bardolph, hicieron en Eastcheap.

Rev. Thomas Debary, *Notas de una residencia en las Islas Canarias, 1851*<sup>11</sup>

---

El tiempo pasó y la enfermedad de la vid cayó sobre estas tierras. El fruto se secó, las plantas murieron y el hambre miró cara a cara a todo el mundo. La Orotava, tan frecuentemente visitada antes por los americanos, deseosos de cambiar maderas y otros productos por vino, quedó pronto vacía de gentes de negocios.

Charles Piazzi Smyth, *Más cerca del cielo. Tenerife, las experiencias de un astrónomo, 1858*<sup>12</sup>

---

En tiempos de Shakespeare, e incluso más tarde, el vino canario prestigiaba a los banquetes de la alegre Inglaterra, el azúcar canario era el mejor que Europa probó durante mucho tiempo...; si todos éstos así como la cochinilla de las islas, eran artículos de consumo muy apreciados, desde los años cincuenta de nuestro siglo, actualmente estas fuentes de ingreso son casi inexistentes: una tras otra, han ido desapareciendo; el oídium y el mildiuvio, además de la invasión del nopal han acabado con el vino de las Canarias. [...] Así lo quiere el destino.

Hermann Christ, *Un viaje a Canarias..., 1884*<sup>13</sup>

---

En cuanto a la vid, hay buenos motivos para esperar que se pueda cultivar de nuevo con el antiguo éxito. Una gran cantidad de terreno ha sido replantado y las nuevas viñas parecen sanas. Algunos vinos de Tenerife son deliciosos. Es el hogar del Malmsey Sack, al que Jack Falstaff era tan aficionado. [...] Los viejos



Fotografía de vendimia en Gran Canaria (ca. 1900). Colección José A. Pérez Cruz. Archivo de Fotografía Histórica de Canarias, FEDAC-Cabildo de Gran Canaria.



Cantimplora para agua o vino procedente de El Hierro (siglo XIX). Museo de Historia y Antropología de Tenerife, Organismo Autónomo de Museos y Centros del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife.

lagares, grandes máquinas de madera que han estado desocupadas mucho tiempo, serán utilizados de nuevo y la vendimia de este año será una buena señal y alegrará el corazón de muchos agricultores laboriosos.

Isaac Latimer, *Notas de un viaje a las islas de Tenerife y Gran Canaria, 1887*<sup>14</sup>

—  
Como antiguamente era muy apreciado, uno tiene que suponer que Falstaff y nuestros antepasados tenían cabezas más fuertes que las que tenemos hoy en día o que el vino contiene ahora un porcentaje mucho mayor de alcohol que el que contenía entonces. [...] ... se exportan anualmente alrededor de 20.000 pipas, principalmente a Inglaterra y Estados Unidos, donde es adulterado para ajustarlo al paladar americano y vendido con el nombre de vino de Jerez.

Alfred Burdon Ellis, *Bocetos de África occidental...*, 1885<sup>15</sup>

—  
Todos aquí, como en Madeira, han quedado más o menos arruinados por la decadencia del vino. La mayoría de los grandes propietarios han abandonado sus haciendas para cuidar de sí mismos, mientras que los campesinos, durante los últimos años, han tenido que emigrar a Caracas en Venezuela.

Anna Brassey, *Un viaje en el rayo de sol...*, 1878<sup>16</sup>

—  
Es seguro que, cuando Humboldt visitó La Orotava, el paisaje presentaba otra apariencia. Entonces, todo el valle no era más que un inmenso viñedo. Después el oídio mató las viñas, y el cultivo de la uva ha sido sustituido en todas partes por el de la cochinilla, menos agradable a la vista.

Jules Leclercq, *Viaje a las Islas Afortunadas, 1880*<sup>17</sup>



Botellas de Malvasía, principios del s. XX. Casa del Vino de Tenerife.

—  
Los vinos locales se encuentran en un momento tan bajo como el azúcar o la cochinilla. Desgraciadamente han perdido terreno desde los tiempos en que Falstaff cantara sus alabanzas. Como pura cuestión de forma, la carta del hotel incluía dos o tres variedades de vino tinerfeño, aunque era de sobra conocido que sólo los estómagos más insensibles podían soportarlos. Incluso el Malvasía, a pesar de su reputación y su agradable aroma, puede jugarle una mala pasada a aquel que decida probarlo. De ahí la anómala costumbre de beber Burdeos o Borgofia en una tierra que no tiene nada que envidiar a Francia en lo que a vinos se refiere.

Charles Edwardes, *Excursiones y estudios en las Islas Canarias, 1888*<sup>18</sup>

En esta relación, cabe destacar por su contenido al intelectual y jurista español **Mariano Nogués Secall** (1801-1872), autor de un diario de viaje que redactó durante su estancia en Canarias, a la que no considera “una tierra extraña; que me intereso por su ventura, y que aun cuando lo deje más adelante, me llevaré recuerdos y no entregaré al olvido su memoria”. Nogués resalta el pasado del vino canario siendo consciente de su difícil presente, pero con la esperanza de que en un futuro cercano las vides vuelvan a florecer como en épocas pretéritas.

Un mensaje positivo sobre ese futuro que también ensueñan la mencionada Olivia Stone y el antropólogo **René Verneau** (1852-1938), uno de los padres de la Arqueología de Canarias, quien tras describir la situación de su tiempo, ensalza que Canarias ofrece: “Los mejores vinos de postre de todo el mundo”.

—

El vino de las Islas Canarias era tan célebre, ocupaba un lugar tan distinguido en las mesas, que no debe dejar de merecer una mención honorífica. Es a semejanza de aquellos ilustres difuntos, a quienes por sus méritos y nombradía se les consagra una oración fúnebre. ¿Que sabemos tampoco si el viñedo resucitará otra vez y volverá a adornar las pendientes de estas islas? En Canaria todavía ostentan su verdor las cepas en los collados y quiebras del Lentiscal: en Tenerife aun se conservan algunas viñas a la orilla del mar, en las Ramblas y Taganana. Quizá algún día Baco vuelva a sacudir su tirso en el territorio de los guanches y a alegrar estas comarcas con los gritos de los vendimiadores. La cosecha del vino va acompañada de alborozo; las vides tapizaban con una hermosa verdura casi todos los ángulos de estas islas.

[...] Las Islas Canarias, que no encerraban en su seno minas de oro ni de plata, se hicieron bien pronto célebres por sus vinos, y con especialidad por su malvasía, que era la reina de estos líquidos; la que tenía una nombradía universal, un aprecio distinguido en todos los países de Europa; la que se ofrecía como uno de los dones más exquisitos de la naturaleza.

[...] Esperamos con confianza que la maléfica influencia del *odium* cesará; que este país verá todavía flotar sobre las tierras los pámpanos y hojas de las vides, y que esta nueva cosecha, unida a la de la cochinilla, aumentará la riqueza de estas islas.

Mariano Nogués Secall, *Cartas histórico-filosófico-administrativas sobre las Islas Canarias*, 1858<sup>19</sup>



René Verneau. Colección José A. Pérez Cruz. Archivo de Fotografía Histórica de Canarias, FEDAC-Cabildo de Gran Canaria.

—  
Albergo la esperanza de que no pase mucho tiempo antes de que este famoso e histórico vino se beba una vez más en Inglaterra. No hay razón para que no se convierta en una industria importante en Tenerife, cuyo suelo ha demostrado ser capaz de producir una uva tan increíblemente buena.

Olivia Stone, *Tenerife y sus seis satélites*, 1887<sup>20</sup>

—  
Desde hace cierto tiempo ya no se cultiva la vid en gran escala, pero este cultivo vuelve y puede dar buenos resultados. En la época en que la cochinilla fue introducida en el archipiélago, el oídio había comenzado a atacar la vid. Los viticultores, desesperados, arrancaron sus cepas y no las sustituyeron. [...] ¿Es necesario hacer elogio del vino, o mejor dicho, de los vinos de Canarias? Los vinos blancos de Lanzarote, que no tienen sino 11 ó 12 grados, podrían pasar entre nosotros por grandes vinos. Los vinos tintos ordinarios de Gran Canaria, cuando no están adicionados con alcohol, tienen de 12 a 14 grados. Estos, lo mismos que los de Lanzarote, se encuentran a 25 francos el hectolitro. [...] Pero junto a estos vinos comunes se cosechan otros de una calidad fuera de serie. Estos son los vinos blancos, que constituyen, quizá, los mejores vinos de postre de todo el mundo. Su riqueza alcohólica varía entre los 15 y 17 grados, de manera que los derechos de aduana tienen un pequeño suplemento por alcohol. En Canarias se venden, por pequeñas cantidades, desde 1,75 francos a 2,50 el litro. Pero... ¡qué vinos! No hay nadie que haya saboreado los grandes vinos secos, el moscatel y malvasía de este país que pueda olvidarlos. Lo repito, son de los mejores que se cosechan en el mundo entero.

René Verneau, *Cinco años de estancia en las Islas Canarias*, 1891<sup>21</sup>



Garrafones de vino. Museo de Historia y Antropología de Tenerife, Organismo Autónomo de Museos y Centros del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife.

Contamos con un testimonio singular en la figura de **Henry Vizetelly** (1820-1894), impresor, editor y periodista londinense, reconocido también por su labor de enólogo. Fue jurado en exhibiciones vitivinícolas y editor de publicaciones sobre los vinos del mundo, entre las cuales destaca *Datos sobre Oporto y Madeira* (*Facts about Port and Madeira*, 1880), donde incluye sus impresiones sobre los vinos canarios tras su estancia en la isla de Tenerife. Vizetelly se interesó por las uvas cultivadas, la evolución reciente de la producción de vino y su evidente descenso, las referencias vinícolas del momento, las épocas de vendimia y los procesos de vinificación.

—  
Hoy en día la variedad favorita en Tenerife es la vidueño, o vidonia, como también se le llama a veces. La fruta de esta variedad es una uva jugosa, redonda y blanca cuyo ramo no suele pesar más de una libra y media. Existe también una variedad negra de vidueño, pero es difícil de encontrar y se cultiva sobre todo en el valle de La Orotava. [...] El mejor vino lo producen en La Orotava, El Sauzal, Victoria, Santa Úrsula, Icod de los Vinos, Garachico, Buenavista y Valle de Guerra. Las cosechas de Arafo y Güímar son decididamente inferiores y se utilizan principalmente para el consumo doméstico.

Normalmente se vendimiaba a finales de agosto, pero el año que yo fui se retrasó hasta la primera semana de septiembre y probablemente no se iba a poder terminar antes de los primeros días de octubre. Las uvas de las pendientes cerca de la costa se recogían primero y los de las zonas altas, donde la viña se planta a una altitud de doce o trece mil pies por encima del nivel del mar, unas dos semanas después.

[...] Se podría aquí hacer referencia que el proceso de vinificación en Tenerife es casi exactamente el mismo que en Madeira, con una excepción importante. Aunque antes del oídium hubiera unas cuantas estufas en la isla, hoy no queda ninguna, de modo que el vino no se expone al calor artificial que induciría una madurez temprana. Si no se le perturba, tiene una tendencia a volverse más severo o viscoso con el tiempo. Para prevenir lo primero se suele añadir un poco de “gloria” (un vino dulce muy fino) al llegar a Santa Cruz en abril o mayo desde las bodegas donde ha estado guardado desde la vendimia. En cuanto a la viscosidad, se suele prevenir removiéndose a menudo y mezclándole un poco de un destilado.

Henry Vizetelly, *Datos sobre Oporto y Madeira*, 1880<sup>22</sup>



VINTAGERS DESCENDING THE MOUNTAIN.

Vendimiadores descendiendo la montaña, publicada en *Facts about Porto and Madeira* (1880), de Henry Vizetelly.

Apreciaciones similares fueron planteadas por **Richard F. Burton** (1821-1890), político, explorador y humanista británico, prolífico autor de numerosos libros que recogen sus travesías por todo el mundo. Entre ellos, hace una profusa descripción de Canarias en *Hacia la Costa por el Oro (To the Gold Coast for Gold, 1883)*, fruto de diversas estancias en las Islas. Habiendo leído previamente la obra de Vizetelly, describe también las principales variedades de uva, las zonas de cultivo aún existentes, las labores de vendimia o los métodos de vinificación.

—  
Las mejores marcas de Tenerife se produjeron en las comarcas del norte, desde El Sauzal hasta La Victoria, Garachico e Icod de los Vinos. Este último, famoso por su Malvasía, ha perdido sus vinos, pero mantiene su nombre. El cultivo se extiende hasta 1.500 pies por encima del mar; la planta fue tratada imitando a la de Madeira y Carniola (sur de Austria). Los parrales varían de altura; algunos eran tan bajos que el peón tenía que gatear por debajo de ellos. Todas, sin embargo, tenían el mismo defecto; la fruta recibía sombra y las hojas el sol, a menos que no fueran cortadas por el granjero, que naturalmente no estaba dispuesto a deshacerse de estos “pulmones” en su totalidad. El estilo francés, con la planta podada apoyada en un palo, se usaba sólo para las estropeadas. Nadie pensaba en el alambre metalizado, con el cual el señor Leacock en Funchal preparaba sus viñas. En Gran Canaria he visto la vid tirada sobre piedras negras, como se hace en los desiertos fértiles del Haurán sirio. Por el calor y la evaporación las uvas se convierten en pasas; y, como en Dalmacia, una pipa necesitaba tanta fruta como uva se necesita para tres o cuatro de vino ordinario.

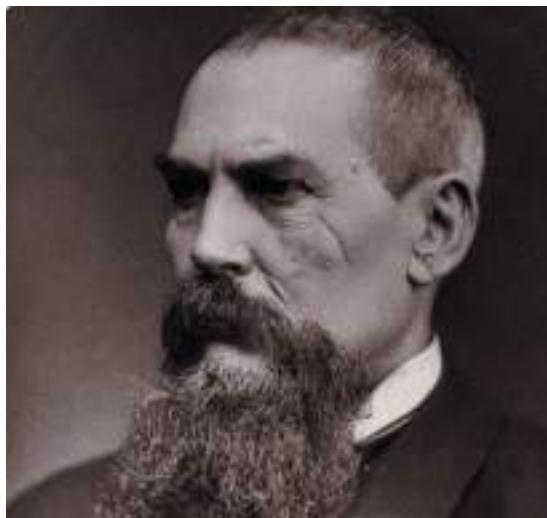
En Canarias, la favorita es, o era, la vidonia, una uva jugosa, normalmente blanca, rara veces negra; es el mismo caso de los moscateles. El Malvasía se cultiva muy poco ya, que es muy sensible a la enfermedad de la viña. El merecido Verdelo, preferido en Madeira es, o era, un favorito; y hay, o había, otra media docena. La *vendange* (vendimia) normalmente empieza en las tierras bajas sobre finales de agosto, y en las tierras altas quince días o tres semanas después. Hombres, mujeres y niñas llevan la uva en grandes cestas al lagar o prensa de madera. Aquí se pisotean las uvas, como en Madeira, Austria e Italia. Los canarios, como otros neolatinos, no tienen precisamente conocimientos mecánicos; no piensan mucho en la economía de trabajo. La vinificación se parece a la de la isla de Madeira, con una importante excepción, la estufa. Este sistema de calentamiento artificial para producir más rápidamente la madurez parece haberse abandonado. [...]

Si no consiguió desarrollar alguna de las más altas cualidades de sus exitosos rivales, llegó a ser, después de ocho a doce años almacenado, un vino tolerable, que bebieron muchos ingleses después de pagar por un buen madeira. Su proceso de maduración era corto y se embarcaba a los tres o cuatro años de edad. Le favorecía su conservación en madera después de un cuarto de siglo y en botella mejoraba más rápido. Yo creo que el uso más apropiado del vino de Tenerife fue el de favorecer a las cosechas más finas. Encontré que el vino canario [Canary] tiene la misma relación con el madeira como el marsala la tiene con el jerez. Los mejores vinos son casi iguales a los madeiras de segunda o tercera clase. Además, estos vinos son más fuertes y alcohólicos que aquellos de la isla norteña. Será difícil subirlos a la categoría de vino de pasto, vino ligero de cena.

Richard F. Burton, *Hacia la Costa por el Oro, 1883*<sup>23</sup>



Botella de vino de Hamilton & Co. (1878). Casa del Vino de Tenerife.



Fotografía de Sir Richard Francis Burton. Wellcome Collection.



Fotografía de Henry Vizetelly. National Portrait Gallery, Londres.

Tanto Vizetelly como Burton discuten acerca del significado de *Canary sack* y de si este vocablo se refería a un vino dulce o seco. En el capítulo anterior, se observó que durante el siglo XVIII, los viajeros conocían como *Canary* los vinos elaborados a partir de la vinificación de la uva de Malvasía, que podía dar como resultado un vino dulce (denominado tanto *Canary* como *Malmsey*) o seco (nombrado *Canary* o *Malvasía verde*). Al margen quedaban los vinos secos de vidueño. Así pues, en un momento en el que el Malvasía se había convertido en una reliquia, Vizetelly, quien dice seguir “la tradición en Tenerife”, afirmaba que el *Canary sack* era un vino dulce, mientras que Burton opinaba que se trataba de uno seco. En su caso, siguió la etimología que hacía derivar la palabra “sack” del francés “seco”, así como otras referencias literarias que sostenían que era una bebida de estas características, a la que podía añadirse azúcar *a posteriori*.

—

Antes de que apareciera el oídium se cultivaba mucha malvasía, con la que se supone que se hacía el famoso “Canary sack”, pero la enfermedad golpeó duramente a esta variedad. Hoy se ve solamente en unos pocos viñedos. La uva es tanto dulce como fuerte y el mosto que produce es bastante más fuerte que el del vidueño. En Tenerife se dice tradicionalmente que el Canary sack era un vino dulce, no uno seco, como nos querrían hacer creer los que afirman que “sack” viene de la palabra francesa “sec”.

Las uvas malvasías se dejaban en el racimo hasta que se hicieran pasas. Para hacer un solo barril de esta particular viña se necesitaban tantas uvas como para cinco de vino normal, para que así el licor que Howell<sup>24</sup>

tanto alababa no fuera menos que un Malvasía de la calidad más exquisita. Otras variedades que se cultivan en mucha menor medida son el tintillo y la negramoll (ambas oscuras, como su nombre implica), el moscatel blanco y negro, la española, el verdejo, el Pedro Ximénez, el forastero, la vigiriega y el albillo. Todas son uvas blancas y la última se encuentra principalmente en El Sauzal y La Victoria, donde produce vino en gran cantidad y muy fuerte en lo que a alcohol se refiere, por lo que se suele guardar muchos años para librarlo de su aspereza natural y que sea más agradable al paladar.

Henry Vizetelly, *Datos sobre Oporto y Madeira*, 1880<sup>25</sup>

—

El vino canario [wine Canary], ahora desconocido en el mercado inglés, donde originalmente tuvo éxito y nombres tan antiguos como madeira o jerez, aparecen en las obras de Shakespeare. Los isabelinos se refieren constantemente a sus copas de fresco Canary, y el señor Vizetelly cita las *Cartas Familiares* de Howell, donde se aplica a este famoso sack el dicho *El buen vino envía un hombre al cielo*. Pero no puedo estar de acuerdo con este sabio enólogo [Vizetelly], o con la “tradición de Tenerife”, que dice que el *original canario fue un vino dulce, no seco, como aquellos que derivan la palabra “sack” del francés “sec” quieren convencernos*. El jerez seco fue un vino áspero y seco, al cual la gente añadió azúcar, como nosotros endulzamos el té. Entonces, Poincarré llama a sir John Falstaff como *Sir John Sack and Sugar* y este último dice “si vino y azúcar son un fallo, ¡que Dios ayude al malvado!”. Y la isla probablemente tenía dos cosechas, el dulce *Malvasía*, cuya uva negra era casi una pasa, y otro producto como el moderno *Gual*, con gran volumen y fuerza alcohólica, pero que necesitaba tiempo para poderse beber.

Richard F. Burton, *Hacia la Costa por el Oro*, 1883<sup>26</sup>

## Los últimos sorbos de Malvasía

---

Tanto la pérdida del comercio exterior como la reducción de las cepas de uva de Malvasía en los campos donde antaño fueron célebres convirtieron la degustación de este vino en una misión más complicada. Los viajeros ingleses, sobre todo, llegaban a Canarias con el recuerdo de los pasajes de sus antiguos literatos y querían emularlos con la cata de esta referencia ancestral. Pero como ha expresado el historiador Nicolás González Lemus: “era muy difícil encontrar un Malvasía en la “Edad dorada” del viaje a Canarias”<sup>27</sup>. Viajeras y viajeros, como Olivia Stone, mencionan que no tuvieron la oportunidad de degustarlo. Charles Edwardes narra una anécdota al respecto: “Al pedir una botella de Malvasía durante la cena, el *maitre*, un hombre noble y considerado, me susurró al oído si sabía lo que hacía. Normalmente se considera prudente consultar con el doctor antes de intentar tan atrevido experimento con uno mismo”<sup>28</sup>.

Entre otras personas afortunadas que tuvieron la suerte de saborear el Malvasía identificamos, por ejemplo, al diputado **Ricardo Ruiz Aguilar** (1823-1922), al zoólogo suizo **Johann Büttikofer** (1850-1927) o al ya destacado Henry Vizetelly. Durante su estancia en Tenerife, visitó a los exportadores ingleses de vinos asentados en la ciudad de Santa Cruz de Tenerife: Hamilton and Co. y Davidson and Co. Fue en las dependencias de la segunda bodega donde pudo probar un Malvasía, cosecha de 1859, que conservaba “todo el aroma y la exquisitez de un licor fino”. La cata incluyó también *Vidonias* y vinos añejos que sorprendieron al experto enólogo británico.

—  
Aquí tampoco tuvimos mucho tiempo disponible y limitamos nuestra visita a un paseo por la ciudad, en el que no nos olvidamos de retirarnos a un lugar fresco para beber y dejar que una española de ojos negros nos sirviera un noble Malvasía, el llamado vino de Canarias [Kanariensekt].

Johan Büttikofer, *Imágenes del viaje a Liberia, 1889*<sup>29</sup>

—  
Ninguna otra cosa relativa a la población me ocurre que decirle: allí descansé un par de horas en la casa de un rico hacendado que me obligó a probar los vinos viejos de su bodega, entre los cuales hallé la tan nombrada malvasía de Canarias, que hoy apenas se coge, y que la poca que queda es tan apreciada que no la venden ni aun pagándola a peso de oro.

Ricardo Ruiz y Aguilar, *Estancia en Tenerife, 1867*<sup>30</sup>

—  
Los dos principales exportadores de Tenerife son dos empresas inglesas bien establecidas: los señores Hamilton and Co. y los señores Davidson and Co. [En Hamilton and Co.] pudimos probar varias viñas que se exportan con la etiqueta de Vidonia (pues así se llama la uva de la que se extrae), comenzando con la cosecha del 1876 y 1875 a pesar de que no hubieran desarrollado sus particulares cualidades. Por otro lado, descubrimos que una muestra del 1874 era notablemente suave y algunos vinos del 1871 o 1872, destinados al mercado ruso, habían adquirido un rico sabor untuoso que se combinaba con un aroma considerable. Algunos vinos que supuestamente se llamaban “Taoro”, cosechados

hace cuatro o cinco años, eran más bien dulces, pero nos dijeron que con unos años desarrollaría una notable acritud. Hubo un vino de quince años que había hecho el viaje de ida y vuelta a las Indias Occidentales por el que “London Particular” había recibido, según la norma de Tenerife, ocho galones de licor por barril. Era un vino marcadamente más suave y aromático, aunque con un color menos profundo que un Madeira de la misma edad.

[...] [En Davidson and Co.] Se pueden guardar con facilidad (y seguramente haya ya) unos 6.000 barriles. Un respetado maestro de bodega que podía presumir de setenta años de experiencia cultivando el vino canario nos hizo un tour de las instalaciones. Empezamos probando la cosecha del 1875, la cual poseía un sabor vinoso, al igual que una del 74, suave y aromático. Un vino seco de ocho años había adquirido bastantes características de un Madeira.

Otro, cosechado hace unos doce años, lo encontramos notablemente suave y rico, mientras que un Malvasía del 1859 tenía todo el aroma y la exquisitez de un licor fino. El vino de Tenerife tiene un carácter particular y difiere tanto del Jerez por un lado como del Madeira por otro. Incluso si no desarrolla ninguna de las buenas cualidades de estas viñas reconocidas, sigue siendo un vino con cierta pretensión y desde luego que merece recuperar la popularidad que tenía. Normalmente se envía al cumplir los tres o cuatro años y podría reposar en barril un cuarto de siglo con la garantía de que mejoraría, aunque lo usual es que con ocho años ya haya desarrollado sus cualidades. En botella se conserva igual de bien y mejora mucho más rápido. Henry Vizetelly, *Datos sobre Oporto y Madeira*, 1880<sup>31</sup>



Botella de Malvasía, procedente de La Guancha (Tenerife). Museo de Historia y Antropología de Tenerife, Organismo Autónomo de Museos y Centros del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife.

Una de las aportaciones más interesantes en el contexto de la literatura de viajes en Canarias es la de **Alfred Samler Brown** (1859-1936), autor de *Madeira y las Islas Canarias* (*Madeira and the Canary Islands*, 1898), título que conoció hasta catorce ediciones (la última en 1932). Considerada la primera guía turística seria a nivel mundial<sup>32</sup>, ofrece no solo información acerca de la historia, geografía y medio natural de las Islas, sino que también elabora un sugestivo retrato de la sociedad canaria de la época, con recomendaciones dirigidas al turista sobre excursiones, costumbres, gastronomía, hoteles, ciudades, etc.

Entre esa información, dedica algunas apreciaciones a los vinos canarios, así como a los de Madeira. Resume brevemente el prestigio histórico de los primeros y realiza observaciones acerca de los sistemas de cultivo, riego de las viñas y variedades de uva: “*tentillo* y la *negra molle*, ambas tintas; la moscatel, tinta y blanca, y la *verdelho*, *Pedro Jiménez*, *forastero* y *vija-riega*, todas blancas”<sup>33</sup>.

De su periplo por el Archipiélago, recomienda los vinos de Fuencaliente como los mejores de la isla de La Palma, los blancos de Lanzarote, los tintos de Tacoronte, de los que dice: “La gente de Tacoronte se enorgullece de elaborar el mejor vino tinto de Tenerife”<sup>34</sup>; o los de Monte Lentiscal, en Gran Canaria, “la mejor fuente del canary wine (tinto)”<sup>35</sup>. Es singular su mención de las ventas (*wine shops*), en las que se detenía habitualmente a degustar el vino local: “Una buena copa de vino se puede obtener de casi cualquier venta”<sup>36</sup>. Finalmente, destacaba la peculiaridad de poder tomar una copa de vino en el fondo de la caldera de Bandama, en la isla de Gran Canaria.

—  
Los viñedos canarios se plantan en laderas no regadas y encuentran un hábitat agradable en medio del picón volcánico. Han sido y pueden volver a convertirse en el más importante de todos los productos de las islas. El método ordinario de fertilizarlos, cuando hay estiércol, es el de plantar chochos entre las viñas en el invierno y segarlas en primavera. [...] La calidad del vino producido por las mejores casas tanto de Madeira como en las Canarias ha sido durante varios años tan buena como en los mejores tiempos.

Alfred Samler Brown, *Madeira, Islas Canarias y Azores*, 1898<sup>37</sup>



Muestra de vinos en la fiesta de las Flores, 1892. Gran Canaria. Archivo de Fotografía Histórica de Canarias, FEDAC-Cabildo de Gran Canaria.

Entrando en el siglo XX, el discurso nostálgico sobre el vino canario se mantiene, alimentado, más si cabe, por el recuerdo. Es el caso de la novelista inglesa **Florence du Cane** quien, junto con su hermana **Ella du Cane** (1874-1943), crearon preciosos libros de viajes ilustrados con las acuarelas de la segunda, entre los que se encuentra *Las Islas Canarias* (*The Canary Islands*, 1911). Du Cane describe lagares olvidados, casonas desiertas y campos de viñas, como los de Gran Canaria, que dan: “El mejor vino tinto de Canarias”.

Viñedos y vinos fueron objeto de atención por parte del jurista **Louis Proust** (1874-1959) y del botánico **Joseph Pitard** (1873-1927), autores de varios trabajos centrados en el Archipiélago como *Sobre la Atlántida* (*Sur l’Atlantide*, 1906) y *Las Islas Canarias* (*Les Îles Canaries*, 1908). Es en último donde intercalan la observación científica a propósito de la naturaleza de las Islas con impresiones diversas acerca de la realidad de sus habitantes, ciudades y actividades económicas.

Otro científico francés, el matemático y astrónomo **Jean Mascart** (1872-1935), artífice de varias publicaciones derivadas de su estancia en Tenerife, dibujó un retrato más optimista en *Impresiones y observaciones de un viaje a Tenerife* (*Impressions et observations dans un voyage à Ténérife*, 1910). También cabe destacar a **Katharina von Pommer-Esche** (1852-1920), autora de *Las Islas Canarias* (*Die Canarischen Inseln*, 1906), el primer testimonio escrito por una mujer en lengua alemana sobre el Archipiélago, en este caso en forma de relato de viajes, que contribuyó a difundir la gratitud de los paisajes canarios entre la población alemana.

