

HERMÓGENES PÉREZ ACOSTA

TACORONTE Y EL VINO



TACORONTE Y EL VINO

*¡Qué bonito es mi pueblo!
Decía el niño al abuelo.
Lo es de día, lo es de noche
Y lo es en todo momento.
Lo viste de verde el día,
Verde..., verde..., verde intenso,
Dormido sobre parrales
Bajos, tupidos, inmensos...
Horqueteados con el pino,
Los fayales y los brezos
Del monte de "laurisilva"
Muy protegido y excelso...
De luz se tiñe la noche
En un plenilunio intenso...
Ilumina los parrales
Y los hace más inmensos.
Montañas y barrancos
Complementan los viñedos
De donde sale ese vino
Tinto..., en paladar extenso.
El niño y el abuelo,
Ensimismados y atentos,
Continuaban conversando
De los viñedos del pueblo.*



Mi abuelo fue viticultor, decía el niño ya mayor.

Recuerdo aquellos atardeceres de Septiembre, en que el suave sol del verano de S. Martín ocultaba su faz rojiza allá en el horizonte. El aire fresco del oscurecer acariciaba los pétalos de nuestro rústico jardín, movía las anchas hojas de enormes eucaliptos que circundaban nuestra casa y remozaba nuestro sudado cuerpo. Todo presagiaba el inicio de una nueva noche cálida, pero a la vez fresca.

Era un ambiente propicio que invitaba a abrir las anchas y pesadas puertas de nuestros portales viejos, dejar penetrar el frescor de la incipiente noche y sentarnos a la orilla de la acera o sobre pétreos asientos, cuidadosamente alineados, a disfrutar del perfumado aroma y delicioso airecillo, impregnado de eucaliptos, que se frenaba en nuestros rostros.

Al igual que en noches anteriores, convergían en el lugar varias familias cercanas, unidas por el singular vínculo de la amistad. El único lucero que disipaba las tinieblas era una bombilla de cien watos, que colgaba de un deteriorado poste cercano. En estas condiciones, como era ya costumbre, se entablaban largas e interesantes conversaciones.

Yo, que era un niño de apenas diez años, observaba silencioso, junto a mi abuelo, la conversación de mis mayores. Seguí, paso



a paso, aquella tertulia extensa que duró hasta bien avanzada la madrugada. Concluí que gran parte de lo narrado coincidía con la historia de mi abuelo; muy simple y sencilla, pero que yo vivía un día y otro: “Mi abuelo fue viticultor”.

Recuerdo haberle visto tirar del pesado azadón para remover la tierra alrededor de la cepa; apretar las tijeras de podar para “descargar” unas veces y “podar” otras, programando el número de “ojos” a adoptar; también, accionar la sulfatadora colgada a la espalda, cuando comenzaban a despertar esos pequeños brotes que traerían el fermento; lo mismo, manejar, al amanecer y a distancia, la azufradora (un saco rústico con azufre) que espolvoreaba sobre los incipientes racimos; igualmente, horquetear aquellas largas y extensas parras para aislarlas de la humedad del suelo.

También, le recuerdo, observando y recreándose, un día y otro, al contemplar la cantidad, el volumen, la limpieza y el color cambiante de los racimos. ¡Cómo los “despampanaba” para airearlos!

¡Qué felicidad la de mi abuelo! Salía de madrugada hacia el campo y regresaba bien avanzada la tarde y..., lo más importante, es que nunca le vi cansado ni quejarse. ¡Es la ilusión del querer y poder!

Se acercaba la vendimia y mi abuelo se revolvió entre las parras observando el matiz colorante y el grado de madurez que ofrecían las uvas. Lo hacía por intuición, al no conocer otros métodos; de vez en cuando, mascaba y trituraba, de una o en dos, uvas de diferentes racimos, para comprobar el grado de dulzor.

Yo, que estaba impaciente por la llegada de la vendimia, le pregunté: ¡Qué, abuelo! ¿Cómo las encuentras? ¡Ya me he comido unas cuantas y están buenísimas! Están casi sazonadas, añadió el abuelo, pero... hay que contar con el tiempo; al llegar a casa consultaré “El Zaragozano”, que no suele fallar y..., si es favorable, podría ponerse fecha entre el Día y la Octava de las Fiestas del Cristo.

