editorial

Dibujo original de *Bardín el Superrealista* de MAX
para la D.O. Tacoronte-Acentejo

Este año 2023 se ha vuelto relevante en Tacoronte-Acentejo por distintos motivos. Por un lado, ha marcado el punto de inflexión en el campo de la *Sostenibilidad,* logrando llevarse desde un papel pasivo de concienciación a un papel enérgico en la acción. Construyendo horizontes que partiendo de conocer las condiciones de su propia situación y realidad han desembocado en operaciones diligentes que permiten soñar con un futuro prometedor para su territorio vitivinícola en el corto y medio plazo.

Por otro lado, la aportación innovadora de la acción cultural *Entre Viñas y Viñetas,* que en este año cumple su quince aniversario, no ha sido más que introducir intenciones desalineadas con el tradicional mercado vinícola implantando propuestas artísticas en forma de viñetas que lo complementan y con las que ha traspasado las propias fronteras de la comarca; convirtiéndose en una iniciativa única a nivel nacional dentro del panorama de las denominaciones de origen españolas.

Esta novena entrega del cuaderno de cultura y vino *Vinaletras* confirma, una vez más, la importancia de difundir y divulgar los conocimientos vitivinícolas en todos sus aspectos para llegar al gran público de una forma amena y enriquecedora. Toman protagonismo en esta entrega *la sostenibilidad*, *los costes vitícolas*, *los aromas varietales*, *el papel del sumiller*, *los refranes del vino* y un cuento sobre la credencial de *la contraetiqueta* en la botella. Todos desarrollados por verdaderos expertos en cada una de las materias mencionadas a los que agradecemos su participación. Igualmente se reconoce la implicación de las entidades públicas y privadas que siguen apoyando con su colaboración el hecho de que este cuaderno se siga publicando para beneficio de toda la sociedad. Finalmente, agradecer el trabajo constante y continuo de los socios viticultores y bodegueros de la comarca vitivinícola que permanecen con brío batallando por el paisaje y la calidad de vida en Tacoronte-Acentejo.

VIÑEDO Y SOSTENIBILIDAD

IMPACTOS
MEDIOAMBIENTALES
y desarrollo sostenible de la viticultura
EN TACORONTE-ACENTEJO

Santiago Manuel Barroso Castillo

Viñedo y Sostenibilidad

IMPACTOS MEDIOAMBIENTALES Y DESARROLLO SOSTENIBLE DE LA VITICULTURA EN TACORONTE-ACENTEJO

Santiago Manuel Barroso Castillo

1. Desarrollo Sostenible y viticultura

El concepto de **Desarrollo Sostenible** se utilizó por primera vez en el informe "Nuestro Futuro Común", comúnmente conocido como "Informe Brundtland", elaborado por la Organización de las Naciones Unidas y publicado en 1987. En dicho documento se define el desarrollo sostenible como: *un desarrollo capaz de satisfacer las necesidades de la generación presente sin comprometer la capacidad de satisfacción de las necesidades de las futuras generaciones* (United Nations, 1987).

El clima es el factor principal en el cultivo del viñedo y marca el devenir de la producción vitícola. La meteorología aporta una serie de características al viñedo, dando unos matices únicos a los vinos dependiendo de dónde se encuentren geográficamente. A consecuencia del cambio climático se espera que en 2050 la temperatura media aumente, las sequías estén más presentes al igual que las tormentas o el cambio en el ciclo productivo. Estos son factores que perjudican al viñedo y hará que en determinados lugares donde hoy existe el cultivo del viñedo en un futuro no tengan las condiciones climáticas adecuadas para el desarrollo del mismo (Sotés, 2018).

Aplicar el principio establecido en el Informe Brundtland en el sector vitivinícola español se considera vital debido a que España es el tercer país productor de vino en cuanto a cantidad, sólo por detrás de Italia y Francia, con una producción total de 3.530 millones de litros para el año 2021 y con una superficie total de 989.279 hectáreas (OIV, 2022). Siendo un sector tan importante a nivel mundial no se puede comprometer el futuro vitivinícola de las próximas generaciones y se debe actuar en consecuencia a las necesidades actuales.

España se sitúa en el octavo lugar en cuanto a consumo de vino per cápita a nivel mundial; durante el año 2021 el consumo medio por persona en España fue de 26,2 litros (OIV, 2022), prácticamente la mitad del país con un mayor consumo per cápita que es Portugal con 51,9 litros al año. Destaca que siendo de los tres países con mayor producción de vino, su consumo es de aproximadamente 20 litros menos per cápita que en Francia e Italia, que son los dos mayores productores de vino (OIV, 2022).

Canarias es la cuarta Comunidad Autónoma que menos superficie destinada al viñedo posee, en total una superficie de 9.099 hectáreas. Esto se debe en gran medida a la reducida superficie agraria útil que posee Canarias, condicionada por su abrupta orografía. En cuanto a la producción para el año 2021 Canarias obtuvo 5.843.829 litros de vino (MAPAMA, 2021).

En Canarias los estudios e investigaciones relacionadas con el desarrollo sostenible son escasos y más aun los que se relacionan directamente con el sector vitivinícola. Esto también sucede en el resto del territorio español, donde sólo se encuentran un par de artículos que relacionan la viticultura y los procesos de bodega con el ámbito de la sostenibilidad. Si bien es cierto que los trabajos publicados hasta la fecha están sirviendo de inspiración para futuras investigaciones; también, los resultados que se obtengan de estas investigaciones ayudarán a analizar los impactos medioambientales que se producen por las acciones vitivinícolas.

Por lo tanto, los estudios de esta índole tienen una gran utilidad, puesto que muestran a través de la cuantificación de sus resultados qué actividades o procesos de los que se realizan en el viñedo o en las labores de bodega tienen un mayor impacto en el medio. De este modo, si se conocen los procesos que son más perjudiciales se puede tomar acción y buscar otras alternativas para contribuir al desarrollo sostenible. Por lo tanto, estas investigaciones pueden ayudar a establecer una serie de buenas prácticas que contribuyan a tener un sector más sostenible. A través de los estudios se ha determinado que los vinos con una menor intervención de productos químicos presentan una Huella de Carbono significativamente menor (Rugani *et al.*, 2013).

Hasta el año 2016 España es el país europeo con mayor consumo de pesticidas pese a las medidas incluidas en el Plan de Acción Nacional (PAN) en el 2012 orientadas a su reducción. En concreto, Canarias es la Comunidad Autónoma con un mayor consumo de pesticidas, siendo para el periodo de 2012 a 2016 el consumo de 65,5 kg/ha de media, frente a los 5,3 kg/ha de media para el resto de España. Se

debe matizar que existen diferentes cifras para el mismo insumo, pero se han tenido en cuenta las proporcionadas por la Aduana de Canarias (González *et al*., 2021).

El presente artículo tiene como objetivo evaluar los impactos medioambientales que se derivan de las labores de viticultura. Para ello se han escogido ocho fincas que utilizan distintas prácticas, donde se muestra la heterogeneidad existente en la comarca.

Viñedo en La Matanza de Acentejo

2. Impactos medioambientales en la viticultura de Tacoronte-Acentejo

Para medir el impacto medioambiental que generan los procesos de viticultura se realizará un Análisis de Ciclo de Vida (ACV). El ACV es una herramienta de gestión medioambiental estandarizada en la normativa ISO, en concreto ISO 14040:2006, y que también se encuentra internacionalmente reconocida. Se utiliza para evaluar los impactos ambientales de un producto -en nuestro caso la vid- a lo largo de su ciclo de vida. Para ello se identifican, cuantifican y evalúan todos los recursos consumidos, las emisiones y los residuos generados (Iannone, 2014).

El ACV consta de cuatro fases:

1. *Definición del objetivo y alcance:* medición del impacto medioambiental de los procesos vitícolas en la comarca Tacoronte-Acentejo. La Unidad Funcional es la medida que se utilizará para la realización del análisis medioambiental, en nuestro caso hemos utilizado 1 kg de uva que equivale a una botella de vino (0,75 litros) y de este modo se podrán comparar los resultados. En cuanto a los límites del sistema, se han considerado las entradas y salidas necesarias para la producción vitícola, también se han tenido en cuenta los combustibles utilizados tanto para vehículos como para maquinaria agrícola; se ha excluido el origen de los productos utilizados por su dificultad para el cálculo[1].
2. *Análisis del inventario:* En este apartado se han recopilado todas las entradas y salidas necesarias para la viticultura. También se han adaptado a la unidad funcional anteriormente especificada.
3. *Evaluación de impactos ambientales:* Utilizando los datos del inventario se lleva a cabo la evaluación de las diferentes categorías de impacto medioambiental. En este apartado se discutirán los resultados obtenidos para viticultura.
4. *Interpretación y revisión de los resultados:* Aquí se combina la información del inventario y la evaluación de los impactos para posteriormente realizar una interpretación más completa. Una vez analizados los resultados se podrán aportar mejoras o buenas prácticas para hacer mitigar el cambio climático.

La información necesaria para el desarrollo de la investigación se ha recopilado de manera presencial a través de cuestionarios destinados a conocer los procesos de viticultura. Los datos han sido proporcionados directamente por las bodegas o viticultores y corresponden a la cosecha de 2022. La información obtenida se ha incorporado en una base de datos propia en la que se han depurado los datos para su posterior traslado al software estadístico Open LCA utilizado como herramienta para la cuantificación del impacto medioambiental que generan las tareas. El Open LCA es un software creado por la consultora medioambiental alemana Green Delta en el año 2006.

Los resultados obtenidos se clasifican en diferentes categorías de impacto, para este estudio se han escogido cuatro (Laca *et al*., 2021):

- *Huella de Carbono:* es un indicador que mide la cantidad de emisiones directas e indirectas de Gases de Efecto Invernadero (GEI), normalmente su unidad de medida son toneladas de CO2, aunque también puede venir expresada en kilos. En el caso particular del viñedo, mide las emisiones que generan los procesos en la viticultura.
- *Toxicidad humana:* Es la capacidad que tiene una sustancia química para producir efectos perjudiciales en la salud humana, es decir, la aplicación o el contacto con determinados productos químicos pueden ser

1 Para esta investigación no se ha tenido en cuenta el impacto que genera la creación de los insumos, sólo se mide el impacto medioambiental de la aplicación de estos productos al viñedo.

perjudiciales para la salud. Esta categoría se mide en kilos equivalentes de 1,4-Diclorobenceno.

- *Agotamiento de la capa de Ozono:* la causa principal por la que existe un agotamiento del ozono es por la utilización de químicos artificiales que contienen clorofluorocarbonos (CFC). Su unidad de medida son los kilos CFC-11 equivalentes.
- *Agotamiento de energías fósiles:* esta medida relaciona el poder calorífico de una materia fósil con la del petróleo. En nuestro estudio, mide cómo los recursos utilizados para el viñedo favorecen al agotamiento de energías fósiles. La mayor parte de este agotamiento fósil proviene del uso de combustibles y de algunos productos de origen fósil (aceites, lubricantes, etc.). La unidad de medida es kilos de petróleo equivalente.

Para el cálculo de las anteriores categorías de impacto se ha utilizado el método de evaluación de impacto ReCiPe 2016 Midpoint (H).

3. Resultados obtenidos

Antes de presentar los resultados obtenidos procede hacer referencia a distintos estudios europeos que sirven de contextualización.

En la siguiente tabla se observan las **Huellas de Carbono** calculadas en distintos estudios vitícolas y en diferentes puntos geográficos tomando como referencia el mismo método de evaluación.

Tabla 1: Principales resultados Huella de Carbono para 1 Kg de uva

Referencia	Lugar	Kg CO2/1 Kg de uva
Laca et al. (2021)	España	1,42
Vázquez-Rowe et al. (2013)	España	1,61
Bartocci et al. (2017)	Italia	0,39
Neto et al. (2013)	Portugal	2
Litskas et al. (2017)	Chipre	0,56

Fuente: Da Silva, (2022). Elaboración propia.

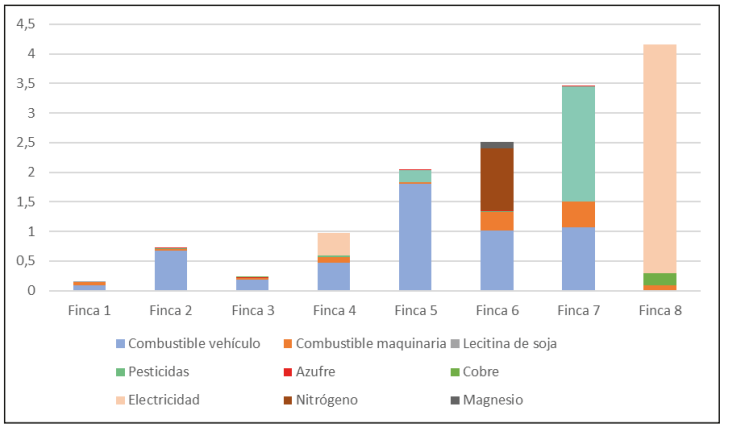
En base a los datos expuestos en la Tabla 1, en el que se muestran los resultados de diferentes estudios científicos de medición de impacto medioambiental en la viticultura, apreciamos que los resultados obtenidos para España son los segundos más altos, solo por detrás de Portugal. A su vez tiene unos valores muy superiores a los de Italia y Chipre, ambos se encuentran por debajo de 1 kg de CO_2 para la obtención de 1 kg de uva.

Una vez recopilada la información de viticultura para la medición del impacto ambiental en Tacoronte-Acentejo y

Viticultor sulfatando

realizados los procesos necesarios para la cuantificación de dichos impactos procedemos a la evaluación de los resultados obtenidos. Como se comentó anteriormente, han sido ocho las fincas que se han tomado para la realización del estudio. La unidad funcional utilizada ha sido 1 kilogramo de uva, al establecer una misma unidad funcional se puede realizar una mejor comparación entre los casos de estudio. La primera categoría de impacto analizada ha sido la **Huella de Carbono.**

Gráfico 1: Huella de Carbono de las fincas vitícolas para 1 Kg de uva



Elaboración propia.

Una vez que se obtienen los datos de kg de CO_2 que se generan por el proceso de viticultura pasamos a su análisis. Si analizamos los datos desagregados observamos que se repite un patrón en todas las fincas de viticultura; el mayor porcentaje de impacto medioambiental en la Huella de Carbono proviene del combustible de los vehículos utilizados para desplazarse hasta la finca y realizar las labores habituales, este tiene un impacto medio del 55% en las fincas analizadas. También tiene un elevado impacto el uso de combustible para maquinaria agrícola, superando el 10% de impacto en la mitad de las fincas. El uso de pesticidas[2] está presente en todas las fincas analizadas, pero de media tiene un valor de 8%, siendo tras el consumo de combustible el más elevado. Además, intervienen otros impactos pero que aportan un menor porcentaje como es el uso de azufre, abonos con alto contenido en nitrógeno o el consumo de electricidad en algunas de las fincas.

La Finca 1 tiene la huella de carbono más reducida de la muestra. Analizados los insumos que ha utilizado este viticultor apreciamos que el uso de productos de origen químico es muy reducido, esto corrobora que el uso de fitosanitarios se puede reducir o sustituir por otros productos de origen natural que también son efectivos. Por el contrario, la Finca 8 tiene la Huella de Carbono más elevada, no se debe a un uso excesivo de productos fitosanitarios o pesticidas, sino a que esta finca utiliza para la aplicación de sus tratamientos maquinaria que funciona con energía eléctrica convencional, esto supone el principal incremento, a diferencia del resto de fincas que realizan los tratamientos en su mayoría de forma manual.

2 En esta partida se han incluido los fungicidas, herbicidas, acaricidas e insecticida.

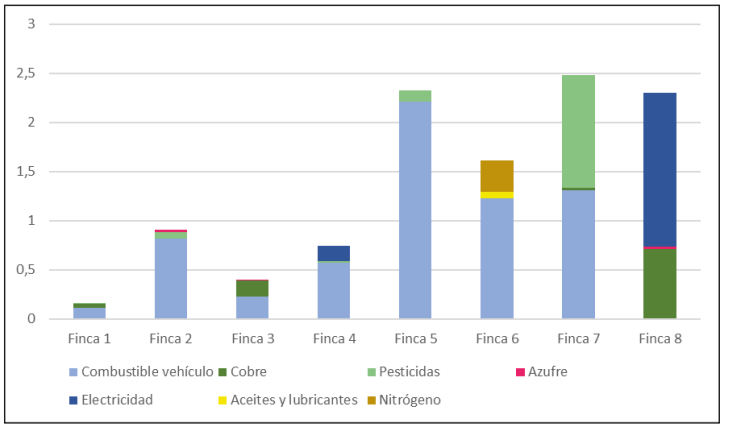
En cuanto al uso de electricidad comentado anteriormente, la Finca 8 podría disminuir de manera notable su huella de carbono si la electricidad que utilizase para el uso de maquinaria proviniera de fuentes renovables, de hecho, su huella de carbono se reduciría cerca del 50% de su valor actual.

Como se ha observado en el gráfico 1 existe gran heterogeneidad entre las fincas analizadas, esto en gran medida se debe a la orografía de la comarca, al número de tratamientos y al uso de distintos productos.

La otra categoría de impacto analizada se corresponde con la **toxicidad humana**, esta se define como el índice que refleja el daño potencial que genera una sustancia química en el ser humano una vez que es liberada en el medio ambiente. Esta se mide en kilos 1.4-DB equivalente, siendo DB dicloro benceno.

A continuación, en el gráfico 2 se muestran los resultados obtenidos en cuanto a toxicidad humana para las fincas analizadas en esta investigación:

Gráfico 2: Toxicidad Humana de las fincas vitícolas para 1 Kg de uva



Elaboración propia.

Analizando los datos anteriores observamos que existen diferencias en los resultados; de media la toxicidad humana para la muestra utilizada en esta investigación en Tacoronte-Acentejo es de 1,37 Kg 1.4-DB equivalente. Los principales factores que generan esta toxicidad son comunes en todas las fincas analizadas, entre ellos lo que más afecta es el combustible del vehículo utilizado por los viticultores para los desplazamientos hasta la finca.

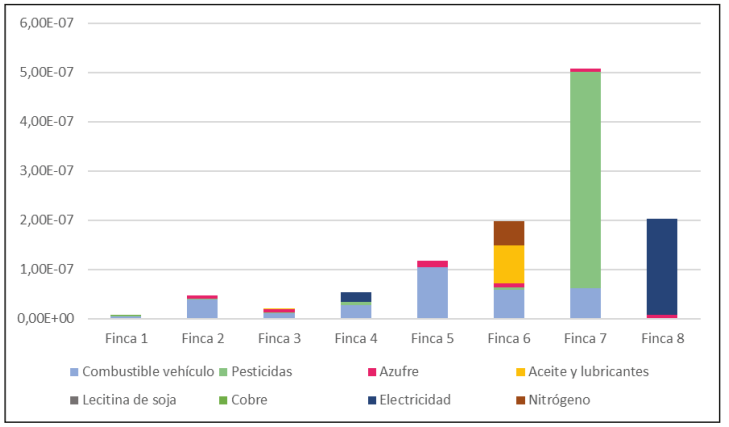
También tiene una gran importancia en la toxicidad la aplicación de sulfatos con base de cobre y los pesticidas. Además, existe una particularidad en la denominada Finca 4 y

8, estas para la aplicación de los tratamientos utilizan maquinaria eléctrica que aporta a la toxicidad humana el 21% y 68% respectivamente; el resto de fincas utilizan maquinaria manual. Igualmente, existen otros insumos que afectan a la toxicidad humana, pero los mismos aportan un porcentaje muy bajo (menos del 1%) por lo que no se detallan al no resultar relevantes. En la Finca 6 encontramos una particularidad, se debe al uso de fertilizantes con un alto contenido en nitrógeno (color marrón), este tipo de fertilizante no es utilizado por ninguna otra finca y a su vez posee una toxicidad humana considerable.

Por último, el uso de pesticidas genera una gran toxicidad; por lo general, estos son aplicados en pequeñas dosis salvo en una finca que utiliza unas cantidades más elevadas.

La siguiente categoría de impacto mide el **agotamiento de la capa de ozono** debido al impacto medioambiental que suponen los tratamientos aplicados en la viticultura. Las cifras relativas a esta categoría de impacto para la muestra seleccionada se expresan en el siguiente gráfico:

Gráfico 3: Agotamiento capa de ozono de las fincas vitícolas para 1 Kg de uva



Elaboración propia.

