

**CABILDO INSULAR DE TENERIFE**



# **VARIEDADES DE VID EN LA ISLA DE TENERIFE**



**SERVICIO TÉCNICO DE CALIDAD Y VALORIZACIÓN  
AGROALIMENTARIA**

**NOEL MACHÍN  
MARÍA HONTORIA  
JENNIFER LUIS  
CAROLINA GONZALO**

**SEPTIEMBRE 2019**

## **1. Introducción.**

El cultivo de la vid se introduce en las Islas Canarias tras su conquista y anexión a la corona de Castilla a finales del Siglo XV. El origen de los colonos que se asientan en las islas marca inicialmente la diversidad de variedades introducidas, procedentes de Castilla, Portugal o Madeira, por ejemplo. Algunas de estas variedades se extendieron y otras permanecieron confinadas en localizaciones concretas, donde han permanecido en condiciones de aislamiento.

Tras el paso de la plaga de la filoxera (*Dactylosphaera vitifoliae*) por Europa, algunas de estas variedades pueden haber desaparecido de sus lugares de origen, por lo que sólo se conservarían en el archipiélago, e incluso sólo en lugares concretos de las islas. Por otra parte, durante estos quinientos años de existencia de la viticultura en las islas inevitablemente se han producido mutaciones y cruzamientos, por lo que deben existir variedades originarias de las islas. Todo ello unido a la gran diversidad de microclimas y suelos donde se cultiva la vid conlleva que el patrimonio varietal de las islas sea de gran interés.

La vocación fundamental de los cultivos de vid de las Islas Canarias ha sido y es la elaboración de vinos, siendo el cultivo de uva de mesa testimonial. En el mercado actual del vino, las variedades propias, que aportan tipicidad a los vinos están muy bien valoradas, porque contribuyen a la diferenciación del producto, por ello es importante conocer sus características productivas y su potencial enológico.

El objetivo de esta publicación es reunir y exponer, de forma divulgativa, los principales factores que condicionan la distribución de las distintas variedades sobre la isla y la información disponible sobre las que se consideran de interés en la isla de Tenerife, su adaptación a las distintas zonas de cultivo y su potencial productivo y enológico.

Para una información detallada sobre caracterización se recomienda la Base de datos de variedades de vid de Canarias (<http://vitiscanarias.org>) y el libro “*Variedades de vid cultivadas en Canarias. Descriptores morfológicos. Caracterización morfológica, molecular, agronómica y enológica*” de Inmaculada Torres, editado por el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, de donde se han extraído muchos de los datos sobre las variedades que se exponen a lo largo de este texto.

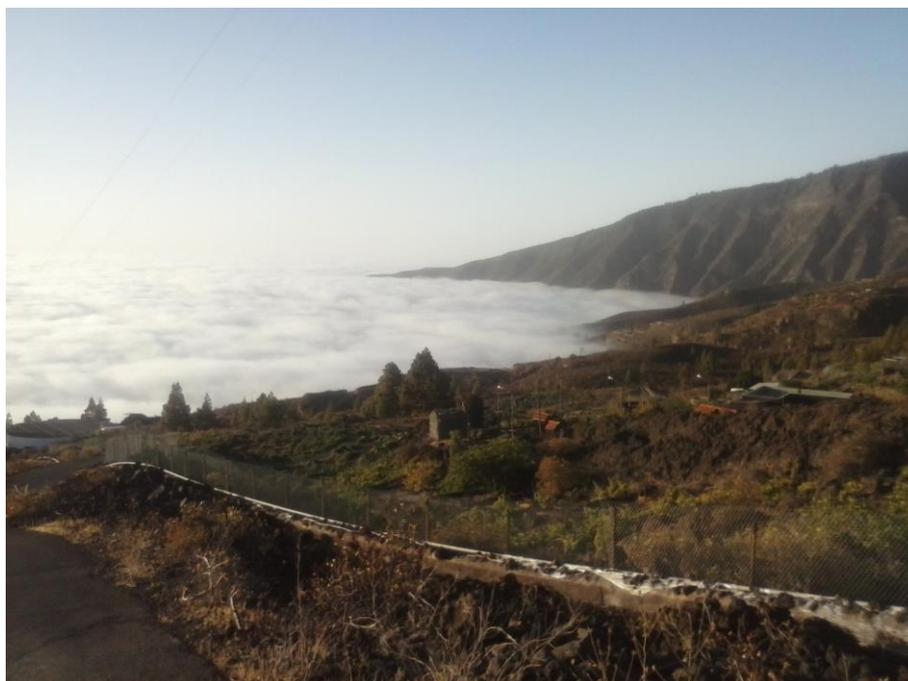
## **2. Influencia del clima y el suelo en la distribución de las variedades.**