¡Qué bueno, abuelo! ¡Voy a disfrutar de lo lindo! Veremos pobladas de masas humanas las laderas y valles del pueblo. Tacoronte vivirá su fiesta de la vendimia, como en años anteriores, entre risas,

bromas y travesuras de vendimiadores mientras cortan y limpian los exuberantes racimos.

Aunque pequeño, seguía observando atentamente. Veía como la uva iba primero a “cestas pedreras” y luego, eran vaciadas en sus homónimas mayores “de carga”.

¡Cómo gozábamos disfrutando con las porfías de los cargadores! Hacían un superior esfuerzo para echarse, solos y sin ayuda, los cestos al hombro. Corrían con ellos como si de trapos se tratase. ¡Qué risas! ¡Qué fiesta, cuando alguno, desgraciadamente, vaciaba la carga antes de tiempo!

Observaba cómo los cestos se iban colocando al borde del camino, para que, desde allí, la burrita de Cristóbal los fuese llevando, de dos en dos, hasta el lagar de Las Riberas, generosamente prestado. Cristóbal era un amigo de la casa, que se había comprometido a ayudar al abuelo; éste luego le correspondería. Lo mismo hacían, generalmente, otras familias con ayudas recíprocas.

No puedo olvidar, cómo mi abuelo, al regreso, me montaba en la burrita, sobre la albarda, entre los cestos, y conducía al animalito cogido del cabestro. Así, una y otra vez, hasta terminar la faena.



También recuerdo esa otra vendimia de la zona alta “Las Higuerras”, tierra de la que mi abuelo era medianero. En este caso, los cestos eran conducidos al camión que les esperaba en la orilla del camino y, desde allí, al lagar de su dueño.

¡Qué bien lo pasaba yo con aquellos bamboleos y sobresaltos de aquel viejo transporte, entre tanto bache y desnivel de la terrosa y deteriorada vía! ¡Qué recuerdos!

Entendí, entonces, que mi abuelo, al igual que la inmensa mayoría de los que trabajaban el campo, no era un “terratiente”; sólo poseía un pequeño trozo de apenas una fanegada, adquirida con penas y ahorros, del cual obtenía, un año por otro, entre dos y tres mil litros de vino. A ello añadía otros mil, aproximados, de la medianería (fórmula más generalizada del agricultor).

No puedo olvidar el almuerzo de las vendimias. Al pie de elevados y frondosos eucaliptos, que ensombrecían el lugar, se colocaba un amplio e impecable mantel blanco sobre sacos de faena hilachentos y rústicos. ¡Preciosa estampa, la que ofrecían las papas arrugadas esparcidas, las pelotas de gofio, los platos de pescado salado, el pan, los trozos de queso, los vasos de vino y la garrafa de tinto al lado, para llenarlos, y..., acomodados en círculo, no parando de introducir bocado, los vendimiadores! ¡Ah!, ¡no faltaban, en aquel plácido ambiente, los chistes y algún que otro comentario, no muy avenido, de él o de ella! Mientras comían, ¡qué bueno está el pescado!, decían unos; ¡mejor el gofio!, añadían otros; ¡insuperable el vino!, comentaban todos. Y yo, el más pequeño, queriendo alardear al artífice del aquel selecto caldo, añadía: ¡Abuelo...!, ¡va por ti, brindamos todos por tu excelencia!

Al abuelo se le arrayaban los ojos y no podía evitar la caída de alguna que otra lágrima.