—  
Por todas partes, quedan casas antiguas, de cuando el comercio de los vinos estaba en su plenitud... [...] Entonces, los viñedos y los maizales ocupaban los terrenos de los actuales plataneros y huertas de patatas, y ahora es posible ver, en las cercanías, los antiguos lagares, con sus añosas vigas de madera de pinos nativos. Estas prensas llevan largo tiempo ociosas y calladas, porque una plaga asoló los viñedos hace unos cincuenta años, y ya no se almacena el “Canary sack” en las amplias bodegas de aquellas casonas.

Florence Du Cane, *Las Islas Canarias*, 1911<sup>38</sup>

—  
Las viñas parecen vivir lozanas sobre el suelo volcánico. Sus raíces se profundizan en busca de la humedad del subsuelo lo que, probablemente, las ayuda a mantenerse libres de enfermedades, aunque, en primavera, desaparece el bello aspecto de los tiernos brotes verdes, con sus largos zarcillos, cuando justamente en el momento de la floración, llega la orden de espolvorearlas con azufre. Los hombres y mujeres que, unas semanas antes, han estado ocupados en la recolección de las patatas, se emplean entonces en el azufrado.

Florence Du Cane, *Las Islas Canarias*, 1911<sup>39</sup>

—  
En otros tiempos, los vinos tinerfeños eran célebres, y deben de ser pocas las personas que no hayan, al menos, oído hablar de los famosos malvasías del Pico. En la actualidad la producción vinícola ha disminuido sensiblemente; la filoxera y la erupción de 1705 han arrasado los magníficos viñedos de Icod y de Garachico. Desde hace unos veinte años se está tratando afanosamente de recuperar estos viñedos,

pero por desgracia no se logra la cantidad ni la calidad de los vinos de antes. La media de las cinco últimas cosechas ha sido de 125.000 hectolitros, pero esta producción no parece que aumente en proporciones importantes, sino que más bien da la impresión de permanecer estancada.

Louis Proust y Charles-Joseph Pitard,  
*Las Islas Canarias, 1908*<sup>40</sup>

---

La calidad de los vinos de Tenerife, en especial el de malvasía, no parece en absoluto estar en decadencia y puede afirmarse que es equiparable a la que tuvo a mediados del siglo XVII, durante el apogeo del cultivo de la viña. Actualmente, sin alcanzar la relevancia de antaño, tiende a aumentar cada vez más, lo que permite a las empresas de exportación renovar continuamente sus existencias. En efecto, antes de estar en condiciones de soportar el viaje, los vinos de Tenerife deben ser objeto de una serie de transformaciones y tener una crianza de varios años.

Jean Mascart, *Impresiones y observaciones de un viaje a Tenerife, 1910*<sup>41</sup>

---

Poco después de Tacoronte se encuentra Santa Úrsula, un lugar de peregrinación, muy conocido por su excelente vino de malvasía. Con un tratamiento riguroso de la vid, el mosto de Tenerife nada tiene que envidiar al noble vino de Madeira. Aquí en una pequeña fonda se puede tomar ese vino tan excelente.

Katharina von Pommer-Esche, *Las Islas Canarias, 1906*<sup>42</sup>



Botella de vino tinto, procedente de la comarca de Tacoronte-Acentejo. Museo de Historia y Antropología de Tenerife, Organismo Autónomo de Museos y Centros del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife.

Como epílogo, merecen ser destacadas las impresiones de la periodista inglesa **Elizabeth Nicholas**, quien llegó a Canarias en 1952 como corresponsal del periódico *Sunday Times*. De esta estancia surgió la publicación *Madeira y las Canarias (Madeira and the Canaries, 1953)*, una guía de viajes en las que relata su periplo por las siete islas, acompañada de diversos apuntes históricos, económicos y geográficos. Entre sus páginas se incluyen algunas apreciaciones interesantes sobre la historia del vino canario y los diferentes paisajes vitícolas que visitó, llegando a recomendar algunas referencias: “De paso diré que el vino tinto El Monte, de la bodega del hotel de Santa Brígida, es excelente y barato”<sup>43</sup>.

---

El vino del archipiélago tiene también una historia enrevesada; hace tres o cuatro siglos el vino generoso de Canarias eran muy apreciado en Inglaterra y en el continente europeo, e incluso Shakespeare lo mencionó a menudo en sus obras. El verdadero malvasía se cultivaba en las elevaciones cercanas a San Juan, en Tenerife, donde se producía un vino realmente interesante. Pero cuando atacó la plaga del oidio, al igual que ocurrió en Madeira, la industria exportadora recibió un golpe del que nunca pudo recuperarse. Hoy se exporta muy poco vino de Canarias, que no es tan tonificante como el de Madeira. Son, de hecho, totalmente diferentes en cuanto a su calidad.

Elizabeth Nicholas, *Madeira y las Canarias, 1952*<sup>44</sup>

---

[Sobre Lanzarote] Mientras conducíamos hacia el sur observé que el paisaje tenía el aspecto de un territorio que hubiese sido sometido a un intenso bombardeo aéreo. La tierra, cubierta de cenizas negras, presenta

intervalos regulares unas excavaciones circulares muy parecidas a los cráteres que ocasionan las bombas; en ellas se plantan las cepas. El propósito es doble: el primero, naturalmente, es que el riego se produzca gracias a la humedad mantenida por la capa de ceniza, y el segundo proteger la vid del seco y agostador viento que recorre la isla la mayoría de los días del año. De esta forma, la cepa alcanza una notable fecundidad, consiguiéndose, de una planta bien desarrollada, hasta cien galones de vino por cosecha. Y el vino blanco es, como ya dije en el capítulo IV, medio seco y tan fuerte como un buen vino francés para postres.

Elizabeth Nicholas, *Madeira y las Canarias, 1952*<sup>45</sup>



Paisaje de La Geria (Lanzarote). Fotografía y colección de Günter Kunkel (1965). Archivo de Fotografía Histórica de Canarias, FEDAC-Cabildo de Gran Canaria.

## 4.2. El *Canary*, un recuerdo entre novelas, ensayos y poemas

Como en las etapas precedentes, las obras literarias en lengua inglesa mantuvieron vivo el recuerdo del *Canary*, a pesar de que su comercio con Inglaterra y Estados Unidos era cosa del pasado. Sin embargo, su pujanza en el imaginario anglosajón continuó siendo significativa, como se aprecia en la diversidad de citas que lo evocan. Autores de renombre como Stevenson, Conan Doyle o Wells transitan la senda abierta por Shakespeare, Jonson, Keats o Scott.

Las novelas históricas y de aventuras fueron un género popular durante este periodo, en el que se encuentran interesantes alusiones al *Canary*. Un referente en estas obras fue **Robert Louis Stevenson** (1850-1894), novelista, poeta y ensayista, autor, entre otros títulos, de *La isla del tesoro*, *El extraño caso del doctor Jekyll y el señor Hyde* o *La Flecha negra* (*The Black Arrow*, 1888). Es en esta última, una novela histórica ambientada en la guerra de las Dos Rosas, donde el *Canary* tiene un papel protagonista. Otro autor prolífico en el género de aventuras fue **Thomas Mayne-Reid** (1818-1883), quien embarca a los personajes de *Los solitarios del océano* (*The Ocean Waifs*, 1865) con un preciado suministro de *Canary*.

Con el decorado de la época isabelina, el *Canary* es disfrutado por los personajes de *La adivina* (*The Spaewife*, 1853), *¡Rumbo al oeste!* (*Westward Ho!*, 1855) y *La maravillosa flor de Woxindon* (*The Wonderful Flower of Woxindon*, 1893) creadas, respectivamente, por **Paul Peppergrass** (1810-1864, seudónimo de John Boyce), **Charles Kingsley** (1819-1875) y **Joseph Spillmann** (1842-1905).



Fotografía de Robert Louis Stevenson (1887). Publicada en *The Life of Robert Louis Stevenson* (1915).

Clamáis venganza y ¡bien os sienta ese papel! Pero vuestro pobrecillo hermano del bosque, que jamás tuvo tierras que perder ni amigos en quien pensar, mira, por su parte, al provecho de la cosa. ¡Más quisiera un noble de oro y un azumbre de canary wine que todas las venganzas del Purgatorio! [...] Al fin me encontré contigo y con Mat-cham. Veía muy mal a través de esta capucha; no estaba seguro de que fueras tú, y grande mi asombro al encontraros juntos. Además, al atravesar el claro, por donde había de pasar lentamente y golpear con mi bastón, temía descubrirme. Pero, mira, ya empieza a volver en sí este desgraciado. Un sorbo de buen canary le reanimará. [...] El caballero llenó de canary su vaso de cuerno y brindó con mudo ademán a la salud de su pupilo.

R. L. Stevenson, *La flecha negra*, 1883<sup>46</sup>

—  
No importa; significaba algo, algo que supliera el lugar de una cena, si no tan sustanciosa como ellos hubieran deseado, al menos algo que no solo prolongara sus vidas, sino que por un instante aliviara sus oprimidos espíritus. Eso significaba una copa de Canary. No habían olvidado que lo tenían. Si lo hubieran hecho, podrían haber cedido a una desesperación incluso más profunda. Una pequeña cantidad del preciado jugo de uva estaba todavía dentro del barril [...]. Se habían abstenido hasta el momento de tocarlo, con vistas a conservarlo hasta el último momento en que fuera necesario. Aquel momento le pareció a Ben Brace que había llegado, proponiendo una copa de Canary para la cena.

**Thomas Mayne-Reid, *Los olvidados del océano*, 1865<sup>47</sup>**

—  
El resto de señores se dedicaron por completo a la cuestión y empezaron a escucharse murmullos de desaprobación hacia el capitán diciendo que los pobres marineros honestos como ellos siempre tenían que cargar con las difíciles y dolorosas tareas del barco mientras él se dedicaba a pasarlo bien con su señora. Si por lo menos tuvieran una sola noche de felicidad antes de ser asesinados por los cimarrones o devorados por panteras o cocodrilos... Así pues, siendo esta la situación, salieron a buscar dos botas de Canary wine que habían conseguido en Lima y se sentaron a beber.

**Charles Kingsley, *¡Rumbo al Oeste!*, 1855<sup>48</sup>**

—  
Así que lárgate, patán, pues estarás más a gusto lejos de aquí. Ahora lo que quiero es estar tomando una pinta de Canary junto al fuego de la taberna y no estar aquí, respirando el aire frío bajo la luna.

**Paul Peppergrass, *La adivina*, 1853<sup>49</sup>**



Ilustración de la novela *The Ocean Waifs*, edición de 1869, donde se aprecian algunos barriles de vino, entre los que puede encontrarse el de *Canary* mencionado en sus páginas.

—  
Southorn, habiendo puesto el bebé en una silla junto al fuego de la cocina, se quitó el jubón y las botas. Luego, frotándose las manos, se acercó a la barra y pidió que le sirvieran una pinta de Canary para recuperarse del viaje.

**Paul Peppergrass, *La adivina*, 1853<sup>50</sup>**

—  
Procedió a invitar a todos los presentes a venir con nosotros al Anchor y brindar a la salud de Walsingham con una botella de canary. [...] Los tres eran bastante jóvenes, a lo mejor un par de años mayores que nosotros, y sabían mantener una buena conversación, así que antes de la tercera ronda de canary ya éramos más amigos de lo que sería aconsejable.

**Joseph Spillmann, *La maravillosa flor de Woxindon*, 1893<sup>51</sup>**

El siglo XVII es, asimismo, un nuevo escenario para la evocación del *Canary*, como en la obra *Micah Clarke* (1889), escrita por **Arthur Conan Doyle** (1859-1930). Prolífico autor de novelas históricas, poemas y obras de teatro, sus títulos más conocidos son las que tienen como protagonista al célebre detective Sherlock Holmes. Asimismo, en el reinado de Jacobo I nos sumerge **Samuel R. Crockett** (1859-1914) con su novela *El hombre gris* (*The Grey Man*, 1895).

Más recientemente, el *Canary* es mencionado por la escritora inglesa **Margery Allingham** (1904-1966), considerada una de las autoras más importantes del género de la ficción criminal. Lo hace en su *opera prima*, *Black'erchief Dick* (1923), la cual se ambienta en la misteriosa isla de Mersea, en torno a 1660.

Al otro lado del Atlántico, en Estados Unidos, el género histórico tuvo también una gran aceptación. Por ejemplo, con **Herman Melville** (1819-1891), novelista y ensayista, creador de *Moby Dick* y *Benito Cereno* (1856), en la última de las cuales el *Canary* es un alimento fundamental para la tripulación del capitán Delano.

Otra figura literaria universal, como Robin Hood, vuelve a encontrarse con el *Canary* en la novela ilustrada de **Howard Pyle** (1853-1911) *Las alegres aventuras de Robin Hood* (*The Merry Adventures of Robin Hood*, 1892)<sup>52</sup>, donde el héroe de Nottingham y sus amigos beben *Canary* en las tabernas de esta localidad. Por su parte, **Edgar Rice Burroughs** (1875-1950), padre de otro célebre personaje como Tarzán, viaja hasta la Inglaterra medieval en *El forajido de Torn* (*The Outlaw of Torn*, 1927) donde, a pesar del anacronismo, el obispo disfruta de un buen *Canary*.



Sir Arthur Conan Doyle. Dibujo a pastel de M. Menpes, 1901. Wellcome Collection.

Sin embargo, un día de casualidad uno de ellos insistió en compartir conmigo una copa de *Canary wine*, después de la cual me insistió en tomar una segunda por pura piedad. El resultado fue que me enviaron de vuelta a casa sin palabra en un carruaje de transporte y nunca más se me permitió ir a Portsmouth solo.

Arthur Conan Doyle, *Micah Clarke*, 1889<sup>53</sup>

— Que me parta un rayo, ¡pero si llegaste a tiempo! — exclamó mientras entraba.

— Hasta me dio tiempo de sentarme ahora para tomarme una jarra de *canary*. ¡Ah, ahí viene! — mientras una moza de la fonda subía a trompicones con la botella y unas copas—. Aquí tienes una pieza de oro, querida y hermosa mía. Es la última que me queda en el mundo. Es la única superviviente de una familia de bien. Cóbrate con esto el vino del señor y quédate tú con el cambio.

Arthur Conan Doyle, *Micah Clarke*, 1889<sup>54</sup>

—  
Entonces me puse a pensar en aquellas delicias que habría ahí. Tartas, confites, golosinas, un par de botellas de Canary wine y demás cosas vistosas... [...] Por último, Nell trajo a la ventana tres botellas de Canary wine que me costaron un ojo de la cara. —¿Qué es esto? — exclamó ella con la cabeza mirando a un lado, cual gallo o gorrión—. ¿Qué es esto? Vino, vino canario [wine of Canarie]... más bien diría que es agua podrida para vender... ¿quizás en un puesto de feria? En cualquier caso, el vino no es bueno para los jóvenes —añadió ella—. Y mejunjes como este no son de buen beber para una señorita. ¿Le apetecería mejor a usted, Spurheel?

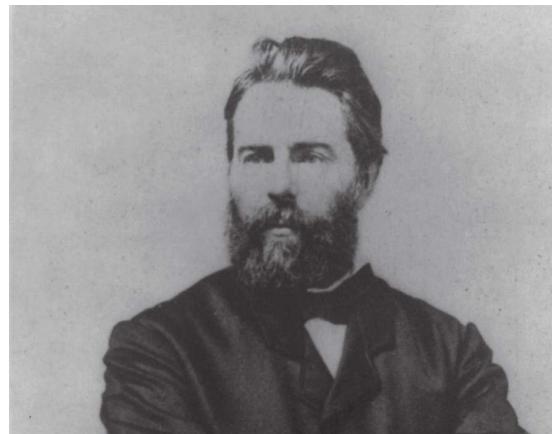
Samuel R. Crockett, *El hombre gris*, 1895<sup>55</sup>

—  
Entonces, puede decirse que en un solo día he conseguido reclutar a los tres hombres más recios de todo Nottinghamshire —dijo Robin—. Nos reuniremos en torno al árbol y celebraremos una fiesta en honor de nuestros nuevos amigos. Quizá una o dos copas de buen sack y de canary puedan aliviar un poco mis maltrechos huesos, aunque puedo asegurarnos que tardaré muchos días en volver a ser el que era.

Howard Pyle, *Las felices aventuras de Robin Hood*, 1892<sup>56</sup>

—  
Con esto bastará en el capítulo de sólidos; pero además necesitaré tres botellas bien gordas y redondas, una repleta de vino de Malvasía, otra de Canary, y otra llena hasta rebosar de mi querido y vigoroso sack. Así se habló Robin Hood a sí mismo, mientras se le hacía la boca agua pensando en las cosas buenas que había evocado en su mente.

Howard Pyle, *Las felices aventuras de Robin Hood*, 1892<sup>57</sup>



Fotografía de Herman Melville, ca. 1860. Biblioteca del Congreso de EE.UU. - Library of Congress.



Ilustración de Howard Pyle, *Las alegres aventuras de Robin Hood*, donde se representa una copa de vino, quizá de *Canary*, pues este se menciona en el texto vinculado a esta escena.

—  
No había mucha demanda de Canary sack en el barco así que Anny se fue unos minutos a buscar y dar golpecitos a un barril. A la vuelta de la bodega, jarra en mano, la conversación se había animado bastante y dos emocionados habían empezado una canción, pero una voz penetrante, aunque musical, se hizo escuchar por encima del ruido y decía: “Por dios, señor francés, ¿acaso solo toma usted ron en el Este como para que un servidor tenga que esperar diez minutos por una copa de sack?”.

Margery Allingham, *Black’erchief Dick*, 1923<sup>58</sup>

— Este barco no es ninguna taberna de carretera —le contestó—. La gente es sencilla, pero el licor es bueno y las mujeres, bonitas. Te esperan para que vengas, estas mujeres en sus mejores sedas, con un canary calentándose cerca del fuego.

Margery Allingham, *Black’erchief Dick*, 1923<sup>59</sup>

—  
El almuerzo fue más bien moderado. Un poco de pescado fresco y calabazas del capitán Delano, pan y ternera en salazón, una botella de sidra y *la última botella de Canary de Santo Domingo*. [...] Lo miró con los ojos vacíos, pues no había nada más que mirar salvo la mano de su sirviente acercándole la botella de Canary. Le dio unos cuantos tragos largos para recuperarse.

Herman Melville, *Benito Cereno*, 1855<sup>60</sup>

—  
Mientras aquellos dos estaban sentados tomando del buen Canary del obispo, entró el viejito de Torn. Le habló al Padre Claude con hosquedad para preguntarle si sabía dónde estaba Norman de Torn.

Edgar Rice Burroughs, *El forajido de Torn*, 1927<sup>61</sup>



Fotografía de Louise Chandler Moulton, ca. 1893. Biblioteca del Congreso de EE.UU. - Library of Congress.



Fotografía de Alfred Noyes. Biblioteca del Congreso de EE.UU. - Library of Congress.

En el ámbito de la poesía, la sombra alargada de Jonson sigue estando presente en las elaboraciones de esta etapa, por ejemplo, en las de la poetisa **Louise Chandler Moulton** (1835-1908), natural de Connecticut, quien rememora aquellas composiciones del Renacimiento inglés y su devoción por el *Canary Sack*. Poco más tarde, el inglés **Alfred Noyes** (1880-1958) continuó esta tendencia evocando en sus poemas a la taberna de la Sirena, a Ben Jonson y a otros literatos de aquellos tiempos al grito de: “¡Canary!, ¡Sack!, ¡Malvasía! y ¡Moscatel!”. Lo hizo dentro de un ciclo de poemas que tituló *Cuentos de la taberna de la Sirena*.

—  
A tu bebida mística la llamas Canary sack—  
Yo tomé de ella y acabé soñando con los lejanos  
mares del sur,  
y escuché el fantasma de una melodía vagabunda;  
de esta tiniebla regresaron alegrías y esperanzas.  
¡Qué pies tan ligeros aquellos que caminaron por el  
sendero cubierto de maleza!  
¡Qué vientos tan alegres susurraban bajo la sombra de  
aquellos árboles estivales!  
A tu bebida mística la llamas Canary sack —  
Yo tomé de ella y acabé soñando con los lejanos  
mares del sur.  
Este vino que se extrajo de uvas inusuales, al subírseme  
a la cabeza  
me llenó el pensamiento de recuerdos antiguos;  
ahora solo con esta copa puedo satisfacer todos mis  
caprichos.  
Ninguna otra bebida tiene la misma exquisitez —  
¡A tu bebida mística la llamas Canary sack!

Louis Chandler Moulton, *Luego de cenar con un poeta*, 1899<sup>62</sup>

—  
“¡Silencio todos!”

Las palabras de Jonson hicieron eco desde su banco:  
“Este gentil hombre de la ley tiene ganas, muchachos,  
de escuchar un himno homérico. ¡Ahora, Jack!  
¡Pero primero mójate la boca! ¡Una copa de sack  
para el primer canto! ¡Luego el moscatel!  
¡Y Canary para el final!” Traje yo la copa.  
[...] *Estribillo*: ¡Esta gran copa de roble al cielo!  
Terminado el primer canto y mientras levantaban  
sus copas de vino al cielo en la última nota triunfante,  
Bacon, sin inmutarse, elevó su voz rasposa:  
“Esta miel que de alguna forma puede llamarse  
Espuma de las Estrellas...” “¡Traigan el canary!”  
Rugió Ben Jonson. “¡Es un vino moral  
y viene bien para el tercer y último canto!” De un trago  
la vació John Davis y empezó otra vez.

[...] *Estribillo*:  
¡Hasta que las grandes velas azules se recojan, harían  
falta, escucha mis palabras, todas las bestias del Arca,  
con sus dientes y garras también, para hacer del mundo  
algo bueno!  
“¡Sack! ¡Sack! Canary! ¡Malvasía! ¡Moscatel!”  
Mientras terminaba el último canto, toda la taberna de  
La Sirena coreaba.

Alfred Noyes, *La luna de miel del Negro Bill*, 1913<sup>63</sup>

—  
Y mientras luchaba por subir los remeros cantaban  
al grito de “¡Sack! ¡Tráeme una copa de Sack!  
¡Canary! ¡Sack! ¡Malvasía! ¡Y Moscatel!”  
Lo entendí y salí huyendo. Estaba despierto,  
yo era como un mozo de taberna en chaqueta de cuero  
para estos dioses,  
¡Aprendiz de Ganimedes en la taberna de La Sirena!  
Alfred Noyes, *Un caballero del mar Océano*, 1913<sup>64</sup>

## El *Canary* en los relatos personales de H. G. Wells

---

**H. G. Wells** (1866-1946) es, sin lugar a dudas, uno de los escritores más importantes de la literatura universal y uno de los principales exponentes del género de la ciencia-ficción. Sus menciones al *Canary* no tienen lugar en sus obras más conocidas, pero sí quizás en dos de las más íntimas, concretamente en *Experimento en una autobiografía* (*Experiment in an Autobiography*, 1934) y en *Tono-Bungay* (1908), considerada también como una novela semiautobiográfica, lo que demuestra que el autor conoció de primera mano el vino de Canarias.

—  
Como muchos oradores fantásticos y ampulosos, era en el fondo reservado, y me proporcionó una serie de pequeños shocks de descubrimiento a lo largo de nuestra relación. El primero de ellos llegó cuando me di cuenta de que hablaba completamente en serio al decir que no pensaba hacer nada en absoluto en el mundo para reformar los males que exponía de una forma tan sencilla y diestra. El siguiente vino con la repentina aparición de una persona llamada “Milly” —he olvidado su apellido—, a la que encontré en su habitación una tarde, simplemente envuelta en un cobertor azul —el resto de sus ropas estaban tras la manta—, fumando cigarrillos y compartiendo una botella grande de un vino a granel sorprendentemente barato y peleón que a Ewart le encantaba, llamado Canary Sack. —¡Hola!— dijo Ewart, cuando entré—. Esta es Milly, ya sabes. Ha sido modelo... En realidad es modelo... (Tranquilo, Ponderevo). ¿Quieres un trago?

H. G. Wells, *Tono-Bungay*, 1908<sup>65</sup>

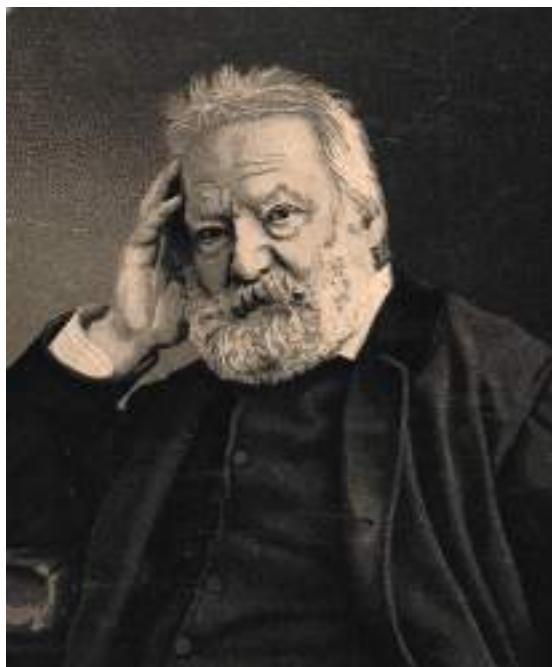


Fotografía de H. G. Wells. Biblioteca del Congreso de EE.UU. - Library of Congress.

—  
En esa jarra había un vino —no sé si aún es vendido por los tenderos— un vino dorado, llamado “Canary Sack”; era dulce y fino, como el jerez. [...] No conocíamos más vinos que el oporto y el jerez. En consecuencia, decidimos experimentar con la comida y la bebida en la medida en que los recursos del comercio de lujo de Camden Town y Tottenham Court Road lo permitieran. Probamos una botella de clarete y otra de corzo, y así sucesivamente, y por eso “regamos” nuestra comida navideña con Canary Sack, para que si alguien nos pedía que tomáramos de este sack supiéramos lo que nos esperaba. Pero nunca nadie nos pidió que tomáramos sack. Mi conocimiento del Canary Sack sigue siendo un desperdicio.

H. G. Wells, *Experimento en Autobiografía*, 1923<sup>66</sup>

En lengua francesa, los ecos del Romanticismo son más difíciles de escuchar durante la segunda mitad del siglo XIX. El ambiente revolucionario afín a los románticos fracasa con el Segundo Imperio, imponiéndose progresivamente el realismo como movimiento literario. **Victor Hugo** (1802-1885) protagoniza esta transición en su exilio, durante el que crea una de las obras más importantes de la historia de la literatura, *Los miserables* (*Les misérables*, 1865). El vino de Canarias tiene el honor de irrumpir entre las páginas de esta magna obra, concretamente cuando se enumeran varios vinos españoles, entre los que se encuentra el “vin des Canaries”.

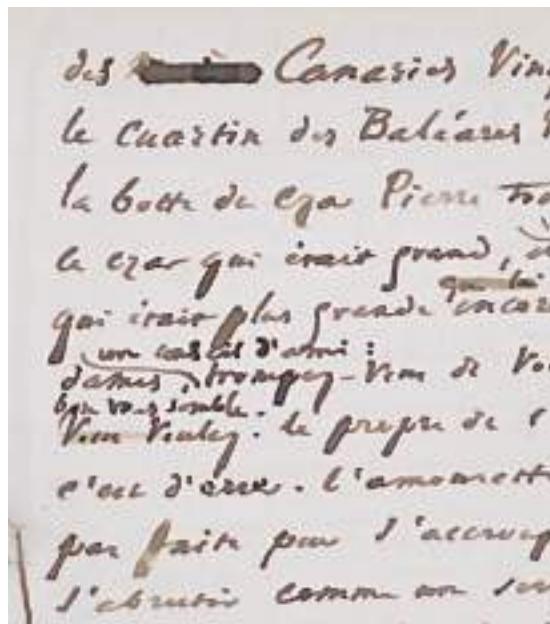


Retrato de Victor Hugo. Universidad Católica de Lovaina.

— ¡Gloria al vino! *Nunc te, Bacche, canam!*

Con permiso, damiselas, esto es español. Y la prueba, señoras, vedla ahí: según el pueblo, el tonel. La arroba de Castilla contiene diez y seis litros, el cántaro de Alicante doce, el almud de Canarias, veinticinco, el cuartán de las Baleares veintiséis, la bota del zar Pedro, treinta. ¡Viva aquel gran zar, y viva su bota, que era aún más grande! Señoras, un consejo de amigo: equivocad la pareja, si os parece, la esencia de los amores está en el error.

Victor Hugo, *Los miserables*, 1865<sup>67</sup>



Manuscrito de *Les misérables* de Victor Hugo. La mención al vino canario se encuentra en la primera línea.

Procedencia: gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France.