El clima es uno de los factores más influyentes en la producción vitivinícola. Las condiciones de temperatura, iluminación, humedad, o las precipitaciones van a determinar la posibilidad de que las distintas variedades puedan completar correctamente su ciclo productivo y tener rendimientos óptimos de uvas con potencial para la elaboración de vinos. Por otra parte, las condiciones de temperatura y humedad condicionan la mayor o menor aparición de plagas y enfermedades en los cultivos, factor determinante en la producción vitícola.

La Isla de Tenerife se sitúa en el Archipiélago Canario, frente a la costa atlántica de África, aproximadamente a 28° de latitud norte. Las Islas Canarias poseen un clima subtropical árido.

La presencia de una corriente oceánica conocida como Corriente Fría de Canarias hace que sus temperaturas sean menos extremas que las presentes en la cercana costa africana del desierto del Sahara. Además se encuentra bajo la influencia de los vientos alisios, que soplan del noreste cargándose de humedad a su paso sobre el atlántico.

La existencia de una zona de inversión térmica sobre los 1.500 metros de altura impide el desarrollo vertical de los estratocúmulos formando un mar de nubes que se queda bloqueado en las vertientes norte de las islas y es la principal fuente de humedad de las mismas. Sin embargo, la vertiente sur de la tiene un clima más seco y cálido, al no disfrutar de la humedad de los alisios. Por ello los regímenes de pluviometría y temperatura son muy variados, con gran cantidad de meso y microclimas. (Fernández-Caldas, 1978). No obstante, en orientación sureste también se acumula el mar de nubes, como en el Valle de Güímar.



**Mar de nubes en el Valle de Güímar**

El régimen pluviométrico en la costa no supera los 250 mm/año, aumentando con la altura hasta la zona de medianías orientadas al norte, donde es máximo, en torno a 1000 mm/año, volviendo a descender al seguir el ascenso a la cumbre. En la vertiente sur la pluviometría es escasa incluso en zona de medianías.

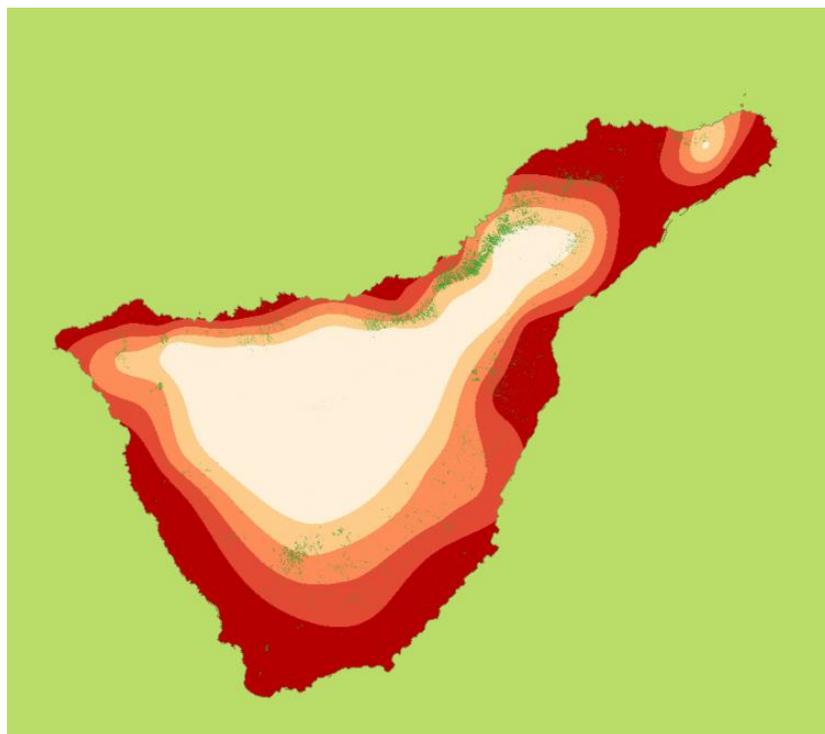
En cuanto al régimen de temperaturas, éste desciende de forma constante al subir la altura, siendo comparativamente más elevado en las vertientes sur por su mayor insolación, dado que en la zona norte se suele acumular el “mar de nubes”.