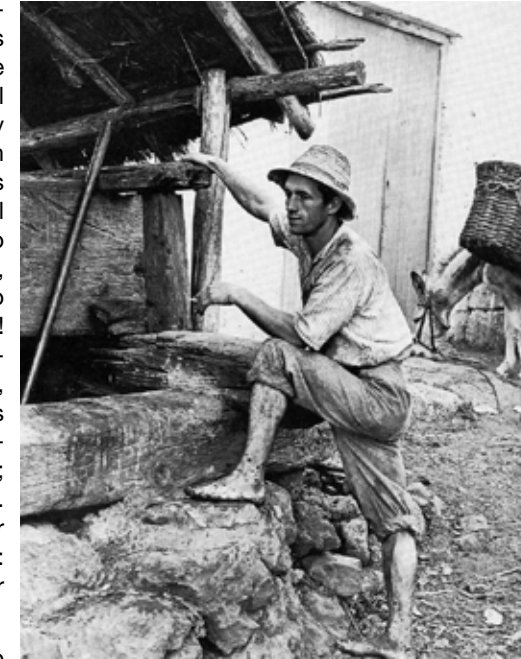
Avanzada la tarde, concluida la vendimia, mi abuelo y yo, nos dirigíamos al lagar de Las Riberas donde estaba depositada la uva. Allí nos remangábamos y comenzábamos “el pisado”. A mí, de escasa estatura, casi me cubría la cintura, por lo que el abuelo, sonriente, me tendía la mano para auparme y dejarme caer por mi propio peso; así, una y otra vez; y, mientras..., yo reía, entonaba algún canto popular y agradecía a mi abuelo tanta felicidad.

Terminada esta tarea, preguntaba a mi abuelo: ¿Y...ahora qué? No tardaba la respuesta: ¡Reposo! Ahora el mosto, quieto y tranquilo, tendrá tres días de “curtimiento”, sólo alterado por un par de leves pisadas diarias para una mejor fermentación.

Llegó el viernes, el día indicado. Al amanecer, llegaron al lugar el abuelo, acompañado de Hilario, el hijo mayor que siempre le ayudaba en todos estos trabajos, y yo, que no había pegado ojo en toda la noche, pensando en esta fecha.

El abuelo e Hilario, lo primero que hicieron fue dirigirse a la bodega para comprobar y ordenar los cascotes y barricas, que habían fregado con cadena y agua caliente, hervida con manojos de hinojos para aromatizarlos, hacía ya algo más de un mes. Además, les habían colocado mechas de azufre, para inmunizarles de posibles parásitos.

Yo, con mi corta edad, seguía observando y no dejaba de curiosear. Me chocó lo de la mecha de azufre (un caroso envuelto



en polvo amarillo, que desprendía un olor asfixiante). La ignorancia me llevó a acercarme y... ¡uf...! ¡ag...!, ¡ag...!, ¡ag...!. El abuelo con una rapidez inusitada me tiró de la camisa y me separó de aquello, dándome golpecitos en la espalda para que me desahogara; ¡respira!, ¡respira!, me repetía. Por suerte, el incidente no tuvo mayores consecuencias y todo volvió a la normalidad. ¡Hay que ser cautos y precavidos!, añadió el abuelo.

Inmediatamente nos fuimos al lagar. Allí echaron un vistazo a las tanquillas y el abuelo, una vez comprobadas, procedió a quitar el tapón de la superior para que el mosto cayera en la de abajo, a través de una cesta pedrera que hacía de cernidera. Allí estaba preparado Hilario con los barriles y el fonil –también con un filtro–, mientras el abuelo, cubo en mano, iba llenando los barriles.

Entretanto, llegó Cristóbal con su burrita. El abuelo tenía su bodega a unos seiscientos metros de aquel lugar. Hilario y Cristóbal cargaban los barriles de dos en dos, colocándolos a cada lado de la albarda del animalito y se dirigían a la bodega, para vaciarlos en los cascotes, apoyándolos en un fonil redondo y grande de madera.

Mientras el abuelo seguía en su tarea del “llenado”, descansando sólo algún instante para fumarse algún cigarrillo –aquellos fuertes de la marca “récor”–, yo, con su permiso, acompañaba a Hilario y Cristóbal, con la idea de regresar montado en la burrita. Así, una y otra vez, hasta que el abuelo les pidió hacer un paréntesis: ¡Eh!, ¡tenemos que hacer el “prensado”!

¡Qué dificultades se le presentaban al abuelo para accionar la prensa! La movía una enorme viga y, durante el proceso, se oía el crujir de las palancas, el gemido de las cuerdas, el sonsonete tintineante del metal, mientras el mosto fluía y caía en la tanquilla, para ser conducido a la bodega con sus propias levaduras, sin aditamento alguno.

Hilario y el abuelo subieron a la prensa y fueron colocando el “orujo” y los “engazos”, que iban quedando alrededor.