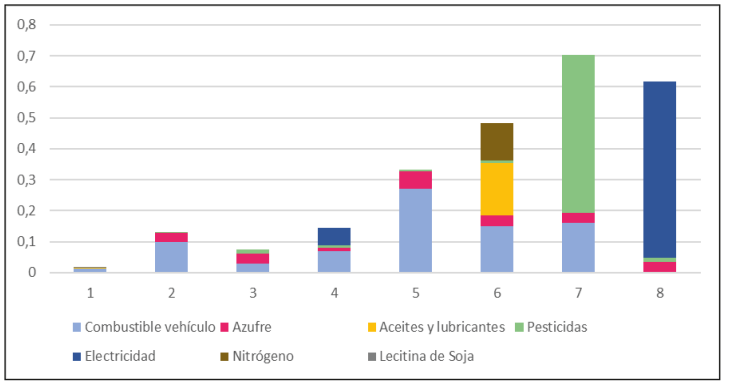
En cuanto a la incidencia de los procesos de viticultura en el agotamiento de la capa de ozono advertimos que existen similitudes entre todas las fincas, salvo en la denominada Finca 1 que debido a sus prácticas tiene una incidencia menor en el agotamiento de la capa de ozono porque en su mayoría utiliza productos de origen natural que perjudican al medio lo menos posible. Entre los insumos que favorecen este agotamiento se encuentra un patrón común, en todas las fincas se cuantifica el combustible de los vehículos, el azufre y los pesticidas como los principales causantes de los resultados obtenidos.

Al igual que en la categoría de impacto de toxicidad humana, la electricidad es un insumo que tiene una participación alta en el agotamiento de la capa de ozono en las Fincas 4 y 8, siendo su aportación de 35,5% y 94,9% respectivamente; destacar que en ninguna otra finca se utiliza maquinaria eléctrica.

De media para el agotamiento de la capa de ozono en Tacoronte-Acentejo se han obtenido unos resultados de 3,54 E^{-7} kg CFC-11 equivalente.

La última categoría de impacto en la que se ha profundizado corresponde al **agotamiento de energías fósiles** que se generan con los tratamientos de viticultura

Gráfico 4: Agotamiento de energías fósiles para 1 Kg de uva



Elaboración propia.

Los procesos de viticultura que se realizan durante una temporada incluyen tratamientos que son de origen fósil y son perjudiciales para el medio ambiente debido a los procesos que se realizan hasta obtener el producto final. Estos procesos generan altas cantidades de CO_2, además de producir un agotamiento de esas energías fósiles. La unidad de medida utilizada en esta categoría de impacto es el kilogramo de combustible equivalente para un kilogramo de uva.

En todas las fincas analizadas el uso de combustible para el vehículo de traslado hasta la finca es el mayor aporte al agotamiento de energías fósiles. También encontramos un producto presente en todas como es el azufre, un tratamiento muy común en Tacoronte-Acentejo sobre todo en las primeras fases después de la brotación que es utilizado principalmente contra el oídio. Otro componente que contribuye al agotamiento fósil es el uso de pesticidas, presente en todas las fincas analizadas, pero en medidas muy diferentes entre unas y otras.

Otros insumos que sólo se utilizan en algunas fincas también afectan al agotamiento fósil, por ejemplo, una de las

fincas aplica sus tratamientos a través de un mecanismo eléctrico, que en ese caso es el insumo que más aporta al agotamiento. Otro caso particular es el uso de una gran cantidad de nitrógeno, este solo se da en una de las fincas analizadas.

4. Conclusiones

La agricultura es un sector vulnerable que se está viendo afectado por el cambio climático. El ámbito vitivinícola no escapa de esta afección que ya se hace notar a lo largo de todo el territorio nacional.

Este proyecto muestra la importancia de realizar un análisis de carácter medioambiental para el sector vitícola. Por ello, se ha podido conocer el punto en el que se encuentra el sector en el ámbito de sostenibilidad y de esta manera poder aportar medidas para reducir el impacto que genera la viticultura.

Viñedo en fase de envero

En cuanto a la huella de carbono de las fincas y sus rendimientos apreciamos que la Finca 1 y la Finca 4 tienen una huella de carbono inferior a 1 kilogramo de CO_2 para la obtención de 1 kilogramo de uva. Estas fincas tienen los rendimientos más elevados de las analizadas, la Finca 1 tiene un rendimiento de 700 gramos de uva por m^2 y la Finca 4 obtiene 1,32 kilogramos de uva por m^{-2}. Por lo tanto, tener una huella de carbono reducida no parece afectar necesariamente al rendimiento del viñedo; al contrario, tres de las cuatro fincas que no superan 1 kilogramo de CO_2 por kilo de uva tienen los mayores rendimientos por m^2.

Los resultados relacionados con la toxicidad humana revelan que el combustible de los vehículos es lo que provoca una mayor toxicidad a las personas, las fincas que utilizan energía eléctrica para aplicar los tratamientos también afectan en gran medida. Este uso de electricidad podría ser menos perjudicial tanto para las personas como para el medio si proviniera de energías renovables, no es así en este caso. Los sulfatos que tienen base de cobre son los siguientes en cuanto a generar toxicidad en los humanos y se aplican en la mitad de las fincas analizadas.

Por lo tanto, los principales insumos que provocan un mayor impacto medioambiental en los procesos de viticultura son los combustibles utilizados para los vehículos y maquinarias, además del azufre y los pesticidas. La sustitución de los combustibles fósiles se antoja complicada en nuestro territorio de estudio, aunque existen sustitutivos como puede ser el uso de maquinaria eléctrica, el uso de este supondría una reducción notable en el impacto medioambiental y más si se utiliza para su recarga energía de origen renovable. La reducción de las aplicaciones de azufre y la sustitución de los pesticidas por otros productos de origen natural es posible con la finalidad de reducir el impacto medioambiental y sin reducir los rendimientos.

Finalmente, una vez evaluados los resultados obtenidos durante la investigación se llega a la conclusión de que los insumos que tienen un mayor impacto medioambiental para Tacoronte-Acentejo coinciden con los de mayor impacto de otras investigaciones a nivel internacional. Estos insumos son el combustible de los vehículos, el combustible de la maquinaria, los pesticidas y el azufre. Por lo tanto, pese a las diferencias geográficas existe un patrón común en los procesos e impactos que se producen en la viticultura.

Anexo:

A continuación, se adjuntan las tablas en las que se recopila la información correspondiente a las categorías de impacto analizadas durante la investigación (elaboración propia):

Huella de Carbono

Fincas	Kg de CO_2 / 1Kg de uva
Finca 1	0,15
Finca 2	0,72
Finca 3	0,73
Finca 4	0,98
Finca 5	1,88
Finca 6	2,70
Finca 7	3,46
Finca 8	4,01

Agotamiento Ozono

Fincas	Kg CFC-11 equivalente
Finca 1	7,006 E-9
Finca 2	4,74 E-7
Finca 3	1,29 E-7
Finca 4	5,55 E-7
Finca 5	1,22 E-7
Finca 6	8,31 E-7
Finca 7	5,04 E-7
Finca 8	2,07E-7

Toxicidad Humana

Finca	Kg 1.4- DB eq / 1 kg de uva
Finca 1	0,15
Finca 2	0,83
Finca 3	0,68
Finca 4	0,74
Finca 5	2,22
Finca 6	1,62
Finca 7	2,48
Finca 8	2,27

Agotamiento fósil

Fincas	Kg de combustible equivalente
Finca 1	0,017
Finca 2	0,13
Finca 3	0,19
Finca 4	0,14
Finca 5	0,33
Finca 6	0,48
Finca 7	0,67
Finca 8	0,61

Bibliografía

González, P. A., Parga-Dans, E., & Luzardo, O. P. (2021). "Big sales, no carrots: Assessment of pesticide policy in Spain". Crop Protection, 141, 105428.

Iannone, R., Miranda, S., Riemma, S. & De Marco, I. (2014). "Life Cycle Assessment of Red and White Wines Production in Southern Italy". *The Italian Association of Chemical Engineering*, *39,* pp. 595-600.

International Organization for Standardization. (2008). *Gestión Ambiental, Análisis de Ciclo de Vida, Principios y marco de referencia.* (ISO standard No. 14040:2006).

International Organization for Standardization. (2015). *Sistema de Gestión medioambiental.* (ISO standard No. 14001:2015).

Laca, A., Gancedo, S., Laca, A., & Díaz, M. (2021). *Assessment of the environmental impacts associated with vineyards and winemaking. A case study in mountain areas. Environmental Science and Pollution Research, 28*, 1204-1223.

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (2021). Registro vitícola en las Comunidades Autónomas.

Organización de las Naciones Unidas. (1987). *Nuestro futuro común*. Madrid: Alianza.

Organización Internacional del Vino. (2022). *Actualidad de la coyuntura del sector vitivinícola mundial en 2021.*

Rugani, B., Vázquez-Rowe, I., Benedetto, G. & Benetto, E. (2013). "A comprehensive review of carbon footprint analysis as an extended environmental indicator in the wine sector". *Journal of Cleaner Production, 54* pp. 61-77.

Sotés Ruiz, V. (2018). "Impactos y adaptación al cambio climático en España", en Compés López, R. y Sotés Ruiz,V.(coords.), *El sector vitivinícola frente al desafío del cambio climático, Estrategias públicas y privadas de mitigación y adaptación en el Mediterráneo*, ed. Cajamar Caja Rural, pp. 45-65.

Es un placer

COSECHA 2022

TACORONTE ACENTEJO

Denominación de Origen

TENERIFE - ISLAS CANARIAS

AB/10 000001

VIÑEDO Y COSTES ECONÓMICOS

COSTES
DE CULTIVO
de viñedo
EN TACORONTE-ACENTEJO

José Juan Cáceres Hernández
Gloria Martín Rodríguez
José Ignacio González Gómez
Dirk Godenau

Viñedo y Costes Económicos

COSTES DE CULTIVO DE VIÑEDO EN TACORONTE-ACENTEJO

José Juan Cáceres Hernández, Gloria Martín Rodríguez,
José Ignacio González Gómez y Dirk Godenau

1. Introducción

Las transacciones que se producen en el mercado de la uva implican un acuerdo formal o informal entre productor de uva y productor de vino en relación con el precio del producto intercambiado. Sin entrar a valorar las diferencias de poder de negociación entre oferta y demanda, en las cercanías del periodo de vendimia siempre se produce un debate social en el que los viticultores reivindican precios de la uva que cubran los costes de producción, mientras que los bodegueros señalan la imposibilidad de pagar altos precios por sus dificultades para trasladar esos costes a precios del vino en un contexto fuertemente competitivo. Desde este punto de vista, y teniendo en cuenta que la reducción de superficies de cultivo sugiere, por un lado, que los precios no son suficientemente remuneradores para los viticultores e implica, por otro, que los bodegueros pueden tener dificultades para ver satisfecha su demanda de uva, la cuantificación de los costes de cultivo de viñedo proporciona información útil y ese es el objetivo de este capítulo.

2. Consideraciones en relación con la estimación de costes de cultivo

La estimación de costes de cultivo de viñedo en Canarias ha sido abordada en trabajos tales como Suárez Sosa *et al.* (2000), Rodríguez Mendoza (2016) o Machín Barroso (2019). Y una de las conclusiones más evidentes de los resultados obtenidos en estos trabajos es la variabilidad de las cifras de costes de producción. En este sentido, la aproximación a estas estructuras de costes requiere algunas reflexiones previas relativas a lo que se mide y a cómo se mide, de modo que pueda entenderse cómo se genera el coste más allá de la cifra final asignada a éste.

En primer lugar, conviene distinguir entre gasto y coste. Los costes de producción no son los gastos reflejados en los balances contables. Por ejemplo, es frecuente que se recurra a la mano de obra propia para desarrollar labores de cultivo de viñedo y también es práctica habitual en pequeñas explotaciones que la vendimia se lleve a cabo con familiares y amigos. Estas horas de actividad necesarias para la producción de uva no se computan como gasto, pero sí contribuyen al coste de cultivo de viñedo. De hecho, el tiempo dedicado a estas actividades no se puede destinar a otras tareas remuneradas y, en consecuencia, tiene un coste de oportunidad si existe la posibilidad real de percibir remuneración por ese tiempo. Este coste de oportunidad debe ser valorado también cuando el agricultor posee la tierra y, por tanto, no está obligado a pagar un arrendamiento, que sí quedaría reflejado como un gasto en sus balances.

Por otra parte, en muchas ocasiones los insumos se adquieren en un momento puntual, pero se aplican en procesos de cultivo en periodos que pueden incluso superar el año agrícola en que se realizó el gasto. Así puede suceder, por ejemplo, con la compra de algunos productos fitosanitarios, que se aplican en mayor o menor medida en función de la incidencia de plagas y no necesariamente se adquieren en el momento en que se presenta el daño ni en las dosis precisas para su tratamiento. Esta desviación entre coste y gasto se acentúa mucho más en el caso de las inversiones que, realizadas en un año concreto, pueden contribuir a la producción obtenida en un periodo mucho más largo y, por esa razón, el importe de la inversión debe distribuirse entre los años de vida útil de la maquinaria, equipamiento o instalación adquirida de acuerdo con algún criterio de imputación anual en concepto de amortización.

En segundo lugar, existe un complejo entresijo de aspectos diversos que provocan gran inestabilidad en las cifras de costes de producción. Estos factores explicativos de la gran variabilidad en los costes de producción, incluso dentro de una misma región como la canaria, se pueden clasificar en aspectos agroeconómicos, geográficos, biológicos y climáticos.

Los factores agroeconómicos forman un amplio abanico de prácticas combinadas, a su vez asociadas a distintos costes de producción. Piénsese, por ejemplo, en las diferencias entre el cultivo tradicional y el ecológico. La variedad utilizada, el tamaño y la estructura de la explotación, el sistema de conducción del viñedo, las labores culturales y su mecanización, son los principales aspectos a tener en cuenta. Uno de

Mecanización del cultivo

los factores principales que ha impulsado la reconversión al cultivo en espaldera es el ahorro en mano de obra a través de la mecanización, un cambio que no afecta mucho a los rendimientos, pero sí a los costes unitarios de producir un kg de uva.

Los factores geográficos hacen referencia a cuestiones como la localización de la parcela, su cota altitudinal y su orientación respecto al sol y el régimen de vientos. La gran diversidad orográfica de Canarias, en combinación con los diferentes microclimas, provoca la necesidad de adaptar el material vegetal y las prácticas agronómicas a las circunstancias concretas de cada parcela, limitando la estandarización de estas prácticas y poniendo en valor el conocimiento local de los viticultores. La compleja orografía también incide en la fragmentación parcelaria en pequeñas unidades, lo que genera impacto en los costes de producción en aquellas tareas que cuentan con economías de escala (mecanización).

Los factores biológicos se asocian con el material vegetal utilizado, la fisiología y desarrollo de la planta y la variable presión de patógenos que obliga a prácticas agronómicas de protección del cultivo y de la tierra. En caso de tratarse de una misma variedad en la misma parcela, las diferencias en los costes de producción se relacionan con los costes vinculados a los tratamientos fitosanitarios y otras prácticas agronómicas cuyos importes pueden registrar altibajos interanuales relevantes. Si el abanico de productos fitosanitarios autorizados se condiciona cada vez más por su impacto ambiental, es posible que se encarezcan los tratamientos como resultado, no tanto de la aplicación de mayores dosis, sino sobre todo de los cambios en los precios unitarios de estos productos.

La influencia de los factores climáticos está vinculada a cambios en las precipitaciones, las temperaturas y el viento. En cada uno de estos aspectos también importa el calendario y su relación con el desarrollo vegetal de la planta. Por ejemplo, las bajas temperaturas nocturnas en determinados momentos son relevantes para una brotación homogénea y, por ende, para los rendimientos. Otro ejemplo son las precipitaciones, bienvenidas durante el período invernal, pero más perjudiciales en las fechas cercanas a la vendimia. La combinación de estos factores climáticos es lo que condiciona un “buen” o “mal” año para la viticultura y el cambio climático está introduciendo modificaciones en los patrones habituales en el pasado.

Muchos de los factores mencionados anteriormente afectan a los costes unitarios, tanto a través de cambios en los costes por unidad de superficie (ha.) como a través de su incidencia en los rendimientos. La variabilidad de rendimientos produce mayores cambios en los costes de producción

por unidad de producto que por unidad de superficie. En conclusión, en cada parcela y año agronómico se registran diferentes costes de producción del kg de uva.

A partir de las consideraciones anteriores, se ha optado por abordar la estimación de costes de cultivo de viñedo siguiendo el enfoque de costes de actividad, que ha sido ya aplicado en este contexto tanto para Canarias (González Gómez *et al*., 2007) como para otros territorios (Compés López, 2020). La principal ventaja de esta propuesta metodológica es que permite obtener una función generadora de costes y, por tanto, hace posible evaluar los cambios en estas cifras en distintas parcelas y condiciones de cultivo como se ilustra en el apartado siguiente.

3. Estimación de costes de cultivo de Listán Negro en espaldera

En este apartado se muestran las estimaciones de costes de cultivo obtenidas para dos parcelas concretas en las que se asume que se desarrolla el cultivo de viñedo de la variedad Listán Negro en espaldera sencilla con riego por goteo y bajo determinadas condiciones en cuanto a desarrollo de las tareas y conforme a determinadas hipótesis de rendimiento. Dado que existen costes generales de la explotación en la que se ubica la parcela de referencia, también se tienen en cuenta las características de esa explotación. La primera parcela de referencia es de reducida dimensión, pero integrada en una explotación de suficiente dimensión para recurrir a maquinaria propia. La densidad de plantación es de algo más de 2.250 plantas/ha. La segunda es de mayor tamaño que en el caso anterior, pero la explotación es de mucha menor dimensión, lo que explica que no se opte por adquirir elementos de maquinaria necesarios para realizar determinadas tareas y, por tanto, sea preciso recurrir a servicios externos. En este otro caso, la densidad de plantación es de algo menos de 2.600 plantas/ha. Los resultados de las estimaciones se muestran a continuación.

Una vez que la parcela de referencia está en producción, se desarrollan labores de cultivo que requieren utilizar distintos insumos que deben ser, en primer lugar, identificados para, en segundo lugar, cuantificar sus necesidades. En particular, el componente fundamental del coste está asociado a la mano de obra, de manera que se prestó especial atención a la estimación de las horas de actividad dedicadas a cada una de las tareas, que en el primer caso considerado ascendieron a casi 250 horas/ha, mientras que en la segunda parcela, que recurre más a servicios externos, se necesitaron algo menos de 230 horas/ha. Se ha optado por valorar cada una de las horas de trabajo registradas como si todas ellas fueran realizadas por trabajadores asalariados, de modo que considerando el salario y los seguros sociales,

Viticultor controlando la cubierta vegetal

se ha estimado un coste laboral por hora de 9,24 euros. Se incluye también el coste de la seguridad social del agricultor como trabajador autónomo.

Por lo que respecta a otros insumos, se ha estimado el coste que supone el agua de riego, cuyo uso es cada vez más frecuente, así como el aparejado al consumo de fertilizantes y productos fitosanitarios y bajo el supuesto de una campaña habitual en términos de la incidencia de plagas y enfermedades. De igual manera se han evaluado también las necesidades de diversos materiales y de energía, incluyendo electricidad y combustibles. Otros elementos incluidos en la estructura de costes son la prima de seguro agrario y, sobre todo, la renta de la tierra, que pretende evaluar el coste de oportunidad derivado de mantener la tierra dedicada al cultivo de viñedo.

Cuadro 1. Estructura de costes de cultivo

Conceptos	Espaldera sencilla (maquinaria propia)		Espaldera sencilla (maquinaria externa)	
Densidad de plantación (vides/ha)	2.264		2.585	
Producción neta (kg/ha)	5.435		4.500	
Conceptos	Euros/ha	Euros/kg	Euros/ha	Euros/kg
Mano de obra	2.261	0,4159	2.104	0,4675
Seguridad Social (seguro autónomo)	103	0,0189	876	0,1947
Agua, fertilizantes y fitosanitarios	713	0,1310	1.903	0,4228
Materiales, energía y seguro agrario	701	0,1290	348	0,0772
Renta de la tierra	1.350	0,2484	1.350	0,3000
Amortizaciones	1.388	0,2553	1.585	0,3522
Servicios externos	487	0,0895	664	0,1475
TOTAL	**7.001**	**1,2881**	**8.829**	**1,9620**

De acuerdo con los precios de los insumos para la campaña agrícola definida entre octubre de 2020 y septiembre de 2021 -es decir, antes de que se desencadenara el reciente proceso inflacionista-, se exponen a continuación las estructuras de costes de cultivo en cada uno de los dos casos considerados. Además del coste por unidad de superficie, se deduce también la estructura de costes por unidad de producto. Ahora bien, estas últimas estimaciones son muy sensibles a las hipótesis adoptadas en relación con los rendimientos medidos en términos de producción apta para la vinificación por unidad de superficie que se muestran en el cuadro 1.

