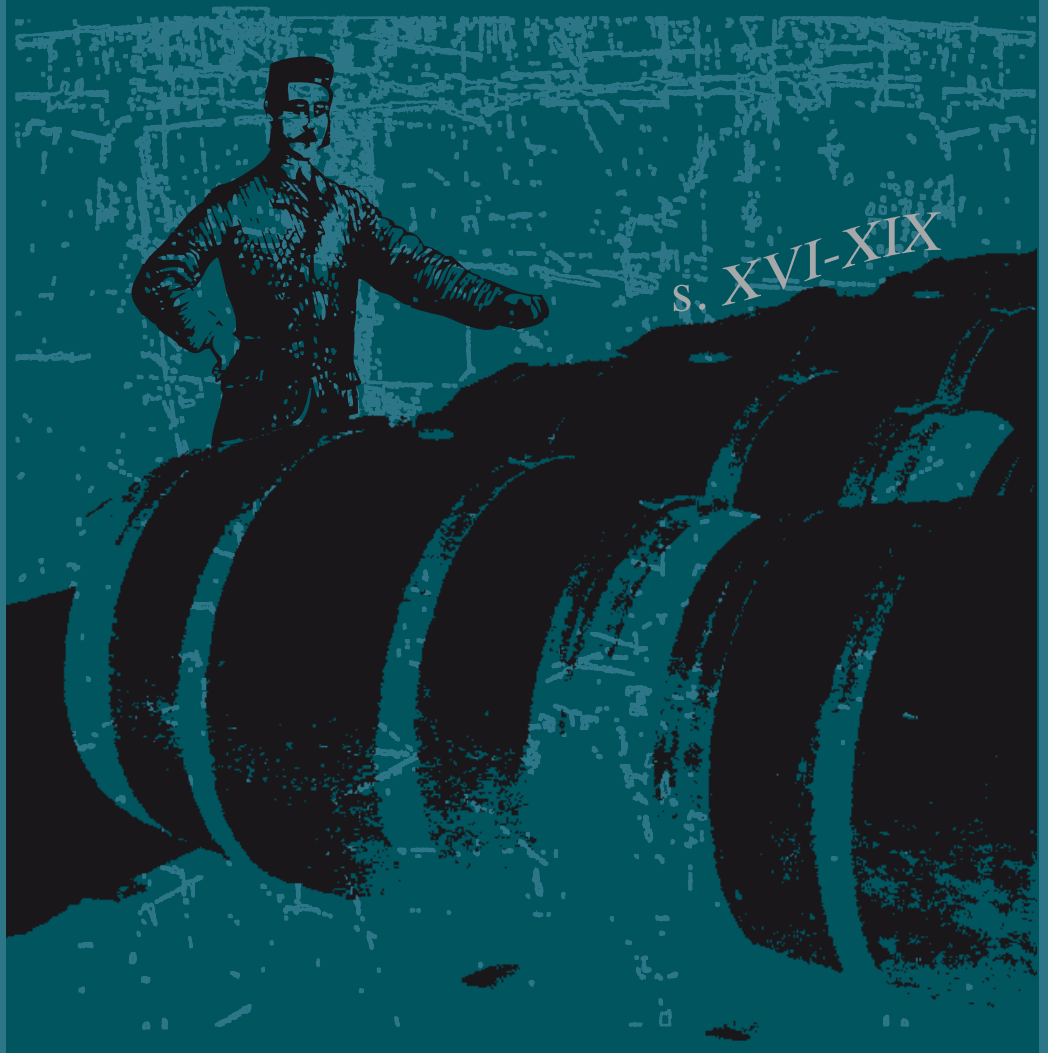
CIRILO VELÁZQUEZ RAMOS

En torno a la cultura de la vid y el vino en Tenerife: vino, vinípotas y vinolencia



EN TORNO A LA CULTURA DE LA VID Y EL VINO EN TENERIFE: VINO, VINÍPOTAS Y VINOLENCIA

Cirilo Velázquez Ramos

"…el buen vino produce buena sangre, la buena sangre produce buenos humores, los buenos humores producen buenos pensamientos, los buenos pensamientos producen buenas obras y las buenas obras llevan al hombre al cielo;…"

James Howell, 1634

"Las viñas forman la rama más fecunda de los productos y de la prosperidad de Tenerife. En su mayoría están situadas al Noroeste y al Sur, desde Tejina hasta Buenavista, y en los alrededores de Adeje y Güímar."

André-Pierre Ledru, 1796

A la máxima que encabeza este artículo se refiere el citado escritor anglo-galés en una de sus Cartas Familiares, fechada en 7 de octubre de 1634, en la que, bajo el título *Un discurso seco sobre un tema fluido,* describe, ensalzándolo, al malvasía canario. A tenor de la mencionada sentencia, Howell (1594-1666) concluía, poniendo como ejemplo a nuestro más célebre caldo, que el buen vino lleva al hombre al goce celestial y que por ello, teniendo en cuenta la gran importancia que el malvasía isleño tenía en su época para el mercado británico, los ingleses iban más al cielo por esta razón que por cualquier otra ya que el famoso vino canario fluía entonces por las gargantas de los jóvenes y viejos de su país como si fuera leche[1].

