



Por David Palacios
Fotografía por Patri Cámpora y cedidas por EME

UN OASIS DE PRODUCCIÓN VINÍCOLA

Con una altitud que alcanza los 2829 metros sobre el nivel del mar en su punto más alto, la isla de Fogo, en Cabo Verde, debe su nombre al volcán que todavía permanece activo y cuya última erupción se produjo en 2014. Las propiedades de la tierra volcánica han sido aprovechadas para convertir esta isla, en el sur del país, en una modesta pero cada vez más potente industria de producción vinícola.

Fogo –‘fuego’ en portugués– tuvo su primer contacto con el mundo del vino gracias a François Montrond, un aristócrata francés que se disponía a exiliarse a Brasil pero que tras descubrir este paraje decidió establecerse en la isla a mediados del siglo XIX. Allí empezó a plantar viñedos y a crear su propio vino dulce.

Desde ese momento la actividad vitivinícola se convirtió en el nuevo oficio de muchos agricultores y se empezaron a cultivar viñedos en el suelo negro y volcánico de la misma caldera, considerado como muy fértil y rico en minerales.

La mayor parte de la producción de vino se concentra en la capital, Chã das Caldeiras, una pequeña localidad de poco más de un millar de habitantes situada en el interior de cráter del volcán.

La Associação dos Agricultores de Chã es una de las cooperativas que aglutina la mayor parte de la producción de vinos de la isla y también se encarga de su exportación. Algunas de las bodegas más importantes de la zona son Sodade y Chã.



Fuera de la capital, la Associação de Solidariedade e Desenvolvimento (ASDE) creó en 2015 un proyecto llamado Vinha de Maria Chaves, con 23 hectáreas de viñedos y que produjo su primera cosecha en 2012. La bodega Monte Barro, desarrollada por profesionales de la vinicultura italianos en las inmediaciones del viñedo, es la encargada de transformar las uvas en unas 50000 botellas de vino al año.

Cada uno de los vinos de esta bodega está nombrado en honor de las distintas islas caboverdianas: Santa Lucía (blanco), Santiago (tinto), San Felipe (tinto) y Pico de Fuego (reserva).

-

Los vinos de la isla tienen un cuerpo complejo y un color muy intenso debido al tipo de tierra en el que están situados los viñedos

-

¿Sabías que Lanzarote está ayudando a Fogo a aprovechar los efectos de la erupción de 2014 como recurso? La intención es aprovechar las similitudes entre ambos territorios para que la isla caboverdiana implante un modelo de turismo sostenible y pase a formar parte de la red de Reservas de la Biosfera.

En 2006 se recolectaron en toda la isla 100000 kilos de uva durante el período de la vendimia –normalmente comprendido entre julio y septiembre– y se produjeron 480000 botellas de vino.

Los vinos de Fogo tienen un cuerpo complejo y un color muy intenso debido al tipo de tierra en el que están situados los viñedos. Además, las temperaturas altas durante el día y las noches húmedas son óptimas para obtener una alta calidad en los caldos.

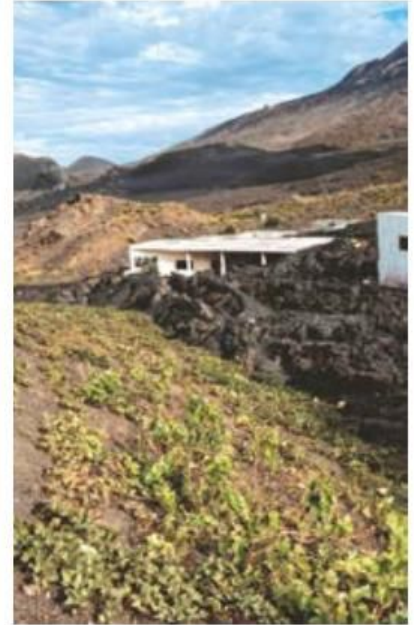
El tinto joven es una de las variedades que más se producen en la isla, sobre todo proveniente de la variedad de uva portuguesa *preta*, que le da al vino un color oscuro y que se ha convertido en una de las mejores cartas de presentación de la isla caboverdiana. También se utilizan otros tipos de uvas como tempranillo, *cabernet sauvignon* o *touriga nacional* (una variedad originaria de Portugal).