En las parcelas consideradas, el principal componente del coste de cultivo es la mano de obra. Además, el seguro autónomo del agricultor puede significar un apartado relevante en explotaciones de pequeña dimensión, como reflejan los datos obtenidos para estas dos parcelas. Las diferencias en necesidades hídricas, pero también en fertilizantes y en menor medida en fitosanitarios explican la diferente incidencia de estos capítulos en las dos estructuras de costes comparadas. En cuanto a los materiales, se invierte la situación, mientras que las contribuciones de los aportes de energía, incluyendo electricidad y combustibles, o la prima de seguro agrario tienen menor relevancia. Sin embargo, es muy relevante la contribución de la renta de la tierra, aunque habitualmente no sea computado por los agricultores propietarios de la tierra. Y aunque puedan aplicarse diferentes criterios para cuantificar las amortizaciones, lo cierto es que constituye otro capítulo de costes muy importante. A pesar de que la primera de estas dos parcelas es la que cuenta con más maquinaria propia y, en consecuencia, el importe anual de estas amortizaciones es mucho mayor, la diferencia en la dimensión de la explotación contribuye a amortiguar notablemente este diferencial cuando se distribuye ese importe total entre las hectáreas de la explotación. Y también en relación directa con las diferencias de uso de la maquinaria propia, la segunda parcela, con menores dotaciones, se ve obligada a contratar más servicios externos como el laboreo con tractor. El resultado final es que, sin considerar costes financieros, el coste por kg de uva se sitúa en torno a 1,29 euros en la primera parcela, mientras que para la segunda parcela este coste asciende a 1,96 euros por kg.

Herramientas de poda

4. Simulación de efectos del cambio en rendimientos y precios de los insumos

Las estimaciones de costes de cultivo de viñedo pueden cambiar significativamente en función de elementos como la intensidad del factor trabajo o el rendimiento final por unidad de superficie. En este sentido, el enfoque adoptado permite evaluar el sentido y la magnitud de los cambios en las cifras de costes unitarios cuando se modifican los valores de estos parámetros o, por ejemplo, de los precios de los insumos. A continuación se ofrecen algunos resultados que ilustran los efectos derivados del cambio en rendimientos, salarios y precios de fertilizantes y fitosanitarios. Para realizar estos ejercicios de simulación, se toma como referencia el valor del parámetro en cuestión que ha sido utilizado para obtener las estimaciones del cuadro 1, y luego se simulan las estructuras de costes correspondientes a dos hipótesis alternativas para dicho parámetro. En los cuadros siguientes se indican los efectos evaluados en el coste de cultivo por kg neto cuando se asume que se produce un cambio exógeno en un único parámetro, mientras que los demás permanecen en los niveles utilizados para la estimación.

El cuadro 2 muestra los efectos de un incremento de las producciones netas por vid que, bajo el supuesto de constancia en la densidad de plantación, se traducen en cambios proporcionales en los rendimientos por unidad de superficie, que también afectan a las horas de trabajo en vendimia. Los cálculos revelan la extrema sensibilidad del coste unitario a estos cambios de rendimiento.

Cuadro 2. Efectos de las producciones netas por vid en los costes de cultivo (euros/kg neto)

Sistema de cultivo	Espaldera sencilla (maquinaria propia)			Espaldera sencilla (maquinaria externa)		
Estimación/simulación	Estimación	Simulación(1)	Simulación(2)	Estimación	Simulación(1)	Simulación(2)
Producción neta por vid (kg)	2,40	1,00	4,00	1,74	1,00	4,00
Mano de obra	0,4159	0,8329	0,2968	0,4675	0,6889	0,2989
S. Social (seguro autónomo)	0,0189	0,0454	0,0113	0,1947	0,3390	0,0848
Agua, fertilizantes y fitosanitarios	0,1310	0,3146	0,0786	0,4228	0,7361	0,1840
Materiales, energía y seguro agrario	0,1290	0,2839	0,0848	0,0772	0,1179	0,0561
Renta de la tierra	0,2484	0,5962	0,1490	0,3000	0,5223	0,1306
Amortizaciones	0,2553	0,6127	0,1532	0,3522	0,6132	0,1533
Servicios externos	0,0895	0,2149	0,0537	0,1475	0,2568	0,0642
TOTAL	**1,2881**	**2,9004**	**0,8275**	**1,9620**	**3,2744**	**0,9619**

Nota: Para cada sistema de cultivo, la primera columna corresponde a la estimación efectuada y las dos siguientes a las simulaciones correspondientes a los valores del parámetro que se indica.

Para ilustrar el impacto de un cambio en los salarios por hora, y en la misma proporción en los seguros sociales, el cuadro 3 recoge las simulaciones de costes unitarios cuando el salario por hora pasa de los 7,30 euros utilizados en la estimación a 8,30 euros en la primera simulación y a 9,30 euros en la segunda simulación, bajo el supuesto de que no se modifican las necesidades de mano de obra. El incremento de salario por hora en 2 euros se traduce en un incremento de costes de la mano de obra de entre 11 y 12 céntimos de euro por kg.

Cuadro 3. Efectos del salario en los costes de cultivo (euros/kg neto).

Sistema de cultivo	Espaldera sencilla (maquinaria propia)			Espaldera sencilla (maquinaria externa)		
Estimación/simulación	Estimación	Simulación(1)	Simulación(2)	Estimación	Simulación(1)	Simulación(2)
Salario (euros/hora)	7,30	8,30	9,30	7,30	8,30	9,30
Mano de obra	0,4159	0,4729	0,5299	0,4675	0,5316	0,5956
S. Social (seguro autónomo)	0,0189	0,0189	0,0189	0,1947	0,1947	0,1947
Agua, fertilizantes y fitosanitarios	0,1310	0,1310	0,1310	0,4228	0,4228	0,4228
Materiales, energía y seguro agrario	0,1290	0,1290	0,1290	0,0772	0,0772	0,0772
Renta de la tierra	0,2484	0,2484	0,2484	0,3000	0,3000	0,3000
Amortizaciones	0,2553	0,2553	0,2553	0,3522	0,3522	0,3522
Servicios externos	0,0895	0,0895	0,0895	0,1475	0,1475	0,1475
TOTAL	**1,2881**	**1,3451**	**1,4021**	**1,9620**	**2,0261**	**2,0901**

Nota: Para cada sistema de cultivo, la primera columna corresponde a la estimación efectuada y las dos siguientes a las simulaciones correspondientes a los valores del parámetro que se indica.

Finalmente, el cuadro 4 muestra los resultados de algunas hipótesis sobre la tasa de variación en los precios unitarios de fertilizantes y fitosanitarios, que lógicamente tienen mayor impacto en la parcela con mayor intensidad de uso de estos insumos por unidad de superficie. Así, en la primera de las dos parcelas de referencia, el aumento del 20% de los precios produce un incremento del coste por unidad de producto inferior a 3 céntimos de euro, mientras que en la segunda este mismo incremento de precios se traduce en un aumento del coste unitario de más de 6 céntimos de euro. Por supuesto, el enfoque adoptado permite simular el efecto de cualquier otro cambio. De igual manera, también sería posible evaluar los efectos de cambios en varios parámetros no vinculados endógenamente.

Cuadro 4. Efectos del incremento en el precio de fertilizantes y fitosanitarios en los costes de cultivo (euros/kg neto).

Sistema de cultivo	Espaldera sencilla (maquinaria propia)			Espaldera sencilla (maquinaria externa)		
Estimación/simulación	Estimación	Simulación(1)	Simulación(2)	Estimación	Simulación (1)	Simulación(2)
Tasa variación precios (%)	0	10	20	0	10	20
Mano de obra	0,4159	0,4159	0,4159	0,4675	0,4675	0,4675
S. Social (seguro autónomo)	0,0189	0,0189	0,0189	0,1947	0,1947	0,1947
Agua, fertilizantes y fitosanitarios	0,1310	0,1439	0,1566	0,4228	0,4566	0,4902
Materiales, energía y seguro agrario	0,1290	0,1290	0,1290	0,0772	0,0772	0,0772
Renta de la tierra	0,2484	0,2484	0,2484	0,3000	0,3000	0,3000
Amortizaciones	0,2553	0,2553	0,2553	0,3522	0,3522	0,3522
Servicios externos	0,0895	0,0895	0,0895	0,1475	0,1475	0,1475
TOTAL	**1,2881**	**1,3009**	**1,3137**	**1,9620**	**1,9958**	**2,0295**

Nota: Para cada sistema de cultivo, la primera columna corresponde a la estimación efectuada y las dos siguientes a las simulaciones correspondientes a los valores del parámetro que se indica.

5. Conclusiones

Cada parcela y cada año tiene unos costes de producción diferentes. Por tanto, no hay una cifra única que refleje los costes de producción. Sin embargo, si el agricultor conoce su función generadora de costes, puede controlarlos en la medida que dependan de factores bajo su supervisión y, en cualquier caso, anticiparlos en función de las previsiones efectuadas sobre otros aspectos que también inciden en la cuantía final de los costes de producción. Por otra parte, esta función generadora de costes constituye una herramienta que aporta a los viticultores argumentos para la negociación de precios de la uva en el contexto de la aplicación de la ley de cadena alimentaria y, al propio tiempo, permite a las bodegas valorar la conveniencia de incrementar o no la participación relativa de la uva propia.

Vendimia en Tacoronte-Acentejo

Agradecimientos

Los autores de este informe desean agradecer la colaboración prestada y el interés manifestado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo, así como por los viticultores que proporcionaron la información de base para las estimaciones. Finalmente, agradecemos sinceramente a Santiago Suárez su labor de asesoramiento técnico y de recopilación de la información necesaria para obtener los resultados mostrados, que se insertan en el ámbito del proyecto de investigación VIDDATA (Servicio de gestión inteligente de viñedos mediante modelos mesoescalares de alta resolución).

Bibliografía

Compés López, R. (2020) *Estudio de costes de producción de uva para la elaboración de vinos en España*. Organización Interprofesional del Vino de España.

Machín Barroso, N. (2019) *Costes de la viticultura en la isla de Tenerife*. Cabildo Insular de Tenerife.

González Gómez, J.I., Morini Marrero, S. y Ravelo Mesa, T. (2007) Los costes de producción vinícola en la DO Ycoden-Daute-Isora. Una aproximación a la estructura de costes de la bodega tipo. *Revista de Ciencias y Humanidades*, 6: 51-81.

Rodríguez Mendoza, A.R. (2016) *Análisis del sector vitivinícola en la isla de La Gomera*. Trabajo Fin de Grado en Enología. Universidad de La Rioja, Servicio de Publicaciones.

Suárez Sosa, S.J., Gil Díaz, M.P., Godenau, D. y Gómez González, A. (2000) *Estructura de Costes en la Viticultura de la Comarca Tacoronte-Acentejo*. CRDO Tacoronte-Acentejo.

VARIEDADES Y AROMAS

LOS AROMAS
VARIETALES
de los
VINOS

José Hidalgo Togores

Variedades y aromas

LOS AROMAS VARIETALES DE LOS VINOS

José Hidalgo Togores

El aroma del vino es percibido por la nariz, de una manera directa cuando lo olfateamos dentro de una copa o catavinos, o indirectamente por detrás de la boca después de degustarlo ("vía retronasal"); apareciendo una sensación de mayor o menor intensidad, donde además se puede apreciar una buena cantidad de matices aromáticos diferentes. Podríamos decir por lo tanto, que el aroma de un vino es la suma de una gran cantidad de olores, generados por un numeroso conjunto de compuestos volátiles; que muchos de ellos en cantidades insignificantes, son capaces de impresionar la mucosa olfativa de la nariz, e incluso al manifestarse de manera conjunta pueden anularse, modificarse y potenciarse.

El olfato junto con el gusto, es uno de los sentidos que el ser humano tiene menos desarrollado, o mejor dicho menos educado, pues no es primordial en su actividad diaria; mucho más desarrollados están los sentidos de la vista, del oído y algo menos el del tacto. Sin embargo con un adecuado aprendizaje y una práctica constante, se puede conseguir con el olfato, un nivel de percepción de una gran resolución, capaz de distinguir una gran cantidad de matices que hasta entonces pasaban desapercibidos.

En la metodología de la cata de vinos, los aromas se dividen en tres grandes grupos. Los **aromas primarios o varietales** son los que proceden de la uva como materia prima del vino, los **aromas secundarios o fermentativos** los que se forman en las fermentaciones alcohólica y maloláctica si ésta se realiza, y por fin, los **aromas terciarios o de crianza** que se desarrollan durante la conservación y eventual envejecimiento del vino. Muchos aficionados confunden los aromas primarios, con los aromas de juventud de algunos vinos, y en parte es cierto porque los aromas varietales casi siempre son de carácter joven; pero también existen muchos aromas de este tipo, que proceden de determinadas condiciones de la fermentación alcohólica y por lo tanto son de origen secundario. La cuestión se complica todavía más si tenemos en cuenta, que algunos de los aromas que surgen en la fermentación, proceden de la variedad de uva y por lo tanto realmente son de tipo primario, donde permanecían bajo una forma de precursores no aromáticos y se "revelan" durante esta transformación en compuestos aromáticos. La Sauvignon Blanc es una variedad de uva que presenta de manera muy acusada este fenómeno, pues su mosto no es excesivamente aromático; pero sin embargo el vino elaborado sí lo es, y ello es debido a la revelación de precursores aromáticos inodoros que existían en la uva.

Para aclarar esta cuestión podríamos decir entonces, que los aromas varietales o primarios, son la suma de los compuestos aromáticos existentes en el racimo, bien libres y por lo tanto perceptibles directamente como tales; o bien combinados de forma inodora, pero que pueden transformarse en compuestos aromáticos durante la fase prefermentativa y fermentativa de la vendimia. Estos aromas se manifestarán en el vino, dependiendo de la variedad de uva, de sus condiciones de cultivo y también del desarrollo de la fermentación alcohólica.

Cada variedad de uva presenta por una parte, un determinado **potencial aromático**, que puede comunicar al vino elaborado una mayor o menor intensidad de aromas, clasificándose entonces las variedades de acuerdo con el siguiente criterio:

Variedades muy aromáticas moscateles	
Internacionales	Moscatel de Alejandría o de Málaga y Moscatel de grano menudo.
Islas Canarias	Moscatel de Alejandría o de Málaga y Moscatel de grano menudo.
Variedades muy aromáticas no moscateles	
Internacionales	Albariño, Chardonnay, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, etc.
Islas Canarias	Malvasía Aromática, Marmajuelo, Gual, etc.
Variedades aromáticas	
Internacionales	Cabernet Sauvignon, Godello, Garnacha, Merlot, Riesling, Syrah, Tempranillo, Verdejo, etc.
Islas Canarias	Albillo Criollo, Baboso Negro, Forastera Gomera, Malvasía Volcánica, Negramol, Tintilla, Verdello, Vijariego Blanco, Vijariego Negro, etc.
Variedades poco aromáticas	
Internacionales	Airén, Bobal, Garnacha blanca, Macabeo-Viura, Palomino, Parellada, Xarel.lo, etc.
Islas Canarias	Listán Blanco de Canarias, Listán Negro, etc.

Pero por otra parte, cada variedad presenta una **calidad aromática** diferente, que las hace ser inconfundibles, cuando se expresan correctamente con una buena maduración y se elaboran con técnicas de poca o nula distorsión aromática. Esta calidad aromática se debe a una serie de compuestos existentes dentro de los granos de uva, especialmente localizados en sus pieles u hollejos, salvo en las variedades muy aromáticas moscateles que también se encuentran en la pulpa, y que pertenecen a una serie de familias de compuestos aromáticos: terpenos, norisoprenoides y pirazinas; así como a otros que al fermentar se “revelan” como tales: tioles, ácidos grasos y ácidos fenoles.

Los **terpenos** son unos compuestos de 10 y 15 átomos de carbono en sus moléculas, que pueden aparecer bajo distintas formas, pero sus formas alcohólicas o terpenoles libres son las más aromáticas; destacando dentro de éstas el linalol de olor a pétalos de rosa, el α-terpineol a hierba y té, el citronelol a frutos cítricos, el nerol también a rosa, el geraniol a flor de geranio o pelargonio y el ho-trienol a flores de tilo. Las variedades muy aromáticas, tanto las moscateles como las no moscateles, son especialmente ricas en estos compuestos; estando una buena cantidad en forma combinada inodora o terpenoglucósidos, en una proporción de hasta 24 a 1, de forma que muchos de estos aromas pueden aparecer en mayor cantidad en los vinos elaborados después de la fermentación.

Estas sustancias se encuentran fundamentalmente en las últimas capas de células del hollejo, tocando casi con la pulpa, aunque en las variedades muy aromáticas amoscateladas, también se localizan en la pulpa, denominándose también como variedades de pulpa aromática. Durante la maduración, la síntesis de estas sustancias a partir de la glucosa se produce en los granos de uva, aumentando de forma paralela a la acumulación de azúcares, alcanzando para los terpenos libres un valor máximo unos 15 a 20 días antes de alcanzar la vendimia la máxima concentración de azúcares, mientras que para los terpenos combinados más abundantes, su máxima concentración coincide con la de los azúcares. En la bodega, las operaciones de maceración prefermentativa de los hollejos con el mosto van destinadas a aumentar el nivel aromático del vino, aprovechando también las enzimas glucosidasas que rompen los terpe-

Variedad Baboso Negro

noglucósidos inodoros, bien de forma natural por la acción de las levaduras o bien de manera forzada añadiendo estas enzimas después de la fermentación alcohólica, liberando terpenos libres bajo su forma aromática y consiguiendo vinos más perfumados.

Los **norisoprenoides** son otros compuestos que derivan de los carotenos, siendo muy parecidos a los terpenos, pero con 13 átomos de carbono en sus moléculas, por lo que generalmente se los llama C13-norisoprenoides. Dentro de ellos destacan la β-damascenona de elegante aroma floral y de fruta exótica, la β-ionona de inconfundible perfume a violeta, el 3-oxo-α-ionol de olor a tabaco, el 3-hidroxi-β-damascenona de olor a té, el TDN (1,1,6-trimetil-1,2-dihidronaftaleno) de olor a petróleo, el vitispirano de aroma balsámico a eucalipto, la isoforona de perfume a menta, los actinidoles de aromas alcanforados o eucalipto, el teaspirano de perfuma a rosa, el 3-oxo-β-ionol a tabaco rubio, etc.

Variedad Syrah

Los norisoprenoides también se pueden encontrar combinados con la glucosa, pero se diferencian por revelarse únicamente mediante la adición de enzimas exógenas a la vendimia. Durante la maduración de la uva los norisoprenoides combinados descienden paulatinamente, mientras que los norisoprenoides libres se incrementan de forma continua hasta la maduración de la uva.

El compuesto TDN antes citado, es característico de la variedad de uva Riesling, donde en sus vinos con años de evolución en la botella, surgen unos sutiles aromas muy peculiares que recuerdan al petróleo o queroseno; siendo éstos muy apreciados cuando aparecen y además son identificativos de esta noble variedad de uva. Del mismo modo, la β-ionona de aroma a violeta, es una sustancia propia de las variedades de uvas tintas, especialmente la Syrah donde se manifiesta con toda su potencia, evolucionando con el tiempo hacia olores especiados de pimienta, trufa y animales.

Las **metoxipirazinas**, son otros compuestos aromáticos varietales, que aparecen en cantidades perceptibles en determinadas variedades de uva; siendo la más conocida la 2-metoxi-3-isobutilpirazina, con un característico aroma a pimiento verde, genuino de las variedades Cabernet Sauvignon y también Merlot y Listán Negro en menor cuantía. Estas sustancias son sensibles a la luz, por lo que aparecen en más cantidades en racimos sombreados en viñedos con exceso de vegetación.