En la isla de Tenerife existe una red de estaciones meteorológicas pertenecientes al Cabildo Insular de Tenerife, que viene desarrollándola desde 1997. Empleando los datos de esas estaciones y de otras que forman parte de la red SIAR (Sistema de Información Agroclimática para el Regadío), gestionadas por el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, perteneciente al Gobierno de Canarias, se ha realizado una zonificación agroclimática de la isla de Tenerife orientada a la viticultura, calculando índices climáticos como la Integral Térmica Eficaz, el Índice de Lang o el Índice de posibilidades heliotérmicas de Huglin, entre otros.

De la información aportada por la Integral Térmica Eficaz, por ejemplo, se desprende que en la isla de Tenerife existen las 5 regiones determinadas por Winkler y Amerine, desde la más cálida a la más fría, estando el cultivo de la vid presente en todas ellas. Esto supone que en la isla hay potencial para obtener desde vinos secos de calidad a vinos dulces y licorosos.

A partir los datos recogidos durante la realización del proyecto VITIS (Rescate, caracterización agronómica y optimización del potencial enológico de variedades tradicionales de vid de Canarias, Madeira y Azores) durante los años 2011-2013, se han calculado las ITe para las distintas variedades estudiadas, que se presentan en la tabla 1.

De dicha tabla se desprende que la mayoría de las variedades estudiadas son capaces de desarrollar su ciclo y madurar correctamente con una ITe entre 1400 y 1600 ° de media. Ello equivale a decir que, en términos de necesidades térmicas, todas ellas podrían ser cultivadas sin problemas en una región II (Winkler- Amerine).



**Representación de las Regiones de Winkler-Amerine en Tenerife**

Variedades	ITe		
	Mínimo	Máximo	Media
Albillo Criollo	1217	1725	1446
Baboso N	1219	1899	1494
Bastardo N	1296	1707	1513
Castellana	1276	1846	1570
Diego	1450	2121	1644
Gual	1205	1716	1391
Listán B	1262	1686	1427
Listán N	1211	1751	1457
Malvasía Volc	1257	1657	1491
Marmajuelo	1305	1769	1506
Negramoll	1408	1810	1619
Tintilla	1319	1707	1528
Verdello	1288	1678	1508
Verijadiego	1385	1707	1549
Malvasía Arom	1523	1693	1608
Listán Prieto	1307	2082	1568

**Tabla 1. Integral Térmica Eficaz de las variedades (Proyecto VITIS).**

No obstante, se debe tener en cuenta que las variedades de mayores necesidades térmicas en las zonas más frías necesitarán mucho tiempo para madurar correctamente, corriendo el riesgo de llegar a las primeras lluvias del otoño sin vendimiarse y verse afectadas por pérdida de calidad. Por otro lado, las variedades de menores necesidades, cultivadas en zonas muy cálidas, madurarán muy rápido alcanzando apresuradamente el grado de azúcar apropiado, pero sin equilibrio con parámetros como la acidez, aromas o madurez fenólica.

Considerando además el régimen de alisios y la inversión térmica, a igualdad de altura se corresponden condiciones más cálidas en la vertiente sur respecto a la norte. La presencia del mar de nubes reduce la luminosidad y aumenta la humedad ambiental en su zona de incidencia directa, por lo que provoca un aumento de la presencia de enfermedades fúngicas (Oidio, Mildiu y Botrytis). Esto afecta directamente a la mayor o menor presencia de variedades sensibles a estas enfermedades o de aquellas que requieran unas condiciones térmicas o de luminosidad determinadas. Por ello no son recomendables variedades muy sensibles a enfermedades en zonas húmedas donde se prevea mucha afección de las mismas, esto es, como en las medianías orientadas al norte.

