

De wijnen van de Canarische Eilanden, een wereld op zich

In februari van dit jaar waren we (Philippe Khazzaka en ikzelf) op bezoek op twee van de zeven Canarische eilanden: Gran Canaria en Tenerife. We bezochten er verschillende wijnmakers.

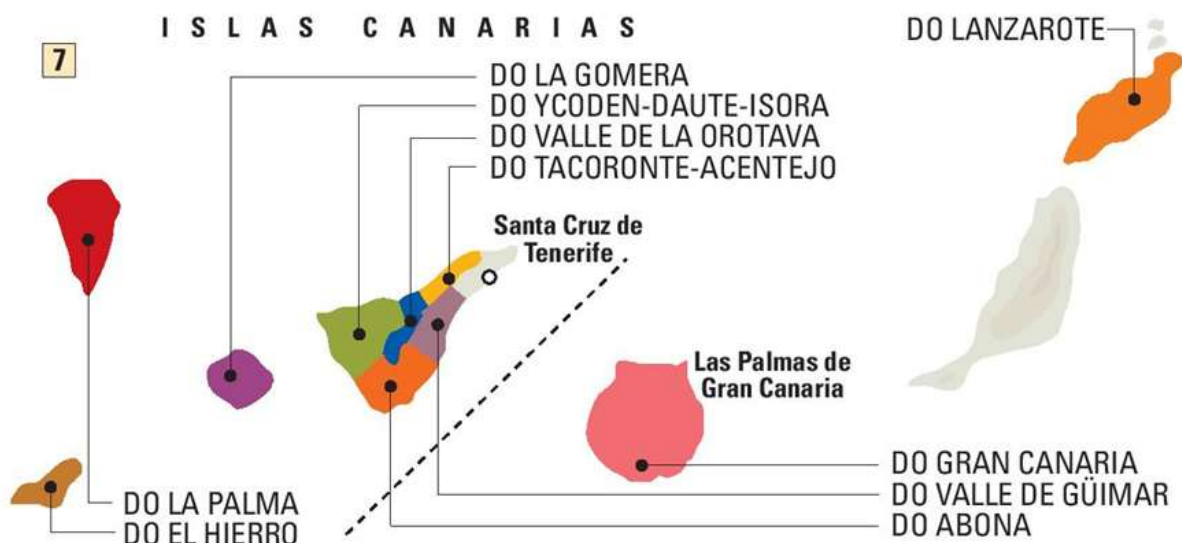
Één van hen was Juan Jesus Mendez, die ons verwelkomde op zijn wijndomein Viñatigo. Juan-Jesus is een bekende naam op het eiland en daarbuiten. Hij redde een paar bijna verloren gegane druivenrassen van de ondergang en op zijn domein van 12 ha teelt hij een 16tal rassen en maakt een 25tal verschillende wijnen. We konden een groot deel van zijn wijnen proeven en ook eens horen hoe het nu zit met alle appellaties van de Canarische eilanden. Hij vertelde ons ook over zijn streven om tot één gemeenschappelijke appellatie te komen die Islas Canarias zal heten, met de bedoeling om de bekendheid van deze wijnen op te krikken tot wereldniveau.

Hij verzorgde onlangs de redactie van een boek over de wijnen van de 6 eilanden (op eentje is er namelijk praktisch geen wijnbouw). Het boek zelf is gratis te downloaden als pdf in zowel Spaanse als Engelse versie op de site van de DOP Islas Canarias. Titel : “Acerca del Canary Wine” of in het Engels “Around Canary Wine” – te vinden op : <https://www.canarywine.com/en/about/> en wat naar beneden scrollen.

Hieronder volgt een boekbespreking en enkele proefnotities van ter plekke geproefde wijnen, niet enkel bij Vinatigo maar ook bij andere wijnmakers.