Los **tioles** son unas sustancias que aparecen durante la fermentación alcohólica, unos de nueva formación que presentan olores nauseabundos, como el sulfhídrico a huevo podrido, mercaptanos de olores aliáceos, etc.; pero también otros pueden provenir de unas sustancias precursoras contenidas en las vendimias y que por "revelación" enzimática se transforman en sustancias aromáticas agradables, como el 3-mercaptohexan-1-ol de aromas afrutados exóticos: pomelo, maracuyá, mango..., el acetato-3-mercaptohexan-1-ol (A3MH) o el 4-mercapto-4-metilpentan-2-ona de inconfundible olor a boj o tomatera, el 3-mercapto-3-metilbutan-1-ol (M3MB) de aroma afrutado a pera, el 3-mercaptopropionato de etilo (3MPE) y otros. Los dos primeros son muy característicos de la uva blanca Sauvignon Blanc cuando es transformada en vino. En ocasiones este citado compuesto con aroma a boj o tomatera, también puede ser identificado como a "pis de gato", que en grandes cantidades llega a ser desagradable; pero cuando aparecen en un segundo plano con otros aromas, pueden aportar al vino un aroma elegante y complejo.

El 3-mercaptohexan-1-ol también llamado 3MH está considerado con un marcador de los tioles de un vino, pues existe una estrecha correlación entre la concentración de este compuesto con el resto de tioles que pueden contener los vinos. La presencia de cobre en la vendimia, como consecuencia de los tratamientos fitosanitarios del viñedo, reduce o anula completamente la formación de estos compuestos tiolados, pues debido a su naturaleza azufrada pueden ser eliminados por un exceso de cobre.

Variedad Marmajuelo

Otros compuestos aromáticos pueden aparecer en la vendimia, sobre todo en las variedades blancas, y durante las operaciones mecánicas de manipulación de la uva: estrujado, despalillado, prensado, desfangado, etc., Estos son alcoholes y aldehídos de 6 átomos de carbono: hexanales (hexenal y E-2-hexanal) y hexenoles (1-hexanol, 3-hexanol, 2-hexen-1-ol y 3-hexen-1-ol), que derivados de los **ácidos grasos** de la uva (linoléico y linolénico) y gracias a la intervención del oxígeno y de determinadas enzimas, se pueden formar en cantidades apreciables; con olores a veces defectuosos de carácter verde y herbáceo, e incluso también de gusto amargo.

Algunos **compuestos fenólicos** como son los ácidos fenoles (benzoicos y cinámicos), que no son aromáticos por sí mismos, pero se pueden transformar por las enzimas y levaduras en sustancias aromáticas, algunas agradables a frutos rojos, sotobosque y pimienta, pero otras muy desagradables con notas fenoladas a “farmacia” y a cuero o sudor de caballo como es el etil-4-fenol producido por las levaduras del género *Brettanomyces/Dekkera*.

Determinadas especies de vid americanas derivadas de las Vitis labrusca y Vitis rotundifolia, presentan aromas a “foxée” (zorro o turón) muy característicos debido a la presencia de antranilato de metilo, o bien derivados de las furanonas con un notabilísimo aroma a fresa. También algunos insectos pueden transmitir aromas defectuosos a los vinos, como por ejemplo en los Estados Unidos, un coleóptero de manchas negras muy parecido a las mariquitas, llamado escarabajo asiático multicolor, que puede desprender una sustancia volátil de olor muy penetrante de la familia de las metoxipirazinas. La mariquita símbolo de la agricultura ecológica, debido a su capacidad depredadora natural sobre pulgones y otras plagas, no debe ser confundido con el otro coleóptero debido a su aspecto similar.

Se ha descubierto la presencia en el vino de aromas a eucalipto, procedente de uva cultivada en viñedos cercanos a bosques de *Eucalyptus globusus*, cuyo aroma puede ser fijado por el hollejo de la uva, siendo perceptible por la nariz humana en un umbral de tan solo 1 a 2 microgramos por litro. Este mecanismo también puede explicar la aparición en los vinos de aromas vegetales procedentes de otras plantas aromáticas del entorno del viñedo: retama, lavanda, romero, tomillo, etc. En este mismo sentido, en los últimos años se ha investigado un grave defecto en los vinos donde los viñedos han sido afectados por incendios forestales en sus cercanías, que técnicamente se conoce como “smoke taint” o “aroma a humo”. La capa de cera cuticular (pruina) que cubre los granos de uva, son capaces de fijar compuestos indeseables formados durante la combustión de la madera, e incluso también pueden ser absorbidos por las hojas pasando posteriormente a los racimos de forma glicosilada, especialmente el guaiacol, 4-metilguaiacol y los cresoles, que luego aparecen en el vino con notas de farmacia, ceniza, madera y goma quemada muy poco agradables.

Por último, durante la fermentación alcohólica, pueden aparecer diversos compuestos de nueva formación, que pueden ser obtenidos con mayor o menor intensidad gracias a la utilización de determinada tecnología de elaboración, como puede ser el desfangado de mostos blancos, la conducción de la fermentación alcohólica a baja temperatura, el empleo de determinado tipo de levaduras, etc., formando todos ellos una familia de aromas generalmente afrutados, que pudiéramos llamar como **aromas tecnológicos**; siendo todos ellos considerados como secundarios, pues proceden de la fermentación alcohólica, pero de caracteres a juventud que tienden a ser confundidos con los aromas primarios procedentes de la uva. Como ejemplo de estos compuestos basta citar entre otros al acetato de iso-

amilo de aroma a plátano, el 2-feniletanol de olor a rosa, el hexanoato de etilo de olor a manzana, el octanoato de etilo de aroma a piña, el 3-metilbutanoato de olor a manzana, el fenilacetaldehído de aroma a la flor del jacinto, el diacetilo de olor a mantequilla, la Δ-decalactona de aroma a melocotón, etc.

Los aromas primarios y secundarios de juventud en los vinos, pueden agruparse para su análisis sensorial, de acuerdo con la siguiente clasificación:

Florales	Flores blancas: jazmín, madreselva, narciso, azahar, espino albar, acacia, tilo, etc.
	Flores amarillas: colza, meliloto, retama, etc.
	Flores moradas: lila, malva, violeta, lavanda, tomillo, etc.
	Flores rojas y rosas: rosa, pelargonio, valeriana, geranio, etc.
Afrutados	Frutos cítricos: limón, naranja, pomelo, hierba luisa, etc.
	Bayas o frutos del bosque: frambuesa, fresa, cassis, grosella, mora, arándano, cereza, etc.
	Frutas de hueso: albaricoque, melocotón, ciruela, etc.
	Frutas blancas de pepita: pera, manzana, membrillo, moscatel, etc.
	Frutas tropicales: piña, plátano, melón, coco, maracuyá, lichi, mango, etc.
Vegetales	Herbáceo verde: hierba, helecho, boj, retama, pimiento verde, etc.
	Herbáceo seco: manzanilla, heno, té, tabaco, etc.
	Plantas aromáticas: laurel, lavanda, romero, mirto, tomillo, perejil, etc.
	Plantas balsámicas: menta, hinojo, anís, eucalipto, pino, etc.
	Húmicos: champiñón, trufa, humus, sotobosque, etc.

Estos aromas juveniles, pueden evolucionar en un vino en el transcurso del tiempo, tomando unos tonos diferenciados hacia aromas compotados y tostados, perdiendo generalmente intensidad aromática hasta diluirse en las variedades comunes, y acomplejándose en una multitud de matices en las variedades nobles. Efectivamente, los aromas secundarios juveniles o de fermentación son los que en un vino desaparecen en primer lugar; siendo en variedades poco aromáticas, los que mantenían los perfumes del vino: manzana, pera, piña, etc.; mientras que en los de viníferas más aromáticas, los perfumes varietales suelen permanecer y evolucionar en botella de manera positiva; siendo éste precisamente el carácter que distingue las variedades de uvas nobles de las más comunes.

A continuación ordenamos de menor a mayor intensidad aromática **las principales variedades blancas y tintas canarias**, donde se detallan sus principales descriptores aromáticos en los vinos, primero en su fase de juventud y luego en su etapa de evolución o madurez. Todo esto expresando su pureza varietal, y sin la interacción de la tecnología generadora de aromas tiólicos, que aun siendo agradables, enmascaran su vocación aromática varietal, y también excluyendo la intervención de la madera en todas sus formatos.

VARIEDADES	JUVENTUD	MADUREZ
BLANCAS		
Listán Blanco de Canarias	manzana, hinojo, vegetal	manzana compotada, almendra, heno cortado, cera
Albillo Criollo	pera, piña, pomelo, anís, cítrico	corteza pomelo, balsámico, hinojo
Malvasía Volcánica	manzana, cítrico, piña, hinojo, frutas blancas	balsámico, cera, fruto seco, corteza de limón
Forastera Gomera	flores blancas, albaricoque, retama, especiado, hierba luisa	pomelo, mineral, hinojo, flores amarillas
Vijariego Blanco	pera, hinojo, cítricos, vegetal	balsámico, corteza de pomelo, almendra, cera
Verdello	frutas blancas, albaricoque, tilo, hinojo, cítrico	especiado, balsámico, pomelo, anís
Gual	plátano, melocotón maduro, mango, ahumado, membrillo	plátano maduro, balsámico, tostado, miel
Marmajuelo	flores blancas, pomelo, retama, fruta de hueso, lichi	orejón, cítrico, mentolado, humo, especiado
Malvasía Aromática	melocotón maduro, grosella blanca, flores blancas, naranja amarga	corteza de naranja, orejón, floral, queroseno
Moscatel	moscatel, rosa, azahar, jazmín, tilo, pelargonio, madreselva	corteza de naranja, almizcle, vainilla, flores blancas marchitas
TINTAS		
Listán Negro	frutos rojos ácidos, mentolado, pimiento verde	mermelada de grosella, pimienta negra, cueros, sotobosque
Vijariego Negro	ciruela, grosella, frutas blancas	mermelada, balsámico, trufa
Tintilla	frutos negros, flores azules, alquitrán, hierba	mora, pimienta negra, tabaco
Negramol	mora, grosella, retama, humo	especiado, pimienta, regaliz negro, mermelada, trufa, sotobosque
Baboso	fruta negra madura, violetas, alquitrán, balsámico	compota de mora, tinta, tostados, queroseno, especiado, pasas

cajasiete
EnPlanFácil Agro

Nadie dijo que fuera fácil poner sobre la mesa lo mejor de nuestra tierra

Para hacerlo fácil ya estamos nosotros

VINO Y SUMILLERÍA

VISIÓN
DE UN SUMILLER:
de la vid
A LA COPA

Sergio Santos Pérez

Vino y sumillería

VISIÓN DE UN SUMILLER: DE LA VID A LA COPA

Sergio Santos Pérez

1. Introducción

Un asunto familiar

Somos hijos y nietos de vendedores de vino, mi abuelo sin saberlo, inició un camino vinculado a la venta de vinos y destilados que ha perdurado hasta nosotros. Lo que empezó como una venta de licores y algún vino frente al teatro Guimerá en Santa Cruz de Tenerife, más tarde dio lugar a una vinoteca (la primera en Tenerife) que llevaba mi padre en la ciudad de La Laguna. Ahí, mi hermano y yo íbamos a echar una mano algunas tardes y los fines de semana. Luego, nosotros estudiamos elaboración de vinos y turismo, más tarde sumillería en Marbella. Me pareció importante explicar esto antes de empezar y lanzar una reflexión conjunta entre hermano menor y sumiller en activo y hermano mayor, sumiller en el banquillo (defiendo el vino desde las aulas). Hemos abierto un vino, copas perfectamente repasadas y encendemos el ordenador.

El vino y sus cosas

El vino no es solo el mosto fermentado o semifermentado que contiene un envase de vidrio, engloba más cosas, las iremos nombrando y explicando desde nuestra perspectiva.

Nosotros entendemos que todo empieza en el campo. El viticultor es una figura determinante, se encarga de los cuidados necesarios del viñedo y de su tierra, en cada fase del ciclo vegetativo. La importancia de esta labor es tal que cada año los factores geoclimáticos hacen que los vinos sean diferentes. Podríamos decir que la vendimia es el fruto final del viticultor.

El enólogo se encarga de transformar la vendimia en vino. La tarea del enólogo es encauzar e interpretar cuál será el mejor camino en cada vendimia hacia un producto de máxima calidad, la dificultad es que cada año se ha de interpretar y decidir cómo ha de realizarse. Por tanto el enólogo hará el vino en función de la calidad de uva que busca, le llega o se encuentra. Por eso cada vez más los enólogos son viticultores y viceversa.

Creemos también que en un vino intervienen muchos factores. El elemento humano es decisivo, marcará el camino con más o menos suerte, porque todo irá definido por el año y sus vicisitudes. Aunque algunos elaboradores nos digan que los vinos “se hacen solos”, queriéndose posicionar en contra de los vinos más intervenidos o más tecnológicos, lo que es cierto es que hay múltiples modelos de producción. Quizás en la actualidad hay algunas corrientes más respetuosas que otras, teniendo en cuenta más el territorio y sus tradiciones. En definitiva, por poca intervención que se haga, hay toma de decisiones en cada uno de los pasos que van desde la vid hasta la copa.

El sumiller o sommelier es el encargado de hacer la venta del vino en: bares, restaurantes, tiendas, bodegas o lugares donde tengan una mínima selección de vinos. Es la persona especializada en la comercialización del vino y en función del lugar donde desempeñe su tarea tendrá un perfil más dedicado al servicio o bien más dedicado a la venta (tienda, distribuidora, bodega, ferias). Tiene la obligación de conocer bien los vinos que recomienda y vende, aparte de conocer el mundo vitivinícola y la gastronomía. Además, es importante mantener el contacto con: viticultores, enólogos, bodegueros; con el fin de compartir información, tener una línea de trabajo común, conocer los proyectos, ideas nuevas, transmitir opiniones de los consumidores, con el resultado final de mejorar cada día. Aquí la retroalimentación es fundamental.

El distribuidor o comercial de vinos debería ser al menos técnico en servicios de restauración o tener alguna formación en el servicio del vino y hostelería. En la actualidad, afortunadamente nos encontramos con profesionales que te saben explicar los vinos. Tal vez el punto débil hoy en día sea la logística (entrega de mercancía) y el equipamiento de los furgones de reparto, faltos de refrigeración o específicos en el transporte del vino. La importancia de una logística adecuada, que se respeten los horarios de entrega y además que las cajas lleguen limpias y no golpeadas.

Óscar Santos Pérez y Sergio Santos Pérez

2. El servicio del vino

La persona encargada del servicio del vino, si no lo hace correctamente puede echar por tierra el trabajo de mucha gente, porque el consumidor puede llegar a interpretar que ese producto no es de calidad. Da igual si es sumiller, vinatero o camarero, esta función es un oficio y por lo tanto hay que hacerlo bien.

¿Cómo se hace un mal servicio? En la mayoría de los casos las personas que lo hacen mal es por ignorancia, otras veces por no prestar atención y las que menos porque no les importa. Es importante la formación, la hostelería sigue siendo un sector donde se contrata personal sin titulación específica; aunque mucha gente no lo crea, para dedicarse a la restauración hay que instruirse. Existen ciclos de formación profesional, tales como: ciclo medio de servicios en restauración y ciclo superior de dirección en servicios en restauración. Otra cosa, son las horas que se dedican durante el curso al servicio del vino y demás bebidas vinculadas a la gastronomía, pero los cimientos de lo que luego será la sumillería, se trabaja desde las aulas taller de centros educativos. Luego están los certificados profesionales y la formación específica en vinos de entidades privadas.

Briefing antes del servicio

Pero volvamos al mal servicio de vinos. No servirlo a la temperatura correcta, no saber explicar lo que se va a encontrar en la copa y no acertar con la comida que lo acompañe, perjudica al vino. Después están los aspectos del servicio en sala, que por falta de destreza, como: que se rompa un tapón, que se corte mal la cápsula, que no se presente la botella antes de abrirlo, que se haga la apertura del vino en un lugar poco visible para los clientes, que la etiqueta esté manchada, rota o no esté. Mucho personal de sala le pone espectáculo y pasión, pero no debe faltar el esmero y la organización; que un cliente pida un vino de la carta o de la "pizarra" y no lo tengamos y los demás motivos antes mencionados, son el resultado de no hacer un buen servicio del vino.

El panorama vinícola mundial cambia a una velocidad estrepitosa, tanto que zonas vinícolas importantes en España han cambiado su estilo de vinos, otras han puesto de moda cierto estilo de vino que en un momento de la historia estaban mal vistos o faltos de categorías, en resumidas cuentas lo que quiero decir es que en Canarias hemos cogido un buen camino en cuanto a elaboraciones pero aún falta "democratizar" el vino, despojarlo de esnobismo y pedantería, el vino debe volver a ser una bebida social. Donde queda trabajo por hacer es en la comercialización y servicio del vino, faltan profesionales, no me refiero a señores/as vestidos/as con traje y mandil de cuero, lo que hace falta son vendedores/as de vinos que te lo expliquen y te lo sirvan para que los descubras y disfrutes. Queremos más vinos en más locales; más locales con más profesionales del vino.

Poner el vino en el lugar que le corresponde

¿Cuántas veces hemos echado de menos un vino determinado, algún blanco de la zona, un rosado del año, un tinto joven para acompañar la comida? Está claro que el hostelero decidirá cuánto y qué tipo de vino quiere tener en su negocio, pero si estamos en un restaurante de comida asiática o donde se sirve mucho pescado no es lógico que la oferta de vinos tintos sea superior a la de los blancos, rosados y espumosos.

En este apartado doy una serie de consejos para que se pueda maximizar el vino en todos sus sentidos, para que el hostelero venda más, para que el aficionado pueda probar, para que todos podamos disfrutar (a precios justos) a fin de cuentas y se consuma más vino.

La Oferta de Vinos

Un buen baremo para medir la calidad de un establecimiento gastronómico es su oferta en vinos. Hablamos de oferta o *lista de vinos* y no de *carta de vinos* porque nos parece más actual llamarla de esta manera, me gusta que la propuesta esté siempre abierta a incorporaciones, novedades, vinos de temporadas y ediciones limitadas. Un porcentaje alto de los consumidores de vinos son curiosos, las novedades y los cambios de añada (al igual que el menú), mantendrán latente el interés por volver. Llamémosla como queramos, carta, lista o pizarra pero tengamos en cuenta los siguientes aspectos en relación a ella:

Ordenación

Su agrupación debe hacerse por tipos de vinos, por zonas y finalmente por precios. Lo que los manuales dicen es que la oferta de vinos estuviese organizada como la oferta de platos del local: primero los entrantes (sopas, salazones, mariscos, embutidos), luego los primeros (elaboraciones tipo: ensaladas, carpaccios, ceviches o arroces, pastas, platos de cuchara), después los segundos o platos principales (pescados y carnes) por último, los postres. El orden de los vinos debería correr paralelo a éste: para los entrantes, vinos del tipo espumoso, así como vinos generosos (finos, manzanillas, amontillados). Para los primeros y segundos platos un orden juicioso podría ser: primero, vinos blancos; luego, rosados y, finalmente, tintos. Otra cuestión diferente es en qué orden deben aparecer en la lista. Lo más sensato sería optar por un orden alfabético. Si el restaurante está dentro de la comarca de una Denominación de Origen Protegida sus vinos deben colocarse siempre los primeros, para seguir después con los de la provincia, los de la región y, seguidamente, los de la península, pero siempre combinando esto con la ordenación abecé.

Si queremos innovar, pero con criterio, optaría por otras maneras de clasificar los vinos. He visto maneras muy originales de organizar la oferta: por climas, por estilos de elaboración, por zonas menos emergentes a más conocidas, por tipos de suelos, por tipos de envases. Lo interesante es que el comensal pueda encontrar o descubrir un vino y que no ralentice el servicio demasiado.

Para los postres: vinos dulces, aunque yo nunca pondría "vinos de postre" en la sección de estos vinos, no limitaremos los vinos dulces sólo para los postres. Perfectamente pueden ir con tablas de quesos, terrinas de foie o cualquier otro manjar donde se fundan los sabores salados, dulces y amargos.

En el caso que en el conjunto tengamos vinos de diferentes cantidades de azúcar residual, lo mejor sería empezar con los secos y poner al final los más dulces. Por ejemplo:

1º) Vinos blancos secos

2º) Vinos blancos semisecos

3º) Vinos blancos semidulces

Cuando en el grupo de vinos tengamos vinos con envejecimiento en madera estos irán después de los vinos jóvenes. Por ejemplo:

1º) Vinos tintos jóvenes

2º) Vinos tintos jóvenes con paso por madera

El precio no debe condicionar el orden, pero puede orientar: es preferible encontrarse primero con el vino de menor precio, para que psicológicamente el impacto sea menor cuando nos encontremos con el de precio mayor.