Por otro lado, aunque la viña no es una planta especialmente exigente, hay que tener en cuenta las necesidades de frío invernal para una adecuada brotación. Aunque no existen datos concretos sobre necesidades de frío, se ha comprobado que tras inviernos cálidos las brotaciones de la viña son más irregulares, afectando a la producción y al manejo posterior de la vid. Por ello en las zonas más frías en invierno suele haber menos problemas de brotación, incluso para variedades más propensas a las brotaciones irregulares, como Moscatel de Alejandría o Malvasía Aromática.

El suelo también es un factor importante, aunque menos determinante que el clima sobre la producción vitivinícola. Suelos excesivamente fértiles pueden provocar un exceso de vigor en las cepas que afecte negativamente a su productividad, y viceversa, aunque en general la viña se desarrolla bien en suelos relativamente pobres y pedregosos.

Los suelos de las Islas Canarias, y en concreto los de Tenerife son de naturaleza diversa. Esto se explica en base a varios motivos (Fdez. Caldas, 1982):

- Las islas son de origen volcánico, con procesos de formación compuestos de distintas etapas con materiales de características diferenciadas, predominan los basaltos, pero también aparecen rocas sálicas, como las traquitas y las fonolitas, de tipo ácido.
- Estos materiales pueden ser de edades diversas, por lo que pueden dar lugar a tipologías de suelos diferentes en base a la duración del proceso.
- La diversidad de microclimas provoca que los procesos de génesis de los suelos sean diferentes, al modificar los regímenes pluviométricos y térmicos.
- La vegetación existente es un factor muy importante en la evolución de los suelos, por su aporte de materia orgánica o la protección del suelo frente a la erosión, por ejemplo, estando interrelacionada con el clima.
- La topografía también es un factor importante, especialmente por su relación con los microclimas y los procesos erosivos.

Por ello se suelen desarrollar secuencias altitudinales de suelos, diferenciadas también en función de las vertientes. Estos suelos presentan características muy

diferentes en cuanto a su fertilidad, capacidad de retención de agua, capacidad de intercambio catiónico, textura, contenido de materia orgánica, etc. En general, en las vertientes sur se desarrollan suelos que se pueden clasificar como mediterráneos, frente a los suelos típicamente tropicales que se desarrollan en las vertientes norte. Por tanto, se pueden localizar en un espacio reducido como son las islas Canarias, una gran variedad de suelos. Es de reseñar que de los 11 órdenes de suelos existentes en la Soil Taxonomy (USDA), en la isla de Tenerife se encuentran 7.

En general se considera que los suelos pesados, (más habituales en las medianías orientadas al norte) suelen ser más adecuados para la producción de vinos tintos de calidad, mientras que los ligeros lo son para vinos de alta graduación alcohólica. Por otra parte, los estudios realizados destacan que las propiedades hidrofísicas (retención de agua, estabilidad de agregados y contenido de arcillas) son más responsables que las químicas en la zonificación de suelos vitícolas (Hernández et al, 2013).

### **3. Distribución de variedades en la isla de Tenerife.**

Actualmente en la Isla de Tenerife la viña ocupa casi 3.200 Ha, cultivada en solitario o en asociación con otros cultivos, según los datos del Mapa de Cultivos 2016, elaborado por la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias. Esta superficie supone aproximadamente el 17% de la superficie cultivada de la isla y el 45% de la superficie cultivada de viña de todo el archipiélago.

El cultivo se concentra en las zonas de medianías de la isla, con la mayor densidad de cultivos localizada en la vertiente norte. No obstante, hay cultivos desde casi el nivel del mar hasta más de 1.600 metros de altura, localizados estos en las proximidades del pueblo de Vilaflor, en el sur. Esta distribución no tiene necesariamente motivos agronómicos, también se debe a que las zonas agrícolas costeras de la isla están ocupadas por cultivos de subtropicales, fundamentalmente platanera, hortícolas y ornamentales en regadío, en definitiva, cultivos intensivos y potencialmente más rentables que la viña. A lo anterior hay que sumar el desarrollo urbanístico a esas cotas.