Otro exponente clave de este momento literario fue **Théophile Gautier** (1811-1872). Escritor polifacético, menciona al vino canario en algunas de sus obras, como en las novelas *Parte cuadrada* (*Partie carrée*, 1848), *Jettatura* (1865) y *El capitán Fracasse* (*Le capitaine Fracasse*, 1863), donde dos de sus protagonistas, Bilot y Lampourde, beben vino de Canarias durante el reinado de Luis XIII. El *vin des Canaries* hace también acto de presencia en dos novelas de **Eugène Sue** (1804-1857), *La Guarida del diablo* (*Le Morne-au-diable ou l'aventurier*, 1842) y *Las Aventuras de Hércules Hardi* (*Aventures d'Hercule Hardi ou la Guyane en 1772*, 1864); también en *Las marionetas del diablo* (*Les marionnettes du diable*, 1860) de **Xavier de Muntépin** (1823-1902) y en la obra de teatro *Una venganza de Pierrot* (1865), de **Hyppolite Lefebvre** (1810-1877) y **Jacques Lambert**.

De manera singular, lo hallamos también entre las páginas de otro de los grandes referentes de la literatura francesa y mundial, **Alexandre Dumas** (1802-1870), autor de novelas como *El conde de Montecristo* o *Los tres Mosqueteros*. Sin embargo, no es tan conocida su faceta de gastrónomo, a la que dedicó los últimos años de su vida. Su trabajo adquirió forma definitiva a título póstumo con la publicación de un recetario denominado *Gran diccionario de cocina* (*Grand dictionnaire de cuisine*, 1873).

El vino canario aparece como ingrediente en dos de esas recetas: el braseado con espinacas y la terrina a la antigua usanza<sup>68</sup>. Asimismo, al enumerar los vinos españoles identifica al: “vino de Canarias [Canarie], que crece alrededor de La Palma [Palme]” y “el de Malvasía, que se transporta a todas partes”, destacándolo entre los vinos de licor extranjeros<sup>69</sup>.

—  
Ya veremos. El maestro Bilot sabe mantener una conversación, pues sabe escuchar y gusta de conocer las historias de los que se alojan en su posada. Vayamos a su casa. Allí podremos beber vino de Canarias [vin des Canaries].

Théophile Gautier, *El capitán Fracasse*, 1863<sup>70</sup>

—  
Lampourde, ya habituado a las costumbres del lugar, tanto que le parecían naturales, no prestó atención alguna al cuadro que hicimos enseguida, como si de un esbozo se tratase. Sentado frente a una mesa con la espalda apoyada en la pared, le echó una mirada tierna y concupiscente a una botella de vino de Canarias [vin des Canaries] que justo había traído una sirvienta. Era una botella antigua y recomendable, de las que se escondían y se reservaban para los goinfrescos y botelleros más exigentes.

Théophile Gautier, *El capitán Fracasse*, 1863<sup>71</sup>

—  
— Me haría un favor si me confesara con franqueza lo horrible que soy. — Eso es culpa suya también, comodoro; con sus alas de pollo, sus chuletas, sus filetes de ternera, sus pequeñas copas de vino de Canarias, sus paseos a caballo, sus baños en el mar, sus ejercicios gimnásticos, usted me ha causado esta horrible salud burguesa que disipa las ilusiones poéticas del señor d'Aspremont.

— Usted atormenta al señor d'Aspremont y se burla de mí, dijo el comodoro, siendo interrogado; pero, ciertamente, el filete de ternera es sustancioso y el vino de Canarias no ha hecho jamás daño a nadie.

Théophile Gautier, *Jettatura*, 1865<sup>72</sup>

—  
El *maître* Geordie, que conocía el corazón humano y el aspecto de una constitución lamentable conferido por el conocimiento de tener los bolsillos vacíos, juzgó por el aplomo del desconocido y la libertad de sus modales que, a pesar de sus humildes vestimentas, debía poseer una cierta comodidad e hizo traer una botella de vino de Francia o al menos un tosta al vino canario y, sacrificando temporalmente su dignidad, se hizo a un lado como pudo y dejó entrar a su agresor a la casa.

**Théophile Gautier, *Parte cuadrada*, 1848<sup>73</sup>**

— Eso es muy cierto, piloto Keyser: cuando te vayas, dí a la señora Balbina que te dé un vaso de vino de Canarias.

**Eugène Sue, *Las aventuras de Hércules Hardi*, 1864<sup>74</sup>**



Ilustración del capitán Fracasse, obra de Clément-Auguste Andrieux (1829-1881). Museo Nacional de Varsovia.

— Una botella de vidrio azulado contenía hasta una pinta de vino de Canarias; y en un jarro de estaño veíase espumar el *oagou*, especie de bebida fermentada con el orujo de la caña de azúcar.

[...] — Fuera del vino de Canarias, que me lo regalaron, todo lo demás hijo mío, procede del jardín que cultivo, o de la pesca y la caza en que se ocupan mis dos negros; pues gracias a sus provisiones y a que supieron de antemano mi llegada por un patrón del fuerte de San Pedro, me han sido inútiles las provisiones de mis feligreses... [...] Al fin de la comida, el negro *Monsieur* trajo un bote lleno de tabaco y pipas que puso al lado de las botellas de vino de Canarias; volviendo a quedarse solos el cura y Croustillac.

**Eugène Sue, *La Guarida del diablo*, 1842<sup>75</sup>**

— Faltaría al menos algo reconfortante... — Una botella de vino de Canarias, por ejemplo. — Tengo una excelente. — Procedencia directa. — Lleva diez años en mi bodega. [...] Un instante después Olivier y el señor Lehuédé estaban sentados uno frente al otro y el vino color ámbar de las Canarias fluyó en copas con base en forma de tulipán.

**Xavier de Montépin, *Las marionetas del diablo*, 1860<sup>76</sup>**

— **Pierrot.** — Es un vino canario.

**Fracasse.** — ¡Vino canario...! Qué nombre tan curioso.

**Pierrot.** — Mas es bueno que sea de nombre canario, pues le da al que lo bebe un aire dulce y sereno y llega hacer a uno cantar... igual que una serpiente.

Hablando de eso, venga, canta.

**Hyppolite Lefebvre y Jacques Lambert,  
*Una venganza de Pierrot*, 1865<sup>77</sup>**

Finalmente, el repaso por las letras francesas debe culminar en otro gran referente universal como es **Jules Verne** (1828-1905), creador de obras cumbre de la literatura, en especial del género de aventuras y de la ciencia-ficción, como *De la tierra a la Luna*, *Viaje al centro de la Tierra*, *La vuelta al mundo en ochenta días* o *La isla misteriosa*, entre una brillante nómina de aportaciones. Su mención al vino de Canarias la encontramos en una novela menos afamada, *Segunda patria* (*Seconde patrie*, 1900), que forma parte de su colección de *Viajes extraordinarios*. Se trata de una continuación de la obra *El Robinson suizo* de Johann D. Wyss, la cual había entusiasmado a Verne, y que como vimos en el capítulo previo, también conoció el vino de Canarias.

— ¡Hurrah por la Nueva Suiza! — Exclamaron alegremente los huéspedes. Y vaciaron en honor de ella sus copas llenas del vino de las Canarias con el que Madame Zermatt sustituía al vino indígena en las grandes ocasiones.  
[...] La cena consistía en pescado fresco, asado de aves, jamón de pecharí y frutas variadas, que el hidromiel y el vino de Canarias regaron agradablemente.  
[...] La vendimia de los viñedos de Falkenhorst se efectuó a su tiempo y, en lo que respecta al hidromiel, no faltaba la miel, ni las especias y la torta de centeno destinada a ayudar a su fermentación. También había vino de palmera, sin hablar de las reservas del vino de Canarias.

Jules Verne, *Segunda patria*, 1900<sup>78</sup>



Jules Verne (ca. 1902), fotografiado por León Carón. Imagen procedente de los fondos de la Biblioteca Nacional de España.



Fotografía de Alexandre Dumas. Rijksmuseum.

En la literatura alemana, **Moritz Hartmann** (1821-1872) realiza un elogio al Malvasía en su novela *El prisionero de Chillon* (*Der Gefangene von Chillon*, 1863). En *Fata Morgana*, su autor **Adolf Mützelburg** (1831-1882) narra cómo un joven bebe de manera entusiasta una jarra de vino canario. Otra breve referencia al *Kanariensekt* figura en la novela *Pobres almas, cuentos y ronroneos* (*Arme Seelen, Geschichten und Schnurren*, 1905), de **Friedrich Freiherr von Ostini** (1861-1927). Por su parte, una de las citas más interesantes de este periodo procede de la literatura rusa, tierra en la que fue muy apreciado el vino de Canarias, concretamente en la pluma del escritor **Aleksandr Kuprin** (1870-1938), quien ensalza al “vino de Tenerife” en su relato *En familia* (1910). Finalmente, entre el corpus literario español, destacamos una pieza teatral de **Manuel Soriano**, donde se resalta la magnificencia del vino de Canarias.

—  
... mi noble paladar no ha probado el vino canario y ¡qué Malvasía! Se dice que su tallo proviene de los buenos tiempos del Papa Alejandro Borgia y que lo recibí como regalo de su buen amigo, el Gran Turco.

**Moritz Hartmann**, *El prisionero de Chillon*, 1863<sup>79</sup>

—  
Sólo he traído aquí a las señoras, y sólo le pido una copa de vino canario [Kanariensekt], que le sentará excelente.

**Adolf Mützelburg**, *Fata Morgana*, 1851<sup>80</sup>

—  
[...] Voy a servirles vino. Es un vino muy bueno. Se llama “Tenerife”. Tengo un amigo, un capitán de barco, que no bebe más que Tenerife.

**Aleksandr Kuprin**, *En familia*, 1910<sup>81</sup>

—  
Había una vasija de piedra y el Señor Kohleman, gran amante del orden, había escrito en él “Kanariensekt” para distinguirlo de otro recipiente de al lado. Sobre ese estaba escrito “vinagre”.

**Friedrich Freiherr von Ostini**, *Pobres almas, cuentos y ronroneos*, 1905<sup>82</sup>

—  
Ricardo.— Pues, aunque haga un desatino, por usted Concha, me bebo el mar convertido en vino. (Apura la copa).

Luisa.— (*Consumatum est*). ¿Qué tal?

Ricardo.— ¡Magnífico! ¡Extraordinario! (Saboreando el vino). Qué gusto más especial tiene este vino ¡canario!

**Manuel Soriano**, *Los emparedados*, 1893<sup>83</sup>



Fotografía de Aleksandr Ivanovich Kuprin, realizada por Alexander Savialoff. Finnish Heritage Agency, Finlandia.

Tras este repaso por las letras universales, volvemos de nuevo al Archipiélago, cuna de insignes autoras y autores que reflexionaron y escribieron acerca de nuestros vinos. Desde esa nostalgia que se ha evocado a lo largo de este capítulo, llegan las letras de la tinerfeña **María Rosa Alonso** (1909-2011). Filóloga y profesora universitaria, fue distinguida con diversos reconocimientos literarios y está considerada una de la escritoras más influyentes del siglo XX en Canarias. En uno de sus ensayos periodísticos, titulado “Otra vez el vino de Tenerife”, recogido en *San Borondón, signo de Tenerife* (1940), Alonso recupera los episodios históricos y las figuras literarias que habían glorificado los vinos canarios y, en especial, el Malvasía, añorando ese prestigio y altura perdidos por el paso del tiempo. Con un espíritu similar, anclado también en esa nostalgia, el periodista tinerfeño **Leoncio Rodríguez** (1881-1951), redactó una oda al legendario vino canario, evocando a los personajes y escritores que degustaron el *Canary*.

Otra aportación muy relevante, a medio camino entre la historiografía y la literatura, no en vano su autor era historiador y poeta, es el ensayo *Malvasía y Falstaff* (1944) de **Andrés de Lorenzo-Cáceres** (1912-1990). Estamos ante una de las contribuciones más importantes e influyentes del siglo XX, en la que, desde una narrativa libre y poética, pero con el rigor del historiador, el autor nos sumerge en las principales referencias escritas que incluyeron el *Canary* entre sus páginas, pero lo hace con ese anhelo por el pasado que se ha apuntado. Todas las publicaciones posteriores que han revisitado la presencia del vino de Canarias en la literatura son deudoras de este libro fundamental.



Lagar, ca. 1900. Fotografía de Keith Fullerton Whitman. Archivo de Fotografía Histórica de Canarias, FEDAC-Cabildo de Gran Canaria.



Fotografía: Rocío Eslava.

—  
Tenerife, surtidor egregio de la sangre de Europa, llevaba en su malvasía la fortuna de las Afortunadas. Se perdió después en puras torpezas “progresistas” el alma del vino, el alma de la Isla. Se volvió a perder como San Borondón en pos de cualquier nube errabunda. Se olvidó la fórmula del malvasía. El secreto y el alma.

María Rosa Alonso, *Otra vez el vino de Tenerife, 1936*<sup>84</sup>

—  
Los vinos!... Todo un emporio de riqueza que se disipó con los últimos aromas de los vidueños y malvasías célebres. Pregón de fama para la Isla, que extendió el nombre de Tenerife hasta los imperios asiáticos, “no había un néctar tan delicado como el que rendían las uvas maduras bajo un cielo esplendente y puro y a las que comunicaban un calor suave las tierras calentadas por los volcanes”. Ponderaban sus excelencias los escritores de más nombradía universal —Shakespeare, Hugo, Walter Scott, etc.— y su fama andaba en boca de poetas e histriones teatrales.

“¡Traedme una copa de vino de Canarias! ¡bebamos, amiga Doll!” —exclama Falstaff, el alegre y divertido personaje de las comedias de Shakespeare. —“Por mi fe que habéis bebido demasiado vino canario -añade otro—. Es un vino maravillosamente penetrante y que perfuma la sangre antes de que se pueda decir: ¿qué es esto?” Y Pistol dice a la bella Calipolis: “Dadnos vino de Canarias, y tú, mi bien amada, reposa aquí”.

¡Los vinos!... Toda una época histórica, abundante en episodios, en alegrías y reveses, que en un transcurso de más de dos siglos removió y transformó todos los aspectos de la vida canaria.

[...] De aquellos tiempos sólo quedaban como recuerdo estos vetustos lagares, con su cobertiza en ruinas, sus tejas rotas y la corpulenta viga, carcomida de humedad, desafiando aún las inclemencias de los tiempos. ¡Venerable superviviente, que alza todavía el brazo gigantesco como un símbolo de su perdido poderío! Trepado sobre el viejo madero, el gallo madrugador entona todos los días su diana, saludando al alba.

Leoncio Rodríguez, *Lagares, ca. 1935*<sup>85</sup>

—  
Luminoso rastro que responde a un perdido lucero. La estrella de nuestros vinos caída como un pendiente en el seno de la historia. Lengua de lenguas. Bengala sobre distintos cielos. Surtidor que baña un horizonte de rosas. Nuestras Malvasías cantan solo para la fiesta universal de la cultura. Mientras su cálido ruiseñor se ha apagado dentro de los más hermosos jardines de la tierra. Un alba, sin embargo, se apoya detrás de las dormidas sombras.

[...]

La fragancia de los mostos borra la fragancia de las flores. El lejano horizonte se derrama como una melosa barrica de oros y rubíes. La dulce tarde se apoya sobre sus alas pesadas de azúcar, aromada de caldos olorosos. Nos gotea su miel y su ceniza. Las primeras estrellas que apuntan vierten el oro de sus picos. Un ángel recorre las bodegas; se llama Sir John... y se inclina dulcemente sobre los toneles de donde ha volado el hada Malvasía.

Andrés de Lorenzo-Cáceres, *Malvasía y Falstaff, 1944*<sup>86</sup>

Concluimos nuestro viaje por la historia y las letras vinculadas al *Canary* en la isla de Lanzarote. Primero, en compañía de **Rafael Arozarena** (1923-2009), quien sumerge su narrativa en la vendimia de la isla de los volcanes, destacando el carácter familiar y festivo de este momento del año que reúne a toda la comunidad en torno al lagar y los viñedos.

—  
Estábamos en la época de la vendimia y de los pueblos más cercanos acudía la gente a La Cantarrana en busca de trabajo. La mayoría eran mujeres y se presentaban tres o cuatro juntas. La finca daba gusto verla por ese tiempo con tanta actividad. Por toda aquella cañada

de los malpaíses se veían grupos diseminados de trabajadores, hombres y mujeres recogiendo las uvas. Otros formaban como un reguero de hormigas por los senderillos de aquel vasto campo, con grandes cestas rebosantes de racimos brillando al sol. Era costumbre cantar y durante todo el día llevaba uno en los oídos aquellas tonadas largas, tan propias de estas tierras, que siempre es lo mismo y como de corazón alborozado. Hasta don Lázaro cambió por entonces su rincón predilecto y se puso en un sombrero que había junto a los lagares y desde cuyo sitio podía verse la gran extensión de los viñedos.

Rafael Arozarena, *Mararía*, 1973<sup>87</sup>



*La Vendimia* (1950). Obra de César Manrique (1919-1992), ubicada en el Antiguo Parador Nacional de Turismo de Arrecife, hoy sede de la UNED en Lanzarote. Fotografía cedida por cortesía de la Fundación César Manrique. ©Fundación César Manrique. © César Manrique, VEGAP, Tenerife, 2022.

Finalmente, en Lanzarote nació el escritor **Benito Pérez Armas** (1871-1937), autor de una significativa obra narrativa. De entre sus textos, no obstante, extraemos un poema: *La Tierra y el Poeta*. Un delicioso diálogo entre un joven poeta y un personaje que representa a la tierra canaria, la cual rememora la salida de los vinos de Malvasía hacia todo el mundo como uno de los momentos de esplendor de su longeva existencia.

—  
El joven suspiró amargamente al mismo tiempo que el viejo Echeide, lanzando una bocanada de humo inflamado, hizo temblar los árboles y las rocas. La Tierra se cubrió con un sudor frío como si traspirara por sus poros la tormenta interna... Después, la voz habló nuevamente así:

—Los vencedores son iguales en todas partes. Poco a poco me fui acostumbrando al nuevo estado, y aún tuve, durante siglos, un motivo de legítimo orgullo... Sí; mi vino de malvasía se apuraba en todo el mundo como el século, el falerno y el chipre, los néctares clásicos, en copas cinceladas... ¿No recuerdas que el Duque de Clarence, según cuenta Shakespeare en una de sus tragedias, estando condenado a muerte, eligió, como la única dicho [sic], la de ser ahogado en un tonel de malvasía de Tenerife? ¿No sabes que todos los poetas cantaban las delicias de mi vino, dorado como el ensueño de una virgen y alegre como una anacreóntica?

Benito Pérez Armas, *La Tierra y el Poeta*, 1900<sup>88</sup>

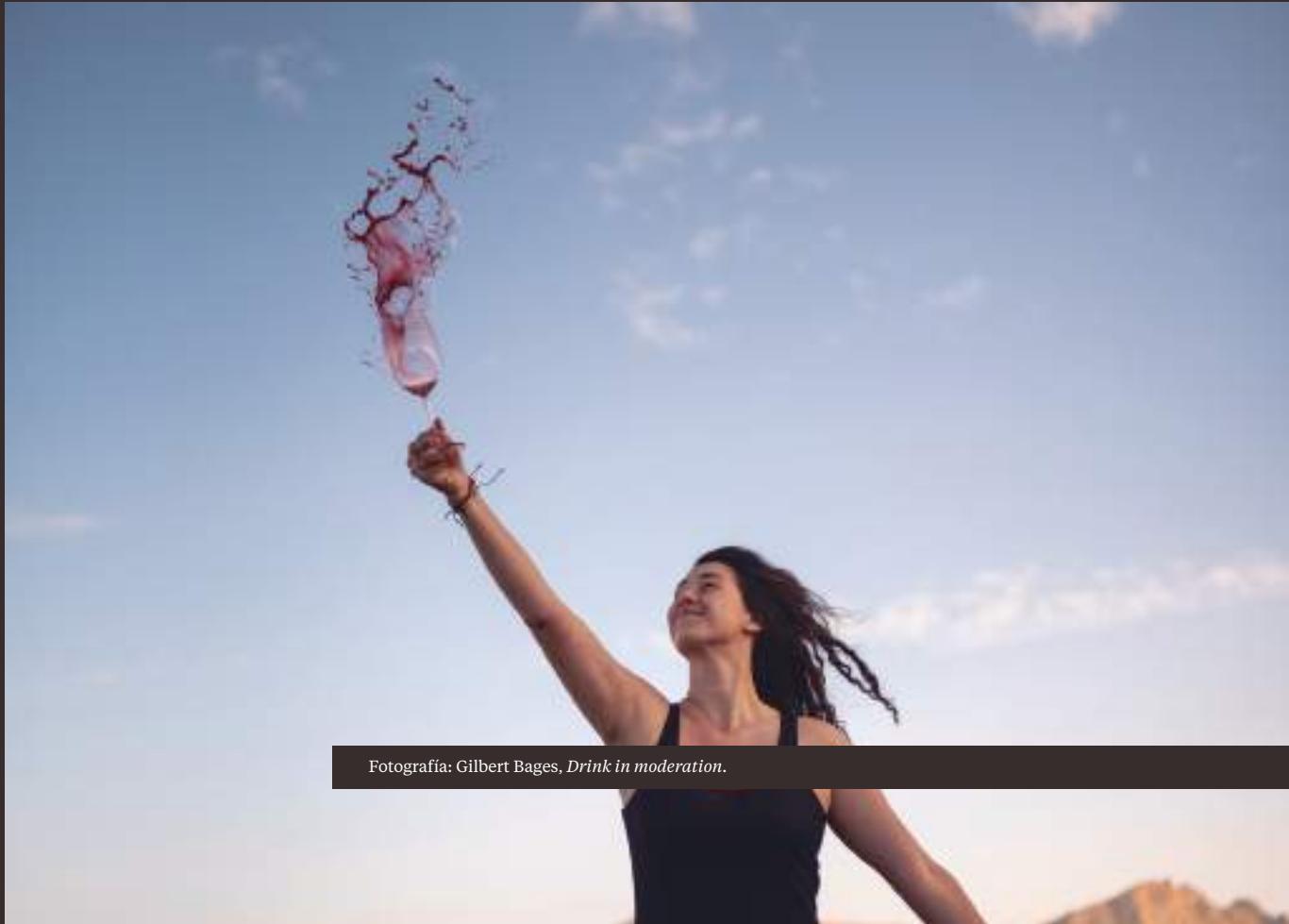


Benito Pérez Armas (1911). Fotografía de Keith Fullerton Whitman. Colección José A. Pérez Cruz. Archivo de Fotografía Histórica de Canarias, FEDAC-Cabildo de Gran Canaria.

# Epílogo

---

## El renacimiento del *Canary Wine*



Fotografía: Gilbert Bages, *Drink in moderation.*

Las Islas Canarias superan los cinco siglos de tradición vitivinícola. Una trayectoria histórica que, como se ha podido apreciar en las páginas precedentes, ha experimentado notables momentos de esplendor, pero también prolongadas crisis. Desgraciadamente, la última de ellas, que comenzó a mediados del siglo XIX, es la que más ha influido en la conformación de una memoria colectiva que no alcanza a recordar los tiempos dorados. Épocas en las que los puertos isleños acogían navíos que partían hacia diversas partes del mundo, cargados con miles de pipas del vino más excelente. En este relato histórico, grandes personajes del pasado emergen con luz propia. Protagonistas que degustaron, demandaron y anhelaron el *Canary*, incluso cuando este comenzaba a ser más un recuerdo que una realidad.

Dentro de esta apasionante aventura por la historia, el *Canary Wine* está escribiendo una nueva e ilusionante etapa que comenzó hace justamente cuarenta años, con la creación de la primera denominación de origen y el primer consejo regulador en la comarca de Tacoronte-Acentejo. Este fue el inicio de una transformación radical del panorama vitivinícola canario y la salida de una crisis que ya duraba demasiado. Desde entonces, se ha incrementado el volumen de producción y la superficie de cultivo, el sector se ha profesionalizado en todos sus niveles, se han modernizado los medios de producción y vinificación, se han recibido mayores estímulos económicos e institucionales, se ha impulsado la comercialización en diferentes mercados, se han recuperado variedades locales, etc. Todo ello ha contribuido en esta última generación a mejorar sustancialmente la situación del sector, a generar mejores vinos y a repositionarlos como un producto de calidad en el contexto internacional.

Hoy, los vinos canarios lucen orgullosos las etiquetas de once denominaciones de origen, entre las que se encuentra la **Denominación de Origen Protegida Islas Canarias**. Creada en 2012 por la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias (AVIBO), con una misión totalmente integradora, agrupa bodegas ubicadas en las islas de Tenerife, Gran Canaria, La Gomera, Fuerteventura, La Palma, Lanzarote y El Hierro. Bodegas familiares que representan la cultura vitivinícola del Archipiélago. Cada una de ellas es heredera de siglos de tradición y prácticas de cultivo artesanales que gestan vinos excepcionales y característicos de los diferentes terruños canarios.

Desde la DOP Islas Canarias, se pretende poner en valor todos aquellos valores que convierten a las Islas Canarias en el hogar de vinos únicos a nivel internacional. Factores geológicos, edafológicos, climáticos, ambientales, históricos, varietales y patrimoniales singulares que, en estrecha interrelación, contribuyen a crear vinos diversos en cada isla pero con una identidad común. Todos estos aspectos fueron recogidos en una monografía publicada en el año 2021, *Acerca del Canary Wine. Compendio de la vitivinicultura del archipiélago canario*, en la que se profundiza con detalle en todos esos valores. Al mismo tiempo, la DOP Islas Canarias viene trabajando en los últimos años en otras iniciativas dirigidas a la capacitación profesional, a la formación y a la divulgación.

También, en el mismo año, se ha publicado un nuevo pliego de condiciones que clasifica los *Canary Wine* en cuatro categorías: *vino de Parcela*, *vino de Municipio*, *vino de Isla* y *vino de Región*. En la infografía adjunta se explica gráficamente cómo identificar cada uno de ellos. Se trata de una clasificación

que permite generar referencias de diferente alcance geográfico según sea la procedencia de las uvas que se empleen en la producción de los vinos. Así pues, tenemos los *vinos de Parcela*, que se elaboran a partir de uvas procedentes de un paraje específico; los *vinos de Municipio* y los *vinos de Isla*, para aquellos cuyas uvas surgen de un único municipio o de diferentes zonas de una misma isla, respectivamente, hasta llegar al *vino de Región*, es decir, el que se elabora a partir de uvas que han podido ser cultivadas en parcelas ubicadas en diferentes islas. De esta manera, se resume la potencialidad del panorama vitivinícola canario, capaz de elaborar vinos excelentes con uvas procedentes de todo el Archipiélago.

Finalmente, la DOP Islas Canarias, de la mano de su marca comercial *Canary Wine*, defiende la misión de consolidar su mercado regional, pero también la de afrontar la comercialización internacional de los vinos canarios, tal y como hace siglos, el *Canary* conquistó los puertos y paladares de todo el mundo. Un objetivo que, como se ha vislumbrado a lo largo de esta publicación, no es nuevo, pero sí ha permanecido aletargado por demasiado tiempo. Desde hoy, el *Canary* recupera su prestigio paso a paso, desempolva las páginas que lo encumbraron como un elixir propio de las divinidades y se descubre ante los viajeros y viajeras que, en la búsqueda de experiencias en nuestras Islas, siguen las letras de las canciones y poemas que antaño fueron objeto de la pasión literaria de las más insignes plumas.



Paisaje vitivinícola de Gran Canaria. Fotografía: Tato Gonçalves.

# Cómo identificar un *Canary Wine*

Desde la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias, se ha querido poner en valor la singularidad del archipiélago y para aportar valor a cada una de las islas, de las peculiaridades de sus comarcas y la expresión de su "terroir" más específico, se ha redactado el nuevo pliego de condiciones, en el que podremos encontrar cuatro grandes clasificaciones: vino de Parcela, vino de Municipio, vino de Isla y vino de Región.

## VP - Vino de Parcela

Vino a partir de uvas de las parcelas incluidas en un paraje o sitio rural de características edáficas y microclima que los diferencia de los de su entorno.



## VI - Vino de Isla

Vino obtenido a partir de uvas procedentes de parcelas vitivinícolas ubicadas dentro de una de las islas reconocidas como unidad geográfica menor dentro de la DOP Islas Canarias: Tenerife o Fuerteventura.



## VM - Vino de Municipio

Vino obtenido a partir de uvas procedentes de parcelas vitivinícolas pertenecientes a un mismo municipio siempre que se cumpla la condición de origen de las uvas, elaboración y embotellado en el interior del mismo.



## VR - Vino de Región

Vino obtenido a partir de uvas procedentes de distintas parcelas de la región geográfica de las Islas Canarias.



# Directorio

---

## Bodegas embotelladoras de la DOP Islas Canarias



Bodega en Gran Canaria (1931). Archivo de Fotografía Histórica de Canarias, FEDAC-Cabildo de Gran Canaria.

