

## El Capitán Cook

©Rafael Poveda, 2023-Diario Información de Alicante, Viernes 6 de Enero de 2023

# EL CAPITÁN COOK

VIERNES, 6 DE ENERO DE 2023

Sorbos de fondillón  
**Rafael Poveda**  
Enólogo / rafa@mgwinesgroup.com



**J**ames Cook (Marton 1728-Hawai 1779), fue un famoso marino inglés que destacó por sus exploraciones científicas. De familia humilde, llegó sin embargo al rango de *Master and Comander*, navegando y elaborando mapas muy exactos de los mares del sur. Sus diarios de navegación se publicaron con gran éxito editorial bajo el título «Colección de viajes alrededor del mundo del Capitán Cook» (London 1790), y fueron posteriormente fuente de consulta e inspiración para otros autores.

De los tres grandes viajes que hizo el Capitán Cook, el que más nos interesa es el segundo, cuando llegó al polo sur y circunnavegó la tierra. Partió de Inglaterra en 1772 y volvió en 1775. Su primera parada fue en Madeira, describiéndola como muy fértil, verde y llena de frutas y flores. Cook, con buen método científico, comenta acertadamente las cualidades orgánicas de las cuatro principales variedades de vid de la isla: Sercial, Verdelho, Malvasía y Boal. Ésta última le recordaba a nuestro Fondillón pero sin parecerle tan bueno: «Las vides están en gran abundancia; y de las uvas que producen se hacen una gran cantidad de los más deliciosos vinos. De hecho, el suelo está tan bien adaptado para el cultivo de la vid, que las uvas exceden en número a las hojas, y algunos de los racimos tienen una longitud de dieciséis o dieciocho pulgadas. Aquí hay diferentes vinos fortificados; uno es del color del champán, pero no es muy apreciado; otro vino es un vino blanco, mucho más fuerte que el primero. Un tercer vino fortificado es excelente, y parece malvasía, siendo de la misma naturaleza que el que se da en Tenerife; y otro parece el vino de Alicante, pero es muy inferior a él. Nunca se bebe solo, pero si mezclado con los otros fortificados, a los que da color y fuerza. Es observable en los vinos de Madeira, que mejoran mucho por la acción del calor del sol, exponiendo las barricas a la intemperie con el tapón abierto».

James Cook (Marton 1728-Hawai 1779), fue un famoso marino inglés que destacó por sus exploraciones científicas. De familia humilde, llegó sin embargo al rango de *Master and Comander*, navegando y elaborando mapas muy exactos de los mares del sur. Sus diarios de navegación se publicaron con gran éxito editorial bajo el título "*Colección de viajes alrededor del mundo del Capitán Cook*" (London 1790), y fueron posteriormente fuente de consulta e inspiración para otros autores.



**James Cook**



**Elisabeth Batts de Cook**

De los tres grandes viajes que hizo el Capitán Cook, el que más nos interesa es el segundo, cuando llegó al polo sur y circunnavegó la tierra. Partió de Inglaterra en 1772 y volvió en 1775. Su primera

parada fue en Madeira, describiéndola como muy fértil, verde y llena de frutas y flores. Cook, con buen método científico, comenta acertadamente las cualidades organolépticas de las cuatro principales variedades de vid de la isla: Sercial, Verdelho, Malvasía y Boal. Ésta última le recordaba a nuestro Fondillón pero sin parecerle tan bueno:



*"Las vides están en gran abundancia; y de las uvas que producen se hacen una gran cantidad de los más deliciosos vinos. De hecho, el suelo está tan bien adaptado para el cultivo de la vid, que las uvas exceden en número a las hojas, y algunos de los racimos tienen una longitud de dieciséis o dieciocho pulgadas. Aquí hay diferentes vinos fortificados; uno es del color del Champán, pero no es muy apreciado; otro vino es un vino blanco, mucho más fuerte que el primero. Un tercer vino fortificado es excelente, y parece Malvasía, siendo de la misma naturaleza que el que se da en Tenerife; y otro parece el vino de Alicante, pero es muy inferior a él. Nunca se bebe solo, pero si mezclado con los otros fortificados, a los que da color y fuerza. Es observable en los vinos de Madeira, que mejoran mucho por la acción del calor del sol, exponiendo las barricas a la intemperie con el tapón abierto"*

[www.rafaelpoveda.com](http://www.rafaelpoveda.com)