**Viña en espaldera en el sur de la isla.**

Conforme a la información del Registro Vitícola de Canarias (Octubre 2017), las dos variedades con mayor superficie cultivada en la isla son Listán Negro (43% de la superficie) y Listán Blanco (42%). A continuación, a gran distancia, estarían las variedades Negramoll (3%), Ruby Cabernet (2%) y Malvasía Aromática (1%). El resto de variedades (de un total de 30 aproximadamente) abarcan el 9% restante de la superficie. Se comprueba como, de la gran diversidad varietal existente, realmente la superficie se concentra en unas pocas, herencia de un pasado de vinícola.

Listán Blanco y Listán Negro son productivas, se adaptan a condiciones climáticas diversas y son relativamente resistentes a enfermedades, en comparación con otras, lo cual explicaría su extensión y persistencia por todas las comarcas de la isla. En la zona sur de la isla, Listán Blanco predomina sobre Listán Negro, sobre todo en las zonas altas, donde la segunda desaparece.

La variedad Negramoll es la siguiente en superficie, concentrándose su cultivo en el norte de la isla, y sobre todo en la comarca Tacoronte-Acentejo. Esta variedad apenas se localiza en vertiente sur más allá del Valle de Güímar.

La siguiente blanca en importancia sería la Malvasía, que aunque en el registro aparece como de Sitges o Riojana, entendemos que se correspondería con la Aromática. Esta variedad se encuentra principalmente en las cotas más bajas, y fue apreciada por su aptitud para vinos dulces aunque hoy da lugar también a secos peculiarmente perfumados.

Otras variedades blancas como Gual, Vijariego Blanco o Marmajuelo, que tienen un potencial enológico interesante, se encuentran más o menos extendidas por la isla. Marmajuelo se concentra en las cotas más bajas. Vijariego Blanco se localiza fundamentalmente en vertiente norte.



**Viña en ladera en la costa del Valle de La Orotava**

Otras variedades negras como Baboso Negro, Castellana o Tintilla se hayan representadas en diversas comarcas de forma minoritaria. La primera es apreciada para

la elaboración de vinos monovarietales, mientras las otras dos se emplean mayoritariamente en coupage. La variedad Vijariego Negro también se localiza, aunque en menor medida que las anteriores, y sobre todo en el norte. Variedades internacionales introducidas más recientemente, como Merlot, Syrah o Tempranillo tienen una distribución más o menos amplia, pero también reducida en términos de superficie.

Si observamos los datos de las declaraciones de cosecha recogidos en la Memoria Anual del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) del año 2018, podemos tener una idea de la importancia que tiene la producción de cada una de las variedades en las diferentes denominaciones de origen:

- **Abona:** son mayoritarias las blancas con un 70% de la producción. Listán Blanco supone el 86%, seguida de Malvasía Aromática (5%) y Albillo (4%). Entre las tintas, tras Listán Negro (62%), se sitúan Ruby Cabernet (12%), Tempranillo (9%) y Syrah (6%).
- **Tacoronte-Acentejo:** predominan las variedades tintas, con el 88% de la producción declarada. Entre ellas Listán Negro representa el 81% del total, seguida de Syrah (4%) y Negramoll (3%) y. Entre las blancas, Listán Blanco representa el 77%, seguida de Marmajuelo (5%) y Malvasía Aromática (4%).
- **Valle de Güímar:** predominan las variedades blancas (73%). Detrás de Listán Blanco (76%), se sitúan Moscatel de Alejandría (16%) y Marmajuelo (3%). Entre las negras, detrás de Listán Negro (63%), aparecen Merlot (7%) o Tempranillo (7%).
- **Valle de la Orotava:** aquí las tintas suponen el 56% del total. Listán Negro supone el 94%, seguido muy de lejos por Vijariego Negro (3%) y Castellana Negra (2%). Entre las blancas, Listán Blanco supone el 97%, seguido de Albillo Criollo (3%).
- **Ycoden-Daute-Isora:** predominan las blancas con el 70% de la producción declarada. Destaca Listán Blanco (82%), seguida de Marmajuelo (10%) y Malvasía Aromática (4%). Entre las tintas destaca Listán Negro (72%), seguido de Listán Prieto (12%) y Tintilla (7%).