---

**Bodegas Tajinaste** | Bodegas Tajinaste S.L.L.

Isla: Tenerife

Dirección: El Ratiño, 5, 38315, La Orotava,  
Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

Web: [www.bodegastajinaste.com](http://www.bodegastajinaste.com)

E-mail: [bodega@tajinaste.net](mailto:bodega@tajinaste.net)

---

**Bodegas Viñátigo** | Bodegas Viñátigo C.B.

Isla: Tenerife

Dirección: Travesía Juandana s/n, 38440,  
La Guancha, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

Web: [www.bodegasvinatigo.com](http://www.bodegasvinatigo.com)

E-mail: [vinatigo@vinatigo.com](mailto:vinatigo@vinatigo.com)

---

**Bodega Viña Zanata** | Viña La Guancha S.L.

Isla: Tenerife

Dirección: Calle El Sol 3, 38440, La Guancha,  
Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

E-mail: [zanata@zanata.net](mailto:zanata@zanata.net)

---

**Bodegas Arautava** | Bodegas Arautava S.L.

Isla: Tenerife

Dirección: Camino La Habanera 286, 38315,  
La Orotava, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

Web: [www.bodegasarautava.com](http://www.bodegasarautava.com)

E-mail: [info@bodegasarautava.com](mailto:info@bodegasarautava.com)

---

**Bodega Viña Engracia** | C.B. Balja

Isla: Tenerife

Dirección: Prol. Centinela 53, 38430, Icod de los Vinos,  
Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

E-mail: [vinosengracia@hotmail.com](mailto:vinosengracia@hotmail.com)

---

**Bodegas Monje** | Bodegas Monje S.L.

Isla: Tenerife

Dirección: Calle Cruz de Leandro 36, 38360,  
El Sauzal, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

Web: [www.bodegasmonje.com](http://www.bodegasmonje.com)

E-mail: [monje@bodegasmonje.com](mailto:monje@bodegasmonje.com)

---

**Bodega El Lomo** | Afecan S.A.

Isla: Tenerife

Dirección: Carretera El Lomo 18, 38280, Tegueste,  
Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

Web: [www.bodegaellomo.com](http://www.bodegaellomo.com)

E-mail: [administracion@bodegaellomo.com](mailto:administracion@bodegaellomo.com)

---

**Bodega Matazos 33** | Natan Afonso Pacheco

Isla: Tenerife

Dirección: Ctra. Palo Blanco, Cmno. La Ferruja 12, 38413,  
Los Realejos, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

E-mail: [matazos33@gmail.com](mailto:matazos33@gmail.com)

---

**Bodegas Ferrera** | Bodega Ferrera S.L.

Isla: Tenerife

Dirección: Calle Norte s/n, 38550,  
Arafo, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

Web: [www.bodegasferrera.es](http://www.bodegasferrera.es)

E-mail: [info@bodegasferrera.com](mailto:info@bodegasferrera.com)

---

**Alejandro Gallo & Quiquere Wines** | Grinfeld Mir,  
S.L.

Isla: Tenerife

Dirección: Salto del Gato 61, 38280, El Sauzal,  
Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

E-mail: [alejandrogallowines@gmail.com](mailto:alejandrogallowines@gmail.com)

—  
**Bodegas El Sitio** | Ranilla Trading S.L.  
Isla: Tenerife  
Dirección bodega: Barranco San Juan 47, 38356,  
Tacoronte, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias  
Dirección oficina: Calle Retama 6, local 15, 38400,  
Puerto de la Cruz, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias  
Web: [www.bodegaselsitio.es](http://www.bodegaselsitio.es)  
E-mail: [administracion@bodegaselsitio.com](mailto:administracion@bodegaselsitio.com)

—  
**Bodega Cumbres de Abona** | S.C. Cumbres de  
Abona  
Isla: Tenerife  
Dirección: Soc. Coop. Cumbres de Camino del Viso, s/n,  
Teguedite, 38580, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias  
Web: [www.cumbresdeabona.com](http://www.cumbresdeabona.com)  
E-mail: [info@cumbresdeabona.com](mailto:info@cumbresdeabona.com)

—  
**Bodega CONATVS** | Pedro Antonio Martín  
Hernández  
Isla: Fuerteventura  
Dirección: C. Cuesta Valerio, 28, 35650,  
La Oliva, Islas Canarias  
Web: [www.conatvs.com](http://www.conatvs.com)  
E-mail: [contacto@conatvs.com](mailto:contacto@conatvs.com)

—  
**Bodega Piedra Fluida** | Bodegón Las Vistas  
Tamaide S.L.  
Isla: Tenerife  
Dirección: Calle Bencomo, 58, 38390, Santa Úrsula,  
Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias  
Web: [www.piedrafluida.com](http://www.piedrafluida.com)  
E-mail: [info@piedrafluida.es](mailto:info@piedrafluida.es)

—  
**Bodega Hoyos de Bandama** | Viña & Vinos Hoyos  
de Bandama S.L.  
Isla: Gran Canaria  
Dirección: Camino a La Caldera 36, 35307,  
Santa Brígida, Las Palmas, Islas Canarias  
Web: [www.bodegahoyosdebandama.com](http://www.bodegahoyosdebandama.com)  
E-mail: [maria@bodegahoyosdebandama.com](mailto:maria@bodegahoyosdebandama.com)

—  
**Bodega Llano El Pino** | Pedro Jonay Santana  
Hernández  
Isla: Tenerife  
Dirección: Callejón la Hoyilla 1, 38280, Tegueste,  
Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias  
E-mail: [info@tasat.es](mailto:info@tasat.es)

—  
**Bodega Viña El Drago** | Juan José Fuentes  
Tabares  
Isla: Tenerife  
Dirección: Camino El Boquerón, s/n, 38270, Valle de  
Guerra | Camino la Biromba, 10, 38270, Valle de Guerra,  
Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias  
Web: [www.bodegaeldrago.com](http://www.bodegaeldrago.com)  
E-mail: [info@bodegaeldrago.com](mailto:info@bodegaeldrago.com)

—  
**Bodega La Casmi** | Sociedad Cooperativa  
Agrícola San Miguel  
Isla: Tenerife  
Dirección: Carretera General del Sur 5, 38620,  
San Miguel de Abona, Santa Cruz de Tenerife,  
Islas Canarias  
Web: [www.lacasmi.com](http://www.lacasmi.com)

---

**Bodega Comarcal Valle de Güímar** | SAT.

Viticultores de la Comarca de Güímar

Isla: Tenerife

Dirección: Carretera Los Loros, km 4, 38550,

Arafo, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

Web: [www.bodegavalledeguimar.com](http://www.bodegavalledeguimar.com)

E-mail: [info@bodegacomarcalguimar.com](mailto:info@bodegacomarcalguimar.com)

---

**Bodega Linaje del Pago** | Productos importados de alimentación

Isla: Tenerife

Dirección: Calle Herrera 85, 38360, El Sauzal,

Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

Web: [www.linajedelpago.com](http://www.linajedelpago.com)

E-mail: [linajedelpago@gmail.com](mailto:linajedelpago@gmail.com)

---

**Bodega Finca Escudero** | Sanbrig 2005 S.L.U.

Isla: Gran Canaria

Dirección: Calle Palma Romero, 35300, Santa Brígida,

Las Palmas, Islas Canarias

Web: [www.fincaescudero.com](http://www.fincaescudero.com)

E-mail: [info@fincaescudero.com](mailto:info@fincaescudero.com)

---

**Bodega Ricardo Gutiérrez de Salamanca Pérez** |

Ricardo Gutiérrez de Salamanca Pérez

Isla: Tenerife

Dirección: Calle El Laurel 110, 38208, San Cristóbal de

La Laguna, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

Web: [www.vinos1861.com](http://www.vinos1861.com)

E-mail: [info@vinos1861.com](mailto:info@vinos1861.com)

---

**Camino los Laureles** | Explotaciones y Servicios

Herzam S.L.

Isla: Tenerife

Dirección: C/ La Perla, 12. 38350, Tacoronte, Santa Cruz

de Tenerife

Web: [www.fincaelancon.es](http://www.fincaelancon.es)

E-mail: [info@fincaelancon.es](mailto:info@fincaelancon.es)

---

**Finca Parque de Los Olivos** | Transformaciones y servicios S.L.

Isla: Tenerife

Dirección: Carretera Arico al Porís de Abona (TF-625),

Km 2,660, 38589, Arico, Santa Cruz de Tenerife, Islas

Canarias

---

**Bodega Marqués de Tamargada** | Arcano Natura S.L.

Isla: La Gomera

Dirección: Carretera La Ermita s/n, km 36, 38840,

Tamargada, Vallermosto, Islas Canarias

E-mail: [tania@garajonay.com](mailto:tania@garajonay.com)

---

**Bodega Pago los Cercados** | Emilio Tomás Palmero

García

Isla: Tenerife

Dirección: Calle Los Cercados 21, 38380, La Victoria de

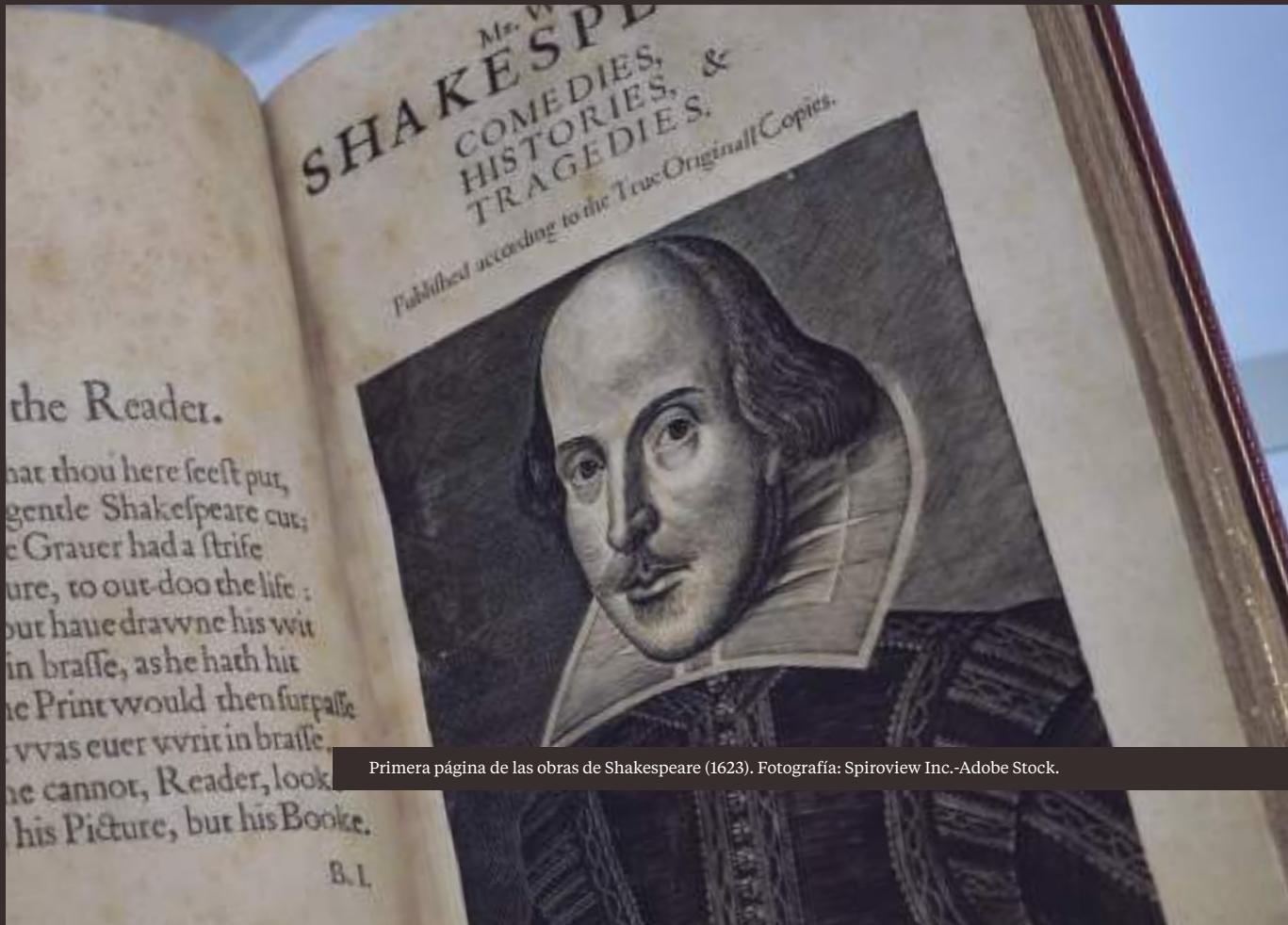
Acentejo, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias

Web: [www.pagodeloscercados.com](http://www.pagodeloscercados.com)

E-mail: [info@pagodeloscercados.com](mailto:info@pagodeloscercados.com)

# Notas y bibliografía

---



Primera página de las obras de Shakespeare (1623). Fotografía: Spiroview Inc.-Adobe Stock.

## Nota acerca de la edición

En las siguientes notas se relaciona la procedencia de las referencias históricas y literarias incluidas en la publicación.

Dichas citas se han presentado a lo largo de la misma en lengua española, conservando, en su caso, la grafía original de los textos escritos en este idioma. Respecto a las traducciones al español, se han incluido las publicadas en diferentes ediciones. Cuando no existían o no se han localizado, la traducción ha sido realizada de manera específica para esta publicación por parte de Oscar Torres (se indicará en las notas como “Trad. de O.T.”). Asimismo, se han incorporado otras observaciones del traductor con la indicación “N. del T.”.

## Notas del capítulo 1

1 Antonio M. Macías Hernández, “Colonización y viticultura. El caso de las Canarias, 1350-1550”. *DOURO - Estudos & Documentos* VII (13) (2002), 286-288.

2 Véase Jacob Morales, P. Henríquez-Valido y A. Rodríguez. “Agricultura y recolección vegetal en la arqueología prehispánica de Canarias (siglos III-XV d.C.): la contribución de los estudios carpológicos”. En *Miscelánea en homenaje a Lydia Zapata Peña (1965-2015)*, coordinado por J. Fernández Eraso *et alii*, 191-218. Bilbao: Universidad del País Vasco, 2017; Jacob Morales. *El uso de las plantas en la prehistoria de Gran Canaria: alimentación, agricultura y ecología*. Gran Canaria: Cabildo Gran Canaria, 2011; M.C. Machado Yanes. “El combustible: la antracología”. En *El yacimiento arqueológico de La Cerera. Un modelo de ocupación en la isla de Gran Canaria*. Cuadernos de Patrimonio Histórico, n.º 9, ed. P. González Quintero, Marcos A. Moreno Benítez, y A. M. Jiménez Medina, 299-317. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, 2009; María del Carmen del Arco Aguilar, *et alii*. “El Menceyato de Icod en el poblamiento de Tenerife: D. Gaspar, Las Palomas y Los Guanches. Sobre el poblamiento y las estrategias de alimentación vegetal entre los Guanches”. *Eres (Arqueología)* 9: 1, (2000), 67-129; María del Carmen del Arco Aguilar. “Del vino y la vid en Canarias durante la Antigüedad. Contexto teórico y arqueológico para su estudio”. En *Jornadas Históricas Canary Wine. Universidad de La Laguna – DOP Islas Canarias. I Edición 2017 y II Edición 2021*, coordinado por Carlos Fernández Hernández, Gabriel Santos García y Javier Luis Álvarez Santos (La Laguna: DOP Islas Canarias-FGULL, 2022), 44-55.

3 Giovanni Boccaccio, *De Canaria y de las otras islas nuevamente halladas en el Océano Allende España (1341)*. Estudio crítico de Manuel Hernández (La Orotava, 1998), 38.

4 José Manuel Montesdeoca Medina, “Las islas canarias en los islarios (I)”, *Fortunatae*, 18 (2007): 111.

5 Eduardo Aznar Vallejo, Dolores Corbella Díaz y Antonio Tejera Gaspar, *Los viajes africanos de Alvise Cadamosto (1455-1456)* (La Laguna: Instituto de Estudios Canarios 2017) 84.

6 *Ibíd.*, 446.

7 Recogido por Francisco Morales Padrón, *Canarias: crónicas de la conquista* (Las Palmas de Gran Canaria: El Museo Canario, 1978), 371-372.

8 Juan Abreu Galindo, *Historia de la conquista de las siete islas de Gran Canaria* (Santa Cruz de Tenerife: Imprenta Valentín Sanz, 1940), 60.

9 Tomás Antonio Marín de Cubas, *Historia de las siete islas de Canaria* (Las Palmas de Gran Canaria: Real Sociedad Económica de Amigos del País de Gran Canaria, 1986), 260.

10 José de Viera y Clavijo, *Historia de Canarias*, editado por Manuel de Paz Sánchez (Santa Cruz de Tenerife: Ed. Idea, 2016), I: 571, n. 44. Documento original: José de Viera y Clavijo, *Borrador de los Ensayos sobre la Historia Natural y Civil de las Yslas Canarias, 1763-1766*. Manuscrito autógrafo, Real Sociedad Económica de Amigos del País de Tenerife, La Laguna, RM 190 (20/7, fol. 269).

11 Traducción y edición de Eduardo Aznar Vallejo, Dolores Corbella Díaz, Berta Pico Graña y Antonio Tejera Gaspar, *Le Canarien. Retrato de dos mundos. I. Textos (1402-1494)* (La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 2007), I: 84.

11 *Ibíd.*, 87.

13 *Ibíd.*, 91.

14 *Ibíd.*, 102.

15 *Ibíd.*, 123.

16 *Ibíd.*, 127.

17 *Ibíd.*, 163.

18 *Ibíd.*, 176.

19 José de Viera y Clavijo, *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias* (Las Palmas de Gran Canaria: Imprenta de la Verdad, 1868), I: 149, ver entrada “parras”.

20 Viera y Clavijo, *Historia de Canarias*, II: 296.

21 Andrés Bernáldez, *Historia de los Reyes Católicos. Don Fernando y Doña Isabel* (Sevilla, 1870), I: 176-177.

22 Edición de Eduardo Aznar y Dolores Corbella, *África y sus islas en el Manuscrito de Valentim Fernandes* (Madrid: Dykinson, 2021), 168-173.

23 Martín Fernández de Enciso, *Suma de Geographia* (Sevilla, 1519), s.p.

24 Elías Serra Rafols, *Las Datas de Tenerife* (La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1992), 42-43.

25 Elías Serra Rafols, *Acuerdos del Cabildo de Tenerife I (1497-1507)* (La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1939), n.º 155, 28.

26 Serra Rafols, *Las Datas...*, 24.

27 Citado por Eduardo Aznar Vallejo, “La vid y el vino en los nuevos espacios atlánticos. La evolución del mercado canario”, *Bajo Guadalquivir y Mundos Atlánticos* 03 (2020), 28-51. Documento original en el Archivo Histórico Provincial de Las Palmas, leg. 2316, fol. 16 v.

28 Francisco Morales Padrón, “Canarias en el Archivo de Protocolos de Sevilla”, *Anuario de Estudios Atlánticos* 7 (1961): 279.

29 Serra Rafols, *Acuerdos del Cabildo de Tenerife I...*, n.º 248, p. 42.

30 *Ibíd.*, n.º 793, p. 177.

31 Elías Serra Rafols, *Acuerdos del Cabildo de Tenerife III (1514-1518)* (La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1965), n.º 179, p. 181.

32 Elías Serra Rafols y Leopoldo de la Rosa, *Acuerdos del Cabildo de Tenerife IV (1518-1525)* (La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1970), n.º 153, p. 58.

33 Eduardo Aznar Vallejo, *Documentos canarios en el Registro del Sello (1476.1517)* (La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1981), n.º 199.

34 Leonardo Torriani, *Descripción de las Islas Canarias* (Santa Cruz de Tenerife: Cabildo Insular de Tenerife, 1999). Las referencias corresponden, respectivamente, a las pp. 138, 185, 186 (Gran Canaria), 225, 251, 225 (Tenerife), 286, 473 (La Palma) y 274 (El Hierro).

35 Antonio M. Macías Hernández, “El paisaje vitícola de Canarias. Cinco siglos de historia”, *Ería* 68 (2005): 356.

36 *Ibíd.*, 355.

37 Alonso de Espinosa, *Historia de Nuestra Señora de Candelaria* (Santa Cruz de Tenerife: Goya, 1952), 28.

38 Citado por Manuel Lobo Cabrera, *El comercio del vino entre Gran Canaria y las Indias en el siglo XVI* (Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, 1993), 24. Documento original procedente del Archivo General de Simancas y Junta de Hacienda, legajo 56-153.

39 Cesáreo Fernández Duro, “Canarias en el siglo XVI”, *Boletín de la Real Sociedad Geográfica de Madrid*, XV, 2º (1883), 113. Documento original procedente de la Biblioteca de la Academia de la Historia. Colección Salazar y Castro, M-11, fols. 30-32.

40 Francisco de Thamara, *El libro de las costumbres de todas las gentes del mundo y de las Indias* (Amberes, 1556), 250.

41 Gaspar Frutuoso, *Descripción de las Islas Canarias* (La Laguna: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2004), 95. El pasaje procede de la obra original *Saudades da Terra*, la cual se conserva en seis manuscritos datados entre 1586 y 1590.

42 Citado en Dacio V. Darias Padrón, “El historiador Núñez de la Peña y su tiempo”, *Revista de Historia* XI (1945): 7.

43 Abreu Galindo, *Historia...*, 235.

44 Marín de Cubas, *Historia...*, 247.

45 Juan Núñez de la Peña, *Conquista y antigüedades de islas de la Gran Canaria y su descripción con muchas advertencias de sus privilegios, conquistadores, pobladores y otras particularidades en la muy poderosa isla de Tenerife, dirigido a la milagrosa imagen de Nuestra Señora de Candelaria* (Madrid: Imprenta Real, 1676), 340, 342, 99.

46 Francisco Morales Padrón, *Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria (1531)* (Las Palmas de Gran Canaria, 1974), 82.

47 *Ibíd.*, 92.

48 Antonio Bethencourt Massieu, “Canarias e Inglaterra: el comercio de vinos (1650-1800)”, *Anuario de Estudios Atlánticos* 2 (1956): 200-201.

49 George F. Steckley, “The Wine Economy of Tenerife in the Seventeenth Century: Anglo-Spanish Partnership in a Luxury Trade”, *The Economic History Review*, n.s. 33, 3 (1980): 335-350.

50 Viera y Clavijo, *Diccionario...*, 96-97.

## Notas del capítulo 2

1 Manuel Lobo Cabrera, *El comercio del vino entre Gran Canaria y las Indias en el siglo XVI* (Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, 1993), 402 y 408.

2 *Ibíd.*, 163. Documento original procedente del Archivo Municipal de La Laguna, R-III, 29.

3 *Ibíd.*, 164. Documento original procedente del Archivo General de Simancas, Registro General del Sello.

4 Citado por Francisco Morales Padrón, *Cedulario de Canarias* (Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, 1970), I: 255-256.

5 Texto original traducido por José Manuel Montesdeoca Medina, “Las Islas Canarias en los islaríos (II)”, *Fortunatae* 10 (2008): 106.

6 Citado por José Manuel Rodríguez Yanes, *Tenerife en el siglo XVII. Tensiones y conflictos en la segunda mitad de la centuria* (La Laguna: Centro de la Cultura Popular Canaria, 1992), 193.

7 Juan Núñez de la Peña, *Conquista y antigüedades de la isla de la Gran Canaria y su descripción, con muchas advertencias de sus privilegios, conquistadores, pobladores y otras particularidades en la muy poderosa isla de Tenerife, dirigido a la milagrosa imagen de Nuestra Señora de Candelaria* (Madrid: Imprenta Real, 1676), 306 y 481.

- 8 Archivo Histórico Provincial de Santa Cruz de Tenerife, leg. 1536, fº420v.
- 9 Archivo Municipal de La Laguna, Libros Capitulares, Oficio 2º, Libro 13, fº213.
- 10 Archivo Municipal de La Laguna, Libros Capitulares, Oficio 2º, Libro 14, fº218.
- 11 Núñez de la Peña, *Conquista y antigüedades...*, 297.
- 12 Antonio Rumeu de Armas, *Piratería y ataques navales contra las Islas Canarias* (Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1947), I: 314-316.
- 13 Antonio Bethencourt Massieu, “Canarias e Inglaterra: el comercio de vinos (1650-1800)”, *Anuario de Estudios Atlánticos* 2 (1956): 214-215.
- 14 José de Viera y Clavijo, *Historia de Canarias*, editado por Manuel de Paz Sánchez (Santa Cruz de Tenerife: Ed. Idea, 2016), III: 318-319.
- 15 Citado por Manuel Lobo Cabrera *et al.*, *Textos para la historia de Canarias* (Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, 1994), 189.
- 16 Bethencourt, *Canarias e Inglaterra...*, 227.
- 17 Viera y Clavijo, *Historia de Canarias*, III: 309.
- 18 Dacio V. Morales Lezcano, *Relaciones mercantiles entre Inglaterra y los archipiélagos del Atlántico ibérico. Su estructura e historia* (La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1970), 139-144.
- 19 Bethencourt, *Canarias e Inglaterra...*, 242.
- 20 *Ibid.*, 247.
- 21 *Ibid.*, 249.
- 22 Viera y Clavijo, *Historia de Canarias*, III: 310.
- 23 John Locke, *Some Considerations of the Consequences of the Lowering of Interest, and Raising the Value of Money. In a Letter Sent to a Member of Parliament* (Londres, 1692), 177. (Trad. de O.T.).
- 24 Rodríguez Yanes, *Tenerife en el siglo XVII...*, 193.
- 25 Inca Garcilaso de la Vega, *Primera parte de los comentarios reales...* (Madrid, 1829), III: 282-283. En el siglo XIX, el autor peruano Ricardo Palma escribió: “Francisco Carabantes trajo de las Canarias los primeros sarmientos de uva negra que se plantaron en el Perú. En el pago de Tacaraca, en Ica (escribia Córdova y Urrutia en 1840) existe hoy una viña de uva negra, que se asegura ser una de las plantadas por Carabantes, la cual da hasta ahora muy buena cosecha. ¡Injusticias humanas! Los borrachos bendicen siempre al padre Noé, que plantó las viñas, y no tienen una palabra de gratitud para Carabantes, que fue el Noé de nuestra Patria”. Ricardo Palma, *Tradiciones peruanas* (Barcelona, Montaner y Simón, editores, 1894), II: 19.
- 26 Pedro Nolasco Leal Cruz, “El término Canary en inglés. Análisis del uso de Canary, Sack y Malmsey en William Shakespeare”, *Anuario de Estudios Atlánticos* 61, 18 (2015): 1-12.
- 27 “A general name for a class of white wines formerly imported from Spain and the Canaries”, *Oxford English Dictionary*, edición online, s.v. “sack, n. 3”.
- 28 Tobias Venner, *Via recta ad vitam longam* (Londres, 1638), 32. (Trad. de O. T.).
- 29 Nombre arcaico que significa “agua de vida” o “agua vital”, refiriéndose a una bebida acuosa obtenida al destilar vino. También se podría interpretar como el elixir de la vida eterna en la alquimia. Ambos casos aluden a su elevado valor (N. del T.).
- 30 *Las piernas en las manos, los ojos en la nariz y un almanaque en los huesos* quiere decir “persona que ha viajado mucho, tiene un olfato agudo y es muy culta”, refiriéndose a expertos en vino (N. del T.).
- 31 James Howell, *The Familiar Letters of James Howell* (Londres, 1842), 457. (Trad. de O.T.).
- 32 María Asunción Barreras Gómez, “La figura del vino en la obra de William Shakespeare”, *Cuaderno de Investigación Filológica* n.º 33-34 (2007-2008): 9-54.
- 33 *Ibid.*, 51.
- 34 Fernando Rodríguez de la Torre, “Recolección (o cosecha) de todas las citas de vinos españoles en las obras de William Shakespeare”, *Revista de Folklore*, n.º extra 1 (2012): 3-21.
- 35 Leal Cruz, *El término Canary...*, 1-12.
- 36 Laura Campillo Arnáiz, “La traducción histórica de los vinos españoles en las obras de Shakespeare”, *Revista de Historia de la Traducción* 11 (2017): 1-10.
- 37 William Shakespeare, *Obras completas*, estudio preliminar, traducción y notas de Luis Astrada Marín (Madrid: Aguilar, 1961), 475b. En la cita original se dice: “But, i’ faith, you have drunk too much canaries, and that’s a marvellous searching wine, and it perfumes the blood ere one can say ‘What’s this?’ How do you now?”.
- 38 *Ibid.*, 1117a. En el texto original se lee: “Farewell, my hearts. I will to my honest knight Falstaff, and drink canary with him”.
- 39 *Ibid.*, 1246b. En el texto original podemos ver: “Toby.—O knight, thou lack’st a cup of canary! When did I see thee so put down? Andrew.— Never in your life, I think, unless you see canary put me down”.
- 40 *Ibid.*, 1123a, 1139b, 407a (p. 48, columna izquierda), 409a, 422a, 422b, 423a, 425b (p. 48, columna derecha), 426b, 429a, p. 49, columna derecha), 453b, 465a, 477a, 478a, 478a, 538b (p. 50).
- 41 Meredith Goulding, “A Case for the Epigram: Ben Jonson’s Inviting a Friend to Supper”, *Sydney Studies in English* 8 (1982): 24. (Trad. de O.T.).