### Situering van de eilandengroep

De Canarische eilanden liggen midden in de Atlantische oceaan. Vanaf de tijd van Christoffel Columbus waren ze een onontbeerlijke aanlegplaats om van daaruit de oversteek te wagen naar het nieuwe continent. Waarom onontbeerlijk? Wel, als je nu Frank Deboosere de weerkaarten ziet tonen dan komen onze weersystemen meestal uit het westen, en als je met een zeilboot die richting uit wil dan moet je eigenlijk tegen de wind varen. Meer zuidelijk naar de evenaar zijn er echter passaatwinden die richting het Amerikaanse continent blazen (vanuit het oosten en dit praktisch het hele jaar door) en net aan het begin van deze zone, voor de kust van Afrika zijn deze eilanden gelegen.



De Canarische eilanden bestaan uit 7 bewoonde eilanden. De wijnproductie situeert zich voor bijna 50% op het eiland Tenerife, gevolgd door 30% op Lanzarote, dan La Palma met 14% en tenslotte met

kleine percentages op Gran Canaria, El Hierro en La Gomera. Op Fuerteventura is de wijnbouw verwaarloosbaar klein. In totaal beslaat het wijnaaraal momenteel 6757ha. Het hoogteverschil van de wijngaarden gaat van zeeniveau tot 1700 meter hoogte. Een groot verschil in microklimaten dus op een kleine afstand van mekaar. Heel wat fincas (= wijnboerderijen) hebben gronden op meerdere honderden meters hoogteverschil, waardoor verschillende wijnstijlen mogelijk zijn. Er wordt zowel schuimwijn, witte, rode, rosé als zoete wijn geproduceerd.

Wat de eilanden typisch maakt en wat zeker zijn weerslag heeft in de smaken is het feit dat ze van vulkanische oorsprong zijn. Er is altijd wel een vulkaan actief op de archipel. In het boek worden de verschillende vulkanische oorsprong periodes per eiland in detail besproken en wanneer je wijnen proeft, kan je heel duidelijk de verschillen hierin terugvinden in de geuren en smaken.

### **Canarische druivenrassen**

De vulkanische ondergrond zorgt er ook voor dat er op de eilanden nooit phylloxera geweest is waardoor er heel veel oude wijnstokken te vinden zijn. Nieuwe wijnstokken worden trouwens ook nu nog direct in de grond geplant en niet eerst geënt op Amerikaanse onderstokken. Doordat de druifluitsplaag er nooit geweest is en ook vandaag niet echt voet aan de grond kan krijgen zijn de Canarische eilanden eigenlijk een museum van oude wijnstokken uit Europa. Van alle druivenrassen die werden meegebracht door de zeilschepen die uit Spanje of Portugal vertrokken voor de oversteek naar "Las Americas" overleefden er een veertigtal variëteiten. De wijnproductie was er heel belangrijk en vormde een groot deel van het inkomen van de de bewoners. Het was namelijk de laatste stopplaats vòòr de grote oversteek van anderhalve tot twee maand. De zeelui namen hier proviand aan boord en wijn nam daar een groot deel van in beslag, omdat drinkbaar water eerder bederfelijk was op zee.

Van die 40 druivenrassen die momenteel op de eilandengroep geteeld worden zijn er enkele die alleen nog hier te vinden zijn. Per eiland zijn ze dan ook nog een stuk verschillend en sommige komen enkel op één eiland voor. Verspreid over de eilanden vind je vooral bermejuela in wit en listan negor, listan rosado (een mutatie van palomino fino) en malvasia rosada of malvasia aromatica. De laatste drie zijn rode druiven.

Een paar druivenrassen als voorbeeld die maar op één eiland te vinden zijn: op Tenerife vind je nog de vallerra (wit), vitoriera (wit), listan rosa (rood), malvasia purpura (rood) en mollar cano rosado (rood). Ideaal voor de liefhebber van specialekes. Op Lanzarote vind je : malvasia volcanica (wit), breval negro (rood) , tarrantes volcanico (rood) en uva de año (rood).

