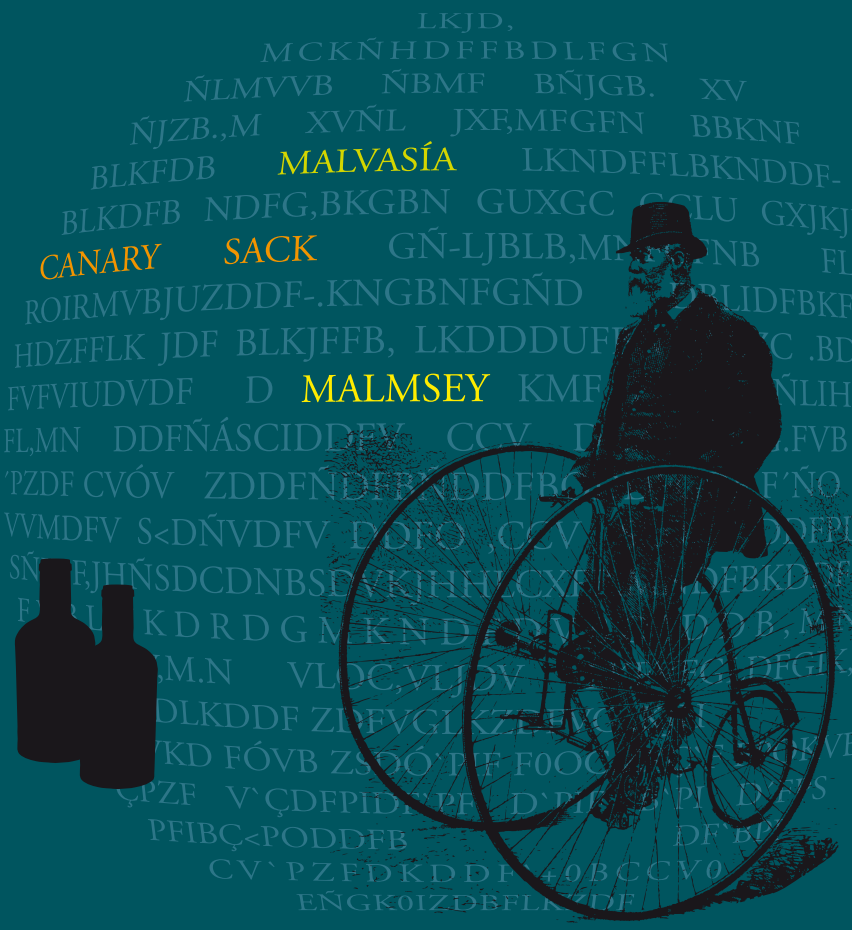
VINO Y VIAJEROS EXTRANJEROS

NICOLÁS GONZÁLEZ LEMUS

La producción vinícola y el viaje del británico Henry Vizetelly en 1887 a Tenerife



LA PRODUCCIÓN VINÍCOLA Y EL VIAJE DEL BRITÁNICO HENRY VIZETELLY EN 1877 A TENERIFE

Nicolás González Lemus

Atraído por la fama de nuestros caldos en su tierra, Inglaterra, en 1877 viajó a Tenerife Henry Vizetelly. ¿Cómo se fraguó esa fama? y ¿cuándo dejó de tener protagonismo? La pérdida del mercado inglés supuso la práctica desaparición de nuestros vinos. Seguramente, si nos acercamos a la historia de la producción de nuestros caldos y su relación comercial con el país de Albión entenderemos mejor las coordenadas históricas.

La vid encontró condiciones óptimas en el archipiélago, tanto por su clima, seco y soleado, como por la calidad del suelo. Según Viera y Clavijo, en su *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias,* "los sarmientos plantados en las islas realengas durante los lustros inmediatamente posteriores a la conquista proceden del Mediterráneo oriental, en especial las parras productoras del celebérrimo malvasía, aunque alguna otra variedad fuera trasplantada de distintos lugares de la Península"[1]. En efecto, si atendemos a las conocidas fuentes inglesas de Thomas Nichols, Edmund Scory, Alfred Diston, George Glas o George Mac Gregor; las diferentes variedades de parras españolas, sin intentar agotar el repertorio, eran la listán, la albillo (conocida también por uva perruna), el negromolle, la bermejuela, las andaluzas quebrantatinajas y almuñécar, entre otras. Como señala el profesor Béthencourt Massieu, no todos los racimos de estas variedades eran aptos para la elaboración de caldos exportables; algunos proporcionaban aguardientes y otros estaban destinados al consumo local.[2]

Los caldos exportables eran otros. Tenerife fue la principal isla productora en cantidad y calidad del célebre malvasía, introducido a comienzos del siglo XVI en el norte de Tenerife, aunque compartía su cultivo también con La Palma, cuya producción se exportaba a Europa, sobre todo a Inglaterra, y del vidueño —más flojo y de menor calidad y graduación—, cuya parra era poco exigente y se adapta a muchos tipos de suelos, razones por la que estaba muy extendida en el resto de las islas.[3]

Los principales mercados eran las Indias españolas. Como afirma Peraza de Ayala, el régimen de privilegios que gozaron las Canarias en el comercio indiano obedeció desde la segunda mitad del XVI a su pobreza, entre otras razones.

1.- José de Viera y Clavijo, *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias, o índice alfabético descriptivo de sus tres Reinos, animal, vegetal y mineral.* Nivaria Ediciones. La Laguna, 2004. Págs., 400.
2.- Béthencourt Massieu, Antonio, *Canarias e Inglaterra: el comercio de vinos (1650-1800).* Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas, 1991. Pág., 12.
3.- *Ibídem.,* pág., 13.

Era natural que la Corona procurara fortalecer de manera económica a sus moradores, teniendo en cuenta la constante fricción con Portugal a lo largo del siglo XV[4]. Para atender a este mercado, las islas llegaron a contar con una flota mercante propia, que le independizaba por completo de los mercaderes y marineros peninsulares, y aunque el mercado americano pudo absorber la totalidad de la producción, como muy bien analiza Morales Padrón, las ideas económicas por aquel entonces y las maniobras de Sevilla y Cádiz entorpecieron el desarrollo de las exportaciones que las islas demandaban.[5]

Otro de los mercados era el Imperio colonial portugués. Estaba integrado por los establecimientos lusitanos en la costa atlántica de África —Angola y Guinea, principalmente—, las islas de Cabo Verde y Brasil. La explicación de este comercio, ya tradicional a mediados del siglo XVI, obedecía a la ruta de los veleros hacia el Atlántico meridional: Canarias era la escala obligada por los vientos reinantes y corrientes marinas. Su comercio llegó a su esplendor en los años posteriores a 1580, fecha en que Felipe II incorpora a sus dominios el reino de Portugal y su Imperio.[6]

Pero, el mercado americano no se restringía con exclusividad al Imperio español; también las colonias británicas en América Septentrional y las islas de las Antillas —que fueron cayendo a lo largo del XVII en manos de Inglaterra—, estuvieron abastecidas de vino desde Canarias. Las variedades reenviadas desde los puertos ingleses eran vidueños y malvasías.