- 42 Tespis, primer actor del que se tiene constancia en Grecia, es considerado el padre del teatro en la cultura europea. “Fuentes de Tespis” hace referencia a unas jarras de vino que aparecen en una obra de teatro con la que ganó un concurso en las festividades en honor a Dionisio, dios griego del vino y la fiesta (N. del T.).
- 43 En la versión inglesa figura “And we will have no Pooley, or Parrot”, una manera coloquial de referirse a agentes de la ley (N. del T.).
- 44 Ángel Rupérez, ed., *Antología esencial de la literatura inglesa* (Madrid: Espasa Calpe, 2000), 100-101.
- 45 Ben Jonson, *The Works of Ben Jonson* (Londres: Thomas Hodgkin, 1692), 570. (Trad. de O.T.).
- 46 *Ibid.*, 29. (Trad. de O.T.).
- 47 *Ibid.*, 44. (Trad. de O.T.).
- 48 *Ibid.*, 224. (Trad. de O.T.).
- 49 Ben Jonson, *Bartholmew Fayre: A Comedie, acted in the Yeare, 1614* (Londres: Robert Allot, 1631), 2. (Trad. de O.T.).
- 50 Ben Jonson, *The Devil is an Ass* (Nueva York: Henry Holt and Company 1905), 34. (Trad. de O.T.).
- 51 Ben Jonson, *The Staple of News*, editado por Anthony Parr (Manchester-Nueva York: Manchester University Press, 1999), 253. (Trad. de O.T.).
- 52 “Las uvas, antes de que Herrick nos deje *canary sack*. / \*El sack es mi vida, lo que me eleva, la sal de todos / \*mis mejores manjares. No, es el fuego más grande / \*que alimenta lo que hago. Me aviva la sangre / \*y el espíritu. Me llega hasta el tuétano y otra cosa buena / es que me llena de emoción al punto de querer volar, / igual que ificles, por encima del maíz. / El *sack* me vuelve ligero como las criaturas que bailan sobre las flores / y se pasean sobre los rayos de sol. ¿Acaso es posible / que haya algo más divino bajo el cielo de Isis / que pueda darme el mismo amor o que pueda presenciar / mi genio agudizado por el vino de esta manera?”. Las cursivas ilustran las variaciones y los asteriscos las líneas omitidas en *Hesperides*. (Trad. de O.T.). Versión manuscrita derivada de las copias del British Museum (Harl. 6931 y Add. 19,268). Véase Robert Herrick, *The Hesperides & the Noble Numbers*, editado por Alfred Pollard (Londres-Nueva York: Lawrence & Bullen, 1898), I: 274, nota 197.
- 53 José Tomás Monterrey Rodríguez, “The castalian liquor: goce y mitificación del vino canario en la literatura inglesa”. En *Estudios de filología inglesa: homenaje a la Dra. Asunción Alba Pelayo*, coordinado por María Teresa Gilbert, Laura Alba y María Asunción Alba, (Madrid: UNED, 2008), 465.
- 54 Hermano mellizo de Hércules (N. del T.).
- 55 Robert Herrick, *Selected Poems*, editado por David Jesson Dibley (Nueva York: Routledge, 2003), 35. (Trad. de O.T.).
- 56 Thomas Nabbes, *Covent Garden: A Pleasant Comedie* (Londres: Richard Oulton, for Charles Greene 1638), 3. (Trad. de O.T.).
- 57 *Ibid.*, 15. (Trad. de O.T.).
- 58 *Merry Milkmaid of Islington, or, The Rambling Gallants Defeated* (Londres: W. Mears, 1735), 31. (Trad. de O.T.). En la obra de Thomas Nabbes *Tottenham-Court Fair: A Pleasant Comedy* (Londres: James Robert, 1718), 74, en lugar de “A bottle of Canary se dice “black Pot”.
- 59 Richard Brome, *A Jovial Crew: or, The Merry Beggars* (Londres, 1652), s.p. (Trad. de O.T.).
- 60 Richard Warwick Bond, ed., *The Complete Works of John Lyly* (Oxford: Oxford Clarendon Press, 1967 [1902]) II: 322. (Trad. de O.T.).
- 61 John Marston, *John Drum’s Entertainment* (Londres, 1601), s.p. (Trad. de O.T.).
- 62 Thomas Middleton, *A Mad World my Masters* (Londres, 1640 [1608]), s.p. (Trad. de O.T.). Cf. *The Works of Thomas Middleton*, editado por Alexander Dyce (Londres: Edward Lumley, Chancery Lane, 1840): IV, 103. Nótese la similitud con el poema de John Lyly de su obra *Campaspe* (ver p. 57). Incluido en Maynard, *A Tankard of Ale. An Anthology of Drinking Songs* (Londres, 1919), 30.
- 63 *Old English Plays being a Selection from the Early Dramatic Writers* (Londres: Whittingham & Rowland, 1815), 119. (Trad. de O.T.).
- 64 *Ibid.*, 157. (Trad. de O.T.). También incluido en Maynard, *A Tankard of Ale...*, 32.
- 65 Francis Beaumont y John Fletcher, *The Dramatic Works of Beaumont and Fletcher* (Londres: Former Editions, 1778), V: 75-76. (Trad. de O.T.).
- 66 Probablemente hace referencia a un vino de Pedro Ximénez. También puede referirse a una forma local de escribir *Pewter*, un recipiente metálico de latón y plomo o cobre (N. del T.).
- 67 Francis Beaumont y John Fletcher, *The Dramatic Works...*, 17. (Trad. de O.T.).
- 68 Francis Beaumont y John Fletcher, *The Custom of the Country* (Londres: J. & R. Tonson and S. Draper, 1750), II: 75. (Trad. de O.T.).
- 69 Thomas Heywood y William Rowley, *Fortune by Land and Sea: A Tragi-Comedy* (Londres: John Sweeting and Robert Pollard, 1655), 4-5. (Trad. de O.T.).
- 70 James Shirley, *Poems &c.* (Londres: Princes Armes in St. Pauls Church-yard, 1646), 29-30. (Trad. de O.T.).
- 71 William Gifford, ed., *The Dramatic Works and Poems of James Shirley* (Londres, 1833), I: 290. (Trad. de O.T.).
- 72 *Ibid.*, 298. (Trad. de O.T.).
- 73 *Ibid.*, 392. (Trad. de O.T.).

- 74 Lording Barry, *Ram-Alley: or, Merrie-Trickes. A Comedy diuers times here-to-fore acted by the Children of the Kings Reuels* (Londres: 1611), s.p. (Trad. de O.T.).
- 75 Thomas Jordan, *Bacchu's Festival: or, A New Medley being a Musical Representation at the Entertainment of his Excellency the Lord General Monck* (Oxford, 2008). (Trad. de O.T.).
- 76 Thomas Jordan, *Tricks or Youth: or, The Walks of Islington and Hogsdon with the Humours of Woodstreet-compter a Comedy* (Londres, 1663), s.p. (Trad. de O.T.).
- 77 *Ibid.* (Trad. de O.T.).
- 78 John Lacy, *Sir Hercules Buffoon: or, The Poetical Squire: A Comedy, as it was acted at the Duke's Theatre* (Londres: Jo. Hindmarsh, 1684), 21. (Trad. de O.T.).
- 79 Alexander Brome, *Songs and Other Poems by Alexander Brome* (Londres: Henry Brome, 1668<sup>s</sup>), 17-18. (Trad. de O.T.). Publicado en las recopilaciones de William Hutchinson, *Songs of the Vine* (Londres, 1904), 86.
- 80 Brome, *Songs...*, 74-75. (Trad. de O.T.). Publicado en la recopilación *Merry Drollery Compleat bring Jovial Poems, Merry Songs, &c.* (Boston, 1855 [1691]), 178-180, con el título "On Good Canary".
- 81 Brome, *Songs...*, 4-5. (Trad. de O.T.).
- 82 *Ibid.*, 16-17. Publicado también en Hutchinson, *Songs of the Vine*, 87; Maynard, *A Tankard of Ale...*, 87 y Thomas d'Urfey, *Wit and Mirth...*, III: 79-80.
- 83 Brome, *Songs...*, 95. (Trad. de O.T.).
- 84 *Ibid.*, 155-156. (Trad. de O.T.).
- 85 *Ibid.*, 30. (Trad. de O.T.).
- 86 *Ibid.*, 59. (Trad. de O.T.). Incluido en Mackay, *The Cavalier Songs...*, 116-117.
- 87 *Ibid.*, 56. (Trad. de O.T.). También citado en Thomas d'Urfey, *Wit and Mirth: or, Pills to Purge Melancholy: Being a Collection of the best Merry Ballads and Songs, Old and New* (Londres: W. Pearson, 1719), V: 86 y en *Merry Drollery...*, 208, con el título "The Jovial Loyallist".
- 88 Brome, *Songs...*, 57. (Trad. de O.T.). Incluido en Mackay, *The Cavalier Songs...*, 115.
- 89 *Ibid.*, 178. (Trad. de O.T.). Tiene algunos versos similares al poema "The Answer", citado en la página anterior. En *Merry Drollery...*, 210, de hecho, figura con este título.
- 90 Monterrey, *The castalian liquor...*, 461.
- 91 Francisco Fajardo Spínola, "Vino, velas y cañones. Nuevos datos y consideraciones sobre la navegación con Canarias en la Edad Moderna", *Anuario de Estudios Canarios* 50 (2004): 427. Original publicado en *Thomas Baskerville's Journeys in England*, Report of Historical Manuscripts Commission, 29. Report of the Manuscripts of the Duke of Portland (Londres, 1893), 275.
- 92 Angela McShane, "Drink, song and politics in early modern England", *Popular Music* 35: 2 (2016): 184.
- 93 James Orchard Halliwell, ed., *The Loyal Garland: or, A Choice Collection of Songs Highly in Request, and Much Esteemed in the Past and Present Times* (Londres: Percy Society, 1850 [1686]), 53-55 (Trad. de O.T.). Publicado, con algunas variaciones, en *Merry Drollery...*, 121-124. En el primero, el título es "The Canary's Coronation" mientras que en el segundo es "Canary Crowned".
- 94 *Ibid.*, 72-74. (Trad. de O.T.).
- 95 "Jugo de grano", refiriéndose despectivamente a la cerveza. (N. del T.).
- 96 *Merry Drollery...*, 47. (Trad. de O.T.).
- 97 Thomas d'Urfey, *Wit and Mirth...*, V: 66. (Trad. de O.T.). Publicado en *Merry Drollery...*, 14 y en *The Loyal Garland*, 77-78.
- 98 Thomas Percy, ed., *Reliques of Ancient English Poetry* (Londres, 1876) I: 176 (Trad. de O.T.); Thomas Percy, ed., *Percy's Reliques of Ancient English Poetry* (Londres, 1910), 222.
- 99 *The Loyal Garland...*, 29. (Trad. de O.T.). En *Merry Drollery...*, 98-99, aparece publicado con el título de "Merry Song", mientras que lo hace con el de "The New Droll" en *The Royal Garland...*, 28-29 y Mackay, *The Cavalier Songs...*, 286.
- 100 *The Loyal Garland...*, 25-26. (Trad. de O.T.). Incluido en Mackay, *The Cavalier Songs...*, 285. Esta estrofa fue forman parte del poema "The Safety", de Alexander Brome, publicados en Brome, *Songs...*, 64.
- 101 John Payne Collier, ed., *A Book of Roxburghe Ballads* (Londres, 1847), 179. (Trad. de O.T.).
- 102 Thomas d'Urfey, *Wit and Mirth...*, III: 62. (Trad. de O.T.).
- 103 *Merry Drollery...*, 248. (Trad. de O.T.). En versos anteriores de este poema se dice: "Allí beberemos gratis para la memoria / de nuestra fraternidad ahogada en Canary".
- 104 *Ibid.*, 124. (Trad. de O.T.).
- 105 Charles Hindley, *The Roxburghe Ballads* (Londres: Reeves & Turner, 1874), II: 131. (Trad. de O.T.).
- 106 *Ibid.*, 496. (Trad. de O.T.).
- 107 Thomas d'Urfey, *Wit and Mirth...*, III: 18. (Trad. de O.T.).
- 108 En la Grecia antigua uno recibía un honorífico relacionado con el sitio en que nació cuando era una figura reconocida. El verso es una hipérbole que hace referencia a que Aristóteles solamente fue "Aristóteles el Estagirita" después de haber hecho su obra gracias al vino canario (N. del T.).
- 109 *Merry Drollery...*, 107. (Trad. de O.T.).
- 110 Thomas d'Urfey, *Wit and Mirth...*, III: 208. Incluido en *The Royal Garland...*, 24. y en Mackay, *The Cavalier Songs...*, 288 con el título "The Royalist". (Trad. de O.T.).

- 111 Thomas d'Urfey, *Wit and Mirth...*, III: 156. (Trad. de O.T.).
- 112 Hindley, *The Roxburghe Ballads*, II: 305. (Trad. de O.T.).
- 113 *Ibid.*, 38. (Trad. de O.T.).
- 114 *Merry Drollery...*, 12. (Trad. de O.T.).
- 115 Antonio de Viana, *Antigüedades canarias* (La Laguna, 1905), 396, 161, 377, 386, 397.
- 116 Citado por Donald Lemen Clark, *John Milton at St. Paul's school. A Study of Ancient Rhetoric in English Renaissance Education* (Nueva York: Archon Books, 1964), 90. (Trad. de O.T.).
- 117 Ver nota 66 del capítulo 2.
- 118 *Pasquils Palinodia* (Londres: Thomas Snodham, 1619), 23. (Trad. de O.T.).
- 119 Robin Robbins, ed. *The Complete Poems of John Donne* (Londres-Nueva York: Routledge, 2008), 351. (Trad. de O.T.).
- 120 Maynard, *A Tankard of Ale...*, 45. (Trad. de O.T.). Publicado en Hindley, *The Roxburghe Ballads*, II: 32.
- 121 Refiriéndose a las gargantas de los presentes (N. del T.).
- 122 John Cleveland, *The Works of Mr. John Cleveland* (Londres, 1699), I: 252. (Trad. de O.T.).
- 123 Thomas Jordan, *A Royal Arbor of Loyal Poesie consisting of Poems and Songs* (Londres, 1664), 44. (Trad. de O.T.).
- 124 *Ibid.*, 93. (Trad. de O.T.).
- 125 *Ibid.*, 96. (Trad. de O.T.). Incluido en Maynard, *A Tankard of Ale...*, 81.
- 126 *Ibid.*, 147. (Trad. de O.T.).
- 127 Andrew Marvell, *The complete Works in Verse and Prose of Andrew Marvell* (Londres, 1872), I: 208-209. (Trad. de O.T.).
- 128 Joseph Woodfall Ebsworth, ed., *The Roxburghe Ballads* (Londres: The Ballad Society, 1890), Parte XX, Volumen VII: 111. (Trad. de O.T.).
- 129 Thomas d'Urfey, *Wit and Mirth...*, III: 327. (Trad. de O.T.). Aparece con el título de "In praise of Sack" en *Merry Drollery...*, 293.
- 130 Hugh Crompton, *Pierides: or, The Muses Mount* (Londres: Charles Webb, 1658), 1. (Trad. de O.T.). Publicado en Maynard, *A Tankard of Ale...*, 59; Hutchinson, *Songs of the Vine*, 60.
- 131 *Ibid.*, 30. (Trad. de O.T.).
- 132 Hugh Crompton, *Poems by Hugh Crompton, The Son of Bacchus, and God-Son of Apollo. Being A Fardle of Fancies: or, A Medley of Musick, stewed in four Ounces of the Oyl of Epigrams* (Londres: Rickaby, 1657), 98. (Trad. de O.T.).
- 133 *Ibid.*, 25. (Trad. de O.T.).
- 134 Juego de palabras con "play", que puede significar "obra de teatro" o "juego", haciendo referencia a que lo suyo tenía mucha mejor fama (N. del T.).
- 135 Leigh Hunt, ed., *The Companion* (Londres: Hunt and Clarke, 1828), 91. (Trad. de O.T.). Publicado asimismo en *Merry Drollery...*, 73.
- 136 John Watkins, *Characteristic Anecdotes of Men Learning and Genius, Natives of...* (Londres: James Cundee, 1808), 295. (Trad. de O.T.).
- 137 Kenneth Hopkins, *The Poets Laureate* (Londres, 1954), 17. (Trad. de O.T.).
- 138 Citado en Barbara Sebek, "Canary, Bristoles, Londres, Ingleses: English Trades in the Canaries in the Sixteenth and Seventeenth Centuries". En *A Companion to the Global Renaissance: Literature and Culture in the Era of the Expansion, 1500 - 1700*, editado por Jyotsna G. Singh (Washington: John Wiley & Sons-Blackwell, 2021), 280. (Trad. de O.T.).
- 139 Edmund Kemper Broadus, *The Laureateship: a Study of the Office of Poet Laureate in England* (Oxford: Oxford Clarendon, 1921), 61. (Trad. de O.T.).
- 140 *Ibid.*, 227-228. (Trad. de O.T.).
- 141 Título de la traducción realizada por Domingo Manfredi (1768).
- 142 Richard Head, *The English Rogue: Described in the Life of Meriton Latroon, A Witty Extravagant* (Londres: Henry Marsh, 1665), 195. (Trad. de O.T.).
- 143 Citado por Lorenzo Díaz, "Prólogo", en Marie Catherine D'Aulnoy, *Relación del viaje de España* (Madrid: Akal, 1986), 16. Referencia procedente de Anne Fanshawe, *Memoirs of Lady Fanshawe* (Londres, 1830), 208.
- 144 Francis Godwin, *The Strange Voyage and Adventures of Domingo Gonsales, to the World in the Moon* (Londres: H. Batchellor, 1768), 28. (Trad. de O.T.). En otro pasaje puede leerse: "Con mucha prisa me dispuse a examinar las provisiones que había guardado, pero para mi sorpresa y confusión, en vez de las perdices y los capones que pensé que había guardado, no encontré sino un montón de hojas, pelo de cabra, guano de cabra u oveja, musgo y demás cosas por el estilo. El vino canario se volvió ácido yapestaba a meado de caballo". (*Ibid.*, 22).
- 145 John Taylor, *The Pennyles Pilgrimage: or, The Money-lesse Perambulation* (Londres, 1618), 60. (Trad. de O.T.).
- 146 James Howell, *The Familiar Letters of James Howell* (Londres, 1842), 457. (Trad. de O.T.). En otras cartas, se puede leer: "Por la tarde, habiendo ya salido de la iglesia a la taberna y emprendido el camino de vuelta hacia un anochecer caldeado por el Canary, una carne asada y su esposa cayéndole encima con un sermón furioso como si quisiera machacarlo a él más que al cordero, por no hablar de otras maneras de criticarlo..." (*Ibid.*, 220); "He leído sobre un rey de Navarra (Carlos el Malo) que falleció entre aguas bravas y sobre un duque de Clarence que se ahogó en un tanque de malvasía. Lo que yo me temo es que Jack T. se ahogó en un tanque de Canary." (*Ibid.*, 275).

147 Head, *The English Rogue...*, 98-100. (Trad. de O.T.). En otros pasajes de la novela se realizan otras menciones al *Canary*: “Habiéndome alabado por mi laboriosidad y los cuidados que le ofrecí, comenzamos el acto, el cuál estuvo siempre acompañado de una copa de Canary.” (*Ibid.*, 106); “Después de dar las felicidades, se procedió a pedir una pinta de Canary...” (*Ibid.*, 76); “Ven conmigo y nos lavaremos el pesar con una buena copa de Canary, que para nuestros corazones será el antídoto contra cualquier cosa que los pueda perturbar.” (*Ibid.*, 104); “Según entendí, él la trató tan bien que le hizo enviar media docena de botellas de Canary y le permitió cenar de su propia carne.” (*Ibid.*, 64); “Y aunque anhelara ser libre, lo cuál a menudo resulta deprimente, las virtudes del Canary (pues no podía estar sin él) hicieron que mis deseos no fueran tan fuertes.” (*Ibid.*, 347).

148 Alejandro Cioranescu, *Thomas Nichols. Mercader de azúcar, hispanista y hereje* (La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1963), 100, 114, 118-122.

149 Buenaventura Bonnet Reverón, “Observaciones del caballero inglés sir Edmund Scory acerca de la Isla de Tenerife y del Pico del Teide”, *El Museo Canario* 4, 8 (1936): 44-59.

150 Robert Davis, ed., *The Life of Marmaduke Rawdon of Yorke*, (Londres: Candem Society, 1863), 21-23. Citado en José Luis García Pérez, *Viajeros ingleses en las Islas Canarias durante el siglo XIX* (Santa Cruz de Tenerife: Cajacanarias, 1988). (Trad. de O.T.).

151 Markham, Clements R., ed. *The Hawkin's Voyages during the Reigns of Henry VIII, Queen Elizabeth and James I* (Londres: Hakluyt Society, 1878), 12. (Trad. de O.T.).

152 Girolamo Benzoni, *Historia del Nuevo Mundo* (Madrid: Alianza Editorial, 1989), 336.

153 Jan Huygen van Linschoten, *Histoire de la navigation de Iean Hugues de Linschot Hollandois aux Indes orientales* (Amsterdam: Theodore Pierre, 1610), 171-172. (Trad. de O.T.).

154 John Whithall, “A letter written to M. Richard Staper by John Whithall from Santos in Brasil, the 26. of June 1578”. En Richard Hakluyt, *Principal Navigations...* (Londres, 1599), XI: 26-30. (Trad. de O.T.).

155 Anónimo, *The Honorable Actions of that Most Famous and Valiant Englishman, Edward Glemham, esquire, latelie obtained against the Spaniards, and the Holy Leauge, in four sundrie fights* (Londres: William Barley, 1591), s.p. (Trad. de O.T.).

156 Robert Harcourt, *Relation of a Voyage to Guiana by Robert Harcourt, 1613* (Londres: Routledge, 1928), 95, 134. (Trad. de O.T.).

157 Edward Barlow, *Barlow's Journal of his Life at Sea in King's Ships, East & West Indiames & Other Merchantmen from 1659 to 1708*, transcrito del manuscrito original por Basil Lubbock (Londres: Hurst & Blacket, 1934), I: 142. (Trad. de O.T.).

158 Lothar Siemens, “Diario de viaje de Johann von Leubelfing, abanderado de la escuadra del Almirante holandés Van der Does”, *El Museo Canario*, 99-103 (1966-1969): 161. La obra original de Leubelfing se publicó en J. Z. F. von Pullenreith, *Ein Schön Lustig Reißbuch, VOR Niemals in Truck Kommen* (Ulm: Johan Meder, 1612).

159 Peter Heylin, *Mikrokosmos. A Little Description of the Great World* (Oxford: John Lichfield and William Turner, 1612), 763-764. (Trad. de O.T.).

160 Thomas Sprat, *Historia de la Real Sociedad de Londres*, estudio crítico de Manuel Hernández González (La Orotava: Ayuntamientos de La Orotava y Puerto de la Cruz, 2002), 108.

161 Marcos Sarmiento Pérez, *Las Islas Canarias en los textos alemanes (1496-1865)*. Tesis doctoral dirigida por Luis Acosta Gómez y Manuel Lobo Cabrera (Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Las Palmas de Gran Canaria, 2004), 32.

162 Jean-François Regnard, *Voyage de Normandie* (Paris: E.A. Lequien, 1820), I: 368-369. (Trad. de O.T.).

163 Berta Pico y Dolores Corbella, *Viajeros franceses a las Islas Canarias* (La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 2000), 56.

164 André Thévét, *La singularité de la France Antarctique* (Paris: Maurice de la Porte, 1558), 10. (Trad. de O.T.).

165 Alberto Quartapelle, *Cuatrocientos años de crónicas de las Islas Canarias* (La Orotava: LeCanarien Ediciones, 2015), 285.

166 Jean Fonteneau, *La cosmographie avec l'espère et régime du soleil et du nord* (Paris: Ernst Leroux, 1904), 324-325. (Trad. de O.T.).

167 Alonso de Santa Cruz, *Islario general de todas las islas del mundo*, prólogo de Antonio Blázquez (Madrid: Patronato de Huérfanos de Intendencia e Intervención Militares, 1918), 353-361.

168 José Manuel Montesdeoca Medina, “Las islas Canarias en los islarios (II)”, *Fortunatae* 19 (2008): 115, 113.

## Notas del capítulo 3

1 *Reglamento y ordenanza de su magestad de 6 de diciembre de 1718 sobre el comercio de las islas de Canaria, Tenerife y La Palma en Las Indias, 1718*. Extraído de María Cristina García Bernal, “Los navíos de permisión tras el Reglamento de 1718: una valoración cuantitativa (1720-1730)”. En *V Coloquio de Historia Canario-Americana*, coordinado por Francisco Morales Padrón (Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, 1982), I: 779-780.

2 Citado por Agustín Guimerá Ravina, *Burguesía extranjera y comercio atlántico. La empresa comercial irlandesa en Canarias (1703-1771)* (Santa Cruz de Tenerife: Consejería de Cultura

y Deportes del Gobierno de Canarias - CSIC, 1985), 327.

3 Citado por Manuel Hernández González, “Algunos aspectos del cultivo de la vid en el Valle de La Orotava y la isla de Tenerife en el Antiguo Régimen”, *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria* 13 (2002), 29.

4 Manuel Hernández González, “La pugna entre los cosecheros y los mercaderes canarios por la introducción de aguardientes y vinos tintos peninsulares para el tráfico con el Caribe y Estados Unidos”, *Anuario de Estudios Atlánticos* 47 (2001): 14.

5 Francisco Morales Padrón, *El comercio canario-americano (siglos XVI- XVII y XVIII)* (Sevilla: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1955), 96.

6 Extraído de Francisco Morales Padrón, “Méritos, servicios y estado de las Canarias en 1761”, *El Museo Canario* 21 (1960): 50-53.

7 Citado por Manuel Lobo Cabrera *et alli*, *Textos para la historia de Canarias* (Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, 1994), 309-310.

8 Alonso de Nava y Grimón, “Escritos económicos”, introducción de Antonio M. Bernal y Antonio M. Macías (La Laguna: Universidad de La Laguna, 1988), 14-15.

9 Citado por Cirilo Velázquez Ramos, “La isla del vino. Breve reseña histórica de un cultivo esencial: cinco tiempos de la vid y el vino en Tenerife”. En *Semillas y letras. Exposición bibliográfica y documental*, coordinado por Delfina Galván Alonso (La Laguna: Servicio de Publicaciones de la Universidad de La Laguna, 2002), 69. Documento original custodiado en el Archivo de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Tenerife. *Agricultura* 5 (5/22) fol. 319 vto.

10 Lope Antonio de la Guerra y Peña, *Memorias* (Las Palmas de Gran Canaria: El Museo Canario, 1951), I: 88.

11 Citado por Velázquez, *La isla del vino...*, 71. Documento original custodiado en el Archivo de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Tenerife. *Agricultura* 5 (5/22) fol. 244 vto.

12 Publicada en Pedro Ontoria Oquillas, Luis Cola Benítez y Daniel García Pulido, *Fuentes documentales del 25 de julio de 1797* (Santa Cruz de Tenerife: Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife - Museo Militar Regional de Canarias, 1997), 33.

13 Extraído de Hernández González, *La pugna...*, 350.

14 T.M. Hughes, *Revelations of Spain in 1845* (Londres: Henry Colburn, 1845), 347, 394. (Trad. de O.T.).

15 Antonio M. Macías Hernández, “El paisaje vitícola de Canarias. Cinco siglos de historia”, *Ería* 68 (2005): 360.

16 Mathías Pedro Sánchez Bernalt, *Semihistoria de las fundaciones, residencias o colegios que tiene la Compañía de Jesús en Canarias. Origen y progresos y estado presente de ellas*, estudio introductorio de Francisco Fajardo Spínola (La Laguna: Insti-

tuto de Estudios Canarios, 2008), 225.

17 Juan Tous Meliá, *Descripción geográfica de las Islas Canarias (1740-1743) de D. Antonio Riviere* (Madrid, 1997), 192.

18 George Glas, *Descripción de las Islas Canarias, 1764*, traducido de Constantino Aznar de Acevedo (La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1976), 32.

19 Pedro C. Quintana Andrés, “Las catástrofes volcánicas y la transformación del paisaje agrario en Canarias durante la edad moderna: Lanzarote 1730-1750”, *Revista de Historia Moderna* 23 (2005), 233-260.

20 Extraído de Luis Alberto Anaya Hernández y Manuel Lobo Cabrera, “Lanzarote en el siglo XVIII”, *Tebeto: Anuario del Archivo Histórico Insular de Fuerteventura* 6 (1993): 75.

21 José Agustín Álvarez Rixo, *Historia del Puerto de Arrecife* (Santa Cruz de Tenerife: Centro de la Cultura Popular Canaria, 1982), 141-142.