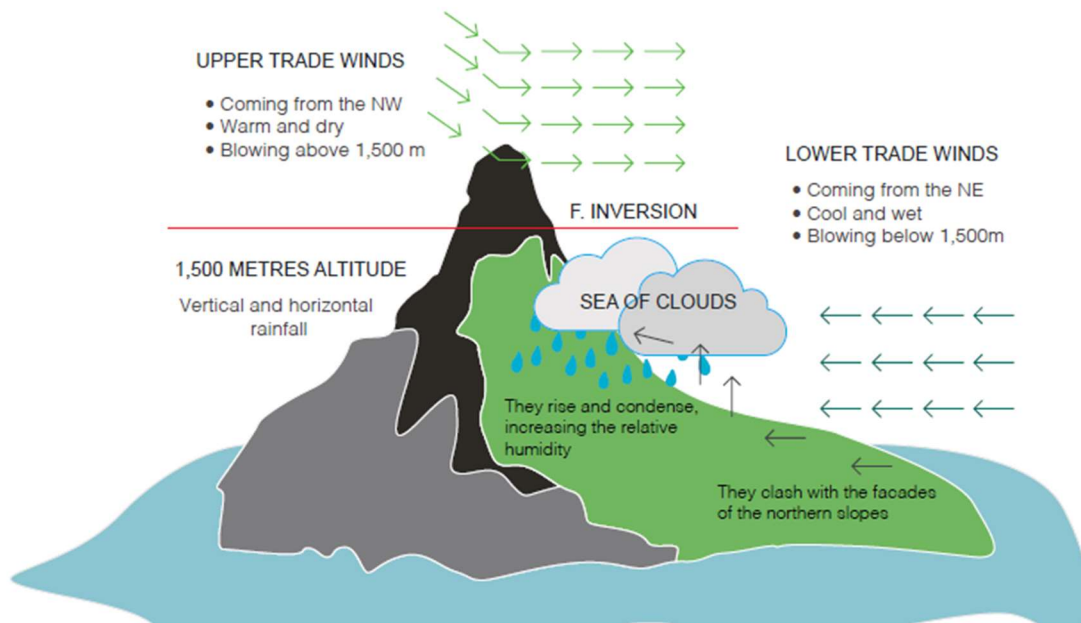
Qua aanplant zijn in aantallen volgende het belangrijkste: in Wit listan blanco, malvasia volcanica en vijariego blanco. In rood listan negro, negramoll en vijariego negro.

Het boek bespreekt meer dan 25 druivensoorten, die meteen meer dan 90% van de totale aanplant vertegenwoordigen.

### **Klimaat**

Het klimaat kan moeilijk anders zijn dan een zeeklimaat. En toch is er per eiland een enorme variatie tussen Noord en Zuid mogelijk. Ik leg het uit met als voorbeeld Tenerife. Op het midden van het eiland bevindt zich een hoge vulkaan. Deze vulkaan zorgt ervoor dat de natte oceaanlucht moet stijgen. Door te stijgen vormen zich wolken die eigenlijk niet over de vulkaan zelf geraken. Men noemt deze wolken die er bijna dagelijks zijn de 'mar de nubes' of de 'zee van wolken'. De noordkant

is dus de natte kant. Bij ons bezoek was het zo dat het in het zuiden (DO Abono) al 2 jaar de facto niet geregend had, terwijl het noorden van het eiland zo groen was als Engeland. Wetenswaardig is dat er in de DO Abono door de extreme droogte elk jaar minder en minder opbrengst is, momenteel zelfs minder dan 15% van wat een goed jaar zou zijn.



Daarnaast is de hoogte tov de zeespiegel belangrijk voor het lokale microklimaat. Men spreekt over 3 subzones: de kustzone tot 400 m hoogte, de middenzone met de meeste regen en ook de koudste temperaturen, en de topzones die boven de wolken uitkomen en waar het enorm droog is. Raar genoeg is door het effect van de wolken de middenzone de “koele klimaat zone” om wijn te produceren, gevolgd door de warmere zone dicht bij de zee.