El cultivo de la malvasía fue la auténtica variedad de uva que mayor riqueza generó. Gozó del suficiente reconocimiento y popularidad en sus principales mercados: Europa. Las partidas de los caldos eran remitidas a los países septentrionales del Viejo Continente. Aunque la principal consumidora era Inglaterra, también Holanda, Escocia, Francia y Prusia, y algunas otras naciones nórdicas también degustaban el malvasía. El volumen exportado a Inglaterra era mucho mayor que el de la totalidad de las otras naciones. Naturalmente, Tenerife era la principal beneficiada por este tráfico, seguida por la isla de La Palma. El consumo de malvasía en Inglaterra, como en el resto de la Europa nórdica, irá en aumento debido a las dificultades que los ingleses encontraban para aprovisionarse en las islas del Mediterráneo oriental, a consecuencia de la amenaza de los turcos. Los navegantes ingleses de la Compañía de Levante, antecedente de la *East India Company* de Inglaterra, realizaban el comercio desde los primeros años del siglo XVI en el Mediterráneo, pero se verán obligados a abandonar ese enclave por los peligros de las amenazas turcas. Se establecen en el sur de España. Precisamente, la llegada a Andalucía de oro, plata, perlas, piedras preciosas, azúcar, cueros y otras valiosas mercancías procedentes de América determinó que los ingleses se dirigieran al continente americano en estos prime-

FIG.1. Uva malvasía con la que Canarias alcanzó su esplendor económico en el siglo XVII

4.- Peraza de Ayala, José. "El régimen comercial de Canarias con las Indias en los siglos XVI, XVII y XVIII", en *Revista de Historia*. Universidad de La Laguna, 1950 T. XVI, Págs., 199-244 y 339-383; 1951 y 1952, T. XVIII, Pág., 121-166.
5.- Béthencourt Massieu, Antonio, *op. cit.* pág., 14.
6.- *Ibídem.*, pág., 17.

ros años del teatro de expansión comercial europea, según el viajero Robert Tomson (1555).[7] El Sherry y Jerez eran ya populares en Inglaterra desde comienzos del XVI, y desde 1517 recibieron los mercaderes británicos licencia especial para traficar con vinos en Jerez, el Puerto de Santa María y Sevilla.

FIG.2. Barcos del siglo XVII frecuentes en aguas canarias para transportar nuestros caldos (*Gran Atlas* de Johannes Blaeu. Libsa)

El vino se convirtió en el más importante producto de exportación, con cuyo comercio las Canarias vivieron un auténtico esplendor económico. En el siglo XVII se cultivaban el *Verdona* o *Vino verde,* fuerte, más áspero y más ácido que el *Canary wine,* el cual no se exportaba demasiado para Europa, sino que se enviaba sobre todo para Las Antillas. En la medida en que se conservaba mejor en los países cálidos y era más barato, los viajeros o navegantes los compraban para llevarlo a bordo durante sus travesías. Este tipo de vino era producido en el este de Tenerife y se exportaba desde el muelle de Santa Cruz. Los otros dos vinos, el *Malvasía* y el *Canary wine [Canary sack],* se cosechaban en el oeste de la isla. A lo largo del siglo XVII sus producciones se coviertieron en los auténticos protagonistas del desarrollo de la economía canaria. Se exportaban para Europa, sobre todo para Gran Bretaña, desde el Puerto de Orotava (hoy Puerto de la Cruz), «el puerto más importante de la isla y donde residía una pequeña colonia inglesa y el consulado de Inglaterra». El *Malvasía* y el *Canary Sack* eran considerados como los de mejor calidad. Bien entrado el siglo XVII su producción se extendió al resto del archipiélago. Las islas de mayor producción eran Tenerife, La Palma, Gran Canaria y, en menor medida, La Gomera. Las principales zonas de viñedos en Tenerife eran Buenavista, la comarca de Daute, el valle de La Orotava, Tegueste y especialmente San Juan de la Rambla, que era donde se producía el mejor vino de la isla. Según William Dampier, uno de los más grandes exploradores del siglo XVII, además de un gran observador y naturalista, que visitó Tenerife en enero de 1698, los vinos de Tenerife eran los mejores del mundo. En Gran Canaria destacaban los viñedos de Telde. En La Palma las mejores cepas se encontraban en las Breñas.[8]

FIG.3. El navegante inglés William Dampier recoge en sus diarios de viaje los tipos de vinos en el siglo XVII (Woodhouse, Gordon H. State Library of Victoria, Australia)

La malvasía y el *canary sack* se exportaban para todo el mundo. Por estos tipos de vinos venían las naves de Londres, Amsterdam y otros puertos a nuestras radas para cargarlos y volver a sus puntos de origen, comenta Dampier. El consumo de los caldos canarios era de lo más habitual en Inglaterra. Según el naturalista francés Michel Adanson (1749), el *canary wine* era un vino fuerte con alto contenido de alcohol que se obtenía de una uva gruesa; era el corriente; sin embargo, el vino malvasía se obtenía

7.- Hakluyt, Richard. *Principal Navigations...* (1552-1616). London, 1589. Iª Ed. Pág., 580.
8.- Dampier, William. *A New Voyage Round the World.* Arg. Press. London, 1927, págs., 38,72.

de una uva redonda y bastante dulce, por eso tenía un sabor dulce y agradable, muy superior al primero.[9] Aunque ambos vinos se exportaban, el malvasía era la auténtica variedad del comercio vitivinícola anglo-canario. El comercio estaba casi totalmente en manos de traficantes británicos; se calcula que en el siglo XVII la presencia de ingleses y holandeses en las islas no bajaba de los mil quinientos.[10] Con su comercio las islas vivieron una gran prosperidad. A decir de verdad, el comercio de Canarias con Inglaterra siempre estuvo manejado por mercaderes de esta nación, lo que suponía un provechoso beneficio por la gran cantidad de manufacturas que los ingleses vendían en las islas a buen precio, comprando pipas de malvasía baratas, lo cual permitía la reventa en Gran Bretaña a precios moderados.