#### 4. Características de las principales variedades.

Si bien el número de variedades existentes es bastante amplio, en este apartado se destacaran sólo aquellas que consideramos de mayor interés, por su distribución o sus cualidades agronómicas y enológicas. En su redacción se han tomado datos de diversas fuentes, que se citan en bibliografía, así como de comunicaciones personales de técnicos y viticultores, hemos optado por no citarlas en el texto para hacer la lectura más sencilla.

Entre las blancas, la Listán Blanco es la variedad más extendida empleada como base para la mayoría de los vinos. Malvasía Aromática, Gual, Marmajuelo, Verdello, Moscatel de Alejandría, Vijariego Blanco o Albillo Criollo tienen gran interés para elaborar vinos monovarietales o para mezclar con aquella aportando calidad y complejidad a los vinos. Hay otras como Forastera Blanca (de la Gomera) o Verijadiego (de El Hierro) que pueden tener interés por el potencial enológico que presentan en sus lugares de cultivo, pero se tiene insuficiente información sobre su cultivo en Tenerife. Resumidamente:

- **Listán Blanco:** esta variedad se corresponde genéticamente con Palomino Fino. Es productiva y menos sensible a enfermedades, lo cual explica que sea la más extendida. Puede superar ampliamente los 10.000 kg/ha en espaldera y fertirrigación. Su ciclo es largo. Su cultivo se localiza desde las cotas más bajas a las más altas. Si bien en las zonas más bajas presenta deficiencia de acidez en los mostos, ésta se van corrigiendo en zonas altas. También resulta menos aromática que otras variedades blancas.
- **Malvasía Aromática:** variedad extendida en La Palma, sobre todo en la zona de Fuencaliente. Esta variedad se corresponde genéticamente con la Malvasía de Sitges. Su ciclo es corto. La productividad es inferior a Listán Blanco. Se puede cultivar en zonas bajas con aptitud para vinos dulces, o en zonas altas, hasta Vilaflor, para vinos secos. Requiere una poda larga y es muy sensible al oídio, por lo que no se recomienda su cultivo en zonas donde la incidencia de esta enfermedad sea alta.
- **Albillo Criollo:** variedad extendida en La Palma, sobre todo en la zona norte. No se han encontrado correspondencias con otras variedades del exterior. Puede resultar tan productiva como Listán Blanco, su ciclo es más corto y no tiene deficiencias de acidez. Tiene interés para la elaboración de vinos monovarietales. Se puede cultivar a diferentes altitudes, incluso en Vilaflor, con buenos rendimientos.
- **Marmajuelo:** esta variedad se encuentra en varias islas de forma minoritaria. No se han encontrado correspondencias con otras variedades. Su ciclo es corto. Su productividad es inferior a Listán Blanco (en torno a 2/3). Tiene un porte caído, lo que dificulta su manejo en espalderas. Es sensible al oídio. Tiene interés para elaboraciones monovarietales. No se debe plantar en alturas superiores a los 600 metros por problemas de corrimiento de la flor.
- **Gual:** esta variedad se corresponde con la variedad Malvasía Fina de Portugal. Su ciclo es corto. Su productividad es inferior a Listán Blanco y a Marmajuelo. Tiene un porte erecto, lo que la hace sensible al viento. Es sensible al oídio. Tiene interés para elaboraciones monovarietales. No se recomienda su cultivo en zonas altas.
- **Verdello:** esta variedad se corresponde con la Verdello Branco de Portugal. Su ciclo es corto. Su productividad según las fuentes, es baja (inferior a 3.000 kg/ha) o similar a Gual y Marmajuelo. Es sensible a oídio. Tiene interés para elaboraciones monovarietales. Tampoco se recomienda su cultivo en zonas altas.
- **Moscatel de Alejandría:** esta variedad tiene su origen en Egipto. Su ciclo es largo. Su productividad es buena. Requiere varias vendimias por su brotación irregular. Tiene aptitud para vinos dulces o coupage con Listán Blanco en vinos afrutados.
- **Vijariego Blanco o Diego:** esta variedad se corresponde con la Vijiriega Común de Huelva. Su ciclo es largo. Su productividad es similar a la de Gual. Presenta irregularidad en las brotaciones, lo que dificulta su manejo y la hace inciertamente recomendable. Destaca por su alta acidez.