Yo, mientras tanto, a la vez que observaba el prensado, tenía tiempo para acercarme y darle una “cariñuela” a la burrita.

Hilario, algo más ágil, iba girando y encajando la soga, finalizando con la colocación de las traviesas. El abuelo, sonriente, añadió con mucha ironía: ¡A este “pie” le sacaremos hasta la última gota! ¡Aquí se aprovecha todo! ¡Haremos, también, el prensado del “vinote”!

con la uva menos buena y, si tenemos tiempo, otro de “aguapié”! ¿Qué es el aguapié?, le pregunté, extrañado. El resultado de un “pie”, hecho con lo ya prensado y un par de cubos de agua; es muy flojo y sólo se consume a nivel doméstico, contestó el abuelo. ¡Ah!, ¡qué bueno!

Yo, seguía observando y fijándome en todos los detalles. Mientras, se nos iban las horas entre el prensado, el recorrido y el llenado.

Recuerdo que el trabajo se terminó a media tarde y quedaron llenos dos cascos de 600 litros y tres de 400 litros. ¡Ah! ¡Algo muy emocionante para mí! El abuelo me tenía preparada una sorpresa. Con los excesos, me llenó una barriquita de 50 litros, poniéndole mi nombre. ¡Gracias, abuelo! ¡Muchas gracias! ¡Qué bueno eres!, le dije. Todos los envases quedaron tapados con una hoja de higuera y una piedra plana sobrepuesta, ¡era la costumbre!

El mosto hervía y fermentaba; burbujas, fuerte olor a mosto, despedían los toneles, un día y otro, hasta que caían al fondo las “heces del vino”; era el momento del vino nuevo, joven, turbio y lechoso, saturado de gas carbónico, que comenzaba a clarificarse.

Mi abuelo y yo frecuentábamos la bodega para rellenar los envases que mermaban durante el proceso. Así, hasta pasado un tiempo en que concluía la fermentación y se taponaban con tapones hechos de tabaiba dulce revestidos de tela de saco, para evitar el contacto con el aire.

Como niño inquieto y ávido de conocimientos, le pregunté por la conclusión del proceso. La contestación fue rápida: En dos o tres meses el vino se clarifica y habrá que “ponerlo en limpio”. Y...eso ¿qué es? Se trata de sacarle de las “madres” y colocarlo en otro envase preparado, donde terminará de hacerse. Para ayudarlo a estar calentito y evitar que se “pique”, se le añade a cada casco, aproximadamente, un litro de alcohol de vino, que se compra en la farmacia. De esta forma el vino terminará de clarificarse y estar listo para ponerlo a la venta. También añadió: Algunos prefieren dejarlo sobre las “madres”, echarles el alcohol y dejarlo que clarifique.

Yo crecía en edad y experiencia, repitiendo y disfrutando, año tras año, de las bondades de la viticultura, de las vendimias y de todo el proceso de vinificación. Mientras, el abuelo envejecía rápidamente.

Así transcurrieron unos años, hasta que se produjo el fatídico deslance.

Para mí no había consuelo posible. ¡Envuelto en lágrimas y sollozos, repetía y repetía el nombre de mi abuelo! Por mucho que lo intentara, me era difícil consolarme. ¡Es la ley del cariño y el amor verdadero, en que dos vidas se funden y es imposible separarlas!

Fiel al compromiso contraído con mi abuelo, emprendí el camino de implicarme, profundamente, en el conocimiento de los problemas y de las soluciones del sector vitivinícola.

Pasé unos años junto a Hilario, encargado ahora de todos los trabajos, a quien ayudaba. Así, hasta los dieciocho años.

Llegó un momento, en que recordando aquellas tertulias de los rincones vecinales –eran muchos–, me decidí a frecuentarlas. Acudía, escuchaba e intervenía según los temas. Lo hacía, especialmente, al hablarse de vitivinicultura.

Comprendí que se vivían, entonces, tiempos difíciles; el tema de las conversaciones, mayoritariamente, era éste (estábamos en la década de los sesenta del pasado siglo).

Recordaba a mi abuelo y comparaba aquel negro panorama con los reveses a que estuvo sometido: plagas, climatología impropia, enfermedades, fraude, emigración y otras causas negativas.