De gemiddelde jaartemperatuur op de eilanden is 20.7 graden Celsius, zonder hoge uitschieters naar boven of naar beneden. Niet voor niets noemt men het de eilandengroep waar het altijd lente is. De zuidelijkste eilanden of de zuidelijke kant van de eilanden is altijd gevoelig warmer en daar kan je in sommige delen van tropische temperaturen spreken.

Gemiddeld valt er slechts 160 mm regen per jaar, maar dat is dus met enorme verschillen op de eilanden zelf, en vooral afhankelijk van de hoogtemeters.

### **Appellatiesysteem**

Vandaag zijn er een 320 bodegas op de archipel waarvan er een 242 zelf bottelen. In totaal zijn er meer dan 8000 verschillende eigenaars verspreid over de 7 eilanden.

Vijf eilanden hebben hun eigen denominatie: DO La Palma, DO La Gomera, DO El Hierro, DO Gran Canaria en DO Lanzarote. Fuerteventura heeft er geen en moet het stellen met’ Spaanse landwijn’ (ook al is deze op een eiland geproduceerd). Tenerife echter heeft 5 denominaties :

DO Ycoden Daute Isora, DO Valle de la Orotava, DO Tacoronte – Acentejo, DO Abona en DO Valle de Guimar.

Deze 10 denominaties zijn echter zelfs voor de meeste Spanjaarden totaal onbekend. Daarom komt er nu een nieuwe denominatie waarvan de meeste wijnboeren hopen dat ze zal helpen op het gebied van marketing: DOP Islas Canarias – Canary Wine. Een denominatie met een Engelse benaming vervat in de bewoording, om meteen ook internationaal aan te spreken.

Binnen deze laatste appellatie wordt er ook een piramide opgenomen, gebaseerd op het bourgondische systeem. Onderaan de piramide staat de Vino de Region waarvan de druiven in principe van alle eilanden mogen komen. Erboven staat Vino de Isla (wijn van een eiland) maar deze benaming wordt behalve op Tenerife en Fuerteventura niet gebruikt gezien ieder ander eiland zijn eigen DO heeft. Daarboven is er nog een Vino de Municipio (gemeentelijke appellatie) en daarboven nog Vino de Parcela die een specifieke wijngaard aanduidt.

Dit nieuwe systeem wordt nog niet door iedere wijnboer gebruikt maar vindt meer en meer opgang.

### **Wijnbouw op het veld en Vinificatietechnieken**

Wanneer je door de eilanden rijdt zie je verschillende snoeitechnieken. Deze zijn grotendeels bepaald door de grootte van de percelen en ook door de zon en wind. We herkennen duidelijk gobelet, cordon de royat en pergola systemen die frequent voorkomen. Iets specifiek zijn echter de gevlochten wijnstokken, een techniek die dikwijls op de rand van een perceel wordt toegepast: het perceel wordt daarmee afgeboord en op het perceel zelf wordt er veelal ook een andere groentesoort geteeld. Net zoals op andere eilanden kan je ook in kuilen ingegraven stokken vinden.

De vele verschillen en de hoogtemeters zorgen ervoor dat er weinig mechanisatie mogelijk is en het meeste werk gebeurt dus manueel. Zeker omdat er heel wat terrasbouw is met soms één enkele rij stokken.

Men probeert zoveel mogelijk biologisch te werken al is dat niet altijd gemakkelijk. Toch zie je ook hier een trend om het meer en meer te doen.

Qua vinificatietechnieken is er de laatste jaren enorm geïnvesteerd in moderne infrastructuur. Overall vind je wel inox vaten en labo's op de domeinen om kwaliteit onder controle te houden. Tevens zijn er ook al betonnen eieren en amforen te zien.