Pero precisamente la comercialización de los caldos isleños en manos de ingleses era el inconveniente más grave de este comercio con Inglaterra. Y esto pasó factura.

Poco después de ser proclamado soberano de Inglaterra Carlos II, este promulgará una serie de leyes importantes para el desarrollo de Inglaterra: La Ley de Navegación (1600/61). La ley, perfilada años después con sendas disposiciones, constituiría la base del sistema colonial británico. Encuentra su perfil definitivo con la *Staple Act,* en la que se hace constar como fin expreso "hacer de este país el centro de depósito, no sólo de las mercancías de las colonias, sino también de los demás países y lugares que estén destinadas a introducirse en las colonias". Según esta disposición, los caldos en el futuro deberían ser embarcados bajo pabellón inglés, transportados a Inglaterra, donde pagarían altos aranceles, vueltos a embarcar rumbo a las colonias, previo pago de impuestos de salida, al igual que de entrada en el punto de destino americano. El precio de venta al público tendría forzosamente que ser elevadísimo, tanto por el aumento de los impuestos como por la carestía de los fletes.

Con ser gravísimo, no era lo peor. Una disposición complementaria del 15 de julio de 1663 establece que "ningún género, fruto o manufactura de Europa puede ser embarcado directamente a cualquiera de las colonias inglesas en América, África o Asia, so pena de confiscación de todos los géneros... y también de la embarcación o navío en que fuesen transportadas. Y quedan exceptuados los siguientes: sal procedente de las islas Veste o Azores destinada a la salazón de la pesca de Nueva Inglaterra, víveres de Irlanda y los vinos de los archipiélagos portugueses del Atlántico".[11] Planteada de esta forma la cuestión, el tráfico de los vinos canarios quedaba fuera de plaza. Era imposible sostener la competencia con los caldos de Madeira y Azores. "Golpe tan feliz para la isla de Madeira como infausto para las Canarias", comentará el propio Viera y Clavijo.[12] En efecto, no escapó a los cosecheros canarios de la época ni a las autoridades insulares su preocupación.

¿Qué motivos pudieron tener los ingleses para conceder semejante trato de favor a los portugueses?, se pregunta el profesor Béthencourt Massieu. Encontramos dos respuestas distintas. La primera, la boda de Carlos II con Catalina de Braganza en 1662 hizo que la Reina, gimiendo favores portugueses, obtuviese la prohibición de que «sus vasallos trans-

9.- Adanson, Michel. *Histoire naturelle du Sénégal, coquillages: avec la relation abrégée d'un voyage fait en ce pays, pendant les années 1749, 50, 51, 52 & 53.* C.-J.-B. Bauche. París, 1757 (existe traducción al español con el título de *Viaje a Senegal,* J.A.D.L., La Orotava. 1998).

10.- Lorenzo Cáceres, Andrés. *Malvasía y Falstaff. Los vinos de Canarias,* La Laguna de Tenerife, Instituto de Estudios Canarios. La Laguna, 1941, pág., 18.

11.- Béthencourt Massieu, Antonio *op. cit.* pág., 37.

12.- Viera y Clavijo, José de. *Noticias de la Historia General de las Islas Canarias.* Goya Ediciones. Santa Cruz de Tenerife, 1971. Pág., 263.

portasen los vinos tinerfeños a las colonias», tesis de Lorenzo Cáceres. La segunda, mucho más convincente, obedece a la deuda contraída por Portugal con Inglaterra por la ayuda prestada a los portugueses en su lucha por la independencia contra España, por la que los ingleses intentaban sacar beneficio económico; tesis de Béthencourt Massieu. Era, pues, natural que Inglaterra prefiriese favorecer a tan buena y segura aliada, que no a una potencia rival. Todavía hemos de añadir que es más razonable explicar la boda de Carlos II con Catalina dentro de este cuadro general de las relaciones anglo-lusitanas, que no el trato de favor como una concesión del monarca ante la petición de su afligida esposa.[13]

Por otro lado, desde hacía algún tiempo venía sucediendo un cierto desorden por navegar a las islas un gran número de revendedores que no tenían experiencia del comercio. Resultado: una inversión del signo del mercado. El exceso de la demanda de vinos hizo duplicar su valor, mientras que al abarrotar de manufacturas inglesas a las islas, los precios bajaron de manera estrepitosa. La falta de una debida regulación de los vinos motiva la intervención de la corona inglesa para defender el bienestar de su pueblo, que sufre perjuicio al no vender las manufacturas a buen precio y, de paso, intenta un aumento en las aduanas. La solución para poner fin al desordenado negocio de revendedores y otros tenderos no versados en el negocio y comercio de mercancía es la fundación en 1665 de la Compañía de Mercaderes de Londres para que negocien con las islas de Canarias.

FIG.4. Detalle de lagar antiguo en Frontera, El Hierro (Foto: Alejandro Delgado de Molina)

Cosecheros y autoridades de Tenerife lucharán en el transcurso de un siglo y tratarán de presionar ante el Gobierno de Londres por medio de los Embajadores de España, con la finalidad de recuperar el beneficioso tráfico. La lucha será titánica e ineficaz.

Como consecuencia, a finales del siglo XVII comienza la lenta agonía del vino malvasía. Se pierde definitivamente el mercado inglés, pero a pesar de ello, los bancales cubiertos de dorados viñedos, allá donde la tierra se ha podido sujetar un mínimo, proliferan las terrazas cultivadas de vides, pero no ya de malvasía. Viera y Clavijo relata con claridad el momento que el producto dejaba de embarcarse de nuestros puertos con destino a Europa:

Hasta muy entrado este siglo todo el vino que se hacia de estas uvas, era de esta clase, y los ingleses y holandeses lo venían à buscar, sacando todos los años más de 16.000 pipas, y que pagaban a buen precio, según la calidad (primera, segunda y tercera). Pero la moda de este licor pasó ya en Europa y se fabrica ahora muy poco.[14]

El bloqueo que la Francia napoleónica impuso a Gran Bretaña en los años de la guerra ayudó algo a restablecer el comercio de los caldos con el país de Albión, dadas las dificultades que tenían los ingleses para el suministro de vinos del continente.

13.- Béthencourt Massieu, Antonio *op. cit.* pág., 38

14.- Viera y Clavijo, José de. *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias, o índice alfabético descriptivo de sus tres Reinos, animal, vegetal y mineral.* Nivaria Ediciones. La Laguna, 2004. Págs., 401.