Comprobé que, alguien, a quien no conocía, dio la voz de alarma en aquellas tertulias e invitó a todos a participar en reuniones de La Alhóndiga, para, conjuntamente, discutir y buscar soluciones.



1ª Reunión de la Alhóndiga

Me alegré muchísimo y me apunté a la cita. Así comenzaron los encuentros en el vetusto y emblemático edificio, en los que el número de asistentes fue creciendo, rápidamente, y propició el que se programaran charlas, conferencias, mesas redondas, etc., que, si bien en principio iban dirigidas a defender, a ultranza, el sector, pronto derivó en formación y reciclaje de todos los viticultores. La orientación fue, desde entonces, recuperar el cultivo, mejorar los sistemas de poda, tratamientos fitosanitarios, ahorrar costes, etc.

Yo, que estaba presente en todo, no quise ser protagonista de nada; sólo, en la sombra, aprender, conocer, experimentar y, sobre todo, motivar.

Nacieron así las “Semanas Vitivinícolas de La Alhóndiga”; la primera en el año 1978, del 4 al 11 de Junio, organizada por el Patronato, constituido a tal fin, con el patrocinio del Cabildo Insular de

Tenerife, la Caja General de Ahorros y la colaboración del Servicio de Extensión Agraria. Entre los conferenciantes, D. Mariano López Arias y D. Rafael Armas Benítez, quienes, junto a otros ilustres, marcaron el punto de partida en el devenir esplendoroso del sector. Se alternaban proyecciones cinematográficas, exposiciones, folklore, deportes y concursos de artes plásticas y de coplas –promovido por Antonio Abdo y Pilar Rey– que aún perdura.

Me di cuenta, entonces, de que todo empezaba a cambiar. Los métodos que mi abuelo había empleado en la vitivinicultura iban quedando obsoletos y dando paso a otros, que comenzaban a propiciar lo que pronto dio en llamarse “la revolución vitivinícola”. Se cambia el sistema: comienza “la espaldera” a sustituir la horqueta, a mecanizarse y tecnificarse los tratamientos y la recolección, al igual que el prensado; se garantiza el envasado, sustituyendo o complementando la madera por el acero; se intensifican y profesionalizan las analíticas, jugando un papel primordial la figura del enólogo. Todo ello, dando seguridad, rentabilidad y garantía.

El optimismo de los viticultores fue *in crescendo* y, pasado un lapsus de tiempo, se atrevieron a celebrar un “Concurso de Vino A Granel”. Uno de ellos, en el año 1973, en La Plaza del Cristo de Tacoronte, con motivo de *Las Fiestas Principales*; lo organizó el entonces concejal, D. Vicente Rodríguez Infante, y, al año siguiente, continuaron en La Alhóndiga. Al Concurso, en sí muy sencillo aunque era “La Estrella de la Semana”, acudían los viticultores con una garrafa identificada de cuatro litros de vino.



“Concurso de vino a granel”

En alguna ocasión, el número de participantes superó el centenar y entre todos ellos se sorteaba un “casco de madera de castaño de 600 litros”. En la clausura se hacía una degustación de los vinos presentados.

Yo vivía jubiloso, todo lo que allí se creaba. Me sentí enormemente orgulloso, cuando comprobé que de estas semanas vitivinícolas, nació la idea del “Consejo Regulador”. Recuerdo que, en la “Se-

mana del año 1981”, se incluyó una conferencia con el título “Las Denominaciones de Origen”; y fue un acierto, porque éste fue el punto de partida.

¡Cómo se avanzaba! En septiembre de 1986, previa solicitud de los viticultores asistentes, que estamparon su firma en el escrito, el Ministerio de Agricultura reconoce “La Denominación Específica” (un grado menor) y nombra al “Primer Consejo Regulador Tacoronte–Acentejo”, que preside D^a. Lourdes Fernández, a la que acompañaron personas vinculadas al sector, entre ellas los ya citados Mariano López y Rafael Armas. El Ayuntamiento de Tacoronte aportó la sede y concedió los servicios del Ingeniero Técnico Agrícola Municipal.