Propongo ahora un ejemplo de una sección de la lista de vinos con los mínimos datos que debe aportarse:

VINOS BLANCOS

D.O.P. TACORONTE-ACENTEJO

Bodegas Tomás Petty (Tegueste, Tenerife)

La niña americana 2022 Listán Blanco (12,5%vol)	10,00 €
Caída libre semiseco 2022 Moscatel y Listán Blanco (11,5%vol)	10,00 €
Refugiado sobre lías 2021 Listán Blanco, Marmajuelo y Gual (13,5%vol)	15,00 €
La Espera fermentado en barrica 2020 Malvasía Aromática (13,5%vol)	18,00 €

Información

La información debe ser justa y necesaria. No debemos pecar de prolijo, porque entonces ya no estaríamos ante una *lista de vinos*, sino ante un *libro de vinos* donde el comensal se entretendría demasiado al hacer su elección y eso retrasaría gravemente el servicio. Tampoco debemos aportar información que no aparezca en la etiqueta, aunque nosotros conozcamos más detalles por fuentes cercanas: si el elaborador no lo ha puesto en la etiqueta, nosotros debemos respetarlo.

La información que nunca debe faltar es:

Tipología: vinos espumosos, vinos blancos, vinos naranjas, vinos rosados, vinos tintos.

Zona: Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida, Vino de Mesa.

Nombre de bodega: A veces el cliente conoce el nombre del vino pero no el de la bodega y viceversa. Esta información extra puede ayudar en la elección del vino.

Marca: No prescindir de nada, aunque sea un producto muy popular.

Añada: Es interesante que aparezca para el consumidor.

Variedad/es de uva: Esta información es muy solicitada; en consecuencia, debemos ponerla siempre.

Volumen de alcohol: Detalle que puede parecer insignificante, pero que los clientes también requieren.

Nivel de existencias: Se debe conocer al detalle el nivel de existencias de cada vino (por lo menos el sumiller o persona responsable del servicio del vino) y si alguno no está disponible indicarlo de una manera discreta en la carta.

Diseño y funcionalidad

El diseño puede andar acorde con la funcionalidad:

La oferta debe ser fácilmente manejable y su soporte (digital o no), para poder modificar los datos de vinos y cambiar otra información cuando las circunstancias lo requieran. El soporte digital es maravilloso y facilita el trabajo. Además con una aplicación de gestión de stock, en todo momento se sabría si hay existencias del vino solicitado.

Corrección

Las faltas de ortografía nos puede decir mucho de la naturaleza del establecimiento. Nadie concibe un menú con faltas de ortografía: nos podría parecer falto de profesionalidad. Como contraste, asumimos como normales errores como D.O. Rioja (Denominación de Origen Rioja), cuando ya hace bastante tiempo que es D.O.Ca. Rioja (Denominación de Origen Calificada Rioja). Puede resultar más ofensivo aún cuando los errores son de DD.OO. de Canarias, las cuales se tienen que conocer perfectamente. Podemos parecer meticulosos en exceso corrigiendo cosas del tipo: D.O.P. Tacoronte (siendo la manera correcta D.O.P. Tacoronte-Acentejo) o D.O.P. Guímar (D.O.P. Valle de Güímar), pero son fallos muy graves, porque esta D.O.P. comprende varios municipios, no sólo Tacoronte (Santa Cruz de Tenerife, El Rosario, San Cristóbal de La Laguna, Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo y Santa Úrsula) o Güímar (Arafo, Candelaria y Güímar). Aquí no vale la economía del lenguaje. Muchos de estos errores se cometen por no fijarse bien en lo que se lee en las etiquetas y contraetiquetas.

La información que yo nunca pondría:

El comentario de cata de los vinos puede resultar inapropiado, el análisis sensorial es subjetivo y fuertemente vinculado a nuestro umbral de perfección de los atributos y defectos de los vinos; mejor explicar sus características al cliente in situ. Desde mi punto de vista lo que puede parecer una ayuda, podría provocar rechazo, porque los comensales piden el vino y si no les "aparece" en la copa la descripción escrita, genera desconfianza. Además, los vinos están en un continuo proceso de cambio, el comentario se quedaría obsoleto en pocos meses.

El derecho de corcho

Muchas veces no encontramos el vino deseado para tomar y ello supone una frustración, al tener que optar por otras bebidas para no pedir un mal vino. Al consumidor le aburre pedir los vinos de siempre y, así, el restaurador deja de venderlos. Una forma de que nadie se vea perjudicado es poder ejercer el "derecho de corcho": es ésta una tendencia que proviene de Francia y que consiste en poder llevar "tu vino" (de tu bodega particular o comprado en una vinoteca) al restaurante y que tan sólo te cobren por el descorche y el uso de las copas. Lógicamente será un vino que no tenga el restaurante, para así poder tomarlo acompañado de sus platos. El fundamento de esta tendencia no está en el ahorro, ya que el restaurador determina un precio por apertura y servicio del vino (de 6 a 12€, es razonable, pero hay que tener en cuenta el local, su servicio, su cristalería). A pesar de que en la península ibérica ya algunos locales se han apuntado a esta novedad, en Canarias no está todavía muy extendida. Aquí al menos no conozco muchos sitios que lo puedas hacer y cuando he preguntado, te miran con asombro.

Puesta a punto

El vino por copa

Es una manera de tomar vino sin necesidad de pedir una botella entera. Esta fórmula hace que la clientela pida más vino, ya que el que quiere vino lo toma aunque los demás comensales no le acompañen. Tanto el que sólo puede beber una copa por salud o porque debe seguir su jornada laboral, como el curioso que quiere probar varios vinos o el austero, aquí todos saldrán beneficiados.

Es esencial que ofrezcamos un vino por copa no sólo por su precio, sino porque es interesante y cumple, por ejemplo, el perfil de un aperitivo, o porque sacia, alegra y nos prepara para la comida. Si el vino gusta posiblemente los clientes pidan una botella para acompañar el menú. Aquí es dónde nos podemos permitir ofrecer vinos atrevidos, esa botella que nadie se atrevería a pedir por lo misterioso de su contenido.

Hablando de vino por copas no son recomendables los vinos de precios muy altos, porque el precio moderado de la copa es otro de los factores que contribuyen al atractivo de esta opción. En el caso de que algún día decidamos abrir algún vino de precio elevado, debemos intentar agotar la botella abierta para que no haya mermas, aunque, por otro lado, ya existen utensilios tales como: bombas de vacío (utensilio y tapones que sirven para sacar el aire que queda en la botella, *Vacu vin* es quien lo inventó); luego está *Coravin,* que funciona sin quitar el corcho, introduciendo una vía para sacar el vino y para la adición de un gas que ocupa el lugar del oxígeno (este sistema tiene un sobrecoste por el uso de gas argón que dosifica de forma manual pero es interesante para un segmento de vinos de menos rotación). También existe maquinaria dispensadora de vino que incorpora también sistemas de conservación para vinos espumosos. Es una mayor inversión pero sin duda un sistema "más profesional" si cabe que mantienen los vinos descorchados durante días sin que éstos sufran grandes alteraciones en sus características. Por supuesto, si el local no tiene ninguna manera de conservar esos vinos, solamente su corcho vuelto a poner, no tenemos ninguna garantía. Mejor pedir una botella.

Utensilios de servicio

El precio del vino

Hay una idea caduca de multiplicar por tres el precio del vino, quizás nos parece injusto, ahí no voy a entrar, cada hostelero deberá valorar qué margen representa y cubre sus gastos y beneficios en su negocio. Esto también es una cuestión ética y de la filosofía del restaurante. El multiplicar por tres viene quizás del pasado de cuando todos los vinos se adquirían por unidad mínima de 12 botellas, oferta amplia y no precisamente por zonas sino por coleccionar grandes marcas (reconocidas) o marcas más demandadas.

En la actualidad estamos todos más conectados, y sabiendo que el restaurante es uno de los modelos de empresas más complejos de gestionar hay que ser coherentes con los márgenes, y sobre todo, por respeto a nuestros clientes. En cuanto a la ética profesional si nos ponemos en el lugar del viticultor/a-productor, distribuir márgenes muy altos distorsionan en gran medida la imagen del vino, esto solo beneficiará a las vinotecas porque al final el bebedor de vino se lo comprará y se lo beberá en casa.

El vino de la casa

El vino de la casa debería ir acorde con la oferta gastronómica y la misma filosofía del local. No tengamos un solo vino "de la casa", es algo obsoleto, si no queremos o podemos tener una lista de vinos, mejor una pequeña oferta de vinos de la casa, y por supuesto, vinos por copa. Si nuestra selección se basa en vinos a precio razonable la rotación será mayor. Muchos restauradores se quejan de que los clientes no piden vino, mientras que los clientes se quejan de que los precios de los vinos en los restaurantes son exagerados, porque se les cargan unos porcentajes tan elevados que muchas veces resultan ofensivos. Esto no es extraño, si tenemos en cuenta que el consumidor actual está informado y que, por tanto, sabe lo que cuestan los vinos a un solo "click" en su móvil. Una fórmula que funciona bien es la de aplicar un aumento de precio mayor a los vinos más baratos, siendo tal aumento menor en el caso de los más caros, haciendo así que le compense al cliente tomar ese vino en el restaurante y no en casa.

Por ejemplo:

Vino de 5,00 €	P.V.P. 12,50 € (aplicamos el 150%)
Vino de 7,00 €	P.V.P. 14,00 € (aplicamos el 100%)
Vino de 10,00 €	P.V.P. 18,00 € (aplicamos el 80%)
Vino de 15,00 €	P.V.P. 27,00 € (aplicamos el 80%)
Vino de 21,00 €	P.V.P. 33,60 € (aplicamos el 60%)
Vino de 25,00 €	P.V.P. 40,00 € (aplicamos el 60%)
Vino de 30,00 €	P.V.P. 45,00 € (aplicamos el 50%)

Por debajo del 40%, los beneficios son muy ajustados, sin llegar a cubrir gastos. Ya depende del criterio del propietario querer ganarle menos de este porcentaje a los vinos.

Así, aplicando esta tabla los vinos más económicos, que además tienen más rotación, nos aportan más beneficios, mientras que a los clientes les compensa pedir los vinos más costosos porque su precio se acerca al de las tiendas especializadas y vinotecas.

En el caso de un bar de vinos o vinoteca yo aplicaría un precio fijo. Es decir, tendría todos los vinos marcados con un precio de venta para llevar y si se lo toman en el local, les cargaría un precio fijo que debería oscilar entre los 5€ y 10€ por descorche. El precio dependerá del tipo de servicio y oferta del establecimiento. Aquí influye notablemente: las copas que usemos, la calidad de los alimentos que acompañarán al vino, comodidad de la zona de consumo, entre otras.

3. La temperatura de los vinos

Siempre hemos oído decir que “el vino blanco frío y el tinto a temperatura ambiente”, pero ¿cuál es la temperatura ambiente? Y, claro, ¿el ambiente de dónde? Nos enredamos tanto y hacemos tan complejo todo lo que rodea al vino que nos olvidamos que es un producto hecho para beber y disfrutar.

Esta expresión surge en la Francia del siglo XIX, donde se pedía el vino a la *température de chambre* (la temperatura de la habitación), porque los vinos se subían de la bodega (ubicadas en los sótanos y zonas más frescas de los hogares, donde su temperatura de conservación oscilaba entre 12°C y 15°C), al salón de la mansión para que se atemperaran tranquilamente. En aquella época la temperatura normal de las estancias y comedores era de 18-20°C, intervalo ideal en el que nos debemos mover a la hora de beber vino tinto, incluso algún blanco de guarda.

En realidad, aunque no hay ninguna regla fija en cuanto a temperatura se refiere, ésta puede marcar la diferencia entre el éxito y el fracaso de un vino, ya que beber un mismo vino a diferentes temperaturas es como beber dos vinos distintos. Partiendo de esta premisa, hay que tener en cuenta toda una serie de factores, tales como el tipo de vino que vamos a beber, su proceso de elaboración, dónde está elaborado, con qué lo vamos a acompañar y cómo lo vamos a tomar: el vino puede ser espumoso, blanco, rosado o tinto, con o sin madera, de una zona cálida o de una zona fresca. Debemos solicitar toda esta información a la hora de comprarlo, pues esto nos ayudará a saber qué es lo que le conviene al vino que hemos adquirido. De ahí la importancia de comprar éste y otros productos de calidad en tiendas o proveedores especializados donde nos puedan orientar.

Además, debemos tener en cuenta que si poseemos esta información, o sea si conocemos el perfil del vino, podremos darle a éste una temperatura u otra y que incluso podremos corregir algunas carencias aplicando más o menos frío. Por ejemplo, cuando nos encontramos con un vino bajo de acidez y pesado en boca podemos jugar con más frío, pero tendremos que tener cuidado para no pasarnos demasiado, ya que podríamos perder gran parte de su perfil aromático: en efecto, estos componentes se neutralizan con las temperaturas muy bajas. ¡Es todo tan relativo! Por eso yo jugaría con una temperatura tipo y luego, dependiendo de la situación, con la temperatura del lugar o incluso con las características de lo que vayamos a acompañar.

Por otro lado, está claro que estamos acostumbrados a tomar los vinos blancos fríos, como si de un refrigerio se tratase, no sé si debido a nuestro clima o a informaciones equivocadas que hemos heredado y que nos hemos creído. Sin embargo, si queremos disfrutar de todas las virtudes que nos muestran los vinos blancos debemos jugar con las temperaturas. Yo nunca recomendaría tomarlos por debajo de los 4°C, ya que a estos niveles de frío no podemos apreciar gran parte de sus aromas y sabores. De igual forma, nunca recomendaría tomar el vino tinto por encima de los 20°C, ya que su paso por la boca se hace seco, áspero y cálido.

Centrándonos ahora en los vinos locales y en los de Canarias en general, repetimos que es muy importante tener la suficiente información acerca del producto que vamos a adquirir. Algunos de los vinos que se elaboran en nuestras islas requieren menos grados a la hora del consumo dada su baja acidez y volumen de alcohol, aunque esto no es una regla fija. Y no lo es porque el vino nace donde nace la uva y existe una enorme diferencia entre los vinos de las zonas frescas y altas de las islas, dónde la acidez es mayor, y aquéllos de las zonas más cálidas y de maduración temprana, donde nos encontramos con vinos más alcohólicos.

Vinos blancos semisecos: "frescos pero nunca helados"

La Temperatura debe oscilar entre 4-6°C.

Este tipo de vinos, ligeros, agradables y fáciles de beber no deben servirse demasiado fríos, ya que muchas veces no tienen un gran potencial aromático y con excesivo frío resultan inexpresivos en nariz. Si es para acompañar una comida suave, es mejor que esté más cerca de los 6°C que de los 4°C; si lo tomamos simplemente como bebida, solo o con picoteo, de terraceo y fiestas, podemos jugar con temperaturas más frescas de 4°C.

Vinos blancos secos: "frescos pero no fríos"

La temperatura debe oscilar entre 6-8°C.

En este grupo incluimos vinos blancos secos, frescos con buena acidez, complejos y bien estructurados: algunos Malvasías, Listán Blancos u otras variedades interesantes tipo: Marmajuelo, Gual, Albillo, Vijariegos o "vidueños". Debemos partir siempre de temperaturas de 6°C, si estamos en ambientes calurosos, aunque si no es así es preferible servirlo siempre sobre los 8°C para disfrutarlos enteramente. Así todo, yo prefiero beberlos sobre los 10°C.

Vinos blancos con paso por madera: "atemperados no frescos".

La temperatura está entre 8-10°C.

Es una faena para este tipo de elaboraciones de vinos blancos servirlos por debajo de los 6°C, ya que a esta temperatura resultan apagados, serios y poco aromáticos. Lógicamente, no vamos a tener una cava (una nevera especial para vinos) para cada temperatura: si el vino lo almacenamos sobre los 4°-6°C y lo sacamos a temperatura ambiente cinco minutos antes de consumirlo, adquirirá los grados necesarios para tomarlo de manera adecuada.

Vinos rosados: "atemperados y/o frescos"

La temperatura debe oscilar entre 6-8°C.

Los vinos rosados son muy agradables para tomar frescos. Cuando son muy frutales y perfumados van bien para acompañar platos muy aromáticos dominados por las especias (adobos, mojos, salsas picantes). Aquí me movería entre los 8-10°C. Por otro lado, cuando los rosados son ligeros, con sensaciones golosas en boca, es recomendable su consumo algo más fríos para que no sean muy cansinos en boca. Cuando son rosados estilo Provenza, con paso por madera o no (vinos de poco color, con una boca armoniosa) los serviría por encima de los 10°C.

Vinos tintos jóvenes: "atemperados"

La temperatura debe oscilar entre 12-14°C.

Los vinos tintos jóvenes muestran todas sus virtudes cuando se sirven a temperaturas frescas, si no, pueden resultar acerbos y poco maduros: la frutalidad, una de sus virtudes, queda en segundo plano, haciéndolos vinos muy pesados de tomar.

Da igual si el vino es muy maduro y concentrado o es ligero y fresco, resultan geniales a temperaturas frescas porque se dejan tomar solos.

Vinos tintos con paso por madera: "templados"

La temperatura debe oscilar entre 16-18°C.

El paso por madera les aporta a los vinos, entre muchas otras cosas, redondez y elegancia. Por un lado, no debemos darles mucho frío (nunca menos de 16°C) ya que parte de sus atributos quedarían "congelados" y percibimos sabores amargos, ásperos; por otro, tampoco debemos tomarlos a más de 18°C, ya que resultarían densos y fatigosos de ingerir. Si han estado conservados a la temperatura ideal de almacenamiento (12-15°C), sólo queda dejar que se atempere en pocos minutos a temperatura ambiente.

Vinos dulces: "frescos, atemperados nunca fríos"

Si estamos ante vinos blancos dulces con buena acidez, sólo habrá que oscilar entre los 10-12°C, pero cuando son vinos tintos dulces con buena tanicidad y volumen de alcohol alto debemos no pasarnos de 12 y los 14°C.

4. Vino y comida. La armonía, tandem, maridaje, combinación

Aquí sirve una fórmula y la contraria. Se puede ir al equilibrio y compensación o al extremo contrario buscando el contraste, en pocas palabras, pasarlo bien.

El vino hace que la comida se enriquezca, potencie sus aromas, texturas y sabores. Hablar de maridaje o de armonía entre vino y comida, puede resultar clave: está claro que nos basamos en el perfil de un vino desde el punto de vista organoléptico (color, olor y sabor) para intentar agruparlas con un alimento y lograr así una culminación gastronómica. Pero en este tema influyen tantos aspectos, que las conclusiones no dejan de ser nunca arbitrarias.

"El vino blanco con pescado y el vino tinto con carne", es un "cuñadismo" que parece tener su fundamento en el color: si nos paramos a pensar, a un pescado blanco (lenguado, merluza) le va bien un vino "blanco" ligero, dos sabores suaves, ninguno de los cuales camufla al otro. Y a la carne, cuando es roja, le va bien un vino tinto. Pero, ¿y cuando la carne es blanca y el pescado azul? Pues entonces se varían los vinos: con el pescado azul, vino tinto casi azul (un matiz que sale en muchos vinos jóvenes) y vino blanco (del arquetipo con

cuerpo, complejo, nunca ligero) con carnes blancas. Por eso les digo que no hay reglas fijas, sino sentido común.

Teniendo en cuenta el aroma a la hora de armonizar, los vinos blancos o rosados muy aromáticos (perfumados, con notas florales y de fruta tropical) se ajustan a un tipo de cocina muy determinada, donde destacan los sabores y los aromas potentes. Por otro lado, cuando hablamos de platos elaborados con carne, grasas y algunas especias, su olor nos puede recordar a algún vino tinto maduro, donde los aromas terciarios, propios de la crianza en barricas y en botella (notas de animal, caramelo, tostados) apuntan hacia la elaboración del mismo. Aquí las salsas juegan un papel importante ya que dependiendo de qué esté hecha, y de cómo esté hecha aportará más aromas al plato.

Por último, después de tratar el color y el aroma, hablemos de las sensaciones en boca: sabor y textura. Cuando sean sabores suaves, frágiles, debemos acompañar con vinos ligeros. Con platos dominados por salsas o aliños potentes (vinagres, ingredientes picantes, mojos, ajos, garam masala, ras el hanout) deben combinarse vinos armoniosos (donde el alcohol se note, pero que no moleste, con una buena acidez), para que en cada trago nos limpie la boca y poder así seguir comiendo. También en espumosos muy secos, y con vinos con cuerpo (nos referimos a su fuerza alcohólica y a su extracto, a que cuanto más cuerpo tiene un vino menos acuoso resulta en la boca) encontraremos una alternativa interesante. El dulce es un mal aliado en estas situaciones.