Pero, los viñedos comienzan su declive definitivo a partir de 1815, tras el fin de las guerras napoleónicas, la independencia de las colonias americanas y posteriormente heridos de muerte cuando fueron atacados muy violentamente por la enfermedad del *oidium* en 1852, una enfermedad que afectó a la vid, no sólo en Canarias, sino también a la de toda Europa —Portugal, Francia, Italia, Austria, Rumanía, etc.— durante los años 1848 y 1858.[15] Más tarde, exactamente en 1878, otras enfermedades, como la *mildew,* atacaron a las vides continentales (causaron grandes daños en Francia), pero no llegaron a afectar a las de Canarias, sino en algunas zonas vinícolas muy localizadas, porque se estuvo a tiempo con tratamiento a base de sulfato de cobre. Sin embargo, las vides de Tenerife, como las del resto del archipiélago padecieron los efectos de la *autracuosis,* una enfermedad conocida con el nombre de *azulejo.* Para evitar esta enfermedad, lo mismo como para combatir la del *mildew,* se recurrió al sulfato de hierro y al caldo bordelés reforzado —una mezcla de agua caliente con sulfato de cobre y cal—.

En las primeras décadas del siglo XIX sobrevivían, según Alfred Diston, las variedades de vidueños, negromolle, tintillo, pedro jiménez, forastero, gual, baboso y marmajuelo (variedad de uva blanca más conocida como bermejuela). El malvasía, blanco —malvasía verde—, descrito por Viera y Clavijo, que compite con los mejores caldos secos de Madeira o Jerez —y el púrpura— o sea dulce, licoroso y acompañado de perfume —con un cierto parentesco con el Málaga—, seguido de otros tipos dulces como los moscateles (blanco y tinto), el moscatelito blanco y en menor medida, el mallar tinto, verdello y vijariego.[16]

Todavía a mediados del siglo, restos de parras de malvasía permanecían en pie en compañía de la variedad de la uva negra de vidueño; y ambas compartían el mismo suelo tras la introducción de la cochinilla. Junto a las desoladas parras, también permanecieron en pie, formando una característica del paisaje, las pesadas y viejas presas de madera para el vino: los lagares. Atrás también había quedado el puerto de Garachico y Puerto de Orotava como centros comerciales de los afamados vinos de la Isla Baja y del valle de La Orotava, respectivamente. Ahora, la actividad comercial se había trasladado al puerto de Santa Cruz, no tanto para la exportación de caldos como para la exportación del nuevo monocultivo que lo sustituyó: la cochinilla. Y justo, cuando las islas estaban viviendo los primeros años del estrepitoso fracaso de la cochinilla y cuando en la Inglaterra victoriana ya habían perdido popularidad los caldos isleños visita la isla Henry Vizetelly ¿Quién era este enólogo británico?

HENRY VIZETELLY Y LOS VINOS DE TENERIFE

De familia italiana emigrada a Inglaterra, Henry Vizetelly nació en Londres en 1820, y a lo largo de su vida fue grabador, impresor y editor. Desde joven destacó como un buen impresor de grabados en madera que tuvieron mucho prestigio en el Londres victoriano. También sobresalió como un excelente cronista en los periódicos locales. A los 32 años fundó con su hermano James Thomas y su amigo Andrew Spottiswoode el *Pictorial Times.* Entre 1850 y 1854 se dedica a la publicación de libros ilustrados de estilo victoriano: el *Christmas with the Poets,* está, sin duda, considerado el más fino. En 1855 funda un nuevo periódico, *The Illustrated Times,* donde colaboran destacadas firmas y algunos artistas de renombre como Hablot Browne, Birket Foster y Gustave Doré. No obstante, el periódico lo vendió a los tres años, 1858, por £4.000. Pero no le fue bien como independiente y regresó a su antiguo periódico para trabajar, ahora como empleado, hasta que el rival, el prestigioso *The Illustrated London New* lo contrata y lo envía a París en 1865 como corresponsal

15.- El nombre del oidium, se debe a la memoria de su descubridor, el jardinero inglés Oidium Fucker, en 1845.
16.- Diston, Alfred. *Costumes of the Canary Islands.* Smith, Elder & Co., London 1829.

por un salario de £800 anuales. Durante los años que Henry Vizetelly permaneció en la capital francesa publica varios libros. Más tarde, en 1872, es enviado a Berlín también como corresponsal, y allí escribió el libro *Berlín bajo el Nuevo Imperio,* publicado en 1879.[17]

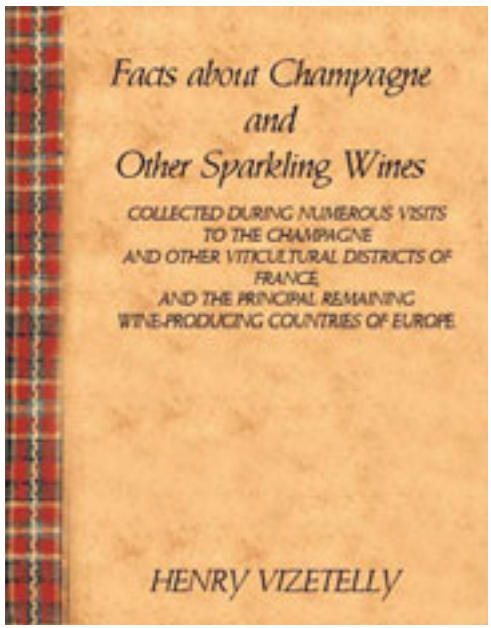


FIG.5. Libro de Henry Vizetelly sobre las zonas vinícolas (1879)

De regreso a Londres se establece como editor y traductor bajo la firma Vizetelly & Co, primero en el 42 de Catherine Street, Stand, y después en 1887 en la Henrietta Street en el Covent Garden. Traduce al inglés a autores rusos (Nikolái Gógol, Fiódor Dostoyevsky, León Tolstói, entre otros) y a los franceses Gustave Flaubert, Alphonse Daudet, Charles Victor Cherbuliez y a Émil Zola, del que era un devoto admirador. Tradujo *Nana (*1884), *La Taberna* (1885), *Germinal* (1885), pero precisamente la traducción y publicación en 1888 de *La Tierra* le trajo serios problemas. La Asociación de Vigilancia Nacional, grupo que velaba por la moralidad social, denunció a Henry Vizetelly y hubo un gran debate en la Cámara de los Comunes. La Asociación de Vigilancia Nacional argumentaba que aunque el Acta de Educación de Foster de 1870 garantizaba una educación básica para todos los estudiantes en Inglaterra, no se podía permitir el acceso de las clases más bajas a descripciones de contenido sexual en novelas como *La Tierra*. Las traducciones de Zola fueron consideradas deplorables y de literatura desmoralizante.