Recuerdo que en su reglamento especificaba su objetivo principal: “Control de Origen, Control de Calidad y Promoción del Vino”, amparado en las contraetiquetas “Tacoronte–Acentejo”. También, que promovió el embotellado de vino y elaboró el “Primer Programa Estratégico” para el subsector vitivinícola en el año 1992.

Yo, que lo presenciaba todo, seguía de sorpresa en sorpresa. Conocí aún más. En 1987, se constituyó, en Tacoronte, la “S.A.T de Viticultores de Tenerife”, para responder a las necesidades del subsector vitivinícola.

Lo mismo, supe que fue impulsada por el Ayuntamiento de Tacoronte y que su primer objetivo fue embotellar vino de la “Comarca Tacoronte–Acentejo” (pasó de embotellar 3.000 unidades de la cosecha de 1986 a más de 100.000 en 1991). ¡Era curioso! Se embotellaba en la bodega de cada viticultor con etiqueta de marca común y el nombre del productor.

No he olvidado que después de promocionar la marca “Viña Norte”, el año 1992, al ser insuficiente este embotellado por la superior demanda, la propia S.A.T propuso al Ayuntamiento de Tacoronte que solicitara al Cabildo de Tenerife la construcción de una “Bodega Comarcal”. Luego, cedería la marca “Viña Norte” a Bodegas Insulares de Tenerife, S.A.

Entendí que el año 1996, con un nuevo impulso del Ayuntamiento de Tacoronte, retomara su actividad orientada al campo de la viticultura. Fue entonces, la propia Corporación Municipal, quien le ofreció maquinaria y le cedió el Ingeniero Técnico Agrícola del mismo, que ejerció de Director Técnico y Gerente de la empresa hasta 2005.

En principio, sé que tuvo como socios, viticultores de la Comarca Tacoronte–Acentejo y que luego se le unieron de toda la isla, llegando a la cifra de 170.

También, que en esta segunda fase, como empresa de “Servicios Vitícolas”, la primera y única en Canarias, se marcó como objetivos: a) Mejorar las técnicas de trabajo en las viñas –entre ellas “la espaldera”– para ganar en calidad y costes; b) trabajos de investigación, desarrollo e innovación, realizando estudios sobre conducción, va-

riedades, tratamientos, etc.; c) estudiar tratamientos sobre plagas invasoras.

La verdad es que recordando a mi abuelo me decía: ¡Si mi abuelo viviera! ... ¡Qué contento se pondría! Y seguí emocionándome, aún más, al conocer, también en La Alhóndiga, que se gestaba el proyecto “Bodega Comarcal”.

Fue iniciativa del Ayuntamiento de Tacoronte y de la S.A.T de Viticultores, solicitada al Cabildo Insular en el año 1988.

Leí sus estatutos, donde estaban programados sus objetivos, por cierto, muy ambiciosos: a) Recoger la uva de Tacoronte y la Comarca; b) exportar un tercio de producción; c) ser escuela de formación; d) Liderar el resto de bodegas de la comarca; e) regular los precios, mejorando las retribuciones de la uva en los años difíciles...

He observado que su actividad principal ha sido la elaboración de embotellado de vino y su puesta en venta, teniendo como principal marca “Viña Norte”; además, que ha sido el principal operador de vinos con Denominación de Origen en la isla de Tenerife.

Me alegró que su capital social estuviera garantizado, al ser sus socios principales el Cabildo Insular, los Ayuntamientos de Tacoronte y la comarca, la S.A.T de Viticultores de Tenerife y los viticultores y bodegueros de la zona. Asimismo, que se explotara bajo la fórmula de Sociedad Anónima de Capital Mixto, “Bodegas Insulares de Tenerife, S.A.”, generando ingresos con la venta de vino.

Seguí aprendiendo cosas muy importantes en aquel viejo edificio; entre ellas, que, el 21 de Abril de 2001, mediante acuerdo plenario en el salón de juntas del Ayuntamiento de Tacoronte, nació la “Fundación Canaria Alhóndiga de Tacoronte”, siendo éste su primer “Socio Patrono”; igualmente, que se inspiró en las “Semanas Vitivinícolas de formación, culturales y de promoción”, en las que estuve, celebradas allí los meses de abril y mayo de cada año.