A continuación, he agrupado los alimentos y vinos por "familias", por sus características organolépticas: quizá el placer de haberlo hecho sólo con vinos canarios, a veces pueden resultar combinaciones acertadas y otras algo arriesgadas, pero como, repito, esto no es una ciencia, les propongo que experimenten y descubran las sensaciones por ustedes mismos.

Estas son nuestras sugerencias para acompañar nuestros grandes vinos:

EMBUTIDOS: Cuando es de carne blanca como pata asada: vinos suaves y alegres, en todas sus vertientes (blancos, rosados y tintos del año). La chacina requiere vinos con cuerpo, volumen y que sean frescos, sobre todo si son embutidos con bastante pimentón, pimienta y demás especias aromáticas. La acidez equilibrada refresca el paladar, por tanto, los vinos de Listán Blanco de Canarias con un paso por madera o los espumosos *brut nature* son ideales como compañeros de viaje. Los tintos jóvenes y ligeros en capa de color, también nos sirven para limpiar la saturación de grasa. Para el jamón ibérico, un vino blanco de Malvasía, un Vijariego Blanco o un Albillo Criollo con un paso de madera sería el perfecto aliado.

QUESOS DE LECHE DE CABRA: Difícil combinación. El sabor del queso (punto de sal, notas ahumadas, curación) pide vinos que sean más o menos duraderos en la boca. Si los quesos son frescos y tiernos con toques dulces: vinos semisecos, ligeros, del tipo "vino afrutado". Con quesos semicurados: blancos secos con cuerpo (Malvasía, Albillo Criollo, Forastera) duraderos en la boca. Si se nota bastante el ahumado o si el queso lleva pimentón: vinos blancos con crianza en madera: Listán Blanco de Canarias, Marmajuelo o un tinto de Negramoll. Otra opción sería un rosado ligero de color, de nuevo estilo, similares a los rosados provenzales.

QUESOS DE OVEJA Y VACA: Igual de complicado. Si son suaves y tiernos: blancos semisecos y semidulces. Con quesos semicurados: blancos secos multivarietales con un paso de madera. Otra opción sería vinos frutales y ligeros en boca de Listán Negro o Negramoll.

Quesos de mayor curación, de textura dura: un Malvasía dulce, un Moscatel dulce o un tinto dulce de Baboso Negro. También algún vino dulce de Vijariego blanco.

CONSOMÉS Y SOPAS: Los vinos generosos secos serían la elección perfecta por su volumen alcohólico y su matiz salino, ya que el alto contenido en agua de las sopas requiere de vinos que no se diluyen, pero como este tipo de vinificaciones no son comunes en Canarias, buscaremos otras recomendaciones: en todo caso, depende notablemente de los ingredientes del caldo en cuestión. Las opciones serían las siguientes: si es de pescado o marisco: vinos espumosos muy secos y si es carne roja o caza, espumosos rosados o tintos ligeros con mucha frescura y acidez.

PESCADOS BLANCOS: Siempre con blancos secos, suaves y amables en la boca. Si el aderezo del pescado es aromático (pimienta, ajos, hierbas aromáticas) podemos combinarlo con algún vino de las variedades Listán Blanco de Canarias o Marmajuelo. Con vinos blancos con paso por madera, en el caso de elaboraciones a la parrilla, tempuras o salsas picantes o agridulces para acompañar la ingesta. Los ceviches, tiratidos y demás elaboraciones con aliños a base de limón o lima, son un reto tremendamente difícil, pero en ocasiones un espumoso muy seco o un blanco con bastante acidez y notas minerales, pueden ayudar.

MOLUSCOS Y CEFALÓPODOS: Por su textura elástica requieren vinos muy frescos y sabrosos ya sean blancos, rosados e incluso tintos frescos de largo recorrido en la boca, ya que la ingesta de este alimento precisa varios masticados. Cuando se elaboran en frituras: espumosos secos. Cuando acompañan arroces y pastas con rosados jóvenes, preferiblemente Listán Negro o Listán Prieto.

MARISCOS: Cuando estemos disfrutando de frutos del mar crudos o casi crudos, acompañados de unas gotas de

zumo de limón, el vino puede quedar en segundo plano o desvirtuarse, así que mejor sin vino: en todo caso con una copa de agua algo salada. Debido a su gran sabor a mar los berberechos, zamburiñas y demás parientes destacarán con vinos blancos secos jóvenes multivarietales, con buena acidez y perfumados (Gual, Marmajuelo, Forastera Blanca, Albillo Criollo, Vijariego, Diego). Para unos mejillones al vapor, un blanco seco sin madera o un rosado muy fresco y muy frutal. Gambas, langostinos, langosta e incluso bogavante acompañado con blancos con buena acidez y/o con madera serían una espectacular miscelánea. El tinto no combina bien, pues altera y amarga el sabor de los mariscos, debido al tanino (componente en los vinos tintos que da un sabor astringente).

PESCADOS AZULES: Tintos jóvenes ligeros. Los blancos siempre y cuando sean de guarda y con varios años en botella.

CARNES BLANCAS: Nunca con vinos ligeros o demasiado perfumados: deben ser vinos complejos (Listán Blanco de Canarias, Albillo Criollo, Malvasía, Vijariego, Gual) o tintos, con mucha fruta y un poco de paso por madera, de variedades como: Listán Negro, Negramoll, Castellana o Listán Prieto. A menudo este tipo de carnes suelen ir acompañadas con salsas especiadas o agridulces: entonces algún vino tinto que no sea de la cosecha actual, sino que haya madurado en botella un par de años.

CARNES ROJAS: Vinos tintos con paso por madera con algún tiempo en botella ya bien madurados, o si se prefiere de alguna vendimia seleccionada con crianza, recientemente embotellado con bastante corpulencia, ayudado de una buena oxigenación en copa o jarra decantadora. Algún Vijariego Negro o Baboso Negro bien definido, fresco, de nueva tendencia. Un vino de la variedad Tintilla con crianza en madera. En definitiva, vinos potentes pero no cansinos, sobre todo que se puedan beber sin saturar demasiado las papilas gustativas.

POSTRES: Dependiendo mucho del tipo de postre, de sus ingredientes, de la cantidad de azúcar, de su temperatura, etc. Lo que siempre debemos tener en cuenta es que se recomienda que el vino sea más dulce que el postre, porque si no el vino puede quedar en un segundo plano y dar la sensación de estar acuoso. El vino Malvasía dulce o el Moscatel dulce: con pastelería donde haya frutas aromáticas y cítricos. Con quesillos y natillas: vinos que tengan algo de maduración en botella. En dulces donde haya frutos secos, miel, gofio: vinos dulces con crianza en madera (aquí pueden coincidir muchos aromas del vino con los de los postres); los tintos dulces de Listán Negro, Baboso Negro o Vijariego Negro para los que sean de chocolate negro. Y para dulces típicos, tortas, turrones, gofios “amasados”: un vino Malvasía con paso por madera y largo tiempo en botella.

Alimentos poco amables con el vino

Espárragos y alcachofas, su marcado sabor ácido y metálico debido a un componente llamado cinarina, hace añicos el mejor de los vinos.

El huevo vuelve insensibles las papilas gustativas, aunque los solemos tomar con vinos y nos sabe bien: esto ocurre porque normalmente lo acompañamos con chorizos u otros ingredientes. En tortilla con papas y cebolla, quizá un blanco Malvasía o Vijariego Blanco muy armonioso casaría muy bien.

Hierbas aromáticas (menta, hierbahuerto), su fuerte carácter balsámico satura y enmascara cualquier vino. Solución: bajar la dosis del ingrediente en el plato o tomarlo con agua.

Verduras de hoja verde (berros, acelgas, espinacas, rúcula, canónigos) a pesar de gran aroma y sabor, amarga el sabor de los vinos, sobre todo de los tintos. Tal vez con un vino espumoso muy seco podemos superar la prueba, aunque el vino saldrá perjudicado.

Las especias, la mayoría de las veces, su gran sabor y aroma anula al vino y cuando son picantes el paladar se queda al rojo vivo, incapaz de apreciar cualquier sabor, y nuestras fosas nasales irritadas, inutilizadas para apreciar los aromas.

Chocolate negro, el cacao puro tiene taninos: dependiendo del tipo de vino altera su sabor. Los vinos blancos secos y semisecos suelen salir mal parados y los blancos dulces a veces, pero se quedan descompensados y en un segundo plano. Los que no suelen fallar son los vinos tintos dulces fortificados.

5. Conclusiones

No debemos utilizar el vino sólo para acompañar la comida: puede ser el perfecto aperitivo en el restaurante, cuando esperamos por una mesa, o la bebida ideal para acompañar un picoteo mientras vemos una película o una serie.

No nos conformemos con los registros blancos o tintos: los vinos rosados, los vinos naranjas, espumosos, pet-nat y dulces también existen. Con una buena oferta de vino podemos realizar combinaciones deliciosas.

La *Oferta de Vinos* refleja nuestras virtudes, pero si no la cuidamos sólo refleja nuestros defectos.

No pongamos a prueba al sumiller o vinatero o camarero, con preguntas e interrogatorios, a veces pecamos de no confiar en él y cuestionar si sabe o no sabe de vinos; confiemos en su asesoramiento. Recuerde: el sumiller sugiere, ustedes deciden lo que quieren tomar.

La formación profesional

Canarias se conoce por sus vinos, pero no por sus sumilleres, démosle el lugar que se merecen, “adopta a un/a sumiller”, valoremos su trabajo, vender vino es oficio.

Si estuviésemos en una taberna o bar de vinos en La Rioja nunca nos faltaría una amplia gama de los vinos de su comarca. En cambio, que en Canarias existan once DD.OO. y que el número de restaurantes sea cuantioso no está proporcionalmente relacionado con el número de sumilleres “en activo”.

Muchas veces nos encontramos en locales preciosos, donde se come fabulosamente bien y se bebe pésimamente, seamos exigentes con la oferta de vinos, solicitemos los vinos que nos gustaría tomar, esta forma de presión puede ayudar a que este tipo de restaurantes se “ponga las pilas” en lo que se refiere a vinos.

Simplifiquemos el acto de tomar vino: no caigamos en pedanterías y esnobismos. Beber vino es un privilegio de todos.

En los Vinos de Tenerife, solo tú verás lo que otros no pueden.

ABONA

TENERIFE Islas CANARIAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Canary WINE

TACORONTE ACENTEJO Denominación de Origen

VALLE DE GÜIMAR DENOMINACIÓN de ORIGEN

Valle de La Orotava Denominación de Origen

YCODEN DAUTE ISORA TENERIFE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vinos de Tenerife

TODO LO QUE SOMOS

VINO Y REFRANES

BREVES APUNTES

ACERCA DE
refranes y expresiones
SOBRE EL VINO

Julio Santamaría Alonso

Vino y refranes

BREVES APUNTES ACERCA DE REFRANES Y EXPRESIONES SOBRE EL VINO

Julio Santamaría Alonso

Suelas y vino andan camino

1. Introducción

Las líneas que siguen no pretenden ser una recopilación exhaustiva de todos los refranes existentes en nuestra lengua en torno al vino. Quienes tengan interés por esta cuestión están de enhorabuena, ya que se han publicado en los últimos años varios títulos dedicado sobre este asunto. Así, nos encontramos desde los mil testimonios del *Refranes y dichos populares en torno a la cultura del vino* (2012), de Víctor Jorge Rodríguez a los tres mil seiscientos del *Refranero del vino (y del bebedor)* (2017), de María Edesia Caballero y Modesto Martín[i], solo superados por los más de seis mil de *Los refranes del vino y la vid* (1998), de Augusto Jurado.

Nuestro propósito, en cambio, es más modesto. Consiste en hacer un recorrido temporal con paradas en unos cuantos refranes a partir de su recopilación por escrito desde el siglo XVI. De hecho, la idea original para este artículo nació ante la extrañeza sobre las pocas alusiones que se hacían al vino en los primeros refraneros castellanos, libros que, por otra parte, ponían su atención en asuntos que no parecían ya tener relevancia para nuestros países vecinos, más proclives al clasicismo y refinamiento de la corte renacentista por aquel entonces.

De todas formas, antes de continuar, se hacen necesarias algunas matizaciones. La primera es que nuestro objeto de estudio será la paremia (del griego *paroimía*, proverbio): los refranes, los ejemplos de esa literatura de carácter anónimo y popular que suelen emplearse en el habla general. Así pues, que Plinio el Viejo dijera en su *Historia Natural* que "el hombre debe al vino ser el único animal que bebe sin sed" puede parecernos una frase memorable, pero no entra dentro de la definición que acabamos de dar por más que sea curioso comprobar cómo algunos refranes aparecen citados bajo la autoría de algún autor de prestigio que les garantiza continuar perpetuándose en cientos de páginas de internet.

La segunda aclaración tiene que ver con la permeabilidad y la indefinición ligada a los testimonios orales. Como bien vio la estudiosa Margit Frenk, refranes y canciones tuvieron una relación estrecha. Algunos testimonios de lírica popular bien podrían verse como suma de varios de ellos. También hay refranes con una estructura que podría corresponder a la de una canción. Y como prueba definitiva, algunos de los refranes aparecían recogidos en cancioneros, o bien los autores de los refraneros se encargaban de decirnos que este o ese refrán, antes de serlo, fue cantar. Esto ocurre, por ejemplo, con el caso de **"Amárgame el agua, marido, amárgame y sabe a vino"**. No son muchos, por ciertos, los poemas de lírica popular dedicados al vino. Casi todos entran dentro del motivo temático de las "comadres borrachas":

Si de Dios está ordenado
que me he de acostar borracha,
daca el jarro, muchacha.

Vengo por agua, y vino vendéis:
échame un cuartillo, y veré qué tal es.[ii]

No deja de resultar paradójico que sea don Íñigo López de Mendoza, marqués de Santillana (1398-1458), el mismo que relegaba a un grado ínfimo del estilo a los "que sin ningún orden, regla ni cuento hacen estos romances y cantares de que las gentes de baja y servil condición se alegran"[iii], el autor del que se creía hasta hace poco el primer refranero en castellano: *Refranes que dicen las viejas tras el fuego* (primera edición impresa conservada de 1508). Fuera o no el primero, su obra y su figura sirvieron de referencia principal a los humanistas del XVI que recogieron el testigo del marqués para continuar con la labor de plasmar por escrito la sabiduría contenida en estas manifestaciones orales de carácter popular. Autores de esa centuria como Pedro Vallés, Hernán Núñez o Juan de Mal Lara añaden, con la vista puesta en Erasmo de Róterdam, explicaciones propias de los refranes de sus colecciones, aunque, a juzgar por su título, *Refranes famosísimos y provechosos glosados*, sería esta obra anónima publicada en Burgos en 1509 la que iniciara este método de trabajo. Sin embargo, los refranes en sus páginas sirven más que para ser glosados para ilustrar los consejos que un padre le está dando a su hijo. Sea como

fuere, el número de refranes sobre el vino es poco numeroso (siete apenas entre los 725 del marqués de Santillana y seis entre los 289 de la obra burgalesa). No obstante, la mayoría de ellos continuarían apareciendo en colecciones posteriores. Vale la pena detenernos en algunos de ellos:

- Dineros en manga, tanto vino como agua. (Santillana)

Alaba la capacidad del que tiene dinero para adquirir bienes sin prestar atención al precio.

- Aún no está en la calabaza, y tornose vinagre. (Santillana)

Existe un gran número de refranes sobre uno de los miedos en torno al vino: que se torne vinagre. En este caso, debe de tratarse de un cambio temprano de carácter (y no se refiere el refrán solo al vino) puesto que se menciona la calabaza vinatera, la cual, seca y vaciada, servía para transportar el líquido.

- Casa en canto y viña en pago (Santillana) / **Casa en cantón y viña en rincón** (*Refranes famosísimos*...).

Alabanza del término medio. Se llega a argumentar que una viña al lado del camino es fácil que vaya perdiendo uvas, pero si está en un rincón alejado, será difícil de vender.

- Gran mal es de la viña cómo torna a ser majuelo. (*Refranes famosísimos*...)

Aunque el *Diccionario de la lengua española* (*DLE*) considere a viña y majuelo como sinónimos, recoge también la acepción riojana de "cepa nueva" que explica la desgracia del refrán (pues hay que esperar un tiempo para recoger los racimos para el vino).

- Miedo guarda viña, que no viñadero. (Santillana) / **Miedo guarda viña.** (*Refranes famosísimos*...)

La certeza del castigo disuade más que cualquier otra medida. Este refrán aparece recopilado también en la literatura paremiológica de nuestro archipiélago, tanto en el *Diccionario de expresiones y refranes del español de Canarias* (2000), de Gonzalo Ortega e Isabel González, como en la *Antología de dichos y refranes de Canarias comentados* (2007), de Alberto Hernández Salazar.

Si regresamos al siglo XVI, la diferencia entre una y otra versión del refrán nos permite observar que, en ocasiones, estos eran de tan amplia difusión que, como sucede con algunos hoy en día, no hacía falta incluir toda la oración. Esto sucede también en este ejemplo del libro burgalés:

- Pensar no es saber.

En otros refraneros aparece un fragmento adicional: "Pensar no es saber, más en tiempo de vendimias". Se da primacía, pues, a la sabiduría práctica sobre la teórica.

La muestra es breve, pero, como quiera que el número de refranes sobre el vino va incrementándose poco a poco con el paso de los siglos, intentaremos agrupar en lo sucesivo los refranes según su adscripción temática.

2. El vino en el calendario

Abordaremos en primer lugar los refranes que tienen que ver con el ciclo de la vid a lo largo del año. Se trata de un gru-

Marzo - La poda en *Las muy ricas horas del duque de Berry* (siglo XV)
Wikimedia Commons

po marcado, más que por las estaciones o los meses, por su relación estrecha con el santoral católico (y la meteorología). Santos y santas marcaban el comienzo o el final de las labores en la viña o señalaban los momentos críticos para poder obtener un buen caldo. Como ocurre en otras ocasiones, el refranero no acaba de aclararnos si surge desde la devoción o desde la necesidad de poner fecha sin más. Mientras que Gonzalo Correas, autor del *Vocabulario de refranes y frases proverbiales y otras fórmulas comunes de la lengua castellana* (1627), la magna obra de referencia para la paremiología del siglo XVII, recogía el refrán (cantar, seguramente):

Bendito sea Noé,
que las viñas plantó,
para quitar la sed
y alegrar el corazón.

A propósito del origen bíblico del vino tras el diluvio, en los refraneros canarios se puede leer un refrán menos devoto como "**Vale más vino maldito que agua bendita**". Ya lo sabía bien el "labradorito" de la canción popular leonesa:

El camino de la iglesia cría la hierba,
no la cría el camino de la taberna[iv].

José María Sbarbi y Osuna, autor del *Refranero general español* (1878), obra publicada en diez volúmenes, pone el dedo en la llaga con un refrán que está bien traído a la realidad canaria: "**Romería de cerca, mucho vino y poca cera"**. Al parecer, si es cuestión de escoger (porque quedan ambos a mano), el romero se decanta antes por el tenderete que por los actos religiosos...

Pero hablemos al fin del santoral. Antes de nada, hay que tener en cuenta que cada región adopta y adapta aquellos refranes sobre los cultivos a sus propias condiciones geográficas. No coinciden, por tanto, al cien por cien los refranes peninsulares o de países vitivinícolas como Francia con los que se corresponden a las latitudes de nuestro archipiélago. De esta manera, podemos leer en las obras canarias un refrán como **"Aguas por San Juan, quitan vino y no dan pan"** que toca un tema tan delicado como la lluvia en relación a la cantidad o calidad del vino.

San Juan se celebra el 24 de junio, pero en el refranero español tenemos también a San Bernardino (20 de mayo): **"Agua por San Bernardino, quita pan y no da vino"**. Y el agua sigue siendo igual de perjudicial por San Marcos (23 de abril) que por San Lorenzo (10 de agosto), ya que ambos dan "...**puercas vendimias y gordos borregos"**. Algo parecido pasa con Santa Engracia (16 de abril): **"Si llueve por Santa Engracia, la viña se desgracia"**, mientras que con San Cipriano (16 de septiembre), el problema es otro: **"Lluvia por San Cipriano, quita mosto y no da grados"**[v]. Tan solo San Marcelino (2 de junio) nos da una buena noticia: **"El agua por San Marcelino, buena para el pan, mejor para el vino"**.