En 1888 Vizetelly fue condenado a pagar la suma de £100 por publicar "libelos obscenos", en especial en *Nana, Pot-bouille* y *La Tierra.* Por continuar vendiendo traducciones de Zola fue denunciado de nuevo al siguiente año. En esta ocasión le condenaron a tres meses en la prisión de Holloway. El caso de Vizetelly provocó una profunda división en la sociedad victoriana entre los lectores de literatura de masas y literatura de élite como consecuencia de los patrones educativos que había establecido el Acta de Educación de 1870, la erradicación del analfabetismo, la comprensión de la revolución industrial y la educación en los valores democráticos. Zola no fue prohibido en Francia, pero sí en Inglaterra. Sin embargo, a pesar de ello, Henry Vizetelly se encontró con Zola cuando visitó el novelista francés Londres en 1893 y cinco años después, en 1898, durante su destierro en la capital inglesa tras la publicación de *Yo acuso,*[18] un alegato en favor del capitán Alfred Dreyfus mediante una carta abierta al presidente de Francia M. Felix Faure y publicado en francés por el diario *L'Aurore* el 13 de enero de 1898 en su primera plana.

Pero, además de impresor, traductor y editor, Henry Vizetelly fue también un destacado y reconocido enólogo. Entra en contacto con el mundo vitivinícola desde muy temprano, y ya en 1873 era una autoridad en vinos en Inglaterra. Ese año participó en un jurado en la Exhibición de Vinos en Viena. Actuó también en jurados en exhibiciones celebradas en Inglaterra, Francia y Alemania. Viajó por las zonas más ricas en vinos de Europa (Francia, España y Portugal). Primero editó el libro *Los vinos del mundo* (1875), donde ya muestra su buen conocimiento sobre los vinos, siendo el primero que

17.- *Dictionary of National Biography.* Sidney Lee. London, 1917, pág., 384.
18.- *Ibídem.,* pág., 385.

recoge el vino "manzanilla de Sanlúcar", uno de los contadísimos vinos en todo el mundo que no toma su nombre del lugar de origen. Después realizaría muchos viajes por zonas vitivinícolas que publicaría en una serie de monografías. *Facts about Sherry* (1876), producto de su viaje por tierras andaluzas y que contiene una serie muy interesante de imágenes de los trabajos en las bodegas y la campiña; *Facts about Champagne and Other Sparkling Wines* (1879) consecuencia de sus numerosas visitas a la Champagne y otras zonas vinícolas de Francia; y *Facts about Port and Madeira,* donde recoge no sólo un amplio estudio sobre los vinos de Madeira, sino también los viñedos de los alrededores de Lisboa y otras partes de Portugal. En este trabajo monográfico relata su viaje a Tenerife, publicado en 1880.[19]

FIG.6. Sir John Falstaff, gran consumidor de vino canario inmortalizado por Shakespeare en su *Enrique IV*

Todo empezó cuando el periódico *Pall Mall Gazette,* recién fundado (1865) en Londres, encargó a Henry Vizetelly que realizara un viaje a Madeira para que elaborara un reportaje sobre los vinos de la isla y otras áreas vinícolas portuguesas. Pero cuando se encontraba en Madeira, Vizetelly pensó en trasladarse a Tenerife para probar los vinos que se bebían en la era isabelina, el *Canary Sack,* que tanto amaba Sir John Falstaff, frecuentemente citado por Shakespeare, o el malvasía, "que tan dramático final le trajo al desafortunado Jorge, duque de Clarence, hermano del Rey Eduardo, encontrado ahogado en un barril de "canary" en la Torre de Londres". Por aquel entonces, con el movimiento marítimo transatlántico existente, era fácil coger un vapor desde Madeira a Tenerife, en la medida en que ambos puertos eran de escala. Apenas se tardaba 24 horas. Acompañado por su hijo Ernest Alfred, el experto enólogo se acercó a la isla en el otoño de 1877. Sus impresiones del viaje fueron publicados en las columnas del *Pall Mall Gazette,* luego fue recopilado y editado en formato de libro en 1880.

Como era usual en los viajeros que visitaban lugares en el extranjero, lo primero que hacían era ir a ver al representante de su nación, en esta caso Vizetelly visitó a su cónsul, Charles Saunders Dundas. Ellos eran los que les daban toda la información de mucho interés sobre el lugar. Estamos seguros que Vizetelly le preguntaría qué bodegas había en la ciudad donde pudiera probar algunos vinos sobresalientes de la isla y el cónsul le informó que se dirigiera a los señores de las dos firmas comerciales inglesas más importantes en Santa Cruz: Hamilton & Co. y Davidson & Co. Serían los miembros de estas familias británicas los que le facilitarían a Vizetelly la información necesaria sobre los caldos isleños y donde tuvo el placer de degustar algunos vinos de alta calidad.

Según los datos proporcionados por el viajero británico, podemos apreciar el vertiginoso descenso del comercio del vino en las islas. Entre 1830 y 1840 las vendimias en las siete islas alcanzaron unas 46.000 pipas de vino anuales, de las cuales más de la mitad las proporcionó Tenerife. Fueron exportadas entre 4.000 y 5.000 pipas por año. Sin embargo, en el segundo lustro de 1860, Tenerife sólo exportó 200 ó 300 pipas a Inglaterra, Rusia, Francia, Hamburgo, las Antillas y la costa occidental de África. El descenso fue muy acusado. Tenerife, como el resto de las islas, había optado por la

19.- Vizetelly, Henry. *Facts about Port and Madeira, with, notices of wines vintaged around Lisboan and the winwa of Tenerife.* Ward, Lock, and Co. London, 1880.

industria de la cochinilla como sustituto de los viñedos, aunque cuando Vizetelly visitó la isla, la cochinilla estaba viviendo sus últimos días y muchos cosecheros, todavía con recursos económicos para invertir, se estaban planteando cultivar tabaco —recomendado por la Real Sociedad Económica de Amigos del País— o volver a plantar la vid.