La mayor parte del vino blanco de Fogo se obtiene de las uvas dulces de moscatel y para la variedad rosada se usan unas similares a las del vino tinto, que proporcionan un sabor fresco e intenso al mismo tiempo.

En la isla también se produce el conocido como *vinho passito*, un caldo local de uvas *passas* de moscatel que se usa como vino de postre, así como el *manecon*, un vino casero seco o semidulce que se destina exclusivamente al consumo propio.

El próximo reto de Fogo es ser reconocida por la UNESCO como Reserva Mundial de la Biosfera –como lo hiciera en 1993 su hermana Lanzarote– e ingresar en la red de geoparques.

Ambas islas comparten un origen volcánico y un importante legado vitivinícola común. Es por esta razón por la que la isla canaria, juntamente con los fondos del programa europeo MAC (Madeira, Azores, Canarias), está ayudando a la recuperación vitivinícola de Fogo con la finalidad de desarrollar un modelo turístico sostenible que permita descubrir la isla a través de rutas en la montaña o visitando el volcán, uno de los mayores atractivos de Fogo.



CÓMO LLEGAR

Binter conecta los martes y los viernes durante todo el año con la isla de Sal, en el archipiélago de Cabo Verde. Desde Sal hay conexión directa a Praia, la capital del país, y desde allí se llega a la isla de Fogo en un vuelo de 30 minutos.

Las conexiones a Cabo Verde permiten una escapada a varias islas del archipiélago, que por su diversidad ofrecen una experiencia muy completa. Combinar Praia con la isla de Fogo y terminar con unos días en las playas de Sal es posible.

DÓNDE ALOJARSE

Hotel Vip Praia 4*: situado en la capital de la isla de Santiago, muy cerca de la playa y de la zona de compras, de estilo moderno, con fachada de cristal que ofrece grandes vistas al mar y la ciudad.

Hotel Pestana Trópico 4*: completamente renovado y ampliado en 2012. Un balcón al mar que ofrece un ambiente tranquilo y acogedor en una de las zonas más nobles de la ciudad de Praia.

Hotel Xaguete 4*: con espectaculares vistas a la isla de Brava, el hotel está a poca distancia a pie del centro de la capital de Fogo, San Felipe.



QUÉ COMER

Al igual que en la mayoría de las islas de Cabo Verde, el pescado y el marisco son los platos estrella. Pero además están los platos típicos, como la *tchassina*, la *cachupa* y la *canja* de gallina, en los que el ingrediente principal es la carne.

Restaurante El Pescador: de los mejores restaurantes de pescado de Cabo Verde.

Restaurante Tia Irene: situado en Achada de San Antonio, para descubrir la comida típica caboverdiana y platos tradicionales africanos.

Flor de Liz: terraza y bar muy popular con excelente ambiente. También dan comida.

NO TE PUEDES PERDER

La música, esencia de la vida en este archipiélago, su ritmo y su mezcla de influencias te contagiarán. Desde el batuco al funaná, déjate llevar y vívelo con ellos. Hay numerosos locales:

Nos Africa, Quintal do Música –uno de los más recomendables para escuchar música tradicional– y también **O Poeta**, con terraza al mar, y **Cachito**.

Cidade Velha o Ribera Grande, la primera ciudad portuguesa en África.

La preciosa playa de Tarrafal... No querrás marcharte. El volcán, la impresionante caldera y los cafetales de la isla de Fogo.

Más información

www.revistabinter.com y www.canariasviaja.com