Conocí que fue el alcalde del Ayuntamiento de Tacoronte, quien, previo consultas a expertos y con el asesoramiento de un buen periodista, amigo suyo, quien luego asumió la gerencia y coordinación, y, considerando que su municipio con la Comarca, era el mayor productor, promotor, eje y centro del sector vitivinícola de todas las islas, pensó que era el momento de impulsar lo que se gestionaba en la Catedral del Vino (así se llamaba a La Alhóndiga) por todas las comarcas y rincones del archipiélago. Para ello, presentó el proyecto, visitando a instituciones públicas y privadas de todas las islas.

Sé que hubo suerte y que aunque no era fácil, se entendió por todos aquella idea y que el 11 de Noviembre de 2001, se incorporaron, mediante sus acuerdos plenarios, al de Tacoronte, como “Socios Patronos Adheridos”, el Gobierno de Canarias a través de su Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, los Cabildos de La Palma, La Gomera, El Hierro, Tenerife, Gran Canaria y Lanzarote, junto a la entidad financiera Caja Canarias. Además, que se unieron como “Socios Colaboradores”, los Consejos Reguladores de Vinos de Abona, El Hierro, Monte Lentiscal (Gran Canaria), La Palma, La Gomera, Lanzarote, Valle de Güímar, Valle de La Orotava, Ycoden Daute Isora y Tacoronte-Acentejo.

Lo mismo, puedo decir, que me ilusionó ese gran proyecto, concebido como beneficiario para todas las islas, cuyos objetivos principales eran: a) Promover la formación y cultura del vino de calidad en toda Canarias (vinos con Denominación de Origen de todas las islas), y b) promocionar la diferencia de identidad de los vinos canarios, respecto a otros más allá de las islas.



Seguí de cerca el desarrollo de esta ambiciosa idea y comprobé que, pasados unos años de trabajo ilusionado, esta Fundación tenía en su haber: a) Un Máster Universitario de Viticultura, Enología y Dirección de Empresas; b) Programas anuales de formación especializada (jornadas, conferencias, charlas, mesas redondas, debates) por todas las comarcas del Archipiélago Canario; c) Su colaboración con Organizaciones Internacionales, como la O. I. V. –Oficina Internacional de la Viña y El Vino–, habiendo celebrado un Simposio Internacional de conducción de viñedo, con presencia en Tacoronte de 170 expertos mundiales de 27 países; d) Un trabajo de investigación sobre las “Malvasías Canarias”, que incluía la publicación de sus resultados; e) Concursos Regionales de Vinos Embotellados de Canarias-Alhóndiga, siendo el de mayor prestigio por antigüedad y número de participantes (hasta 200); f) Un programa formativo en catas, servicio y armonía para consumidores y hosteleros de todas las islas, con el fin de armonizar el binomio Vino-Gastronomía; g) La celebración del “Primer Encuentro de Mujeres del Vino”, llevado a cabo en La Orotava los días 24 y 25 de Octubre de 2002, en el que se abordaron temas como: “El Vino, un Hijo de La Naturaleza”, “El Protagonismo de la Mujer en el Mundo Rural”, etc.

Conocí, igualmente, que el Ayuntamiento de Tacoronte, a través de La Alhóndiga, ordenó construir, junto al emblemático edificio, un “Monumento-Homenaje al Viticultor Canario” y un “Parque Temático de Viñedos” de todas las islas, alusivos al vino y su historia.

Yo, que era uno más entre estos entusiastas viticultores, no daba crédito a lo que desde La Alhóndiga se proyectaba; eso sí, aunque, no cesaba de sorprenderme, aplaudía a rabiar las iniciativas.

Conocí además, al detalle, otro gran proyecto: “Las Rutas del Vino”, cuya Acta Fundacional se firmó en el Ayuntamiento de Tacoronte, por el alcalde de este municipio y sus homólogos de El Sauzal y Tegueste, bajo la denominación de “Rutas del Vino Tacoronte-Acentejo”.