Het specifieke aan de wijnbouw is dat alles kleinschalig is. Zelfs grotere spelers zijn verplicht om kleinere tanks bij te houden want de percelen dienen meestal apart gevinifieerd omdat ze klein zijn, op een ander moment geplukt worden en ook met andere rassen beplant zijn. In de praktijk betekent dat dat je dicht bij een aanbd komt zoals we in Bourgogne zien. Soms is er maar van één specifieke wijn één of twee vaten beschikbaar van 300 liter.

### **Proeven in bodegas**

Ga je lokaal proeven dan maak je best vooraf een afspraak. De meeste boeren begrijpen Engels en doe je wat moeite in het Spaans dan stemt hen dat opperbest. Leuk is ook om een wijnbar aan te doen. Er zijn er enkele hele goede zoals "Canary Wine" die een stek hebben op verschillende eilanden en die zowel glazen als flessen aanbieden. Soms vind je er ook een sommelier die je doorheen een reeksje wijnen van verschillende oorsprong loodst en je veel doet ontdekken.

Bij de wijnmakers moet je, door de kleine hoeveelheden die ter beschikking zijn, wel dikwijls betalen voor de proeverij, maar het laat je dan ook toe om niets te kopen. Opsturen naar België vanuit de

eilanden is namelijk quasi onbetaalbaar. In ons land kan je wel wat Canarische wijnen verkrijgen bij La Buena Vida of via internet (bv uit Duitsland).

Er zijn op de eilanden maar een paar coöperatieven maar ook daar is het belangrijk op voorhand een afspraak te maken.

Wat de eilanden zo uniek maakt is de parcellaire structuur en ook het veelvoud aan soorten vulkanische ondergrond. In quasi alle wijnen komt de mineraliteit die dit terroir met zich meebrengt naar boven. Die mineraliteit uit zich in toetsen van fumé, vuursteen maar ook zwavel, ziltigheid. Je vindt ze terug zowel in witte als in rode wijnen.

Meestal moet er geblend worden, al is het maar door de kleine hoeveelheden, al worden ook hier en daar mooie monovariëtales gemaakt.

De meer noordelijke delen van de eilanden kunnen perfect wijnen maken zoals in een cool climate stijl maar genieten daarnaast ook van het feit dat er ieder jaar voldoende warmte is om de druiven tot voldoende rijpheid te laten komen. In de neus komt dan ook veel fruit naar voren en kruidigheid en in de mond krijg je frisse zuren en voldoende aciditeit in combinatie met fruitmolligheid. En de rode bevatten, afhankelijk van de rassen natuurlijk, zeker voldoende tannine.

Volgens de lokale wijnmakers kan je over de eilanden heen een paar conclusies trekken:

- Lanzarote kan wijnen geven waar de zwavel bijna uit je glas springt;
- Het noorden van Tenerife en ook Gran Canaria geven toegankelijker wijnen.
- Sommige druivensoorten zoals bijvoorbeeld de rode baboso negro brengt de mineraliteit meer naar voor en zal op hetzelfde perceel tov de vijariego. Bij wit is de albillo Criollo deze die meer de vulkaantoetsen naar voren brengen tov bijvoorbeeld de malvasia Aromatica. Liefhebbers van meer zwavel toetsen zoeken dus best de juiste druif op.

Heel wat wijnen zijn echte bewaarwijnen, dit zowel in wit als zeker in rood.

De prijszetting is niet goedkoop maar zeker wel verdedigbaar: manueel werk, kleine percelen en opbrengsten, veel verschillende cuvées, transport (van vaten naar het eiland en flessen van het eiland) enzoverder. Maar het zijn en blijven unieke wijnen met uitzonderlijke aromacombinaties. Heel leuk om te ontdekken, zeker al omdat ze zeldzaam zijn deze wijnen.