FIG.7. José Luis Santos. *Objeto para una bodega*. Madera y acero, 133x123x48 cm. (2006)

En el último cuarto del siglo XIX los mejores vinos se producían en el valle de La Orotava, El Sauzal, La Victoria, Santa Úrsula, Icod, Garachico, Buenavista y Valle de Guerra. Las producciones de Arafo y Güímar eran inferiores y se destinaban para el consumo local. Las vendimias solían ser en agosto, pero el año de la visita de Henry Vizetelly, 1877, se retrasó hasta la primera semana de septiembre y no acabó antes del comienzo de octubre. Por supuesto que las vendimias en las zonas de costa eran antes que en las tierras de mayor altitud. La dureza del trabajo del campesinado entonces lo refleja el viajero con una muy ilustrada imagen literaria:

La uva se llevaba desde los viñedos al lagar por el campesinado —hombres, mujeres y niños— en enormes cestos cargados en sus espaldas o cabezas a una distancia de un par de millas, asistiéndose con una vara grande para ayudarse a descender por la veredas de las montañas.

El vino favorito entonces en la isla era el vidueño, o el "vidonia", como a veces se le llamaba, elaborado con mezclas de variedades blancas.[20] También nos habla Vizetelly que había una variedad negra de vidueño, muy raro y que se producía en el valle de La Orotava. Otras variedades eran el tintillo y el negromolle, pero no estaban muy extendidas aún. Después, el británico enumera la serie de variedades de uvas que se encontraban en las islas: moscatel (blanco y tinto), la española, el verdello (blanca), la pedro jiménez, la forastera (variedad de uva blanca), vijariego (también variedad de uva blanca) y la gual (variedad blanca muy cosechada en la comarca de Acentejo, El Sauzal y La Victoria) que daba un vino de fuerza alcohólica y aromático, pero que necesitaba mantenerse algunos años en barrica para liberarlo de sus asperezas naturales en aras de lograr un sabor agradable.[21]

En el tiempo que Vizetelly visitó Tenerife, los vinos se transportaban a Santa Cruz en la primavera siguiente de las vendimias y se pagaban al cosechero a unas £10 la pipa, unas 250 pesetas (aproximadamente 1,50 euros) .

En la casa comercial de los *Hamilton & Co.* —establecida en la isla desde 1816 en una hermosa casa construida en los comienzos del siglo XIX, con un patio interior espacioso, rodeado de galerías de madera negra muy pintorescas, cuyos pilares y balaustradas estaban finamente moldeadas y talladas, situada en la calle de la Marina— Charles Howard Hamilton llevó a Henry Vizetelly a la larga bodega estrecha que estaba a la derecha. Aquí probó una variedad

20.- *Ibídem.*, pág., 206.
21.- *Ibídem.*, pág., 207.

de cosecha de vidueño. Comenzó con unas añadas de 1876 y 1877, las cuales, sin embargo, no habían desarrollado ninguna característica especial. Sin embargo, una muestra de 1874 tenía un buqué extraordinario, y un vino de 1871 72, destinado para el mercado ruso, había adquirido una riqueza aceitosa y un aroma considerable, afirma el británico. Otro, llamado *Taoro,* vendimiado hacía cuatro o cinco años, era bastante dulce; pero en el curso de algunos años —le dijeron— desarrollaría un agrio acusado. A un vino de quince años, "que había hecho un viaje a las Indias Occidentales y regresado de nuevo a Tenerife, y a un "London Particular" de 1865, se les habían añadido, como era normal en los vinos de Tenerife, unos 8 galones (30,28 litros) de alcohol por pipa, y eran de un tipo extraordinario y aromático, aunque más claros que los de Madeira de la misma edad".

FIG.8. Trabajadores con toneles en el patio de la Casa Hamilton en Santa Cruz de Tenerife

Comenta Vizetelly que la fermentación de los vinos en Tenerife es similar a la realizada en Madeira, pero con una excepción. Antes del *oidium* había unas pocas estufas en la isla, pero cuando él visitó Tenerife ya no se usaban. El vino se dejó de someter a calor artificial con el propósito de adelantar la fermentación. Si se dejaba a sí mismo sin intervención, tenía la tendencia a ponerse áspero cuando maduraba. Para evitarlo, al llegar los vinos de la última añada desde las bodegas de los cosecheros a Santa Cruz entre abril y mayo, se mezclaba con un poco de "gloria" —un tipo de ligero vino dulce—, se realizaba un constante trasiego y se le añadía un poco de alcohol.

La otra casa británica que visitó el enólogo británico fue la *Davidson & Co.,* heredera de la casa comercial *Le Brum and Davidson,* establecida por Guillermo Davidson Middleton y Elías Le Brum y disuelta en 1859 tras vender la acciones los herederos de la familia Le Brum. Por aquel entonces era responsable de la *Davidson Co.* Jorge Davidson Akinson, hijo de Guillermo. Su almacén lo formaba una serie de edificios en forma de herradura situado en el distrito norte de Santa Cruz y tenía en las bodegas unas 6.000 pipas aproximadamente. Aquí no le acompañó ningún miembro de la familia a la bodega. Un venerable maestro de bodega, que podría tener unos 70 años, le condujo hacia ella. Vizetelly empezó por degustar un vino de 1875 que tenía un buen sabor, y otro de 1874, con el mismo aroma y suavidad. Un vino seco de ocho años había adquirido las características que el de un madeira; otro vendimiado hacía unos doce años era rico y de un tipo extraordinario, mientras que un viejo malvasía de 1859 tenía todo el aroma y el sabor de un fino licor. Por fin, el británico pudo probar un vino malvasía isleño. Después de probarlo comenta que el vino de Tenerife tiene su especial característica, diferenciándose tanto del sherry, por un lado, como del madeira, por otro; "y si no desarrolla ninguna de las más altas cualidades estos reconocidos caldos, es, sin embargo, un vino de cierta pretensión, y bien merece una vuelta a su popularidad perdida" —comenta— "Por regla general se embarca cuando tiene tres o cuatro años de antigüedad, y puede ser mantenido en barrica de madera por un cuarto de siglo —continúa relatando— con la seguridad de mejorar, aunque ocho años serán suficientes para su desarrollo. En la botella también se mantiene bien y mejora con mayor rapidez".