**Planta de Malvasía Aromática en Trevejos (Vilaflor)**

Entre las tintas, tras la mayoritaria Listán Negro está Negramoll, y a continuación hay un grupo de variedades como son Baboso Negro, Bastardo Negro, Castellana Negra y Tintilla, que se usan para elaborar vinos monovarietales o en coupage con los vinos elaborados con Listán. Otros varietales de interés serían Vijariego Negro o Listán Prieto. Syrah o Tempranillo, introducidas más recientemente en la isla, presentan interés en elaboraciones de tintos, aunque en esta publicación nos centraremos en las variedades propias o más tradicionales.

- **Listán Negro:** para esta variedad no se ha encontrado correspondencia con otras. Según los estudios de caracterización molecular, se trataría de un cruce entre Listán Blanco y Negramoll. Es productiva y menos sensible a enfermedades, aunque la compacidad de sus racimos puede favorecer las pudriciones. Su ciclo es largo. Su cultivo está extendido por distintas zonas, si bien en campo se observa una mayor dificultad para adquirir color en vertiente sur por la mayor insolación. Puede presentar deficiencias de color y acidez, por lo que se suele usar como base para los vinos pero mezclada con otras. En cotas altas y zonas frías, aunque alcance grados Brix apropiados para vendimia, tiene mayores dificultades para alcanzar la madurez fenólica.
- **Negramoll:** esta variedad se corresponde con la Mollar Cano. Presenta clones con diferencias en intensidad de color y forma y compacidad del racimo. Su productividad, según tipos, también puede ser variable, pero puede llegar a ser similar al de Listán Negro. Su ciclo es largo. Su cultivo está más concentrado sobre todo en la comarca de Tacoronte-Acentejo, donde se suele vinificar conjuntamente con Listán Negro. Aporta acidez pero le cuesta coger color, motivo que seguramente explica su práctica ausencia en vertiente sur más allá del Valle de Güímar. Se recomienda en zonas medias-bajas, por sus problemas de color y maduración y su sensibilidad a la Podredumbre gris (*Botrytis cinerea*).

- **Baboso Negro:** esta variedad, inicialmente cultivada en el Hierro, se corresponde con Alfrocheiro Preto. Su productividad es media, en torno a 4.000 kg/ha, aunque hay referencias de productividades similares a Listán Negro en espaldera y fertirrigación. Su ciclo es corto. Se puede cultivar a diferentes alturas. Sus granos y racimos son de pequeño tamaño. Tiene interés para la elaboración de monovarietales.



**Planta de Listán Negro en Las Dehesas**

- **Castellana Negra:** esta variedad se corresponde con Tinto Cao. Su productividad es baja. En espaldera y fertirrigación puede alcanzar 4.000-5.000 kg/ha. Sin embargo, hay referencias de, en las mismas condiciones, no alcanzar los 2.000 kg/ha. Su ciclo, según distintos autores es corto o largo. Admite su cultivo a distintas alturas. Tiene un gran vigor vegetativo. Es menos sensible a enfermedades que otros varietales. Puede tener interés por su aporte de color y acidez, siendo empleada mayoritariamente en coupage, dada su baja productividad lo que dificulta la elaboración de monovarietales. Tiene un bajo rendimiento en mosto por la presencia de 3-4 semillas grandes en el fruto. Sus granos y racimos son de pequeño tamaño.
- **Tintilla:** esta variedad se corresponde con Maturana Tinta. Su productividad es baja, como la Castellana Negra. Su ciclo es corto. Admite su cultivo a distintas alturas. Al igual que Castellana Negra, tiene interés por su aporte de color y acidez, siendo empleada mayoritariamente en coupage. Sus granos y racimos son de pequeño tamaño.
- **Bastardo Negro:** esta variedad se corresponde con Verdejo Negro. En el registro existe un problema de homonimia errónea con Baboso Negro. Su productividad es media, en torno a 4.000-6.000 kg/ha. Su ciclo es corto. Tiene interés para su empleo en coupage. Sus granos y racimos son de pequeño tamaño.
- **Listán Prieto:** esta variedad se corresponde con Mission. Su productividad es media. Su ciclo es largo. Se recomienda su cultivo en cotas altas, como en