Een paar proefnotities van ter plekke :

*DO Gran Canaria : Las Tirajanas – 2019 – Verijadiego – monovarietal*

100% verijadiego druif. Deze intens gele wijn munt uit door mineraliteit in de neus, aangevuld met rijp wit fruit, exotisch fruit en Aloë Vera geur. Er zit in de mond wat ziltigheid en een frisse aciditeit. Ideaal voor bij de lokale keukens met oesters en schelpdieren.

*DO Gran Canaria : Las Tirajanas – 2019 – Blanco Afrutado (beperkte oplage)*

Combinatie van malvasia volcanica, albillo criollo, listan blanco

Deze strogele wijn is heel aromatisch met een kruidigheid, abrikoosgeur en mango die naar boven komt. De mineraliteit vind je er zeker ook terug. Dit is een witte wijn met restsuiker die toch heel wat aciditeit bevat en mooi in balans is. Hij past zeker bij een oesters gerecht.

*DO Gran Canaria : Las Tirajanas – 2019 – Tinto roble*

Rode wijn van listan negro, castellana negra, tintilla, vijariego negro.

Intens kersenrode wijn met een neus van rijp rood fruit, met kruidigheid, balsamico, sinaasappelschil en peper. Tevens gebrande toetsen, mineraliteit en wat grafiet. De wijn start mollig maar er komt nadien heel wat fraîcheur, tannine is aanwezig maar minder uitgesproken. Het is een elegante kruidige, mineralige wijn die makkelijk toegankelijk is en toch heel wat complexiteit heeft. Hij zou passen bij een in de pan gebakken secreto van het ibericovarken.

*DO Islas Canarias Tenerife - Vinatigo – 2021 - Listan Blanco (volgens de wijnbouwer quasi gelijk aan de Palomino uit Jerez)*

In de neus wat hop, mineraliteit (vulkanisch), floraliteit en wit fruit. De wijn heeft een mollige aanzet en toch voldoende zuren. Hij zou heel goed passen bij een carpaccio van coquilles maar ook bij gegrilde vis.

*DO Islas Canarias Tenerife - Vinatigo – 2020 – Baboso negro (100%)*

De Barboso negro druif is eigenlijk identiek aan Fruxeira in de Dao en Alentejo uit Portugal. De wijn heeft 1 jaar vat gehad waarvan 1/3<sup>de</sup> nieuw. In de neus heel wat animaliteit, leder, rijp rood en zwart fruit, fumé, mineraliteit. Mollig in de mond maar met een korte afdrank, eindigend op zuurtjes. Lekker bij een stoofpotje van kalfsvlees.

*DOP Tacoronto-Acentejo Presas Ocampo Tinto Origen – 2019*

Listan Negro (90%), negramoll, tintilla.

Intense robijnrode wijn met een neus van rijp rood fruit, kruidigheid, gebrandheid, mineraliteit, animaliteit en wat zwoel. Veel zuurtjes in de mond, veel tannine en weinig mollig.

*Ter aanvulling:*

Net na het uitschrijven van dit artikel werd er door Vinopress een winetasting georganiseerd waarop een negental boeren (of hun vertegenwoordigers) aanwezig waren. Het sprak vanzelf dat Philippe en ikzelf daar enthousiast naartoe zijn gegaan. We proefden er nog meer wijntjes uit de archipel en werden door een paar 4 bijkomende bodegas gecharmeerd :

Bodegas El Sitio, Bodega Lacasmi (coöperatieve) en Bodega La Haya uit Tenerife, en uit Gran Canaria : Bodegas Fronton de Oro.

Bij El Sitio, die voor alle wijnen de DOP Islas Canarias gebruikt, kunnen we zeker de instapwijn El Sitio Tinto 2019 aanprijzen, een wijn met een neus van zwart fruit, chocolade en koffie, een mooi evenwichtige aciditeit, met nog wat hoekige tannine die binnen een paar jaar om van te smullen zal zijn. Hun parcellaire wijnen De Yanes Tinto en Blanco zijn nog beter en brengen goed de mineraliteit naar boven.