CANARY SACK, MALVASÍA Y MALMSEY

Fue aquí donde tuvo la suerte de probar un vino malvasía. Ya era difícil. A pesar de que el malvasía canario ya no era consumido en la Inglaterra victoriana y de saber que la superficie cultivada de vides había decaído de forma generalizada, los viajeros británicos que visitaron las islas en el siglo XIX ansiaban todavía degustar los afamados vinos que tan populares fueron en la Inglaterra isabelina. Y esperaban hacerlo sobre todo en Tenerife, porque "los vinos más espléndidos se producían en Tenerife, y más de las tres cuartas partes de todos los vinos exportados de las Canarias eran producidos aquí", afirmó el viajero James Holman, cuando llegó a Tenerife en 1827. Y fue precisamente Holman el que reflexiona sobre las diferencias entre el *Malmsey* inglés y el *Canary Sack*.[22] Busca el origen de "sack" en la degeneración de alguna palabra. Para él, es muy probable que proceda de la contracción de la palabra *saccharine* y que pudo haber sido adaptada, en consecuencia, al vino hecho de las uvas medias pasas.[23]

De la misma opinión fueron Henry Vizetelly y la irlandesa Olivia Stone, que visitó la isla en el invierno de 1883-84. Para ellos, el *Canary Sack* y el *Malmsey* eran el mismo vino dulce y procedían de la misma uva, la malvasía, pero se diferenciaban en el momento de su recogida. Vizetelly escribió:

Antes de que el oidium hiciera su aparición, el vino malvasía, del cual se supone que procedía el afamado Canary Sack, fue también enormemente cultivado, pero la enfermedad le asestó el más duro golpe a esta variedad, y ahora se encuentran muy pocos viñedos de esta clase. La uva es al mismo tiempo dulce y áspera al paladar… La tradición en Tenerife asegura que el original Canary Sack fue un vino dulce y no seco, como algunos nos quieren hacer creer, derivando "Sack" de la palabra francesa "Sec". Cuando las uvas malvasías se dejan sobre la parra hasta que llegan a convertirse en pasas, y una pipa de esta vendimia necesitaba tantas uvas como las que serían necesarias para obtener cinco pipas de un ordinario vino, se conseguía el licor que Howell elogia, y que de hecho fue nada menos que el delicioso Malmsey (el malvasía).

Parece claro que para Vizetelly, como para los tinerfeños, los dos tipos de vinos procedían de la misma uva, la malvasía, pero que, dependiendo del momento de ser cortada, salía uno u otro.

Sin embargo, la cosa no parece ser tan sencilla. Vizetelly rechaza el origen "Sack" de la palabra "sec", tal como la definió el filólogo francés Emilio Littré (1801-1881), para quien el término *vin sec* significaba en el inglés común "vino seco", es decir "vino libre de dulzor y espesor". Pero, la dificultad surgió, precisamente, cuando el término *sack* en inglés y el término *sekt* en alemán se refieren a vino azucarado —sekt, desde el siglo XVII, era definido como vino seco, de la pasa, de una uva particularmente seca, ya pasada—.

Aún se les complicarían más las cosas a los ingleses cuando recurren a Shakespeare, quien usa el término *"sack and sugar"*, lo que mostraba que en el siglo XVI, no era lo mismo. Tampoco era lo mismo para la inmensa mayoría de viajeros extranjeros, de los cuales hemos señalado a William Dampier y Michel Adanson. Esta parece ser la fuente a la que recurre el viajero Richard F. Burton para oponerse a Henry Vizetelly y a la tradición de Tenerife, que afirmaban que el original *Canary Sack* era un vino dulce y no seco.

22.- González Lemus, Nicolás. *Las islas de la ilusión (británicos en Tenerife, 1850-1900)*. Cabildo Insular de Gran Canaria. 1996. Págs., 161-165.

23.- Holman, James. *Travels in Madeira, Sierra Leona, Teneriffe, St. Jago, Cape Coast, Fernando Po, Princes Inland, etc.* George Routledge. London, 1840, pág., 37.

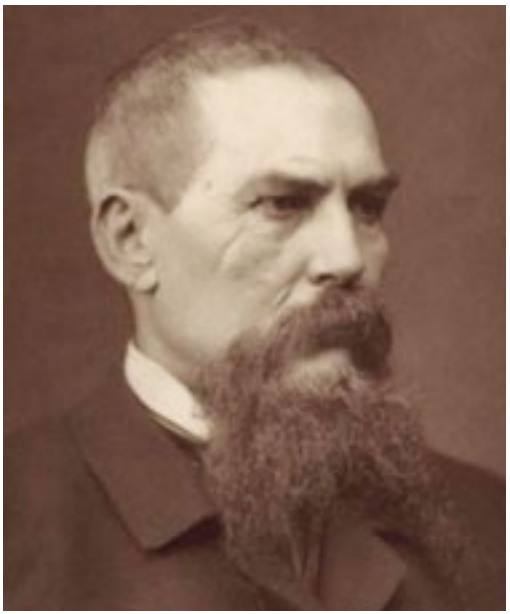


FIG.9. El viajero inglés Richard Francis Burton considera el *canary sack* y el *malvasía* vinos diferentes (National Portrait Gallery, London)

Para Burton, que visitó las islas en varias ocasiones desde 1863 hasta 1880, el *Canary Sack* era un vino seco, un vino desprovisto de todo dulzor, comparable al "sherry sack" (jerez seco). Para él "vino seco", significaba "vino libre de dulzor y de sabor a fruta". Y por otro lado, estaba el otro tipo de vino llamado malvasía, el *Malmsey,* dulce y más espeso. Luego, para Burton eran dos tipos de vinos diferentes:

el Canary Sack y el Malvasía o Malmsey. El primero, hecho de una uva grande, era el vin ordinaire (vino ordinario), fuerte y denso; el segundo estaba hecho de una fruta más pequeña, era dulce y agradable.[24]

Para el prestigioso diccionario *The New Shorter Oxford,* en la historia la palabra *sack* —del francés *(vin) sec,* y en inglés *dry (wine)*— hace alusión a vino blanco que en los tiempos pasados se importaba desde España y Canarias. También indicaba el lugar de origen o exportación. Así se usaba *Canary Sack, Malaga Sack, sherris sack,* etc.[25]

Finalizamos con los comentarios de nuestro más insigne historiador José de Viera y Clavijo y George Glas. Para ellos la diferencia entre ambas clases de malvasías obedecía al momento en que se recogían los racimos.

Según Viera y Clavijo, había dos especies de malvasía, cuyas uvas son negras y con un sabor dulce, untuoso y amoscatelado. Si se vendimia en este estado, se fabrica de ellos el vino seco, llamado de *malvasìa verde,* que siendo generoso y dotado de las buenas cualidades, que se buscan en el comercio, compite con los vinos de Madeira y de Jerez, y puede ser transportado a distantes regiones sin deteriorarse su calidad. Pero la malvasía, que siempre tuvo la 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 propia de su tártaro; se dejan los racimos en las vides, hasta que empiezan a marchitarse, a pasarse, y cubrirse de moho; de esa manera llega a perder la mayor parte de su flema por la desecación; entonces se puede extraer un mosto viscoso, que fermentando ligeramente, da ese licor delicioso que algunos autores han calificado de *néctar.*

George Glas parece ser algo ambiguo. Cuando se refiere al vino de Tenerife, comenta que anteriormente había una gran cantidad de *Malvasía* o *Canary Sack,* pero que recientemente no se consiguen más de 50 pipas en una añada. "Las uvas se recogen verdes y se elabora un vino seco y espeso, que cuando tiene dos o tres años, apenas puede distinguirse de un vino de Madeira, pero después de cuatro años se convierte en un vino dulce y añejo, que se parece al vino de Málaga de España", comenta el viajero británico.[26] Según él, es la misma uva que se diferencia por el año de la cosecha; a los dos o tres años se asemeja a un Madeira, y después de los cuatro años se parece a un Málaga.