Vilaflor, debido a su excesivo vigor. En estas zonas sustituiría a Listán Negro. En cotas bajas casi no produce pues tiene un desarrollo vegetal desmesurado.

- **Vijariego Negro:** esta variedad se corresponde con Sumoll. Su productividad es media, sobre 5.000 kg/ha en espaldera y fertirrigación. Su ciclo es largo. Se puede emplear en coupage y está adquiriendo cada vez mayor relevancia por la elaboración de monovarietales.

## 5. Referencias bibliográficas:

Armas Benítez, R. Hernández Cabrera, M. 2003. Variedades recomendadas y autorizadas, reconocidas para Canarias en la legislación C.E.E. y su comportamiento enológico.

Fdez-Caldas, E. Tejedor Salguero, M. y Quantin, P. 1982. Suelos de Regiones Volcánicas. Tenerife. Islas Canarias. Colección Viera y Clavijo IV.

Fdez-Caldas, E. Tejedor Salguero, M. y Rodríguez Rodríguez, A. 1978. Suelos de las Islas Canarias. Anuario de Estudios Atlánticos nº24.

Hernández Z, et al. 2013. El suelo como factor discriminante en la zonificación vitícola en archipiélagos volcánicos: Azores, Canarias y Cabo Verde como áreas de estudio.

Memoria Anual 2018. Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. ([http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/doc/icca/doc/promocion/Memoria\\_ICCA\\_2018.pdf](http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/doc/icca/doc/promocion/Memoria_ICCA_2018.pdf))

Navarro, D, García, I, Rodríguez de Acuña, F. Estudio del comportamiento agronómico de variedades de viña en el Valle de la Orotava (2015). Cabildo Insular de Tenerife.

Notario, J. 2000. Suelos de las Islas Canarias. En: Disciplinas Ambientales de Canarias.

Nuez, J. Tenerife isla de de vinos (2006). Ed. Ecos Comunicación Integral.

Proyecto VITIS: Rescate, caracterización agronómica y optimización del potencial enológico de variedades tradicionales de vid de Canarias, Madeira y Cabo Verde. Informe Final. (2013) Cabildo Insular de Tenerife.

Rodríguez-Torres, I. Variedades de vid cultivadas en Canarias. Descriptores morfológicos. Caracterización morfológica, molecular, agronómica y enológica. (2017) Instituto Canario de Investigaciones Agrarias.

Rodríguez-Torres, I., González, F.J., Barreno, J.J., González, S.S. Adecuación de variedades minoritarias tintas a las condiciones de la zona noreste de Tenerife. Perspectivas de futuro. (2013) Instituto Canario de Investigaciones Agrarias.

Zerolo J.; Cabello F.; Espino A.; Borrego P.; Ibañez J.; Rodríguez I.; Muñoz G.; Rubio C.; Hernández M.; Variedades de vid de cultivo tradicional en Canarias (2006) Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

Base de datos de variedades de vid de Canarias: <http://vitiscanarias.org>

Agradecimientos: los autores queremos agradecer la contribución que, de alguna manera, diversas personas han tenido en la redacción de esta publicación, transmitiéndonos información o dejándonos visitar sus explotaciones, entre ellos (en orden alfabético) Agustín García, Damián Díaz, Enrique Alfonso, Fernando Rodríguez de Acuña, Francisco Álvarez, Francisco Calixto, Francisco González, Iván Frías, Jorge Zerolo, Juan Fuentes, Moisés Negrín, Pedro Rodríguez, Rubén Ferrera y más que seguro se quedan en el tintero.