Bij Lacasmi, die alles onder de DOP Abono op de markt brengt, waren we beide onder de indruk van de prijs/kwaliteitsverhouding van hun instapwijnen die ook al onder 10 euro heel wat mineraliteit naar voor brengen. Hun namen: Chasnero Tinto en Chasnerro Blanco.

Bij La Haya, die enkel witte wijnen produceert en dit onder de DO Valle de la Orotava, zijn ze voor een stuk gespecialiseerd in wijnen met schilmaceratie. Hun semi orange Barrica 2019 was zeker de moeite en hun klasbak is een echte orange wine Piel de La Haya 2020: de combinatie van een stuk

oxidatie en vulkaniciteit maakt het echt tot een aanrader die ook nog wat baat zal hebben om verder op fles te rijpen.

Fronton de Oro (DO Gran Canaria) kon ons dan weer bekoren met zijn rode wijnen. Deze zijn monocepages. Listan negro, vijariego, listan prieto en tintilla geven elk specifieke toetsen met heel mooie combinaties van mineraliteit en lichte rijping op Amerikaans hout.

Ga je op reis naar de Canarische eilanden zoek dan zeker de denominaties op internet op. Allen hebben ze een aparte website die de aangesloten wijnboeren vermelden. Neem contact vooraleer je ze bezoekt want het zijn kleine bedrijfjes waar niet altijd iemand aanwezig is. De meesten antwoorden vlot op de mails die je stuurt, zelfs in het Engels.

Een paar adressen :

- CanaryWine : wijnbar met twee vestigingen die heel wat mooie wijntjes per glas te koop aanbiedt. Te vinden in de Mercado de Vegueta, puesto 90, op Calle Mendizabal 1 in Las Palmas de Gran Canaria en ook in de Mercado de Nuestra Senora de Africa, Patio central, puesto 26 in Santa Cruz de Tenerife. [www.canarywine.eu](http://www.canarywine.eu) en [www.facebook.com/canarywine](https://www.facebook.com/canarywine). Let wel: de winkel is eigenlijk niet meer dan een wijnstand met wat tafeltjes.

Tenerife :

- Bodegas Vinatigo : Travesia Juandana, Cabo Verde, s/n in 38411 La Guancha – Tenerife - [vinatigo@vinatigo.com](mailto:vinatigo@vinatigo.com)
- Casa del vino “La Baranda”: op Tenerife is dit de plaats waar alle denominaties worden uitgelegd en waar altijd een aantal wijnen per glas te proeven zijn. Je vindt er ook een museum dat alle denominaties van het eiland mooi naast mekaar zet. Calle San Simon 49, 38360 El Sauzal, Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias [www.casadelvinotenerife.com](http://www.casadelvinotenerife.com)
- Bodega La Haya, Calle Calzadilla, Cruz Santa s/n38413 in Los Realejos, Santa Cruz de Tenerife [lahayabodegas@gmail.com](mailto:lahayabodegas@gmail.com)
- Bodega Lacasmi/ Soc. Cooperativa Agricola San Miguel op de South General Highway, 5 San Miguel de Abona, Tenerife – [www.lacasmi.com](http://www.lacasmi.com)
- Bodegas El Sitio: Calle Barranco San Juan, 47 in CP 38358 Tacoronte, Santa Cruz de Tenerife [www.bodegaselsitio.com](http://www.bodegaselsitio.com)

Gran Canaria :

- Bodega cooperativa Las Tirajanas: Calle Las Lagunas s/n, 35100 San Bartolomé de Tirajana, Las Palmas, Gran Canaria – [info@bodegaslastirajanas.com](mailto:info@bodegaslastirajanas.com)
- Bodega Fronton de Oro / Hoya Camaretas : La Lechuza CP 35329 in Vega de San Mateo, Gran Canaria – [frontondeoro@hotmail.com](mailto:frontondeoro@hotmail.com) – [www.frontondeoro.com](http://www.frontondeoro.com)

Dominique Santens

Sommelier-conseil