Septiembre - Elaboración del vino en salterio medieval francés del siglo XIII (British Library)

No obstante, si hubiera que elegir dentro del santoral, nos quedaríamos sin dudarlo con los santos del mes de noviembre, el mes en el que se estrena el vino nuevo. Ortega Ojeda y García Rivero (2021) dan noticia de este refrán palmero sobre el santo del día 11 de noviembre: **"Por San Martín, fuego a las castañas y mano al barril"**, muy parecido al peninsular: **"Castañas, nueces y vino, son la alegria de san Martino**". Aunque como puede verse, las castañas no son el elemento más importante de la ecuación:

- Por San Martino, todo mosto es buen vino.

- Por San Martino el mosto ya es vino, aunque no vino del todo.

- Por San Martino, prueba tu vino.

- Por San Martino, bebe tu vino, y deja el agua para el molino.

Pero el santo más esperado, al menos en el norte de la isla de Tenerife, es San Andrés. Su festividad, el 30 de noviembre, marca la apertura de las bodegas y va asociada a tradiciones como las Tablas de Icod de los Vinos o correr los cacharros, y, en el plano de la comida, con las castañas asadas y el pescado salado. Ya recogía Sbarbi en el XIX: **"En llegando San Andrés, el vino nuevo añejo es"**. No obstante, los condicionantes de las islas en cuanto al volumen de la producción y la conservación del vino hacen que por estos lares se escuche más esta versión: **"Por San Andrés, el vino es"**.

Amén de regirse por el santoral, hay refranes que se detienen en los meses del año y en las labores que llevan asociadas en la viña:

- Si mi dueño me poda en enero y me cava en febrero, vergüenza me fuera si no le hinchara de vino la bodega.

- Si quieres ver a tu viña regalada, haz la poda en marzo y en abril la cava.

Vemos cómo no se ponen de acuerdo estos dos ejemplos sobre los meses idóneos. Abril, de todas maneras, no es que sea el mejor mes para el vino si hacemos caso al refranero: **"Parra que nace en abril, poco vino da al barril"** o "**Abril frío, mucho pan y poco vino".**

Si avanzamos hasta el mes siguiente, se advierte la comparación entre vid y trigo: **"Mayo hace el trigo y agosto el vino"**. Mayo es un buen mes en el refranero canario, puesto que **"El que tiene vino en mayo, tiene amigos todo el año"**. No podemos estar seguros de que se trate de una amistad sincera, pero sí sabemos que el que vino llegue a mayo es una señal de que el dueño posee terrenos que le permiten que el vino, en un entorno de tan escasa producción, como se dijo, llegue hasta fechas tan avanzadas del año siguiente.

3. El vino y los alimentos

Otro asunto de amplia representación dentro de los refranes sobre el vino es el de su comparación y/o combinación con otros alimentos. El pan es el más citado, aunque hay lugar para que salgan a colación viandas algo más inesperadas.

De la estrecha unión entre el cultivo de la vid y el del trigo hay muestras una vez más en la lírica popular:

Que si ha sido la siega linda,
buena ha sido la vendimia;
que si ha sido la siega buena,
buena vendimia es la nuestra[vi].

Al fin y al cabo, **"Pan de trigo y leña de encina y vino de parra sustentan la casa"**[vii], aunque las proporciones en el consumo no fueran las mismas: **"Pan a hartura y vino a mesura"**[viii]. La misma idea sobrevuela este otro refrán que cambia el pan por el agua: **"El agua, como buey, y el vino, como rey"**. El mismo agua que es compañero de resaca en el refrán tinerfeño: "**El que se acuesta con vino, con agua se desayuna"**. De manera inesperada, se incorpora también otro líquido, la leche, al refranero con **"La leche de los viejos es el vino"** y con este refrán dialogado: **"Dijo la leche al vino: seáis bienvenido, amigo; y volvióse hacia el agua, dijo: estéis en hora mala".**

Trigo, vid y olivo conforman la trilogía mediterránea. Sin embargo, es difícil encontrar el líquido obtenido de las aceitunas unido al vino en los refranes. Sirva este como excepción: **"Aceite y vino y amigo, antiguo"**. Al final, el pan impone su presencia en la vida diaria y en el refranero para recuperar su protagonismo. A fin de cuentas: **"Media vida es la candela; pan y vino, la otra media"**. De este modo, sobre pan y vino tratarán ejemplos archiconocidos como **"Al pan, pan, y al vino, vino"**, que invita a llamar las cosas por su nombre, y el **"Con pan y vino se anda el camino"**. Mencionaremos aquí, por último, un refrán recopilado por Hernán Núñez en el siglo XVI: **"Vino usado y pan mudado"**. La explicación que se da es que no es bueno cambiar de vino cada día, algo que, por lo visto, no es reprochable en el pan.

Sin abandonar lo gastronómico, en los primeros refraneros se repite una cualidad provechosa del vino, la de ser el mejor auxilio en caso de enyugarse. Así, **"A bocado harón, espolada de vino"**, vendría a querer decir que, si la comida

Luis Meléndez - *Bodegón con sandía y acerolas, quesos, pan y vino* (1770) (Museo Nacional del Prado)

no pasa, lo mejor es un trago de vino. También es útil nuestra bebida a la hora de cocinar: **"El arroz, el pez y el pepino nacen en agua y mueren en vino"** o **"El pece y el cochino, la vida en el agua, y la muerte en el vino"**. Aunque el mejor bocado es en crudo: **"Uvas y queso saben a beso"**, por más que el queso esté en el origen del engaño en **"dársela a uno con queso"**, ya que los vendedores de vino disimulaban la mala calidad del producto invitando a comer de este producto lácteo a los incautos compradores.

Además de estos, existe una serie de refranes en las que la mezcla de vino y comida responde a más explicaciones que las del puro placer del maridaje. Apelan a las propiedades saludables del vino y del ajo: **"Ajo crudo y vino puro pasan el puerto seguro"** y **"El ajo y el vino, atriaca es de los villanos"**[ix]. Explicaciones de los médicos de referencia de la Antigüedad y de la Edad Media están asimismo detrás de refranes como **"Agua al higo, y a la pera el vino"**: "porque el higo es caliente, y la pera fría, como dice Paulo Médico en el libro séptimo y Galeno en el octavo"[x] o en **"Sobre el melón, vino follón"**, refrán sobre el que nos dice en 1576 el médico Francisco Micó en su *Alivio de los sedientos* que "Avicenna, y con él casi todos los árabes quieren que se beba agua, y más tras el melón, y los otros frutos que tienen mal zumo, porque el vino no lleve consigo por todo el cuerpo los humores crudos"[xi].

4. El vino, maestro para la vida

Agrupamos bajo este epígrafe un grupo heterogéneo de refranes sobre el vino cargados de sabiduría popular que no encajaban en los apartados anteriores. De esta manera, aunque sea más conocicdo **"Poner el carro delante de los bueyes"**, tenemos también la versión vinícola: **"Poner las tinajas antes que el vino"**. Y lo mismo sucede con **"De tal palo, tal astilla"** y su par **"De tal cepa, tales sarmientos"**, con una variante recopilada en Gran Canaria que reza así: **"De cada parra un sarmiento, y si sale bueno, ciento"** (pensando en las uniones matrimoniales entre familias). Común a muchas islas del archipiélago es también la expresión: **"¿Estás vendiendo vino?"** cuando una persona no lleva bien abrochada la bragueta. Y en un tono menos jocoso emplean gomeros y herreños **"Pasar alguien como por viña vendimiada"** cuando se pasa junto a alguien sin saludar.

Por otro lado, el **"Vino sacado, hay que beberlo"** porque sabemos que **"Lo que no va en vino, va en lágrimas y suspiros"**[xii]. Deberíamos tener en cuenta, del mismo modo, que **"Cual el año, tal el jarro"** y que **"Cada cuba huele al vino que allí tiene"**.

Dejamos para el final dos expresiones curiosas sobre costumbres, suponemos, erradicadas. La primera se nombra

Francisco de Goya - *El bebedor* (1777) (Museo Nacional del Prado)

en el refranero de Sbarbi: **"Apurar las cortinas"**. Con ella se refiere a beberse los restos de vino de los vasos de los demás. La segunda vuelve a echar mano de un santo, San Bartolomé, de quien se dice que fue capaz de expulsar al diablo de un templo: **"Tal es el vino para los gargajos, cual es San Bartolomé para los diablos"**. Sin comentarios.

5. Pervivencia en el diccionario

Nos parecía un buen cierre fijar la mirada en este último punto hacia otro tipo de obra: el *Diccionario de la Lengua Española*, a cargo de la Real Academia Española. En su vigésima tercera edición, la de 2014, se mantienen expresiones y refranes recogidos en algunos títulos que hemos visto con anterioridad. Es interesante, pues, comprobar cómo la herencia de lo popular está presente en el diccionario académico. Podemos verlo en la entrada correspondiente a "vino":

- **Bautizar, o cristianar, el vino** es una locución que significa "echarle agua".

- **Dormir alguien el vino** supone "dormir mientras dura la borrachera".

- Con **Pregonar vino y vender vinagre** nos referimos a "tener buenas palabras y ruines obras".

- Al **tener alguien mal vino** se vuelve "provocativo y pendenciero en la embriaguez".

- Y **tomarse alguien del vino** es un sinónimo de "embriagarse".

Más curiosas son expresiones en mayor o menor medida en desuso del tipo "ser un/una...":

- Ser un **catavinos** se dice del borracho que anda de taberna en taberna.

- Ser una **colodra** es ser un gran bebedor, ya que la colodra es un recipiente de madera para medir y vender el vino al por menor.

- Ser una **espita** es ser un borracho o una persona que bebe mucho vino, pues la espita es el canuto que se mete en la cuba para que salga el vino.

También quedan registradas en el diccionario expresiones sobre el acto de beber:

- **Echar cortadillo** se usa para "beber vasos de vinos". Hay que tener en cuenta que el cortadillo era "un vaso pequeño para beber, tan ancho de arriba como de abajo", además de una "mediada casera para líquidos, que equivale a una copa más o menos".

- **Echar un chisguete** equivale también a beber. El chisguete, lo mismo que la ya mencionada "espolada de vino", es el nombre que recibe el trago de tan preciado líquido.

Y acabamos con tres expresiones quizás no tan conocidas:

- **Darse alguien con la pelotilla**, empleada con el significado de "beber vino en abundancia", quién sabe si para aliviar el dolor causado por la pelotilla, una "bolita de cera, armada de puntas de vidrio, que usaban los disciplinantes". De hecho, esta misma pelotilla está detrás de otra expresión que nos resultará, sin duda, más familiar: **hacer la pelotilla a alguien**, es decir, "adularlo con miras interesadas".

- **Amigo de taza de vino**, es decir, el que "lo es solamente por interés o por conveniencia". Queda mucho más claro en las variaciones del refrán con adiciones: **"Amigo de taza de vino, el vino acabado, ausente el amigo"** / **"Amigo de taza de vino, es amigo suyo y no mío" / "Amigo de taza de vino, mal amigo y peor vecino"** o, finalmente, "**Amigo de taza de vino, no vale un comino"**.

-**Vender el vino al ramo** se usa para decir que se vende vino al por menor. Proviene de la octava acepción de ramo en el diccionario: "rama de pino u olivo que se ponía para anunciar el lugar donde se vendía vino". La costumbre existía en otros países europeos. Así lo atestigua el "*Good wine needs no bush*" que aparece en el epílogo de *Como gustéis*, de Shakespeare, o el italiano "*Il buon vino non ha bisogno di frasca*" (pudiéndose traducir *bush* y *frasca por* "ramo")[xiii]. Sin embargo, los refranes del tipo "**El buen vino no necesita ramo**" o **"Quien ramo pone, su vino quiere vender"** no triunfaron, sino que lo hicieron las variantes "**El buen vino no ha menester pregonero"** y "**El buen vino, la venta trae consigo"[xiv].**

Hasta aquí llega nuestro sucinto recorrido por la paremia sobre el vino. Una pequeña muestra para despertar el interés por el saber popular y reivindicar su valor, aunque, como advierte don Quijote a su escudero en el capítulo XLIII de la segunda parte de la novela de Cervantes: "Mira, Sancho, no te digo yo que parece mal un refrán traído a propósito; pero cargar y ensartar refranes a troche moche hace la plática desmayada y baja"**.** El secreto está, pues, en la moderación tanto en el refrán como en el vino. Bien aconsejaba nuestro hidalgo: "Sé templado en el beber, considerando que **el vino demasiado ni guarda secreto ni cumple palabra**"[xv]. ¡Salud!

Bibliografía

Barrado Belmar, Mari Carmen (1997), "De *frasca* italiano, *ramo* español al portugués *enfrascar-se*". (Estudio etnolingüístico a través de paremias referidas al vino), en *Paremia*, 6, 97-100.

Bizzarri, Hugo O. (2010), "Las más antiguas colecciones de refranes impresas en España", en *Estudios humanísticos*. Filología, 32 35-45.

Caballero Mancho, **María Edesia** y **Martín Cebrián, Modesto** (2017), *Refranero del vino (y del bebedor)*, Urueña, Fundación Joaquín Díaz.

Cantera Ortiz De Urbina, Jesús (1999), "*Vinum laetificat cor hominis.* El vino en el refranero español, francés y gallego", en *Paremia*, 8, 103-112.
(2000), "Más consideraciones acerca del vino en el refranero", en *Paremia*, 9, 25-39.

Cantera Ortiz De Urbina, Jesús, **Sevilla Muñoz, Silvia** y **Sevilla Muñoz, Manuel** (2005), *Refranes, otras paremias y fraseologismos en Don Quijote de la Mancha*, Vermont, The University of Vermont.

Correas, Gonzalo (2017), *Vocabulario de refranes y frases proverbiales y otras fórmulas comunes de la lengua castellana*, Alicante, Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes.

Frenk Alatorre, Margit (1977), *Lírica española de tipo popular*, Madrid, Cátedra (1997), "La compleja relación entre refranes y cantares antiguos", en *Paremia*, 6, 235-244.

Hernández Salazar, Alberto (comp.) (2007), *Antología de dichos y refranes de Canarias comentados,* Santa Cruz de Tenerife, Centro de la Cultura Popular Canaria.

Jaime Gómez, José de y **Jaime Lorén, José María** (1993), "La elaboración del vino en el refranero", en *Paremia*, 2, 73-80.
(2003), "La elaboración del vino en el refranero", en *Paremia*, 12, 27-40.

Janín, Carlos (2023), *Excelentísimos Borrachos. Un diccionario ilustrado etílico cultural de alcoholes y alcohólicos selectos y notables,* Madrid, Reino de Cordelia.

Jorge Rodríguez, Víctor (2012), *Refranes y dichos populares en torno a la cultura del vino*, Valladolid, autoeditado.

Jurado Muñoz De Cuerva, Augusto (1998), *Los refranes del vino y la vid*, Madrid, C&G Comunicación Gráfica.

Micó, Francisco (1792), *Alivio de los sedientos*, Barcelona, Matheo Barceló Impresor.

Núñez, Hernán (2009), *Refranes o proverbios en romance*, Valladolid, copia digital de la edición de 1621.

Ortega Ojeda, Gonzalo y **García Rivero, Narés** (2021), "Consideraciones sobre la fraseología canaria de referencia religiosa", en *ACL. Revista de la Acaemia Canaria de la Lengua*, núm. 2.

Ortega Ojeda, Gonzalo y **González Aguiar, Isabel** (2000), *Diccionario de expresiones y refranes del español de Canarias*, Las Palmas de Gran Canaria, Ediciones del Cabildo de Gran Canaria.

Reyes Gómez, Fermín de los (editor) (2005), *Refranes famosísimos y provechosos glosados. Edición facsímil. Burgos, Fadrique de Basilea, 1509*, Fundación Instituto Castellano y Leonés de la Lengua.

Roso Díaz, José (2002), "El motivo de la vendimia y el vino en la poesía lírica popular hispánica (siglos XV-XVII)", en *XXIII Jornadas de viticultura y enología de la Tierra de Barros*, 631-640.

Sbarbi y Osuna, José María (1922), *Diccionario de refranes, adagios, proverbios, modismos, locuciones y frases proverbiales de la lengua española*, Madrid, Librería de los Sucesores de Hernando.

Slingerland, Edward (2021), *Borrachos: cómo bebimos, bailamos y tropezamos en nuestro camino hacia la civilización*, Barcelona, Deusto.

Tresaco Belío, María Pilar (2009), "Los santos y el vino en los refraneros español y francés (I): Santos principales", en *Paremia*, 18, 175-184.
(2010), "El santoral y el vino en los refraneros español y francés (II): los santos y la meteorología", en *Paremia*, 19, 207-214.

NOTAS

i Disponible en internet en https://archivos.funjdiaz.net/digitales/martincebrian/mmc2017_refranero_del_vino.pdf

ii Frenk Alatorre (1977:234).

iii En su *Proemio y carta*. Disponible en https://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/proemio-y-carta--0/html/001fd8e2-82b2-11df-acc7-002185ce6064_2.html

iv Letra completa de la canción en https://www.cancioneros.com/nc/19478/0/el-labradorito-popular-leonesa

v Existe otra variante: **"Lluvia por San Cipriano, mosto pero aguado"**. Los interesados en la relación entre vino y santoral deben consultar los artículos de Tresaco Belío (2009 y 2010).

vi Frenk Alatorre (1977:185).

vii También existía la versión para hogares más humildes: **"Vino acedo y tocino añejo y pan de centeno sostienen la casa en peso".** El centeno, de hecho, está presente en algunos refranes dialogados en los que el trigo le reprocha su mala calidad (aunque el centeno se defienda diciendo que es más resistente que el trigo, lo que ha hecho que salve a las familias en años de malas cosechas).

viii En realidad, el consumo del vino ha fluctuado a lo largo de la historia. En la Edad Media, por ejemplo, se llegaba a consumir una botella diaria por persona en el campo y en los monasterios. Era un consumo espaciado a lo largo del día. Aunque, por si acaso, ya se encargaban las reglas monásticas de prevenir contra la borrachera. El beber sin medida desencadena la acción en el milagro XX ("El monje embriagado") en los *Milagros de Nuestra Señora*, escritos por Gonzalo de Berceo en el siglo XIII:

> *Entró enna bodega un día por ventura,*
> *Bebió mucho del vino,* **esto fo sin mesura***,*
> *Embebdose el locco, issio de su cordura,*
> *logo hasta las viesperas sobre la tierra dura.*

ix El *Diccionario de la lengua española* define "triaca" como "Remedio de un mal, prevenido con prudencia o sacado del mismo daño". El término "villanos" se refiere aquí, claro está, a los habitantes de la villas.

x Núñez (2009:15).

xi Micó (1792:146).

xii El refrán tiene variantes que expresan justo lo contrario: **"Lo que se va en vino, va en lágrimas y suspiros"**.

xiii *Frasca* está en el origen de nuestro verbo "enfrascarse". Nos internamos en la espesura de la vegetación (de los ramos) y nos olvidamos de todo lo demás.

xiv Para una explicación más detenida sobre esta expresión, véase Barrado Belmar (1997).