24.- Burton, Richard F. *Wanderings in West Africa from Liverpool to Fernando Poo.* Tinsley Bros. London, 1863. Pág. 83.

25.- Brown, Lesley. *The New Shorter Oxford English Dictionary.* 2 vols. Clarendon Press. Oxford, Oxford University Press. New York, 1993. Vol II, Pág., 2662.

26.- Glas, George. *A Description of the Canary Islands,* R. and J. Dodsley, in Pall-Mall; and T. Durham, in the Strand. London, 1764. Pág., 262. Existe traducción al español de Constantino Aznar de Acevedo, Instituto de Estudios Canarios, La Laguna, 1974, Pág., 91.

Pero cuando se refiere al vino de La Palma, la otra gran productora de excelentes caldos, distingue claramente uno del otro. El vino seco —dice Glas— es de poco cuerpo y color amarillo, sin embargo, el vino malvasía no es tan dulce ni fuerte como el de Tenerife, pero cuando alcanza unos dos o tres años tiene el sabor de una piña exquisita y madura.[27] A continuación insinúa que estos vinos no son exportables a climas fríos porque con frecuencia se ponen agrios. Es decir, todo hace suponer que se refiere a dos vinos completamente distintos.

La duda aún subsiste. ¿Procedía el *Canary sack* del malvasía; era un vino ordinario, seco; o era la forma de embotellamiento, o era lo mismo "Malvasía" y "Canary sack"?

Fuese como fuere, en el siglo XIX los británicos ya se habían acostumbrado al sabor de otros vinos como los de Madeira, Oporto y el Jerez o Málaga como consecuencia de la pérdida del mercado con el Reino Unido. Algo de malvasía se seguía produciendo en Tenerife, pero muy difícil de conseguir y sólo al alcance de las clases altas.

Por eso, era muy difícil encontrar un malvasía en la "Era dorada" del viaje a Canarias. Pero los viajeros británicos tenían referencias por su popularidad de antaño en Inglaterra. Henry Vizetelly pudo, por fin, degustar un malvasía en la bodega de los Davidson, pero no tuvieron tan buena suerte la viajera Olivia Stone, que se quedó con las ganas de degustar el famoso *Malmsey,* pero mostró su esperanza en que este famoso vino fuera bebido una vez más en Inglaterra, como sucedió en los siglos XVI y XVII; o Charles Edwardes, quien encarga un malvasía para cenar en 1887 en el *Orotava Grand Hotel* en Puerto de la Cruz y el camarero mostró su total extrañeza porque no le entendía ni sabía lo que le estaba pidiendo. Pudiera ser que no entendiera el inglés. No. Su extrañeza era producto del desconocimiento del vino malvasía, porque le ofreció otro, el cual tuvo el inglés que bebérselo con resignación.

Ernest Alfred Vizetelly, el hijo de Henry que le acompañó a Tenerife en 1877, dijo que las sentencias condenatorias por las traducciones de Zola dañaron seriamente la salud de su padre que murió en 1894. La desaparición de Henry Vizetelly supuso la pérdida de una de las mayores personalidades de la cultura del Londres victoriano. Estamos ante uno de los más grandes viajeros que visitaron las islas, una de las más distinguidas personalidades de la literatura de viaje en Canarias.

BIBLIOGRAFIA

Adanson, M. (1757), *Histoire naturelle du Sénégal, coquillages: avec la relation abrégée d'un voyage fait en ce pays, pendant les années 1749, 50, 51, 52 & 53.* C.-J.-B. Bauche. París, (existe traducción al español con el título de Viaje a Senegal, J.A.D.L., La Orotava. 1998).

Béthencourt Massieu, A. (1991), *Canarias e Inglaterra: el comercio de vinos (1650-1800).* Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas.

Brown, L. (1993), *The New Shorter Oxford English Dictionary.* 2 vols. Clarendon Press. Oxford University Press. New York.

Burton, R. F. (1863), *Wanderings in West Africa from Liverpool to Fernando Poo.* Tinsley Bros. London.

Dampier, W. (1927), *A New Voyage Round the World.* Arg. Press. London.

Diston, A. (1829), *Costumes of the Canary Islands.* Smith, Elder & Co., London.

27.- *Ibídem.,* págs. 263 y 96.

***Dictionary of National Biography* (1917),** Sidney Lee. London.
Glas, G. (1764), *A description of the Canary Islands.* R. and J. Dodsley, in Pall-Mall; and T. Durham, in the Strand. London. Pág. 262. (existe traducción al español de Constantino Aznar de Acevedo, Instituto de Estudios Canarios, La Laguna, 1974).
González Lemus, N. (1996), *Las islas de la ilusión (británicos en Tenerife, 1850-1900).* Cabildo Insular de Gran Canaria.
Hakluyt, R. (1589), *Principal Navigations...* (1552-1616). London.
Holman, J. (1840), *Travels in Madeira, Sierra Leona, Teneriffe, St. Jago, Cape Coast, Fernando Po, Princes Inland, etc.* George Routledge. London.
Lorenzo Cáceres, A. (1941), *Malvasía y Falstaff. Los vinos de Canarias,* La Laguna de Tenerife, Instituto de Estudios Canarios. La Laguna.
Peraza de Ayala, J. (1950), "El régimen comercial de Canarias con las Indias en los siglos XVI, XVII y XVIII", en *Revista de Historia.* Universidad de La Laguna.
Viera y Clavijo, J. (2004), *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias, o índice alfabético descriptivo de sus tres Reinos, animal, vegetal y mineral.* Nivaria Ediciones. La Laguna.
Viera y Clavijo, J. (1971), *Noticias de la Historia General de las Islas Canarias.* Goya Ediciones. Santa Cruz de Tenerife.
Vizetelly, H. (1880), *Facts about Port and Madeira, with, notices of wines vintaged around Lisboan and the winwa of Tenerife.* Ward, Lock, and Co. London.