22 Mathías Sánchez, *Semihistoria de las fundaciones...*, 218-219.

23 Berta Pico y Dolores Corbella, *Viajeros franceses a las Islas Canarias* (La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 2000), 121-122.

24 Henri-Alexandre Tessier, “El estado de la Agricultura en las Islas Canarias”. En Theo Geisendorf-des Gouttes, *Los olvidados de la Atlántida*, traducción de José Antonio Delgado Luis (La Orotava: José Antonio Delgado Luis, 1994), 54.

25 André-Pierre Ledru, *Viaje a la isla de Tenerife (1796)*, traducción de José Antonio Delgado Luis y nota preliminar de Julio Hernández García (La Orotava, 1998), 88-90.

26 Francis Coleman Mac-Gregor, *Las Islas Canarias. Según su estudio actual y con especial referencia a la topografía, industria, comercio y costumbres (1831)*, traducción de José Antonio Batista Medina (La Laguna: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2005), 204-205.

27 Juan Bautista Bandini, *Lecciones elementales de Agricultura teórica, práctica y económica para las enseñanzas de sus discípulos en las islas Canarias* (La Laguna, 1816), 38-39, 49.

28 Daniel J. Browne, *Cartas desde las islas Canarias*, traducción de Juan José Cruz, introducción de Juan José Cruz y Manuel Hernández González (Santa Cruz de Tenerife, Centro de la Cultura Popular Canaria, 2005), 160-161.

29 Pico y Corbella, *Viajeros franceses...*, 86.

30 *Ibid.*, 104-105, 102-103.

31 Mathías Sánchez, *Semihistoria de las fundaciones...*, 230.

32 Mac-Gregor, *Las Islas Canarias...*, 205.

33 Alfred Diston, “Los trajes canarios de Alfred Diston”, *Herederos de D<sup>a</sup> María del Pilar de Lorenzo Cáceres de la Torre* (Santa Cruz de Tenerife, 2018), p. 150 del manuscrito, p. 236 de la traducción.

- 34 Browne, *Cartas...*, 160-161. (Trad. de O.T.).
- 35 Idefonso Antonio Bermejo, *Viaje ilustrado en las cinco partes del mundo* (Madrid, 1852), 332.
- 36 Alexander von Humboldt, *Viaje a las regiones equinocciales del Nuevo Mundo: las Islas Canarias* (La Laguna: Fundación Canario-Alemana Alexander von Humboldt, 2005), 270.
- 37 Traducción de Marcos Sarmiento Pérez, *Las Islas Canarias en los textos alemanes (1496-1865)*. Tesis doctoral dirigida por Luis Acosta Gómez y Manuel Lobo Cabrera. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Las Palmas de Gran Canaria, 2004, 79.
- 38 Citado por José L. Montesinos, "La estancia en Tenerife de André-Pierre Ledru". En José M. Oliver Frade y Alberto Relancio, eds., *El descubrimiento científico de las Islas Canarias* (La Orotava: Fundación Orotava de Historia de la Ciencia, 2007): 60.
- 39 Sabin Berthelot, *Misceláneas canarias* (La Laguna, 1997), 106.
- 40 Eugène Pégot-Ogier, *Las Islas Afortunadas o Archipiélago de las Canarias* (Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, 2009), I: 222.
- 41 Mathías Sánchez, *Semihistoria de las fundaciones...*, 180.
- 42 Pedro Agustín del Castillo, *Descripción histórica y geográfica de las Islas de Canaria* (Santa Cruz de Tenerife: Imprenta Isleña, 1848), 267, 294.
- 43 José de Viera y Clavijo, *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias* (Las Palmas de Gran Canaria: Imprenta de la Verdad, 1868), 150.
- 44 Miguel Ángel Puig-Samper, ed., *El viaje del astrónomo y naturalista Louis Feuillée a las Islas Canarias. (1724)* (La Laguna: Centro de la Cultura Popular Canaria, 1997), 120, 112.
- 45 Pico y Corbella, *Viajeros franceses...*, 121.
- 46 *Ibid.*, 169.
- 47 Abbé Joseph de Delaporte, *Le voyageur françois ou La connoissance de L'ancien et du nouveau monde* (Paris: L. Chellot, 1772), XV: 215-216.
- 48 Pico y Corbella, *Viajeros franceses...*, 180.
- 49 *Ledru, Viaje...*, 88-90.
- 50 Jean-Baptiste Bory de Saint-Vincent, *Ensayos sobre las Islas Afortunadas y la Antigua Atlántica o compendio de la historia general del Archipiélago Canario* (La Orotava: Editorial Bencho, 2005), 46-147.
- 51 Viera y Clavijo, *Diccionario...*, 97.
- 52 José de Anchieta y Alarcón, *Diarios*, edición de Daniel García Pulido (Santa Cruz de Tenerife: Ed. Idea, 2011), III: 227.
- 53 Glas, *Descripción...*, 91.
- 54 Prévost, *Abrégé de l'Histoire Générale des Voyages* (Paris, 1820), I: 148, 157.
- 55 William Dampier, *A Voyage to New Holland, &c. In the year 1699* (Londres, 1729), III: 7. (Trad. de O.T.).
- 56 Puig-Samper, ed., *El viaje...*, 120.
- 57 Citado por Guimerá Ravina, *Burguesía extranjera...*, 327.
- 58 *Ibid.*, 326.
- 59 P. Kinderley, *Cartas desde la Isla de Tenerife (1764)*, traducción de José Antonio Delgado Luis (Santa Cruz de Tenerife: José Antonio Delgado Luis, 1990): 21.
- 60 James Cook, *Tercer viaje* (Santa Cruz de Tenerife, Hypermedia Canarias, 1993), 30.
- 61 William Bligh, *A Voyage to the South Sea. For Conveying The Bread-Fruit Tree To The West Indies, Including An Account Of The Mutiny On Board The Ship* (Londres, 1792), 20. (Trad. de O.T.).
- 62 Pico y Corbella, *Viajeros franceses...*, 180-181.
- 63 *Ledru, Viaje...*, 88-90.
- 64 Viera y Clavijo, *Diccionario...*, 449-450.
- 65 Mac-Gregor, *Las Islas Canarias...*, 204-205.
- 66 Diston, *Los trajes...*, 152 del manuscrito, 237 de la traducción.
- 67 James Holman, *Travels in Madeira, Sierra Leone, Teneriffe, St. Jago, Cape Coast, Fernando Poo, Prince's Island* (Londres: George Routledge, 1840), 37. (Trad. de O.T.).
- 68 Julius von Minutoli, *La obra del barón Julius von Minutoli sobre Canarias*, estudio introductorio y traducción de José Juan Batista Rodríguez y Marcos Sarmiento Pérez (Las Palmas de Gran Canaria: Anroart, 2008), 369-370.
- 69 Giovanni Borghesi di Mondovì, *Informe del viaje desde Tenerife hasta Pondicherry, en la costa de Coromandel* (Roma, 1704).
- 70 Daniel Beeckman, *A Voyage to and from the Island of Borneo in the East-Indies* (Londres, 1718), 6. (Trad. de O.T.).
- 71 Viera y Clavijo, *Diccionario...*, 96.
- 72 Humboldt, *Viaje a las regiones equinociales...*, 132.
- 73 Pico y Corbella, *Viajeros franceses...*, 120, 104-105.
- 74 *Ibid.*, 133.
- 75 Diston, *Los trajes...*, p. 152 del manuscrito y p. 237 de la traducción.
- 76 Pico y Corbella, *Viajeros franceses...*, 81.
- 77 Prévost, *Canarias...*, 99-100.
- 78 Teophil Friedrich Ehrmann, *Geschichte der merkwürdigsten Reisen welche seit dem zwölften Jahrhunderte zu Wasser und zu Land unternommen worden sind* (Frankfurt, 1794), 11-12: 190. (Trad. de O.T.).
- 79 George B. Wood y Bache Franklin, *The Dispensatory of the*

*United States of America* (Filadelfia: Grigg & Elliot, 1836), 673.

80 John Quincy, *Pharmacopœia Officialis Extemporanea; or, A Compleat English Dispensatory* (Londres: A. Bell, 1729), 386.

81 *Pharmacopœia Londinensis* (Londres, 1682), 182. (Trad. de O.T.).

82 Glas, *Descripción...* Sobre las costumbres de los campesinos de Lanzarote y Fuerteventura, p. 38. Sobre estas dos islas, p. 32; Gran Canaria, p. 66; Tenerife, p. 91; La Palma, p. 96; La Gomera, p. 103; El Hierro, p. 105.

83 María Ángeles Pérez Samper, “La alimentación en la corte española del siglo XVIII”, *Cuadernos de Historia Moderna. Anejos*, 2 (2003), 161.

84 Cólogán, *Tenerife Wine. El comercio de vinos. Siglo XVIII [1760-1797]*. (Santa Cruz de Tenerife, Cajasiete - Mutua Tinerfeña - Cabildo Insular de Tenerife, 2017), 38.

85 Conde de Fernán Núñez, *Vida de Carlos III* (Madrid: Librería de los Bibliófilos Fernando Fé, 1854), 49, 56. El escritor Luis Coloma se hacía eco de esta cita: “A las nueve y media en punto era la cena, y servíanse en ella invariablemente los mismos platos: una sopa, un asado de ternera, un huevo fresco, ensalada con agua, azúcar y vinagre, y una copa de vino de Canarias, dulce, en que mojaba dos pedacitos de miga de pan tostado, y bebía el resto”. Luis Coloma, *Retratos de antaño* (Madrid, 1895), 232.

86 Citado por Cólogán, *Tenerife Wine...*, 41. Documento original custodiado en el Archivo Provincial de Santa Cruz de Tenerife, AZC, Corr. 525/24.

87 Guimerá Ravina, *Burguesía extranjera...*, 323 y ss.

88 Véase Manuel Rodríguez Mesa, *Un canario al servicio de Carlos III: José de Bethencourt y Castro* (La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1988).

89 Citado por Rafael Padrón Fernández, ed., *Viera y Clavijo. Diario de viaje a Francia y Flandes* (La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 2008), 77-78, n. 350. Documento original publicado en *Copiador de algunas cartas familiares...*, ms. Cit., tomo II, fol. 24r.

90 José de Viera y Clavijo, *Diario é itinerario de mi viaje, Francia y Flandes* (Santa Cruz de Tenerife: Imprenta, Litografía y Librería Isleña, 1777-1778), 38-39.

91 Agustín de Betancourt y Molina, Correspondencia de la familia Betancourt, 1815-1842. Recurso online editado por la Fundación Canaria Orotava para la Historia de la Ciencia. Disponible en este enlace: [https://fundacionorotava.es/pynakes/lise/betancorre\\_es\\_04\\_1815/18/](https://fundacionorotava.es/pynakes/lise/betancorre_es_04_1815/18/). Consultado el 1 de julio de 2022.

92 José Cadalso, *Anales de cinco días o carta de un amigo a otro*, *Obras* (Madrid, 1878), III: 92.

93 Voltaire, *Cuentos y sátiras de Voltaire*, traducción de M. Domínguez (Nueva York: Imprenta de C. S. Van Winkle), 1825, 115.

94 Citado por Marcelino Menéndez Pelayo, *Historia de los he-*

*terodoxos españoles* (Madrid: CSIC, 1992), II: 677.

95 Benito Jerónimo Feijoo y Montenegro, *Cartas eruditas y curiosas* (Madrid, 1770), V: 240.

96 Johann Albrecht de Mandelslo, *The Voyages and Travels of J. Albrecht de Mandelslo into the East Indies* (Londres, 1669), 81. (Trad. de O.T.). Cf. M. S. Commisariat, ed., *Mandelslo's Travels in Western India* (Londres-Bombay-Calcuta-Madras, OUP, 1911), 69.

97 Feijoo y Montenegro, *Cartas eruditas...*, V: 240. Véase también las cartas publicadas en *Misiones dominicanas en China (1700-1750)* (Madrid: CSIC, 1952), con recurrentes alusiones al vino de Canarias para fines litúrgicos y médicos.

98 Véase por ejemplo François Bernier, *Voyages de François Bernier* (París, 1830), I: 314, quien dice: “... et qu'ils ont expérimenté qu'un peu de bon vin de Grave, de Canarie ou de Chiras, est un merveilleux antidote contre le mauvais air”.

99 Mandelslo, *The Voyages...*, 81. Cf. Commisariat, *Mandelslo's Travels...*, 69. (Trad. de O.T.). La anécdota fue recuperada y publicada en el diario *The Pennsylvania Packet* de 22 de febrero de 1773. Véase Cólogán Soriano, *Tenerife Wine...*, 240-241.

100 “Lettre du père d'Entrecolles, Missionnaire de la Compagnie de Jesus, au père Procureur-Genéral des missions des Indes et de la Chine”, *Lettres édifiantes et curieuses, écrites par des Missionnaires de la Compagnie de Jésus* (Lyon, 1819), X: 53. (Trad. de O.T.).

101 *Voyage de Siam des pères Jesuites, envoyez par le roy aux Indes & à la Chine* (París, 1686), 83. (Trad. de O.T.).

102 John Bell, *Travels from St. Petersburg in Russia to various parts of Asia* (Edimburgo: William Creech, 1738), II: 8. (Trad. de O.T.).

103 Guimerá Ravina, *Burguesía extranjera...*, 329.

104 Otra obra de Goldoni, titulada *La buona muoglie* (1749), fue traducida al español por el dramaturgo e ilustrado español Manuel Fermín de Laviano con el nombre de *La buena casada* (Barcelona, 1796). En ella, traduce “vino de Cipro”, como aparece en el original de Goldoni, por “vino de Canarias”. En otras obras ocurre algo similar, como en la comedia *Gli amori di Comingio*, de G.A. Gualzetti, cuya adaptación española, realizada por el dramaturgo Francisco Comella, traduce “rosolio” por “vino de Canarias” (Madrid, 1792, 4). En ella leemos: “Qué flema gasta / Este Prospero! / ¡No viene este vino de Canarias!”, mientras que el original expone: “Prospero non si ha rotto la nuca del collo. Viene queso rosolio?” (Giacomo A. Gualzetti, *Gli amori di Comingio*, Milán, 1829, 16).

105 La referencia de esta obra dice: “Nadie puede pensar que las lanzas son como cosquillas y nadie puede decirle a su boca que el vinagre es vino de Canarias”. Citado por Catherine Täger Pérez, “El Canary Wine en la literatura anglo-alemana. Una historia de amor encerrada en los libros”. En *Jornadas Históricas*

*Canary Wine. Universidad de La Laguna – DOP Islas Canarias. I Edición 2017 y II Edición 2021*, coordinado por Carlos Fernández Hernández, Gabriel Santos García y Javier Luis Álvarez Santos (La Laguna: DOP Islas Canarias-FGULL, 2022), 39.

106 Daniel Defoe, *The Four Years Voyages of capt. George Roberts* (Londres, 1726), 4, 11. (Trad. de O.T.).

107 Giacomo Casanova, *Historia de mi vida*, prólogo de Félix de Azúa, traducción de Mauro Armiño (Girona: Atalanta, 2009), 1109.

108 *Ibíd.*, 270-271.

109 Samuel Richardson, *Pamela: or, Virtue rewarded in a series of Familiar Letters from a Beautiful Young Damsel, to her Parents* (Londres, 1785), II: 93, 94. (Trad. de O.T.). Otros pasajes de esta obra mencionan el *Canary*. Curiosamente, en las diferentes ediciones inglesas, en alguna ocasión encontramos *Canary*, mientras que en otras *cherry-brandy*. Por ejemplo, en la edición de 1873, editada por Routledge, en la p. 177 figura: “Mrs. Jewkes brought two bottles of canary, and two of cinnamon-water, and some cake”, mientras que en la editada en 1785, anteriormente citada, p. 147, leemos: “Mrs. Jewkes brought two bottles of cherry-brandy, and two of cinnamon-water, and some cake”. Asimismo, algunas traducciones realizaron modificaciones respecto al original. Por ejemplo, en el pasaje anteriormente citado, se traduce “Sack” por “Canarias” y “Canary” por “vino generoso”. El texto en español, publicado en Madrid en 1789, tomo III, dice: “Cada uno de los concurrentes bebió un vaso de vino de Canarias [Sack, en el original] [...] Yo le respondí, que después del paseo que habían dado, un vaso de vino generoso [Canary, en el original] era un estomacal que les haría mucho provecho”. En otra novela de Richardson, *La Historia de Sir Charles Grandison*, encontramos algo similar. La traducción española, publicada en Madrid en 1793, p. 239, dice: “... entregó a su amo un pañuelo con bollos y dulces, y también una botella de vino de Canarias con un vaso”, mientras que en la obra original leemos: “... one of his men came up, and put a handkerchief into his master’s hands, in which were some cakes and sweetmeats; and gave him also a bottle of sack, with a glass”. Samuel Richardson, *The History of Sir Charles Grandison* (Dublín, 1870), I: 240.

110 Carlo Goldoni, *La locandiera. Commedia* (Mónaco: Giorgio Franz, 1848), 56.

111 En las versiones danesas aparece como *Kanari-Sek* o *Canari-Sæk*. Véase Ludvig Holberg, *Jeppe paa Bjerget, eller Den forvandlede bonde* (Copenhague, 1861), 21; Ludvig Holberg, *Holbergs Comedier i eet Bind* (Copenhague, 1876), 71.

112 Ludvig Holberg, *Jeppe on the Hill*, traducción de Martin B. Ruud (Dakota del Norte, 1906), 34. Cf. Holberg, *Jeppe paa Bjerget*..., 21. (Trad. de O.T.).

113 Holberg, *Uden Hoved og Hale*..., 153. (Trad. de O.T.).

114 Samuel Sewall, *Diary of Samuel Sewall*. 1674-1729 (Boston, 1878), 15. (Trad. de O.T.). En otro pasaje, comenta: “Por la tarde, el Señor Cooke, el secretario, el Mayor Brown, el señor sargento y yo esperamos por el señor Eliakim Hutchinson y le persuadimos para que no se negara a servirnos. Nos trató bien al ponernos Canary”. (*Ibíd.*, 34).

115 Citado por Irma Jane Cooper, *The Life and Public Services of James Logan* (Nueva York, 1921), 54. (Trad. de O.T.).

116 Antoine Bertin, *Poésies et oeuvres diverses* (París: Au Bureau des Éditeurs, 1879), 265. (Trad. de O.T.).

117 Lope Antonio de la Guerra y Peña, *Memorias* (Las Palmas de Gran Canaria: El Museo Canario, 1951), I: 196.

118 Ingrediente procedente de ciervos rojos que se usaba como gelificante o espesante (N. del T.).

119 Citado por Cóloman Soriano, *Tenerife Wine*..., 64.

120 William Harrison Ainsworth, *Jack Sheppard* (Londres: Richard Bentley, 1839), I: 88. (Trad. de O.T.).

121 John Keats, *The Complete Poems*, editados por J. Barnard (Londres: Penguin Books, 1988 [1818]), 225. (Trad. de O.T.).

122 Walter Scott, *Old Mortality* (Londres: MacMillan & Co., 1913), 100. (Trad. de O.T.). La traducción española (Barcelona, 1838, p. 43), incorpora el vino de Canarias aunque no figura en el original.

123 Walter Scott, *The Antiquary* (Londres-Edimburgo: Adam & Charles Black, 1893), 25-26. (Trad. de O.T.).

124 Walter Scott, *The Bride of Lammermoor* (Londres: J.M. Dent & Sons, 1966 [1819]), 149. (Trad. de O.T.).

125 Walter Scott, *Ivanhoe* (Nueva York: Barnes & Noble, 2004), 254. (Trad. de O.T.).

126 *Ibíd.*, 603. (Trad. de O.T.). Se ha decidido incluir esta referencia aunque no menciona de manera explícita al *Canary*, sino al Sack, acompañándolo de un malvasía, razón por la que es posible que Scott se refiriera aquí al *Canary*. En el texto original dice: “And as venison is but dry food, our cellarer shall have orders to deliver to thee a butt of sack, a runlet of Malvoisie, and three hogsheads of ale of the first strike, yearly”. La misma interpretación fue realizada por Juan Tomás y Salvany, quien tradujo “Sack” por “vino de Canarias” (Barcelona, 1883, tomo II, 236). En otro pasaje, la versión de este dice: “Había echado mano a un tonelito de vino de Canarias, y disponíame a llamar en mi ayuda a uno de esos haraganes...” (*Ibíd.*, 108); mientras el original reza: “I had caught up one runlet of sack, and was coming to call more aid among these lazy knaves...” (*Ibíd.*, 255).

127 Walter Scott, *Kenilworth* (Boston: Dana Estes & Company, 1893), 4. (Trad. de O.T.). En la traducción de Vicente Pagasar-tundúa (hecha desde el francés, y publicada en 1838) se introduce “Canarias” en lugar de “Sack”: “En todo caso, añadió el

posadero, llenando un vaso de Canarias: de todo mi Corazón Dios lo tenga en paz” (p. 13), mientras que en el original leemos: “I doubt his end will never do such credit to his friends: were it so, I should say —(taking another cup of sack— “ ‘Here’s God rest him, with all my heart’ ”. (*Ibid.*, 7).

128 *Ibid.*, 3. (Trad. de O.T.).

129 Walter Scott, *The Fortunes of Nigel* (Edimburgo: Adam & Charles Black, 1871), 162-163. (Trad. de O.T.).

130 Walter Scott, *Woodstock* (Londres, 1897), 530. (Trad. de O.T.).

131 Walter Scott, *The Fair Maid of Perth: or, St. Valentine’s Day* (Edimburgo: Adam & Charles Black, 1863), 277. (Trad. de O.T.).

132 Walter Scott, *Peveeril of the Peak* (Filadelfia, 1823), II: 198. (Trad. de O.T.).

133 William Harrison Ainsworth, W., *Saint James’s : or, The Court of Queen Anne. The Historical Romance* (Londres, 1850), 52. (Trad. de O.T.). En otra obra, *Boscobel: or, the royal oak. A Tale of the Year* (Londres, 1651), se dice: “Suficientes provisiones y un abundante suministro de buen licor —cerveza, sidra de pera, sidra, canary, sack, y otros vinos, les fueron enviados por el alcalde y el sheriff”.

134 Ainsworth, *Jack Sheppard*, I: 212. (Trad. de O.T.).

135 Thomas Moore, *Life of Lord Byron: with his Letters and Journals* (Londres: John Murray, 1854), II: 222. (Trad. de O.T.).

136 Nathaniel Hawthorne, *The House of the Seven Gables* (Londres, 1907), 10. (Trad. de O.T.).

137 Charles Lamb, *The Poetical Works of Charles Lamb* (Filadelfia: E.H. Butler, 1858), 31. (Trad. de O.T.).

138 Thomas Love Peacock, *Maid Marian* (Londres, 1891), 24, 53, 56 y 163. (Trad. de O.T.). A juzgar por las recurrentes menciones al *Canary* y al *Canary Sack*, Love Peacock debió conocerlo o, al menos, interesarse y recoger la tradición literaria que lo mencionaba recurrentemente en este tipo de novelas históricas. Algunas de esas otras menciones son estas: “I yield to him in this. My strong points are venison and canary” (p. 30); “I presume you have some other business with me than to eat my beef and drink my canary...” (p. 39); “He that comes to take them shall first serve me as the friar serves my flasks of canary...” (p. 42); “‘Under favour, bold baron,’ said the friar; but the friar was warm with canary, and in his singing vein...” (p. 51); “‘Odsó! courteous knight’, said the baron, ‘is this the return you make for my beef and canary, when you kissed my daughter’s hand in token of contrition for your intermeddling at her wedding?’” (p. 141), “The friar produced a flask of canary” (p. 148); “The friar now conducted them to his peaceful cell, where he spread his frugal board with fish, venison, wild-fowl, fruit and canary.” (p. 150); “The friar fidgetted about in his seat: fell into a deep musing; shook himself, and looked about him: first at Marian, then at Robin, then at Marian again; filled and tossed of a cup of canary...” (p. 150); “In lonely hut himself

he shut, / The friar of Rubygill; / Where the ghostly elf absolved himself, / To follow his own good will : / And he had no lack of canary sack...” (p. 154); “‘I think,’ said the friar, ‘you never saw one that blushed not, or you saw good canary thrown away. But you are welcome to laugh if it so please you.’” (p. 154).

139 James Malcolm Rymer, “Ada, the Betrayed; or, The Murder at the Old Smithy. A Romance of Passion”, *Lloyd’s Penny Weekly Miscellany of Romance and General Interest* (Londres: Lloyd, 1843), 70. Otras menciones al *Canary* en el relato son: “I will make you the partaker of the value of a couple of gold pieces melted down into humming ale, spiced canary, sack, or choice Rhenish—ay? (p. 87); “‘Here, come back with a bowl of punch,’ cried Britton; ‘and, do you hear, some spiced canary—come, quick!’” (*Ibid.*, 247); “Your worship’s majesty had just ordered cans of spiced canary all round, as you went off to sleep like a babe.” (*Ibid.*, 260); “‘Bring me some spiced canary, and keep every body out of here’. ‘Yes, your majesty—most certainly—oh dear yes!’ ‘The spiced canary was soon set before the precious couple, and then Britton, after a hearty draught, handed the liquor to the butcher...” (*Ibid.*, 536).

140 Immanuel Kant, *Crítica del Juicio* (Madrid: Librerías de Francisco Iravedra, Antonio Novo, 1876), 47.

141 Täger, *El Canary Wine...*, 39.

142 *Ibid.*

143 *Ibid.*

144 *Ibid.*, 40.

145 Johann David Wyss, *El Robinson suizo*, traducción de M. Leal y Madrigal (Barcelona, 1864), 37.

146 *Ibid.*, 323.

147 *Ibid.*, 413.

## Notas del capítulo 4

1 Ricardo Ruiz y Aguilar, *Estancia en Tenerife: 1866-1867* (Santa Cruz de Tenerife: Cabildo Insular de Tenerife, 2000), 85. En otra carta, fechada el 10 de octubre de 1867, añade que: “Perdiéronse las viñas, principal elemento de riqueza, dejando arruinadas multitud de familias.” (*Ibid.*, 97-98).

2 Amado Zurita, *Ligeros apuntes sobre el estado general de la agricultura en Canarias y mejoras que pueden introducirse* (Santa Cruz de Tenerife: Imprenta isleña, 1893), 21-22.

3 Cirilo Velázquez Ramos, “La isla del vino. Breve reseña histórica de un cultivo esencial: cinco tiempos de la vid y el vino en Tenerife”. En *Semillas y letras. Exposición bibliográfica y documental*, coordinado por Delfina Galván Alonso (La Laguna: Servicio de Publicaciones de la Universidad de La Laguna,

2002), 82.

4 Telesforo Bravo, *Geografía General de las Islas Canarias* (Santa Cruz de Tenerife: Goya Ediciones, 1964), I: 255.

5 Julio Rodríguez Rodríguez, *La vid y los vinos de Canarias* (Santa Cruz de Tenerife: Goya Ediciones, 1970), 201.

6 *Diario de Avisos*, 20 de septiembre de 1992.

7 Véase Daniel García Pulido, “Sobre la literatura de viajes y los viajeros. Olivia M. Stone: aproximación a una biografía desconocida”, *Revista de Filología* 39 (2019): 202.

8 Elizabeth Murray, *Recuerdos de Gran Canaria y Tenerife* (Santa Cruz de Tenerife: Gráficas Tenerife, 1988), 62-63.

9 Véase página 45 de esta publicación.

10 Olivia Stone, *Tenerife y sus seis satélites*, traducción y notas de Juan S. Amador Bedford (Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, 1995), I: 102-104.

11 Thomas Debary, *Notas de una residencia en las Islas Canarias. Ilustrativas del estado de la religión en ese país* (Santa Cruz de Tenerife: Cabildo Insular de Tenerife, 1992), 78.

12 Charles Piazzi Smyth, *Más cerca del cielo. Tenerife, las experiencias de un astrónomo* (Santa Cruz de Tenerife: Ed. Idea, 2002), 382.

13 Citado por Nicolás González Lemus, *La mirada inacabada. Naturaleza y sociedad canaria vistas por viajeros alemanes (desde Humboldt a Pannwitz)* (La Orotava: Ayuntamiento de La Orotava, 2008), 209-210.

14 Isaac Latimer, *Notas de un viaje a las islas de Tenerife y Gran Canaria. (Un clima de verano en invierno)*, traducción de José Antonio Delgado Luis; estudio crítico de Manuel Hernández González (La Orotava: Ayuntamiento de La Orotava), 123-124.

15 A. B. Ellis, *Islas de África Occidental (Gran Canaria y Tenerife)*, traducción de José Antonio Delgado Luis; introducción de Manuel Hernández González (Santa Cruz de Tenerife: Cabildo Insular de Tenerife, 1993), 30.

16 Extraído de José Luis García Pérez, *Viajeros ingleses en las Islas Canarias durante el siglo XIX*. (Santa Cruz de Tenerife: Ed. Idea, 2007), 108.

17 Jules Leclercq, *Viaje a las islas Afortunadas: cartas desde las Canarias en 1879* (Las Palmas de Gran Canaria: Viceconsejería de Cultura y Deportes, 1990), 79-80.