Supe que en principio, se integraron: El Consejo Regulador Tacoronte-Acentejo, bodegueros de la zona, restaurantes, alojamientos rurales, tiendas especializadas, etc., y que luego, transcurrida una primera etapa y conseguida la “Certificación como Ruta del Vino” otorgada por Acevín (Asociación Nacional de La Vid y El Vino) y la Secretaría General de Turismo, se adhirieron los municipios de La Laguna, La Victoria de Acentejo y Santa Úrsula. También, que manifestó su interés el municipio de La Orotava, quien, después de una reunión habida en el Valle, en una cualificada bodega, con representantes del Ayuntamiento, bodegueros, establecimientos comerciales y el propio Consejo Regulador de La Orotava, se integró. Fue, a partir de entonces, cuando pasó a denominarse “Ruta del Vino de Tenerife”. También, que manifestaron su interés los municipios de Vilaflor, Chasna y Güímar.

Igualmente, conocí sus principales objetivos: el fomento del turismo enogastronómico vinculado al territorio, motivando y sensibilizando la colaboración entre los distintos sectores: bodegueros con restauradores, éstos con alojamientos, etc., donde el vino de calidad canario ocupara un puesto de preferencia en toda carta de presentación y, a su alrededor, estuvieran presentes los recursos naturales de cada municipio.

También, que ha colaborado con Turismo de Tenerife, con el Gobierno de Canarias a través del I. C. C. A, con la Secretaría General del Gobierno de España, la Universidad de Cádiz presentando una ponencia en el “Primer Congreso de Turismo Enológico” celebrado en Jerez. Igualmente, que está integrada en Acevín, de la que fue vicepresidente el alcalde del Ayuntamiento de Tacoronte entre los años 2007 a 2009.

Asimismo, que ha elaborado un “Plan Estratégico de Turismo del Vino”, con más de 200 páginas, para evaluar las actuaciones y consolidar el proyecto.

Finalmente, conocí ese otro interesante proyecto, realizado en Tacoronte a nivel local, teniendo como fin principal la conservación del paisaje, manteniendo los viñedos.



Supe que se impulsó, por la preocupación del abandono de las viñas. Se vivía un cambio generacional: los viticultores eran mayores y los jóvenes elegían otras actividades más rentables, máxime, estando presente el turismo. Por otra parte, se pensó que mediante la cuantificación y cualificación de la S.A.T. de Viticultores de Tenerife y la creación de otras empresas similares, se podría salvar, al menos en parte, esta pérdida.

Nació así, la empresa “Explotaciones Agrarias de Tacoronte”, con la finalidad de salvar, al menos en parte, el paisaje, producir uva de calidad, crear empleo, generar renta a los mayores mediante el arrendamiento de sus terrenos.

Sé que se trataba de una empresa de capital, en su mayoría público (el Ayuntamiento de Tacoronte) y privado (Bodegas Insulares de Tenerife S.A., S.A.T. Viticultores de Tenerife y otras bodegas).

En definitiva, después de tantas sorpresas satisfactorias, comprendí el papel tan importante que ha jugado *La Alhóndiga de Tacoronte*, a partir de los sesenta, y el tremendo beneficio obtenido por los viticultores en estas últimas décadas con la creación del Consejo Regulador Tacoronte-Acentejo, SAT Viticultores de Tenerife, Bodega Comarcal, Fundación Canaria Alhóndiga, La Ruta del Vino y la Sociedad Explotaciones Agrarias de Tacoronte. Todo ello, influyendo positivamente, tanto cuantitativa como cualitativamente, en el sector vitivinícola de Tacoronte, la comarca y todas las islas, donde ha tenido especial relevancia la iniciativa del Ayuntamiento de Tacoronte.

Me he sentido muy complacido y orgulloso de mi pueblo por tanta creatividad generosa y, sobre todo, porque allí veía, en todo momento, la imagen de mi abuelo, aunque fuera de otra época, pero que, para mí, los representaba a todos, con aquella ilusión, pundonor en el trabajo y eficacia en los hechos, que siempre demostró.

Finalmente, tengo que decir que, contento con los conocimientos y experiencias adquiridos, decidí, fiel al compromiso habido con mi abuelo, continuar estudios de vitivinicultura, abundando en la enología, en la Universidad. Así lo hice, me doctoré en estas materias y me impliqué, decididamente, en las actividades del sector. No cesé de dar conferencias, charlas, participar en debates, simposios, concursos, catas, etc., ocupando lugares preferentes en Juntas Directivas de instituciones que daban prioridad al vino de calidad.