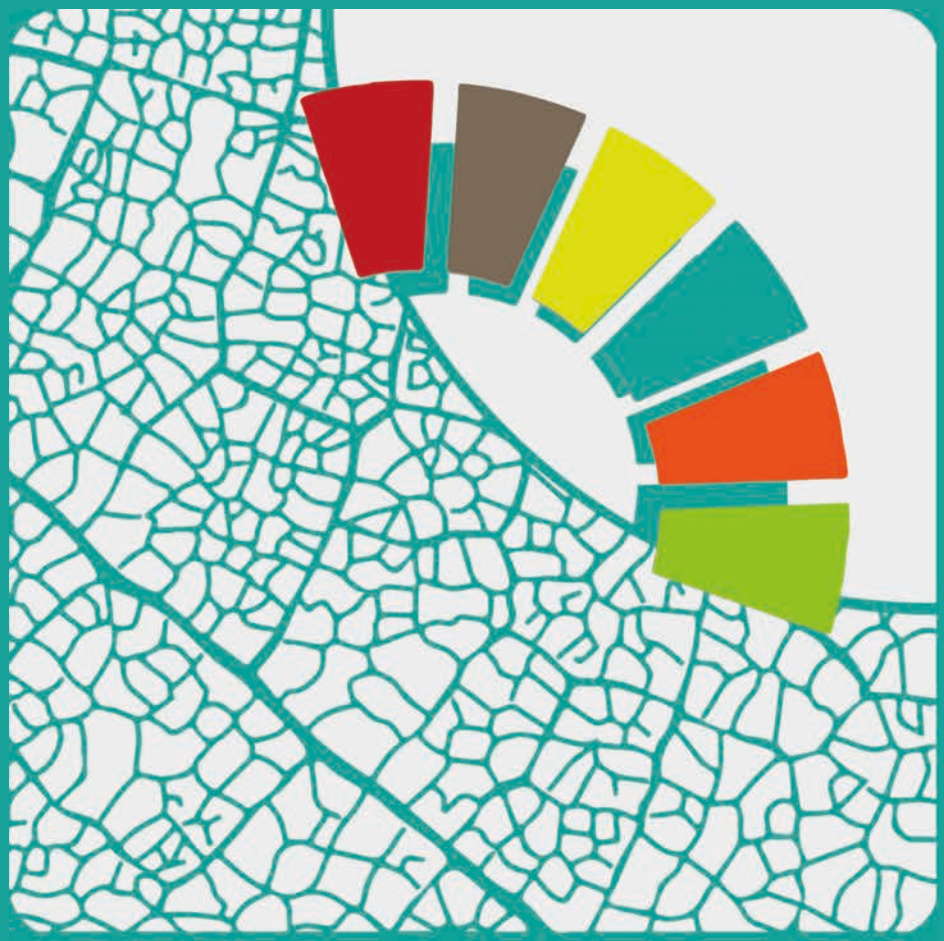
xv Este único refrán sobre vino del *Quijote* aparece también en el capítulo XLIII de la segunda parte. Está relacionado con **"Quien bebe vino sin tasa, no tiene mordaza"** o **"Más descubren tres cuartillos de vino que diez años de amigo".** Existe, de todas maneras, otra expresión relacionada con el mundo de la vid en el capítulo XXV de la primera parte del *Quijote*. Sancho Panza se desentiende de lo que le está diciendo don Quijote por medio de un **"De mis viñas vengo, no sé nada".**

tu vino

TACORONTE ACENTEJO
Denominación de Origen

tu comarca

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
Gobierno de Canarias
Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales
WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR



Mercadillo de productos del sector primario

DOMINGOS DE 9 A 14 HORAS

Plaza de la iglesia de Tejina

LA LAGUNA RURAL Y PESQUERA

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE SAN CRISTÓBAL DE LA LAGUNA

PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

MERCADO AGRARIO DEL NORDESTE

SABERES Y SABORES DEL NORDESTE

Asociación Intermunicipal: RED TERRAE

TERRITORIOS RESERVA AGROECOLÓGICOS

El municipio de San Cristóbal de La Laguna cuenta con 78 socios viticultores en la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo, que cultivan 71 hectáreas de viñedo mayoritariamente en el sistema de espalderas.

Las zonas más destacadas del cultivo dentro del territorio municipal se corresponden con El Boquerón. Las Mercedes, El Batán, Valle de Guerra, Tejina y Guamasa. Las principales variedades de vid cultivadas son: el Listán Negro, Negramoll Negro y Listán Blanco; y, en menor medida, aunque también relevantes son la Malvasía, el Marmajuelo y el Tempranillo.

El municipio cuenta en la actualidad con 5 bodegas adscritas a la D. O. Tacoronte-Acentejo: Bodega Viña El Drago, Bodega Cuevas de Lino, Bodega José Miguel Robayna Betancort, Bodega José Antonio Rodríguez del Castillo y Bodega Vinos en Tandem.

San Cristóbal de La Laguna, además de ser el centro cultural por excelencia de la D. O. Tacoronte-Acentejo, también aglutina un importante porcentaje de puntos de venta donde disfrutar de sus vinos

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE SAN CRISTÓBAL DE LA LAGUNA

CUENTO DE CONTRAETIQUETA

HISTORIA
DE DOÑA ENRIQUETA
y la
CONTRAETIQUETA

Jesús Bayón Fuentes

Cuento de contraetiqueta

HISTORIA DE DOÑA ENRIQUETA Y LA CONTRAETIQUETA

Jesús Bayón Fuentes

Doña Enriqueta era una mujer entrada en los treinta años. Tenía un aspecto diferente a otras mujeres. Era fuera de lo común. Una mujer vistosa de un metro ochenta, unas curvas que cincelaban su cuerpo, esculpiendo todos sus miembros. Unos senos voluptuosos y generosos, unas caderas de bien formadas y una cintura de avispa. Unos ojos verdes rasgados, unas pestañas rizadas, que parecían que tenían rímel y que remaban en el aire, haciéndolo más puro y unas cejas negras como su pelo azabache. ¡Vamos!... que era una chica modelo de pasarela, hasta el aire se agitaba a su alrededor cuando caminaba. Una 90-60-90. Para quitarte el hipo.

Doña Enriqueta era una empresaria dedicada a la elaboración de vinos comarcales. Su familia había sido bodeguera durante cuatro generaciones atrás. Y ella quiso seguir con la tradición familiar. Estaba soltera porque quería, porque oportunidades no le habían faltado. Pero ella no tenía ninguna prisa. Los hombres se rompían el cuello cuando pasaba, pues era imposible no mirarla y no seguirla con la vista. Porque ella era una rompecuellos.

Esa tarde-noche de primavera en que los días crecían y las tardes eran más grandes, Enriqueta llegó al restaurante con sus tres amigas, para cenar, pues celebraban el cumpleaños de una de ellas. Habían reservado mesa por teléfono unos días antes. Entraron en el salón. Estaba bien acondicionado y le habían dicho que el servicio calidad precio no estaba nada mal.

Cuando entraron en el salón, todas las miradas de las otras mesas fueron para Enriqueta, eclipsando a sus amigas. Aunque sus amigas lo tenían asumido, porque sabían que ella no era vanidosa ni hacía alarde de guapa. Aunque sabía que lo era. Ella no era de esas que decían: “Dios mío, qué guapa soy”. El camarero cuando las vio, ya se puso nervioso, a pesar que era la primera vez que venían a cenar al restaurante.

El camarero muy atento, aunque nervioso y un poco azorado, les dio la carta con el menú. Fue doña Enriqueta quién tomó la carta y después de leerla en alto para que sus amigas pudieran saber lo que había para cenar y poder elegir; tras un breve rato, decidieron pedir unas croquetas variadas: de bacalao, de pulpo y de jamón serrano; un queso asado con mermelada de arándanos y de maracuyá, y un solomillo de cerdo a la pimienta.

¿Y para beber? dijo el camarero. Tenemos vino de la tierra y también peninsulares. Tráiganos una botella que sea de Tenerife, con denominación de origen, dijo una de las amigas. El camarero al par de minutos entraba con una botella de vino de dudoso origen, a pesar de que la etiqueta decía que era de vino embotellado en Tenerife.

Doña Enriqueta, inmediatamente se dio cuenta, y salió al tanto como una escopeta de cañones recortados. Le dijo al camarero con determinación: “Deme la botella por favor, antes de abrirla”. Ante las miradas perplejas de sus amigas y del camarero, empezó a examinar la botella con mucha concentración, y después de leer todo lo que tenía que leer en la botella, sentenció: mire señor, esta botella no tiene contraetiqueta, que debiera estar en la parte trasera, detrás de la etiqueta, y en la parte inferior cerca de la base; además no hay logotipo de denominación de origen. Doña Enriqueta prosiguió, en esta botella no hay ninguna reseña que me garantice que este vino está hecho con uvas de la comarca o el lugar que dice la botella, simplemente dice que está embotellado en Tenerife, luego puede estar hecho con uvas o mostos de otra región o de otra isla. Así que hágame el favor de traerme una botella de vino con Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo, con el nombre de la bodega y con la contraetiqueta con su logotipo, que esté seriada; con la añada de la cosecha que me garantiza la trazabilidad y nos indica que los viñedos están inscritos en la comarca. Las amigas se quedaron perplejas ante el desparpajo de doña Enriqueta. El camarero se quedó de color grana, más bien tirando a morado. Doña Enriqueta remató: no me vaya usted a meter gato por liebre, que yo de vinos sé algo, y ya está bien de engaños, que esto no es un guachinche sino un restaurante. Hay que tener más profesionalidad y ser más honrado. El camarero salió que se las pelaba, como un perro con el rabo entre las piernas, para luego salir ya recuperado aunque todavía un poco avergonzado del bochorno que le había hecho pasar doña Enriqueta. Le presentó una botella con Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo, como

manda la ley, con su contraetiqueta, que garantiza que el vino es de la comarca.

Doña Enriqueta que estaba muy coqueta, con un traje chaqueta, siguió hablando de vinos, acaparando la conversación con sus tres amigas, insistiendo en que no hay que seguir estando desinformado, que aunque diga en la etiqueta vino envasado en Tenerife, no nos da la garantía que sean vinos de aquí, producidos en la isla. Muchas envasadoras de vinos o bodegas envasan caldos de la península e incluso de otro país. Doña Enriqueta recalcaba que la contraetiqueta es la que nos asegura que el vino ha sido producido con uvas de la propia comarca y nos da la garantía de origen del vino y nos libra de un posible riesgo de fraude. La denominación de origen es quien entrega las contraetiquetas, que dan garantías después de supervisar y controlar en campo y bodega. Certifica que las uvas y el vino son de la comarca.

La conversación durante la cena, fue cambiando de tema, deleitándose con la comida, y acabaron por pedir otra botella de vino Tacoronte-Acentejo. Al final con los postres caseros terminaron la velada casi a media noche.

Las amigas de doña Enriqueta quedaron con las ideas claras a la hora de pedir vinos. En la contraetiqueta está la garantía de que no nos engañen.

Fundación Alhóndiga

Mercadillo del Agricultor

Gastronomía

Cultura

Tradición

Ruta del Vino

Ruta del Vino

Paisaje

Cultura

Historia

Paisaje

Ruta del Vino

Tradición

Gastronomía

Tacoronte, Tierra de Vinos

EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE LA CIUDAD DE
TACORONTE

TACORONTE
ciudad del vino

DIRECTORIO
DE BODEGAS
TACORONTE - ACENTEJO

BODEGA	CONTACTO	MARCA COMERCIAL
CÁNDIDO HERNÁNDEZ PIO	info@bodegaschp.es	Viña Riquelas, Balcón Canario, Punta del Sol
CRÁTER	crater@craterbodegas.com	Cráter, Magma
CUEVAS DE LINO	javierglezmar70@gmail.com	Cuevas de Lino
DOMÍNGUEZ CUARTA GENERACIÓN	administracion@bodegasdominguez.es	Domínguez
EL CERCADO	bodegaselcercado@hotmail.com	El Cercado
EL MOCANERO	elmocanero@bodegaelmocanero.com	El Mocanero
FELIPE HERNÁNDEZ GONZÁLEZ	amborabodegas@gmail.com	Ambora
GRANILETE	juliogerman.es@gmail.com	Granilete
GUAYONGE	bodguayonge@gmail.com	Guayonge
HACIENDA DE ACENTEJO	jjgutierrez@haciendadeacentejo.es	Hacienda de Acentejo
INSULARES TENERIFE	bitsa@bodegasinsularestenerife.es	Viña Acentejo, Viña Norte, Viña Los Guinderos, Mencey del Norte, Brezal, Fayal, Humboldt
JOSÉ ANTONIO FLORES	jfloresmartin@gmail.com	Viña Flores
JOSÉ ANTONIO RODRÍGUEZ DEL CASTILLO	impermeca@impermeca.com	Mallar
JOSÉ MIGUEL ROBAYNA BETANCOURT	maarikakukin@msn.com	Máncora
LA BALDESA	miguel@pacheco.as	La Baldesa
LA HIJUELA	bodegalahijuela@hotmail.com	Híboro

BODEGA	CONTACTO	MARCA COMERCIAL
LA ISLETA	tecnico@laisleta.es	La Isleta
LINAJE DEL PAGO	linajedelpago@gmail.com	Linaje del Pago
LOHER	vinosloher@gmail.com	Loher
MARBA	marba@bodegasmarba.es	Marba
PEDRO JONAY SANTANA HERNÁNDEZ	pjsantanah@hotmail.com	Tasat, Jardín de Abril
PRESAS OCAMPO	administracion@presasocampo.com	Presas Ocampo
TRANCAO DE ACENTEJO	trancaodeacentejo@gmail.com	Trancao de Acentejo
VIÑA EL DRAGO	info@bodegaeldrago.com	Viña El Drago
VIÑA ESTÉVEZ	elena.vinaestevez@gmail.com	Viña Estévez
VIÑA OROSÍA	davila@marcha-sa.com	Viña Orosía
VINOS EN TANDEM	vinosentandem@gmail.com	Tierra Fundida
WINERY BURGMANN TENERIFE	info@burgmannwinery.com	Burgmann
ZACATÍN	bodegazacatin@hotmail.es	Zacatín, Brumacera

Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo
Carretera General del Norte, 97
38350 Tacoronte
Tenerife – Islas Canarias– España
Teléfono: 922 560 107
e-mail: consejo@tacovin.com
www.tacovin.com

TACORONTE ACENTEJO
Denominación de Origen

Relación de autores

Santiago Manuel Barroso Castillo, Economista.
smbc.111@gmail.com

Jesús Bayón Fuentes, Licenciado en Ciencias Químicas, viticultor y cuentacuentos.
bayonjesus299@gmail.com

José Juan Cáceres Hernández, Departamento de Economía Aplicada y Métodos Cuantitativos, Universidad de La Laguna.
jcaceres@ull.edu.es

Dirk Godenau, Departamento de Economía Aplicada y Métodos Cuantitativos, Universidad de La Laguna.
dgodenau@ull.edu.es

José Ignacio González Gómez, Departamento de Economía, Contabilidad y Finanzas, Universidad de La Laguna.
jggomez@ull.edu.es

José Hidalgo Togores, Doctor Ingeniero Agrónomo y enólogo. Consultor Vitivinícola.
j.hidalgo@ampeloenos.com

Gloria Martín Rodríguez, Departamento de Economía Aplicada y Métodos Cuantitativos, Universidad de La Laguna.
gmartinr@ull.edu.es

Julio Santamaría Alonso, Doctor en Filología por la Universidad de Burgos y docente de Lengua Castellana y Literatura en el IES Rafael Arozarena.
lenguadiver@yahoo.es

Sergio Santos Pérez, Profesor de Servicios en Restauración, Consejería de Educación del Gobierno de Canarias.
sergiosumiller@hotmail.com

Santiago J. Suárez Sosa, Economista, Consejo Regulador D.O. Tacoronte-Acentejo.
santiago@tacovin.com

EDITORIAL.....1

Viñedo y Sostenibilidad
IMPACTOS MEDIOAMBIENTALES Y DESARROLLO SOSTENIBLE DE LA VITICULTURA EN TACORONTE-ACENTEJO
Santiago Manuel Barroso Castillo.....4

Viñedo y Costes Económicos
COSTES DE CULTIVO DE VIÑEDO EN TACORONTE-ACENTEJO
José Juan Cáceres Hernández, Gloria Martín Rodríguez,
José Ignacio González Gómez y Dirk Godenau.....16

Variedades y aromas
LOS AROMAS VARIETALES DE LOS VINOS
José Hidalgo Togores.....26

Vino y sumillería
VISIÓN DE UN SUMILLER: DE LA VID A LA COPA
Sergio Santos Pérez.....36

Vino y refranes
BREVES APUNTES ACERCA DE REFRANES Y EXPRESIONES SOBRE EL VINO
Julio Santamaría Alonso.....50

Cuento de contraetiqueta
HISTORIA DE DOÑA ENRIQUETA Y LA CONTRAETIQUETA
Jesús Bayón Fuentes..... 64

Directorio de Bodegas.....69

Relación de autores.....72

BONUS TRACK:
15 AÑOS ENTRE VIÑAS Y VIÑETAS
Santiago J. Suárez Sosa.....74

BONUS TRACK:

15 AÑOS ENTRE VIÑAS Y VIÑETAS

Santiago J. Suárez Sosa

El conjunto de viñetas que ha ido llegando a través del viñedo a la comarca vitivinícola Tacoronte-Acentejo cumple quince años en este 2023. Se trata de la obra de un nutrido grupo de historietistas que han disfrutado varios días de los viñedos y bodegas de la comarca pionera en el archipiélago canario. Son el fruto de su aceptación a desplazarse hasta Tenerife para participar en las distintas convocatorias culturales propuestas y de su posterior obsequio al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo de estos dibujos que testimonian su estancia en el terruño vitivinícola. Dibujos que se atesoran expuestos en el vestíbulo de la sede del Consejo Regulador para el disfrute de todos los viticultores, bodegueros y curiosos que hasta allí se desplazan en cada campaña vitivinícola. La complicidad en esta iniciativa de la Librería Lemus y del Ayuntamiento de San Cristóbal de La Laguna ha resultado fundamental para conseguir, a lo largo de los años, un notable éxito en las distintas convocatorias de la propuesta conocida como *Entre Viñas y Viñetas* que se celebra cada temporada. Una acción original y única a nivel de las denominaciones de origen del territorio español.

Muchas de las obras que se exponen en la sede del Consejo Regulador Tacoronte-Acentejo fueron realizadas a vuelapluma por los historietistas tras una rueda de prensa con los medios informativos en la lagunera Casa de Los Capitanes, o después de un suculento almuerzo regado con vino de la comarca en alguna taberna de Aguere. Otras vinieron bajo el brazo de su autor como obsequio expreso de agradecimiento por la invitación a la comarca vitivinícola. Todas, sin duda alguna, representan aportaciones interesantes, en las que generalmente se fusionan personajes de los tebeos con las distintas señas de identidad de Tacoronte-Acentejo: desde su paisaje hasta el momento concreto del consumo del vino.

Personajes emblemáticos de la historia del tebeo español de finales de los años setenta y ochenta, como el *underground* Makoki, el galán y aventurero espacial Roco Vargas, el viajero y antihéroe Dieter Lumpen o los surgidos en la mítica revista *El Jueves* como Martínez el facha y el mismísimo El Dios se encuentran recogidos en esta muestra junto a otros más jóvenes, con los que también convivieron en la revista que sale los miércoles, Ortega y Pacheco, La Parejita o el simpático grupo de Las Estupendas. A ellos, se suman personajes más recientes del cómic hispano como la inspectora Tabares, Bardín el Superrealista, el profesor Enrique Rodríguez, el detective Pepe Carvalho, la entrañable Nela, un Diego Velázquez, una Doña Concha y hasta un Batman británico. Concurre también una situación de consumo "Artúrica", un desenfadado literato dublinés, un anónimo heavy ochentero, un desconocido viticultor a motor y un par de autorretratos bajo clara inspiración vínica.

En estos breves apuntes, más de un avezado lector de cómics ya habrá atisbado que por la comarca Tacoronte-Acentejo han pasado los dibujantes de historietas José María Martín Saurí, Manel Fontdevila, Miguel Gallardo, Max, Eduardo González, Raquel Gu, Keko, Kim, Jaime Martín, JL Martín, Dave McKean, Rubén Pellejero, Miguelanxo Prado, Rayco Pulido, Iván Retamas, Paco Roca, Bartolomé Seguí, Daniel Torres, Alfonso Zapico, Pedro Vera, Javier Olivares, Carla Berrocal y los guionistas Antonio Altarriba y Jorge García. Todos ellos han dejado su impronta en la comarca vitivinícola con sus obras; e incluso algunos de ellos aludirán a los vinos Tacoronte-Acentejo en sus propios tebeos con posterioridad, como es el caso de Jaime Martín, Eduardo González o Alfonso Zapico.

En este conjunto de obras, se halla representada una gran variedad de trazos, técnicas, planos y coloridos que demuestran, una vez más, el variadísimo potencial del cómic y su capacidad para reflejar un determinado sector o, como en este caso, para integrarse en el mismo. Sirvan estas obras para representar la fusión de dos sectores que han demostrado que cuando se unen funcionan de forma excelente: el de las viñas y el de las viñetas. Ya sea en forma de etiqueta, de imagen o cartelería o incluso como marco o argumento en las propias historietas. Ambos sectores tienen espacio y recorrido para retroalimentarse mutuamente, solo se requiere encontrar la inspiración precisa para ello; y un buen ejemplo de dicha inspiración puede disfrutarse gratuitamente en el vestíbulo del Consejo Regulador Tacoronte-Acentejo. ¡Larga vida a esta fusión!