18 Charles Edwardes, *Excursiones y estudios en las Islas Canarias*, traducción y notas de Pedro Arbona; prólogo de Nicolás González Lemus (Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, 1998), 62-63.

19 Mariano Nougés Secall, *Cartas histórico-filosófico-administrativas sobre las Islas Canarias* (Santa Cruz de Tenerife, 1858), 80-89.

20 Stone, *Tenerife y sus seis satélites*, I: 104.

21 René Verneau, *Cinco años de estancia en las Islas Canarias*, traducción de José A. Delgado Luis (La Orotava, 1991), 282-283.

22 Henry Vizetelly, *Facts about Port and Madeira* (Londres, 1890), 204-209. (Trad. de O.T.).

23 Richard F. Burton, *Mis viajes a las Canarias* (La Laguna: Ediciones Canaricart, 2004), 245-248.

24 Ver página 45 de esta publicación.

25 Vizetelly, *Facts about Port...*, 206. (Trad. de O.T.).

26 Burton, *Mis viajes a las Canarias*, 245.

27 Nicolás González Lemus, “La Producción vitivinícola en Tenerife y el viaje del enólogo británico Henry Vizetelly en 1877”, *Vinalettras* 2 (2009): 24.

28 Edwardes, *Excursiones...*, 62-63.

29 Catherine Täger Pérez, “El Canary Wine en la literatura anglo-alemana. Una historia de amor encerrada en los libros”. En *Jornadas Históricas Canary Wine. Universidad de La Laguna – DOP Islas Canarias. I Edición 2017 y II Edición 2021*, coordinado por Carlos Fernández Hernández, Gabriel Santos García y Javier Luis Álvarez Santos (La Laguna: FGULL, 2022), 41.

30 Ricardo Ruiz y Aguilar, *Estancia en Tenerife...*, 97-98.

31 Vizetelly, *Facts about Port...*, 204-209. (Trad. de O.T.).

32 Pedro Nolasco Leal Cruz, “Las Palmas de Gran Canaria según las trece ediciones de la obra del escritor inglés de viajes Alfred Samler Brown (período de 1889-1932)”, *XX Coloquio de Historia canario-americana*, coord. Elena Acosta Guerrero (Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, 2014), 505.

33 Alfred Samler Brown, *Madeira and the Canary Islands with the Azores. Practical and Complete Guide for the use of invalids and tourists* (Londres, 1901), 276. (Trad. de O.T.).

34 *Ibid.*, 195. (Trad. de O.T.).

35 *Ibid.*, 237. (Trad. de O.T.).

36 *Ibid.*, 195. (Trad. de O.T.).

37 Alfred Samler Brown, *Madeira, Islas Canarias y Azores* (Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, 2000), 114.

38 Florence Du Cane y Ella Du Cane, *Las Islas Canarias*, traducción y prólogo de Ángel Hernández (Madrid: Viceconsejería de Cultura y Deportes-Gobierno de Canarias, 1993), 13, 79.

39 *Ibid.*, 128.

40 Louis Proust y Charles Joseph Pitard, *Las Islas Canarias: descripción de Tenerife*, traducción de José M. Oliver Frade (Santa Cruz de Tenerife: Ed. Idea, 2007), 203-204.

41 Jean Mascart, *Impresiones y observaciones de un viaje a Tenerife* (La Laguna: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2003),

- 163-165.
- 42 Katharina von Pommer-Esche, *Las Islas Canarias*, traducción e introducción de Elia Hernández Socas (Santa Cruz de Tenerife: Ed. Idea, 2009), 88.
- 43 Elizabeth Nicolas, *Canarias* (Santa Cruz de Tenerife: Ed. Idea, 2004), 115.
- 44 *Ibid.*, 94-96.
- 45 *Ibid.*, 140-141.
- 46 Robert Louis Stevenson, *The Black Arrow : A Tale of the Two Roses* (Londres: Cassel & Company, 1888), 60; 91; 92. (Trad. de O.T.).
- 47 Thomas Mayne-Reid, *The Ocean Waifs, a Story of Adventure on Land and Sea* (Boston: James R. Osgood & Co., 1872), 353-354.
- 48 Charles Kingsley, *Westward Ho!* (Filadelfia: Collins Clear Type Press 1920), 150.
- 49 Paul Peppergrass, *The Spaewife: or, The Queen's Secret. A Story of the Reign of Elizabeth* (Londres, 1853), II: 41. (Trad. de O.T.).
- 50 *Ibid.*, II: 604. (Trad. de O.T.). También se dice en la misma obra: "Como mucho habrá sido ayer cuando el maese Crimp, el mensajero real, hizo una parada en su camino a Liston para echarse unos tragos de vino canario...". (*Ibid.*, 216).
- 51 Joseph Spillmann, *The Wonderful Flower of Woxindon* (San Luis: Herder, 1896), 13. (Trad. de O.T.).
- 52 En otras obras acerca de este personaje, se puede mencionar *Robin Hood* (Filadelfia-Chicago: The John C. Winston Co., 1923), editada por George Cockburn Harvey con ilustraciones de Edwin John Prittie, en la que se menciona el *Canary wine*.
- 53 Arthur Conan Doyle, *Micah Clarke. His statement as made to his three grandchildren, Joseph, Gervas & Reuben, during the hard winter of 1734* (Londres, 1912), 14. (Trad. de O.T.).
- 54 *Ibid.*, 324. (Trad. de O.T.).
- 55 Samuel Rutherford Crockett, *The Grey Man* (Londres: T. Fisher Unwin, 1896), 15-16, 19. (Trad. de O.T.).
- 56 Howard Pyle, *The Merry Adventures of Robin Hood* (Nueva York, 1892), 67. (Trad. de O.T.).
- 57 *Ibid.*, 201. (Trad. de O.T.). Cf. *Ibid.*, 111.
- 58 Margery Allingham, *Black'erchief Dick* (Garden City-Nueva York: Doubleday, Page & Company, 1923), 47. (Trad. de O.T.).
- 59 *Ibid.*, 39-40. (Trad. de O.T.).
- 60 Herman Melville, *Bartleby & Benito Cereno* (Nueva York: Dover Publications, 1990), 78-79. (Trad. de O.T.).
- 61 Edward R. Burroughs, *The Outlaw of Torn* (Nueva York: Cosimo Classics, 2005), 104. (Trad. de O.T.).
- 62 Louise Chandler Moulton, *At the Wind's Will. Lyrics and Sonnets* (Boston: Little, Brown, and Co., 1899), 143. (Trad. de O.T.).
- 63 Alfred Noyes, *Collected Poems* (Nueva York: Frederick A. Stockes Company, 1913), II: 277. (Trad. de O.T.).
- 64 *Ibid.*, 305, 317, 321. (Trad. de O.T.).
- 65 H.G. Wells, *Tono-Bungay*, traducción de Domingo Santos (Madrid: Penguin Random House, 2016).
- 66 H.G. Wells, *Experiment In Autobiography* (Londres-Boston: Faber and Faber, 1934), II: 532. (Trad. de O.T.).
- 67 Victor Hugo, *Los miserables*, traducción de J. A.R. (Barcelona: Casa Editorial Maucci, 1897), I: 149.
- 68 Alexandre Dumas, *Grand dictionnaire de cuisine* (París: Alphonse Lemerre, éditeur, 1873), 962, 1026. (Trad. de O.T.).
- 69 *Ibid.*, 1095, 1107. (Trad. de O.T.).
- 70 Théophile Gautier, *Le capitaine Fracasse* (París: G. Charpentier et Cie., éditeurs, 1889), 429. (Trad. de O.T.).
- 71 *Ibid.*, 678. (Trad. de O.T.).
- 72 Théophile Gautier, *Romans et contes* (París: Bibliothèque Charpentier, 1891), 213. (Trad. de O.T.).
- 73 Théophile Gautier, *Partie carrée* (París: G. Charpentier et Cie. éditeurs, 1889), 4. (Trad. de O.T.).
- 74 Eugène Sue, *Aventuras de Hércules Hardi, o La Guyana en 1772* (Barcelona, 1864), 70.
- 75 Eugène Sue, *La Guarida del diablo* (Madrid, 1853), 29-30.
- 76 Xavier du Montépin, *Les marionnettes du diable* (París, 1860), VII: 129, 131. (Trad. de O.T.).
- 77 Hippolyte Lefebvre y Jacques Lambert, *Une Vengeance de Pierrot* (París, 1865), 19. (Trad. de O.T.).
- 78 Jules Verne, *Segunda patria* (Madrid: Sáenz de Jubera, editores, 1899), 23, 7. (Trad. de O.T.).
- 79 Täger, *El Canary Wine...*, 40.
- 80 Adolf Mützelburg, *Fata Morgana* (Berlín, 1851), 16. (Trad. de O.T.).
- 81 Aleksandr Kuprin, *El brazalete de rubíes* (Madrid, 1920), 145.
- 82 Täger, *El Canary Wine...*, 40.
- 83 Manuel Soriano, *Los emparedados* (Madrid, 1893), 21.
- 84 María Rosa Alonso, *San Borondón, signo de Tenerife (Artículos, notas, crónicas) 1932-1936* (Santa Cruz de Tenerife: Valentín Sanz, 1940), 86.
- 85 Leoncio Rodríguez, *Estampas tinerfeñas* (Santa Cruz de Tenerife, 2016), 162-165.
- 86 Andrés de Lorenzo-Cáceres, *Malvasía y Falstaff. Los vinos de Canarias* (La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1944), 16, 35.
- 87 Rafael Arozarena, *Mararúa* (Santa Cruz de Tenerife: Intersular Canaria-Cabildo de Lanzarote, 2022), 133.

## Bibliografía

- Abreu Galindo, Juan de. *Historia de la conquista de las siete islas de Gran Canaria*. Santa Cruz de Tenerife: Imprenta Valentín Sanz, 1940.
- Ainsworth, William Harrison. *Jack Sheppard*. Vol. I. Londres: Richard Bentley, 1839.
- Ainsworth, William Harrison. *Saint James's : or, The Court of Queen Anne. The Historical Romance*. Londres, 1850.
- Ainsworth, William Harrison. *Boscobel: or, The Royal Oak. A Tale of the Year*. Londres, 1851.
- Allingham, Margery. *Black'erchief Dick*. Garden City-Nueva York: Doubleday, Page & Company, 1923.
- Alonso, María Rosa. *San Borondón, signo de Tenerife. Artículos, notas, crónicas 1932-1936*. Santa Cruz de Tenerife: Valentín Sanz, 1940.
- Álvarez Rixo, José A. *Historia del Puerto de Arrecife*. La Laguna: Centro de la Cultura Popular Canaria, 1982.
- Álvarez Santos, Javier Luis. "Redes transfronterizas en un Atlántico dinámico: la inserción de la agencia portuguesa en América española a través de Canarias (1580-1640)". *Anuario Latinoamericano Ciencias Políticas y Relaciones Internacionales*, n.º 10 (2020): 203-218
- Anaya Hernández, Alberto y Manuel Lobo Cabrera. "Lanzarote en el siglo XVIII". *Tebeto: Anuario del Archivo Histórico Insular de Fuerteventura*, n.º 6 (1993): 47-80.
- Anchieta y Alarcón, José de. *Diarios*. Volumen II. Edición de Daniel García Pulido. Santa Cruz de Tenerife: Ed.Idea, 2011.
- Anónimo. *The Honorable Actions of that Most Famous and Valiant Englishman, Edward Glemham, esquire, lateile obtained against the Spaniards, and the Holy League, in foure sundrie fights*. Londres: William Barley, 1591.
- Arozarena, Rafael. *Mararía*. Santa Cruz de Tenerife: Interinsular Canaria - Cabildo de Lanzarote, 2022.
- Aznar Vallejo, Eduardo. *Documentos canarios en el Registro del Sello (1476.1517)*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1981.
- Aznar Vallejo, Eduardo. "La vid y el vino en los nuevos espacios atlánticos La evolución del mercado canario". *Bajo Guadalquivir y Mundos Atlánticos*, n.º 03 (2003): 28-51.
- Aznar, Eduardo y Dolores Corbella. *África y sus islas en el Manuscrito de Valentim Fernandes*. Madrid: Dykinson, 2021.
- Aznar Vallejo, Eduardo, Dolores Corbella Díaz, Berta Pico Graña y Antonio Tejera Gaspar. *Le Canarien. Retrato de dos mundos. I. Textos (1402-1494)*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 2007.
- Aznar Vallejo, Eduardo, Dolores Corbella Díaz y Antonio Tejera Gaspar. *Los viajes africanos de Alvise Cadamosto (1455-1456)*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 2017.
- Bandini, Juan Bautista. *Lecciones elementales de Agricultura teórica, práctica y económica para las enseñanzas de sus discípulos en las islas Canarias*. La Laguna: Imprenta de Bazzanti, 1816.
- Barlow, Edward. *Barlow's Journal of his Life at Sea in King's Ships, East & West Indiamen & Other Merchantmen from 1659 to 1708*. Transcrito del manuscrito original por Basil Lubbock. Londres: Hurst & Blackket, 1934.
- Barreras Gómez, María Asunción. "La figura del vino en la obra de William Shakespeare". *Cuaderno de Investigación Filológica*, n.º 33-34 (2007-2008): 9-54.
- Barry, Lording. *Ram-Alley: or, Merrie-Trickes. A Comedy diuers Times here-to-fore acted by the Children of the Kings Reuels*. Londres: 1611.
- Beaumont, Francis y John Fletcher. *The Custom of the Country*. Vol. II. Londres: J. & R. Tonson and S. Draper, 1750.
- Beaumont, Francis y John Fletcher. *The Dramatic Works of Beaumont and Fletcher*. Vol. V. Londres: Former Editions, 1778.
- Beeckman, Daniel. *A Voyage to and from the Island of Borneo in the East-Indies*. Londres: T. Warner at the Black Boy, and J. Batley at the Dove, in Pater-noster-Row, 1718.
- Bell, John. *Travels from St. Petersburg in Russia to various parts of Asia*. Edimburgo: William Creech, 1738.
- Benzoni, Girolamo. *Historia del Nuevo Mundo*. Madrid: Alianza Editorial, 1989.
- Bermejo, Ildefonso Antonio. *Viage ilustrado en las cinco partes del mundo*. Madrid, 1852.
- Bernaldez, Andrés. *Historia de los Reyes Católicos. Don Fernando y Doña Isabel*. Tomo I. Sevilla: Imprenta que fue de José María Geofrin, 1870.
- Bernier, François. *Voyages de François Bernier*. París, 1830.
- Berthelot, Sabin. *Misceláneas canarias*. Traducción de Manuel Suárez Rosales y estudio crítico de Manuel Hernández González. La Laguna: Francisco Lemus Editor, 1997.
- Bertin, Antoine. *Poésies et œuvres diverses*. París: Au Bureau des Éditeurs, 1879.

- Betancourt y Molina, Agustín. *Correspondencia de la familia Betancourt, 1815-1842*. Recurso online editado por la Fundación Canaria Orotava para la Historia de la Ciencia. Disponible en este enlace: [https://fundacionorotava.es/pynakes/lise/betan\\_corre\\_es\\_04\\_1815/18/](https://fundacionorotava.es/pynakes/lise/betan_corre_es_04_1815/18/). Consultado el 1 de julio de 2022.
- Bethencourt Massieu, Antonio. “Canarias e Inglaterra: el comercio de vinos (1650-1800)”. *Anuario de Estudios Atlánticos*, n.º 2 (1956): 195-308.
- Bligh, William. *A Voyage to the South Sea. For The Purpose Of Conveying The Bread-Fruit Tree To The West Indies, Including An Account Of The Mutiny On Board The Ship*. Dublin: E. Fitzpatrick, 1792.
- Boccaccio, Giovanni. *De Canaria y de las otras islas nuevamente halladas en el Océano Allende España (1341)*. Estudio crítico de Manuel Hernández González. La Orotava: José A. Delgado Luis, 1998.
- Bonnet Reverón, Buenaventura. “Observaciones del caballero inglés sir Edmond Scory acerca de la Isla de Tenerife y del Pico del Teide”, *El Museo Canario*, n.º 4, 8 (1936): 44-59.
- Borghesi di Mondovì, Giovanni. *Informe del viaje desde Tenerife hasta Pondicherry, en la costa de Coromandel*. Roma, 1704.
- Bory de Saint-Vincent, Jean-Baptiste-Geneviève-Marcellin. *Ensayos sobre las Islas Afortunadas y la Antigua Atlántica o compendio de la historia general del Archipiélago Canario*. La Orotava: Editorial Benchomo, 2005.
- Bravo, Telesforo. *Geografía General de las Islas Canarias*. Vol. I. Santa Cruz de Tenerife: Goya Ediciones, 1964.
- Broadus, Edmund Kemper. *The Laureateship: a Study of the Office of Poet Laureate in England*. Oxford: OCP, 1921.
- Brome, Alexander. *Songs and other Poems by Alexander Brome*. Londres: Henry Brome, 1664.
- Brome, Richard. *A Jovial Crew: or, The Merry Beggars*. Londres, 1652.
- Browne, Daniel J. *Cartas desde las Islas Canarias*. La Laguna: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2005.
- Burroughs, Edgar Rice. *The Outlaw of Torn*. Nueva York: Cosimo Classics, 2005.
- Burton, Richard F. *Mis viajes a las Canarias*. La Laguna: Ediciones Canaricart, 2004.
- Cadalso, José. *Anales de cinco días o carta de un amigo a otro*. Tomo III. Madrid: Editorial Repullés, 1818.
- Campillo Arnáiz, Laura. “La traducción histórica de los vinos españoles en las obras de Shakespeare”. *Revista de Historia de la Traducción*, n.º 11 (2017): 1-10.
- Casanova, Giacomo. *Historia de mi vida*. Prólogo de Félix de Azúa, traducción de Mauro Armíño. Girona: Atalanta, 2009.
- Chandler Moulton, Louise. *At the Wind's Will. Lyrics and Sonnets*. Boston: Little, Brown, and Company, 1899.
- Cioranescu, Alejandro. *Thomas Nichols. Mercader de azúcar, hispanista y hereje*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1963.
- Clark, Donald Lemen. *John Milton at St. Paul's school. A Study of Ancient Rhetoric in English Renaissance Education*. Nueva York: Archon Books, 1964.
- Cleveland, John. *The Works of Mr. John Cleveland*. Londres, 1699.
- Collier, John Payne. *A Book of Roxburghe Ballads*. Vol. VII. Londres: Longman, Brown, Green, and Longmans, 1873-1874.
- Cólogan Soriano, Carlos. *Tenerife Wine. El comercio de vinos. Siglo XVIII [1760-1797]*. Santa Cruz de Tenerife, Cajasiete - Mutua Tinerfeña - Cabildo Insular de Tenerife, 2017.
- Coloma, Luis. *Retratos de antaño*. Madrid: Razón y Fe, 1895.
- Commisariat, M. S., ed. *Mandelslo's Travels in Western India*. Londres - Bombay - Calcuta - Madras: OUP, 1911.
- Conan Doyle, Arthur. *Micah Clarke. His Statement as made to his three Grandchildren, Joseph, Gervas & Reuben, during the hard Winter of 1734*. Londres, 1912.
- Conde de Fernán Núñez. *Vida de Carlos III*. Madrid: Librería de los Bibliófilos Fernando Fe, 1854.
- Cook, James. *Tercer viaje*. Santa Cruz de Tenerife: Hypermedia Canarias, 1993.
- Cooper, Irma Jame. *The Life and Public Services of James Logan*. Nueva York, 1921.
- Crockett, Samuel Rutherford. *The Grey Man*. Londres: T. Fisher Unwin, 1896.
- Crompton, Hugh. *Pierides: or, The Muses Mount by Hugh Crompton*. Londres: Charles Webb, 1658.
- Crompton, Hugh. *Poems by Hugh Crompton, The Son of Bacchus, and God-Son of Apollo. Being A Fardle of Fancies: or, A Medley of Musick, stewed in four Ounces of the Oyl of Epigrams*. Londres: Rickaby, 1657.
- D'Aulnoy, Marie Catherine. *Relación del viaje de España*. Prólogo de Lorenzo Díaz. Madrid: Akal, 1986.
- D'Urfey, Thomas. *Wit and Mirth: or, Pills to Purge Melancholy*. Vols. III y V. Londres: Henry Playford, 1719.
- Dampier, William. *A Voyage to New Holland, &c. In the year 1699*. Vol. III. Londres: James Knapton, 1729.

- Darias Padrón, Dacio V. “El historiador Núñez de la Peña y su tiempo”. *Revista de Historia*, XI (1945): 3-25.
- Davis, Robert, ed. *The Life of Marmaduke Rawdon of Yorke*. Londres: Candem Society, 1863.
- De la Guerra y Peña, Lope Antonio. *Memorias*. Vol I. Las Palmas de Gran Canaria: El Museo Canario, 1951.
- De la Rosa, Leopoldo y Manuela Marrero. *Acuerdos del Cabildo de Tenerife V (1525-1533)*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1986.
- Debary, Thomas. *Notas de una residencia en las Islas Canarias. Ilustrativas del estado de la religión en ese país*. Santa Cruz de Tenerife: Cabildo Insular de Tenerife, 1992.
- Defoe, Daniel. *The Four Years Voyages of capt. George Roberts*. Londres: Bettsworth, 1726.
- Del Arco Aguilar, María Mercedes, et alli. “El Menceyato de Icod en el poblamiento de Tenerife: D. Gaspar, Las Palomas y Los Guanches. Sobre el poblamiento y las estrategias de alimentación vegetal entre los Guanches”. *Eres (Arqueología)*, n.º 9, 1 (2000): 67-129.
- Del Arco Aguilar, María del Carmen. “Del vino y la vid en Canarias durante la Antigüedad. Contexto teórico y arqueológico para su estudio”. En *Jornadas Históricas Canary Wine. Universidad de La Laguna – DOP Islas Canarias. I Edición 2017 y II Edición 2021*, coordinado por Carlos Fernández Hernández, Gabriel Santos García y Javier Luis Álvarez Santos, 44-55. La Laguna: FGULL, 2021.
- Del Castillo, Pedro Agustín. *Descripción histórica y geográfica de las Islas de Canaria*. Santa Cruz de Tenerife: Imprinta Isleña, 1848.
- Delaporte, Joseph de. *Le voyageur français ou La connoissance de l'ancien et du nouveau monde*. París: L. Cellot, 1770.
- Diston, Alfred. *Los trajes canarios de Alfred Diston*. Santa Cruz de Tenerife: Herederos de D<sup>a</sup> María del Pilar de Lorenzo Cáceres de la Torre, 2018.
- Du Cane, Florence y Ella Du Cane. *Las Islas Canarias*. Traducción y prólogo de Ángel Hernández. Madrid: Viceconsejería de Cultura y Deportes, Gobierno de Canarias, 1993.
- Dumas, Alexandre. *Grand dictionnaire de cuisine*. París: Alphonse Lemerre, éditeur, 1873.
- Dyce, Alexander, ed. *The Works of Thomas Middleton*. Vol. IV. Londres: Edward Lumley, Chancery Lane, 1840.
- Edwardes, Charles. *Excursiones y estudios en las Islas Canarias*. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, 1998.
- Ehrmann, Theophil Friedrich. *Geschichte der merkwürdigen Reisen welche seit dem zwölften Jahrhunderte zu Wasser und zu Land unternommen worden sind*. Vol. 11-12. Frankfurt: Hermann, 1794.
- Ellis, Alfred Burdon. *Islas de África Occidental (Gran Canaria y Tenerife)*. Santa Cruz de Tenerife: Cabildo Insular de Tenerife, 1993.
- Espinosa, Alonso de. *Historia de Nuestra Señora de Candelaria*. Santa Cruz de Tenerife: Goya, 1952.
- Fajardo Spínola, Francisco. “Vino, velas y cañones. Nuevos datos y consideraciones sobre la navegación con Canarias en la Edad Moderna”. *Anuario de Estudios Canarios*, n.º 50 (2004): 395-429.
- Fanshawe, Anne. *Memoirs of Lady Fanshawe*. Londres: H. Colburn and R. Bentley, 1830.
- Feijoo y Montenegro, Benito Jerónimo. *Cartas eruditas y curiosas*. Tomo V. Madrid: Real Compañía de Impresores y Libreros, 1770.
- Fernández Duro, Cesáreo. “Canarias en el siglo XVI”. *Boletín de la Real Sociedad Geográfica de Madrid*, Madrid, XV, 2º (1883).
- Fernández de Enciso, Martín. *Suma de Geographia*. Sevilla: Juan Cromberger, 1530.
- Fonteneau, Jean. *La cosmographie avec l'espère et régime du soleil et du nord*. París: Ernst Leroux, 1904.
- Fruitoso, Gaspar. *Descripción de las Islas Canarias*. La Laguna: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2004.
- García Bernal, Manuela Cristina. “Los navíos de permisión tras el Reglamento de 1718: una valoración cuantitativa (1720-1730)”. En *V Coloquio de Historia Canario-Americana*, coordinado por Francisco Morales Padrón, vol. I., 749-792. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, 1982.
- García Pérez, José Luis. *Viajeros ingleses en las Islas Canarias durante el siglo XIX*. Santa Cruz de Tenerife: Cajacanarias, 1988.
- García Pulido, Daniel. “Sobre la literatura de viajes y los viajeros. Olivia M. Stone: aproximación a una biografía desconocida”. *Revista de Filología*, n.º 39 (2019): 201-212.
- Gautier, Théophile. *Le capitaine Fracasse*. París: G. Charpentier et Cie, éditeurs, 1889.
- Gautier, Théophile. *Partie carrée*. París: G. Charpentier et Cie. éditeurs, 1889.
- Gautier, Théophile. *Romans et contes*. París: Bibliothèque Charpentier, 1891.
- Gifford, William, ed. *The Dramatic Works and Poems of James Shirley*. Londres, 1833.

- Glas, George. *Descripción de las Islas Canarias 1764*. Traducción de Constantino Aznar de Acevedo. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1976.
- Geisendorf-des Gouttes, Théophile. *Los olvidados de la Atlántida*. La Orotava: José A. Delgado Luis, 1994.
- Godwin, Francis. *The Strange Voyage and Adventures of Domingo Gonsales, to the World in the Moon*. Londres: H. Batchellor, 1768.
- Goldoni, Carlo. *La locandiera. Commedia*. Mónaco: Giorgio Franz, 1848.
- Goldoni, Carlo. *La posadera: comedia*. Traducción de Cipriano Rivas Charif. Madrid: Calpe, 1920.
- Goldoni, Carlo. *La buona muoglie*. Florencia, 1765.
- Goldoni, Carlo. *La buena casada*. Traducción de Fermín de Laviano. Barcelona, 1796.
- González Lemus, Nicolás. *La mirada inacabada. Naturaleza y sociedad canaria vistas por viajeros alemanes (desde Humboldt a Pannwitz)*. La Orotava: Ayuntamiento de La Orotava, 2008.
- González Lemus, Nicolás. "La Producción vitivinícola en Tenerife y el viaje del enólogo británico Henry Vizetelly en 1877", *Vinalettras* 2 (2009): 32-45.
- Goulding, Meredith. "A Case for the Epigram: Ben Jonson's Inviting a Friend to Supper". *Sydney Studies in English*, n.º 8. (1982): 15-25.
- Gualzetti, Giacomo. *Gli amori di Comingio*, Milán, 1829.
- Guimerá Ravina, Agustín. *Burguesía extranjera y comercio atlántico. La empresa comercial irlandesa en Canarias (1703-1771)*. Santa Cruz de Tenerife: Consejería de Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias - Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1985.
- Hakluyt, Richard. *Principal Navigations, Voyages, Traffiques and Discoveries of the English Nation*. Londres: G. Bishop, R. Newberie, and R. Barker, 1599.
- Halliwel, James. *The Loyal Garland: or, A Choice Collection of Songs Highly in Request, and Much Esteemed in the Past and Present Times*. Vol XXIX. Londres: Percy Society, 1850.
- Harcourt, Robert. *Relation of a Voyage to Guiana by Robert Harcourt, 1613*. Londres: Routledge, 1928.
- Hawthorne, Nathaniel. *The House of the Seven Gables*. Londres, 1907.
- Head, Richard. *The English Rogue: described in the Life of Meriton Latroon, a Witty Etravagant*. Londres: Henry Marsh, 1665.
- Hernández González, Manuel. "La pugna entre los cosecheros y los mercaderes canarios por la introducción de aguardientes y vinos tintos peninsulares para el tráfico con el Caribe y Estados Unidos". *Anuario de Estudios Atlánticos*, n.º 47 (2001): 339-368.
- Hernández González, Manuel. "Algunos aspectos del cultivo de la vid en el Valle de La Orotava y la isla de Tenerife en el Antiguo Régimen". *El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria*, n.º 7 (2002): 26-33.
- Hernández González, Manuel. *Estados Unidos y Canarias. Comercio e Ilustración. Una mirada atlántica*. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Idea, 2016.
- Herrick, Robert. *The Hesperides & the Noble Numbers*. Editado por Alfred Pollard, prefacio de A.C. Swinburne. Londres-Nueva York: Lawrence & Bullen, 1898.
- Herrick, Robert. *Selected Poems*. Editado por David Jesson-Dibley. Nueva York: Routledge, 2003.
- Heylin, Peter. *Mikrokosmos. A Little Description of the Great World*. Oxford: John Lichfield and William Turner, 1612.
- Heywood, Thomas y William Rowley. *Fortune by Land and Sea: A Tragi-Comedy*. Londres: John Sweeting & Robert Pollard, 1655.
- Hindley, Charles. *The Roxburghe Ballads*. Vols. I-II. Londres: Reeves & Turner, 1874.
- Holberg, Ludvig. *Jeppe paa Bjerget, eller Den forvandlede bonde*. Copenhagen, 1861.
- Holberg, Ludvig. *Holbergs Comedier i Eet Bind*. Copenhagen, 1876.
- Holberg, Ludvig. *Jeppe on the Hill*. Traducción de Martin B. Ruud. Dakota del Norte, 1906.
- Holman, James. *Travels in Madeira, Sierra Leone, Teneriffe, St. Jago, Cape Coast, Fernando Poo, Prince's Island*. Londres: George Routledge, 1840.
- Hopkins, Kenneth. *The Poets Laureate*. Londres, 1954.
- Howell, James. *The Familiar Letters of James Howell*. Londres: J. M. Dent, 1842.
- Hughes, Terence McMahon. *Revelations of Spain in 1845*. Londres: Henry Colburn, 1845.
- Hugo, Victor. *Los miserables*. Vol. I. Traducción de J. A. R. Barcelona: Casa Editorial Maucci, 1897.
- Humboldt, Alexander von. *Viaje a las regiones equinociales del Nuevo Mundo: las Islas Canarias*. La Laguna: Fundación Canario-Alemana Alexander von Humboldt, 2005.
- Hunt, Leigh. *The Companion*. Londres: Hunt and Clarke, 1828.
- Hutchinson, William. *Songs of the Vine*. Londres, 1904.

- Inca Garcilaso de la Vega, *Primera parte de los comentarios reales*. Madrid, 1829.
- Jonson, Ben. *The Devil is an Ass*. New York: Henry Holt and Company, 1905.
- Jonson, Ben. *Ben Jonson and the Cavalier Poets*. Londres: W. W. Norton and Company, 1974.
- Jonson, Ben. *Bartholmew Fayre: a Comedie, acted in the yeare, 1614*. Londres: Robert Allot, 1631.
- Jonson, Ben. *The Works of Ben Jonson*. Londres: Thomas Hodgkin, 1692.
- Jonson, Ben. *The Staple of News*, ed. Anthony Parr. Manchester-Nueva York: Manchester University Press, 1999.
- Jordan, Thomas. *Bacchu's Festival: or, A New Medley being a Musical Representation at the Entertainment of his Excellency the Lord General Monck*. Oxford, 2008.
- Jordan, Thomas. *Tricks or Youth: or, The Walks of Islington and Hogsdon with the Humours of Woodstreet-compter a Comedy*. Londres, 1663.
- Jordan, Thomas. *A Royal Arbor of Loyal Poesie consisting of Poems and Songs*. Londres, 1664.
- Kant, Immanuel. *Crítica del Juicio*. Madrid: Librerías de Francisco Iravedra, Antonio Novo, 1876.
- Keats, John. *The Complete Poems*. Londres: Penguin Books, 1988.
- Kinderley, P. *Cartas desde la Isla de Tenerife (1764)*. Santa Cruz de Tenerife: Jose A. Delgado Luis, 1990.
- Kingsley, Charles. *Westward Ho!*. Filadelfia: Collins Clear Type Press, 1920.
- Kuprin, Aleksandr. *El brazalete de rubies*. Madrid: Calpe, 1920.
- Lacy, John. *Sir Hercules Buffoon: or, The poetical squire a comedy, as it was acted at the Duke & Theatre*. Londres: Jo. Hindmarsh, 1684.
- Lamb, Charles. *The Poetical Works of Charles Lamb*. Filadelfia: E.H. Butler, 1858.
- Landor, Walter Savage. *The Works and Life of Walter Savage Landor*. Londres: Chapman and Hall, 1876.
- Latimer, Isaac. *Notas de un viaje a las islas de Tenerife y Gran Canaria. (Un clima de verano en invierno)*. La Orotava: Ayuntamiento de La Orotava, 2002.
- Laviano, Manuel Fermín de. *La buena casada*. Barcelona: Carlos Gibert y Tutó, 1796.
- Leal Cruz, Pedro Nolasco. "Las Palmas de Gran Canaria según las catorce ediciones de la obra del escritor inglés de viajes Alfred Samler Brown (período de 1889-1932)". En *XX Coloquio de Historia canario-americana*, coordinado por Elena Acosta, 505-524. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, 2014.
- Leal Cruz, Pedro Nolasco. "El término Canary en inglés. Análisis del uso de Canary, Sack y Malmsey en William Shakespeare". *Anuario de Estudios Atlánticos*, n.º 61, 18. 2015: 1-12.
- Leclercq, Jules. *Viaje a las islas Afortunadas: cartas desde las Canarias en 1879*. Las Palmas de Gran Canaria: Viceconsejería de Cultura y Deportes, 1990.
- Ledru, André-Pierre. *Viaje a la isla de Tenerife*. Traducción de J. A. Delgado Luis y nota preliminar de J. Hernández García. La Orotava: 1982.
- Lefebvre, Henri y Jacques Lambert. *Une vengeance de Pierrot*. Paris: 1865.
- Lettres édifiantes et curieuses, écrites par des Missionnaires de la Compagnie de Jésus*. Vol. X. Lyon, 1819.
- Linschoten, Jan Huyghen van. *Histoire de la navigation de Jean Hugues de Linschot Hollandois aux Indes orientales*. Amsterdam: Theodore Pierre, 1610.
- Lobo Cabrera, Manuel. *El comercio del vino entre Gran Canaria y las Indias en el siglo XVI*. Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, 1993.
- Lobo Cabrera, Manuel *et alli*. *Textos para la historia de Canarias*. Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, 1994.
- Locke, John. *Some Considerations of the Consequences of the Lowering of Interest, and Raising the Value of Money. In a Letter Sent to a Member of Parliament*. Londres, 1691.
- Lorenzo-Cáceres, Andrés de. *Malvasía y Falstaff. Los vinos de Canarias*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarias, 1941.
- Love Peacock, Thomas. *Maid Marian*. Londres, 1891.
- Mac-Gregor, Francis Coleman. *Las Islas Canarias. Según su estudio actual y con especial referencia a la topografía, industria, comercio y costumbres*. La Laguna: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2005.
- Macías Hernández, Antonio M. "Colonización y viticultura. El caso de las Canarias, 1350-1550". *DOURO - Estudos & Documentos* VII (13) (2002), 285-296.
- Macías Hernández, Antonio M. "El paisaje vitícola de Canarias. Cinco siglos de historia", *Ería* 68 (2005): 351-364.
- Mackay, Charles, ed. *The Cavalier Songs and Ballads of England. From 1642 to 1684*. Londres: Griffin Bohn and Co., 1863.
- Mandelslo, Johann Albrecht de. *The Voyages and Travels of J. Albert de Mandelslo into the East Indies*. Londres, 1669.

- Marín de Cubas, Tomás Arias. *Historia de las siete islas de Canaria*. Las Palmas de Gran Canaria: Real Sociedad Económica de Amigos del País de Gran Canaria, 1986.
- Markham, Clements R., ed. *The Hawkin's Voyages during the Reigns of Henry VIII, Queen Elizabeth and James I*. Londres: Hakluyt Society, 1878, 8-64.
- Marston, John. *John Drum's Entertainment*. Londres, 1601.
- Marvell, Andrew. *The Complete Works in Verse and Prose of Andrew Marvell*. Vol. I. Londres, 1872.
- Mascart, Jean. *Impresiones y observaciones de un viaje a Tenerife*. La Laguna: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2003.
- Maynard, Theodore, ed. *A Tankard of Ale. An Anthology of Drinking Songs*. Londres, 1919.
- Mayne-Reid, Thomas. *The Ocean Waifs, a Story of Adventure on Land and Sea*. Boston: James R. Osgood & Co., 1872.
- McShane, Angela. "Drink, song and politics in early modern England". *Popular Music*, 35: 2 (2016): 166-190.
- Melville, Herman. *Bartleby & Benito Cereno*. Nueva York: Dover Publications, 1990.
- Menéndez Pelayo, Marcelino. *Historia de los heterodoxos españoles*. Vol. II. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1992.
- Merry Drollery. Compleat bring Jovial Poems*. Boston, 1855 [1691].
- Middleton, Thomas. *A Mad World my Masters*. Londres, 1640.
- Minutoli, Julius von. *La obra del barón Julius von Minutoli sobre Canarias*. Estudio introductorio y traducción de José Juan Batista Rodríguez y Marcos Sarmiento Pérez. Las Palmas de Gran Canaria: Anroart, 2008.
- Montépin, Xavier de. *Les marionnettes du diable*. París, 1860.
- Monterrey Rodríguez, José Tomás. "The castalian liquor: goce y mitificación del vino canario en la literatura inglesa". En *Estudios de filología inglesa: homenaje a la Dra. Asunción Alba Pelayo*, coordinado por María Teresa Gilbert Maceda, Laura Alba Juez y María Asunción Alba Pelayo, 459-469. Madrid: UNED, 2008.
- Montesdeoca Medina, José Manuel. "Las islas Canarias en los islarios (I)". *Fortunatae*, 18 (2007): 107-124.
- Montesdeoca Medina, José Manuel. "Las islas Canarias en los islarios (II)". *Fortunatae*, 19 (2008): 101-126.
- Montesinos, José L. "La estancia en Tenerife de André-Pierre Ledru". En José M. Oliver Frade y Alberto Relancio, eds., *El descubrimiento científico de las Islas Canarias*. La Orotava: Fundación Orotava de Historia de la Ciencia, 2007.
- Moore, Thomas. *Life of Lord Byron: with his Letters and Journals*. Vol. II. Londres: John Murray, 1854.
- Morales, Jacob; Rodríguez, Amelia y Henríquez-Valido, Pedro. "Agricultura y recolección vegetal en la arqueología prehistórica de Canarias (siglos III-XV d.C.): la contribución de los estudios carpológicos". En *Miscelánea en homenaje a Lydia Zapata Peña (1965-2015)*, coordinado por Fernández Eraso, Javier et alii, 189-218. Bilbao: Universidad del País Vasco, 2017.
- Morales, Jacob. *El uso de las plantas en la prehistoria de Gran Canaria: alimentación, agricultura y ecología*. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Gran Canaria, 2011.
- Morales Lezcano, Dacio V. *Relaciones mercantiles entre Inglaterra y los archipiélagos del Atlántico ibérico. Su estructura e historia*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1970.
- Morales Padrón, Francisco. *El comercio canario-americano (siglos XVI- XVII y XVIII)*. Sevilla: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1955.
- Morales Padrón, Francisco. "Méritos, servicios y estado de las Canarias en 1761". *El Museo Canario*, n.º 21 (1960): 39-58.
- Morales Padrón, Francisco. "Canarias en el Archivo de Protocolos de Sevilla". *Anuario de Estudios Atlánticos*, n.º 7 (1961): 238-339.
- Morales Padrón, Francisco. *Cedulario de Canarias*. Vol. I. Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, 1970.
- Morales Padrón, Francisco. *Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria (1531)*. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, 1974.
- Morales Padrón, Francisco. *Canarias: crónicas de la conquista*. Las Palmas de Gran Canaria: El Museo Canario, 1978.
- Murray, Elizabeth. *Recuerdos de Gran Canaria y Tenerife*. Santa Cruz de Tenerife: Gráficas Tenerife, 1988.
- Mützelburg, Adolf. *Fata Morgana*. Berlín, 1851.
- Nabbes, Thomas. *Covent Garden: A Pleasant Comedie*. Londres: Richard Oulton, for Charles Greene, 1638.
- Nabbes, Thomas. *Tottenham-Court Fair: A Pleasant Comedy*. Londres: James Robert, 1718.
- Nava y Grimón, Alonso. *Escritos económicos*. Introducción de A.M. Bernal y A.M. Macías. La Laguna: Universidad de La Laguna, 1988.
- Nicolas, Elizabeth. *Canarias*. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Idea, 2004.
- Nougués Secall, Mariano. *Cartas histórico-filosófico-administrativas sobre las Islas Canarias*. Santa Cruz de Tenerife: Salvador Vidal, 1858.

Noyes, Alfred. *Collected Poems*. Vol. 2. Nueva York: Frederick A. Stockes Company, 1913.

Núñez de la Peña, Juan. *Conquista y antigüedades de la isla de la Gran Canaria y su descripción, con muchas advertencias de sus privilegios, conquistadores, pobladores y otras particularidades en la muy poderosa isla de Tenerife, dirigido a la milagrosa imagen de Nuestra Señora de Candelaria*. Libro III. Madrid: Imprenta Real, 1676.

*Old English Plays being a Selection from the Early Dramatic Writers*. Londres: Whittingham and Rowland, 1815.

Ontoria Oquillas, Pedro, Luis Cola Benítez y Daniel García Pulido. *Fuentes documentales del 25 de julio de 1797*. Santa Cruz de Tenerife: Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife - Museo Militar Regional de Canarias, 1997.

Padrón Fernández, Rafael. *José Viera y Clavijo. Diario de viaje a Francia y Flandes*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 2008.

Palma, Ricardo. *Tradiciones peruanas*. Vol. II. Barcelona: Montaner y Simón editores, 1894.

*Pasquils palinodia, and his progresse to the tauerne where after the suruey of the sellar, you are presented with a pleasant pynte of poeticall sherry*. Londres: Thomas Snodham, 1619.

Payne Collier, John, ed. *A Book of Roxburghe Ballads*. Londres: Longman, 1847.

Pégot-Ogier, Eugène. *Las Islas Afortunadas o Archipiélago de las Canarias*. Tomo I. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, 2009.

Peloso, Silvano. “La spedizione alle Canarie del 1341 nei resoconti di Giovanni Boccaccio, Domenico Silvestri e Domenico Bandini”. En *VI Coloquio de Historia Canario-Americana*, coordinado por Francisco Morales Padrón, 813-827. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, 1979.

Peppergrass, Paul. *The Spaewife: Or, The Queen's Secret. A Story of the Reign of Elizabeth*. Vol. II. Baltimore: Kelly & Piet, 1865.

Percy, Thomas. *Reliques of Ancient English Poetry*. Vol I. Londres: Hnery B. Wheatley, 1876.

Pérez Armas, Benito. “La tierra y el poeta”. *Siglo XX. Semanario de ciencias, literatura y artes*, n.º 5, 10 de agosto de 1900.

Pérez Samper, María Ángeles. “La alimentación en la corte española del siglo XVIII”, *Cuadernos de Historia Moderna. Anéjos*, n.º 2 (2003), 153-197.

*Pharmacopoeia Londinensis*. Londres, 1682.

Piazzis Smyth, Charles. *Más cerca del cielo. Tenerife, las experiencias de un astrónomo*. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Idea, 2002.

Pico, Berta y Dolores Corbella. *Viajeros franceses a las Islas Canarias*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 2000.

Pommer-Esche, Katharina von. *Las Islas Canarias*. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Idea, 2009.

Prévost, Antoine F. A. *Abrégé de l'Histoire Générale des Voyages*. Vol. I. París, 1820.

Prévost, Antoine F. A. *Canarias en el “viagero universal”, “El viajero francés” e “Historia general de los viajes”*. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Idea, 2009.

Proust, Louis y Charles Joseph Pitard. *Las Islas Canarias: descripción de Tenerife*. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Idea, 2007.

Puig-Samper, Miguel Ángel. *El viaje del astrónomo y naturalista Louis Feuillée a las Islas Canarias. (1724)*. La Laguna: Centro de la Cultura Popular Canaria, 1997.

Pyle, Howard. *The Merry Adventures of Robin Hood*. Nueva York, 1892.

Quartapelle, Alberto. *Cuatrocientos años de crónicas de las Islas Canarias*. La Orotava: LeCanarien Ediciones, 2015.

Quincy, John. *Pharmacopoeia Officinalis Extemporanea: or, A Copleat English Dispensatory*. Londres: A. Bell, 1729.

Quintana Andrés, Pedro C. “Las catástrofes volcánicas y la transformación del paisaje agrario en Canarias durante la edad moderna: Lanzarote 1730-1750”. *Revista de Historia Moderna*, n.º 23 (2005), 233-259.

Regnard, Jean-François. *Voyage de Normandie*. París: E.A. Lequien, 1820.

Richardson, Samuel. *Pamela: or, Virtue rewarded in a series of Familiar Letters from a Beautiful Young Damsel, to her Parents*. Vol. II. Londres, 1785.

Richardson, Samuel. *The History of Sir Charles Grandison*. Vol. I. Dublín, 1870.

Richardson, Samuel. *Historia del caballero Carlos Grandison*. Tomo I. Madrid: Imprenta de Josef López, 1798.

Richardson, Samuel. *Pamela Andrews ó la virtud premiada*. Tomo II. Madrid: Pedro Pereyra, 1799.

Robbins, Robin, ed. *The Complete Poems of John Donne*. Londres-Nueva York: Routledge, 2008.

Rodríguez, Leoncio. *Estampas tinerfeñas*. Santa Cruz de Tenerife, 2016.

Rodríguez de la Torre, Francisco. “Recolección. o cosecha de todas las citas de vinos españoles en las obras de William Shakespeare”. *Revista de Folklore*, n.º extra 1 (2012): 3-21.

- Rodríguez Mesa, Manuel. *Un canario al servicio de Carlos III: José de Bethencourt y Castro*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1988.
- Rodríguez Rodríguez, Julio. *La vid y los vinos de Canarias*. Santa Cruz de Tenerife: Goya Ediciones, 1970.
- Rodríguez Yanes, José Miguel. *Tenerife en el siglo XVII*. La Laguna: Ayuntamiento de La Laguna - Centro de la Cultura Popular Canaria, 1992.
- Ruiz y Aguilar, Ricardo. *Estancia en Tenerife: 1866-1867*. Santa Cruz de Tenerife: Cabildo Insular de Tenerife, 2000.
- Rumeu de Armas, Antonio. *Piratería y ataques navales contra las Islas Canarias*. Vol. I. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1947.
- Rupérez, Ángel, ed. *Antología esencial de la literatura inglesa*. Madrid: Espasa Calpe, 2000.
- Rymer, James Malcolm. "Ada, the Betrayed; or, The Murder at the Old Smithy. A Romance of Passion". *Lloyd's Penny Weekly Miscellany of Romance and General Interest*. Londres: Lloyd, 1843.
- Samler Brown, Alfred. *Madeira and the Canary Islands with the Azores. Practical and Complete Guide for the use of invalids and tourists*. Londres, 1901.
- Samler Brown, Alfred. *Madeira, Islas Canarias y Azores*. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, 2000.
- Sánchez Bernalt, Mathías P. *Semihistoria de las fundaciones, residencias o colegios que tiene la Compañía de Jesús en Canarias. Origen y progresos y estado presente de ellas*. Estudio introductorio de Francisco Fajardo Spínola. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 2008.
- Santa Cruz, Alonso de. *Islario general de todas las islas del mundo*. Madrid: Patronato de Huérfanos de Intendencia é Intervención Militares, 1918.
- Sarmiento Pérez, Marcos. *Las Islas Canarias en los textos alemanes (1496-1865)*. Tesis doctoral dirigida por Luis Acosta Gómez y Manuel Lobo Cabrera. Las Palmas de Gran Canaria: Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, 2004.
- Scott, Walter. *Peeveril of the Peak*. Vol. II. Filadelfia, 1823.
- Scott, Walter. *Kenilworth*. Tomo I. Traducción de Vicente Pagasartundúa. Burdeos: Imprenta de don Pedro Beaume, 1831.
- Scott, Walter. *Los puritanos de Escocia*. Barcelona: Imprenta de Don Antonio Bergnes, 1838.
- Scott, Walter. *The Fair Maid of Perth: or, St. Valentine's Day*. Edimburgo: Adam & Charles Black, 1863.
- Scott, Walter. *The Fortunes of Nigel*. Edimburgo: Adam & Charles Black, 1871.
- Scott, Walter. *Ivanhoe*. Tomo II. Barcelona: C. Verdaguer, 1883.
- Scott, Walter. *Kenilworth*. Boston: Dana Estes & Co., 1893.
- Scott, Walter. *The Antiquary*. Londres-Edimburgo: Adam & Charles Black, 1893.
- Scott, Walter. *Woodstock*. Londres, 1897.
- Scott, Walter. *Old Mortality*. Londres: MacMillan & Co., 1913.
- Scott, Walter. *The Bride of Lammermoor*. Londres: J.M. Dent & Sons, 1966.
- Scott, Walter. *Ivanhoe*. Nueva York: Barnes & Noble, 2004.
- Sebek, Barbara. "Canary, Bristoles, Londres, Ingleses: English Trades in the Canaries in the Sixteenth and Seventeenth Centuries". En *A Companion to the Global Renaissance: Literature and Culture in the Era of the Expansion, 1500-1700*, ed. por G. Singh, Jyotsna, 279-293. Washington: John Wiley & Sons-Blackwell, 2021.
- Serra Rafols, Elías. *Acuerdos del Cabildo de Tenerife I (1497-1507)*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1939.
- Serra Rafols, Elías. *Acuerdos del Cabildo de Tenerife III (1514-1518)*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1965.
- Serra Rafols, Elías y Leopoldo De la Rosa. *Acuerdos del Cabildo de Tenerife IV (1518-1525)*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1970.
- Serra Rafols, Elías. *Las Datas de Tenerife*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1992.
- Sewall, Samuel. *Diary of Samuel Sewall. 1674-1729*. Boston, 1878.
- Shakespeare, William. *Obras completas*. Estudio preliminar, traducción y notas de Luis Astrada Marín. Madrid: Aguilar, 1961.
- Shirley, James. *Poems & c*. Londres: Princes Armes in St. Pauls Church-yard, 1646.
- Siemens, Lothar. "Diario de viaje de Johann von Leubelfing, abanderado de la escuadra del Almirante holandés Van der Does", *El Museo Canario*, n.º 27-30, 99-103 (1966-1969): 145-186.
- Soriano, Manuel. *Los emparedados: juguete cómico en un acto y verso*. Madrid: R. Velasco, 1893.
- Spillmann, Joseph. *The Wonderful Flower of Woxindon*. San Luis: Herder, 1896.
- Sprat, Thomas. *Historia de la Real Sociedad de Londres*. La Orotava: Ayuntamientos de La Orotava y del Puerto de la Cruz, 2002.
- Steckley, George F. "The Wine Economy of Tenerife in the Seventeenth Century: Anglo-Spanish Partnership in a Luxury Trade", *The Economic History Review*, n.s. 33, 3 (1980): 335-350.
- Stevenson, Robert Louis. *The Black Arrow : A Tale of the Two Roses*. Londres: Cassel & Company, 1888.

Stone, Olivia. *Tenerife y sus seis satélites. Vol. II. Traducción y notas de Juan S. Amador Bedford. Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, 1995.*

Sue, Eugène. *La Guarida del diablo*. Madrid: Imprenta de Manuel Gil, 1853.

Sue, Eugène. *Aventuras de Hércules Hardi, o La Guyana en 1772*. Barcelona: Imprenta de la Corona, 1864.

Täger Pérez, Catherine Magdalena. “El Canary Wine en la literatura anglo-alemana. Una historia de amor encerrada en los libros”. En *Jornadas Históricas Canary Wine. Universidad de La Laguna – DOP Islas Canarias. I Edición 2017 y II Edición 2021*, coordinado por Fernández Hernández, Gabriel Santos García y Javier Luis Álvarez Santos, 33-42. La Laguna: FGULL, 2022.

Taylor, John. *The Pennyles Pilgrimage: or, The Money-lesse Perambulation*. Londres, 1618.

Tessier, Henri-Alexandre. “El estado de la Agricultura en las Islas Canarias”. En Geisedorf-des Gouttes, Theo. *Los olvidados de la Atlántida*. Traducción de José Antonio Delgado Luis. La Orotava: José Antonio Delgado Luis, 1994.

Thamara, Francisco. *El libro de las costumbres de todas las gentes del mundo y de las Indias*. Amberes, 1556.

*The Merry Milkmaid of Islington; or, the Rambling Gallants defeated*. Londres: W. Mears, 1735.

Thévet, André. *La singularité de la France Antarctique*. París: Maurice de la Porte, 1558.

Torriani, Leonardo. *Descripción de las Islas Canarias*. Introducción y notas de Alejandro Cioranescu. Santa Cruz de Tenerife: Cabildo Insular de Tenerife, 1999.

Tous Meliá, Juan. *Descripción geográfica de las Islas Canarias (1740-1743) de D. Antonio Riviere*. Madrid, 1997.

Trapero, Maximiano y Manuel Lobo Cabrera. *Un capítulo desconocido de la historiografía de Canarias: el “epítome de la crónica de Juan II” de J. Martínez de la Puente (1678)*. Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones del Cabildo de Gran Canaria, 1994.

Velázquez Ramos, Cirilo. “La isla del vino. Breve reseña histórica de un cultivo esencial: cinco tiempos de la vid y el vino en Tenerife”. En *Semillas y letras. Exposición bibliográfica y documental*, coordinado por Delfina Galván Alonso, 51-87. La Laguna: Servicio de Publicaciones de la Universidad de La Laguna, 2002.

Venner, Tobias. *Via recta ad vitam longam*. Londres: R. Bishop, 1638.

Verne, Jules. *Segunda patria*. Madrid: Sáenz de Jubera, editores, 1899.

Verneau, René. *Cinco años de estancia en las Islas Canarias*. Traducción de José A. Delgado Luis. La Orotava, 1991.

Viana, Antonio de. *Antigüedades de las islas afortunadas de la Gran Canaria: conquista de Tenerife y aparición de la Santa Imagen de Candelaria en verso suelto y octava rima*. La Laguna: Tipografía de La Laguna, 1905.

Viera y Clavijo, José. *Diario é itinerario de mi viaje, Francia y Flandes*. Santa Cruz de Tenerife: Imprenta, Litografía y Librería Isleña, 1777-1778.

Viera y Clavijo, José de. *Diccionario de historia natural de las Islas Canarias*. Las Palmas de Gran Canaria: Imprenta de la Verdad, 1868.

Viera y Clavijo, José de. *Historia de Canarias*. Vols. I-IV. Edición de Manuel de Paz Sánchez. Santa Cruz de Tenerife: Ed. Idea, 2016.

Vizetelly, Henry. *Facts about Port and Madeira*. Londres: Ward, Lock & Co., 1890.

Voltaire, *Cuentos y sátiras de Voltaire*. Traducción de M. Domínguez. Nueva York: Imprenta de C. S. Van Winkle, 1825.

*Voyage de Siam des pères Jesuites, envoyez par le roy aux Indes & à la Chine*. París, 1686.

Warwick Bond, R., ed. *The Complete Works of John Lyly*. Vol II. Oxford: OCP, 1967.

Watkins, John. *Characteristic Anecdotes of Men Learning and Genius, Natives of Great Britain and Ireland, during the Last Three Centuries*. Londres: James Cundee, 1808.

Wells, H. G. *Tono-Bungay*. Traducción de Domingo Santos. Madrid: Penguin Random House, 2016.

Wells, H. G. *Experiment in Autobiography*. Londres-Boston: Faber and Faber, 1934.

Whithall, John. “A letter written to M. Richard Staper by John Whithall from Santos in Brasil, the 26. of June 1578”. En Richard Hakluyt, *Principal Navigations*. Vol. XI. Londres, 1599.

Wood, George B. y Bache Franklin, *The Dispensatory of the United States of America*. Filadelfia: Grigg & Elliot, 1836<sup>3</sup>.

Woodfall Ebsworth, Joseph, ed. *The Roxburghe Ballads*. Parte XX, Volumen VII. Londres: The Ballad Society, 1890.

Wyss, Johann R. *El Robinson suizo*. Traducción de M. Leal y Madrigal. Barcelona: Sociedad Editorial La Maravilla, 1864.

Zurita, Amado. *Ligeros apuntes sobre el estado general de la agricultura en Canarias y mejoras que pueden introducirse*. Santa Cruz de Tenerife: Imprenta isleña, 1893.







# Canary WINE

**siglos de tradición vitícola  
cultivo integrado en el paisaje  
elaboraciones naturales  
variedades exclusivas  
expresión del terroir  
bodegas familiares  
exentos de floxera  
pequeñas bodegas  
trabajo artesanal  
cultivo natural  
mineralidad  
volcánicos**



**Gobierno de Canarias**  
Instituto Canario  
de Calidad Agroalimentaria



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE



FEADER  
Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural:  
Europa invierte en las  
Zonas Rurales



WINEinMODERATION.eu

*Art de Vivre*

El vino solo de disfruta con moderación

ISBN 978-84-09-43566-1



9 788409 435661