En una isla como Tenerife, en la que la vid y el vino se hacen presentes desde los primeros momentos de su colonización, convertida luego, en pleno siglo XVII, en la más destacada de nuestro Archipiélago en este cultivo y en el ámbito de la lucrativa actividad comercial derivada del mismo y que incluso andando el tiempo, sobre todo a partir del siglo XVIII, sería conocida y reconocida, vino por vino y cual preciada barrica en medio del Atlántico, como una de "las islas del vino" junto a Madeira y Azores, no resulta difícil encontrar en sus anales, al margen de lo puramente económico o comercial, múltiples aspectos y singulares episodios relacionados todos ellos con este importante cultivo y su vinculación con los usos, tradiciones y costumbres insulares. Vamos, pues, a exponer y a comentar aquí, en apretada síntesis, algunas curiosidades pintorescas, ciertas estampas populares y determinadas manifestaciones religiosas y culturales en las que han sido protagonistas el vino, que si es bueno dice el refrán no ha menester pregonero, los que beben vino y los excesos en el beber vino.

1.- Stone, O.M., *Tenerife y sus seis satélites*, traducción y notas de J. S. Amador Bedford e introducción y revisión de J. Allen Hernández, Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, Las Palmas de Gran Canaria, 1995, p. 104.

VINO DIVINO. LOS MANDATOS ECLESIÁSTICOS

El vino estuvo muy ligado a la vida y milagros de Jesús que comió y bebió con publicanos y pecadores, costumbre que no dudaron en reprocharle escribas y fariseos que lo llegaron a tildar de comilón y bebedor. Su primer prodigio, por el que "manifestó su gloria y creyeron en Él sus discípulos", fue precisamente el de la boda de Caná de Galilea en la que convirtió el agua pura en excelente vino. A su última cena, en la que comió la Pascua con sus discípulos, se remonta la institución del sacramento de la Eucaristía y bien es sabido que el uso primordial del vino en el rito católico se da en el santo sacrificio de la misa (vino eucarístico) que rememora este representativo episodio de la vida del Mesías, empleándose igualmente en la purificación del vaso sagrado por excelencia: el cáliz. En ambos casos, el vino se utiliza junto con una mínima y simbólica cantidad de agua que, entre otros significados de mayor relevancia doctrinal, viene a alegorizar la sobrenatural salida de sangre y agua del costado de Cristo crucificado tras la lanzada asestada por el soldado romano en el Calvario, según relata el evangelista san Juan (**19,** 31-37). En este sentido, resultan bastante ilustrativas las palabras que, reservadamente, pronuncian los sacerdotes de nuestras iglesias en el momento ritual de mezclar ambos líquidos. A saber: "El agua unida al vino sea signo de nuestra purificación en la vida divina de Aquél que ha querido compartir con nosotros la condición humana".

Por otro lado, los Santos Evangelios también recogen varias parábolas en la que la viña aparece como referente figurativa. San Mateo habla de los obreros enviados a la viña (**20,** 1-16) y de los viñadores infieles (**21,** 33-46), esta última recogida igualmente por san Marcos (**12,** 1-12) y san Lucas (**20,** 9-18). Tal vez, la más significativa de estas metáforas sea la alegoría de la vid del Evangelio de san Juan:

"Yo soy la vid verdadera y mi Padre el viñador. Todo sarmiento que en mí no lleve fruto, lo cortará; y todo el que dé fruto, lo podará, para que dé más fruto. Vosotros estáis ya limpios por la palabra que os he hablado; permaneced en mí y yo en vosotros. Como el sarmiento no puede dar fruto de sí mismo si no permaneciere en la vid, tampoco vosotros si no permaneciereis en mí. Yo soy la vid. Vosotros los sarmientos. El que permanece en mí y yo en él, ése da mucho fruto, porque sin mí no podéis hacer nada. El que no permanece en mí es echado fuera, como el sarmiento, y se seca, y los amontonan y los arrojan al fuego para que ardan. Si permanecéis en mí y mis palabras permanecen en vosotros, pedid lo que quisiereis, y se os dará. En esto será glorificado mi Padre, en que deis mucho fruto, y así seréis discípulos míos." (**15,** 1-8).

Los textos bíblicos también se refieren a la vinolencia al reprender duramente la embriaguez y advertir de los muchos vicios que de ella se derivan, siendo la misma impedimento para la salvación. Así en los Proverbios de Salomón se exhorta sobre los peligros de la borrachera, explicando que el vino entra suavemente pero finalmente "muerde como sierpe y pica como áspid" (**23,** 32) y que

FIG.1. Detalle de casulla sacerdotal de mediados del siglo XX, obra de las concepcionistas franciscanas de Garachico, conservada en el Museo de Arte Sacro de la Parroquia Matriz de Santa Ana de la Villa y Puerto. Las espigas de trigo y los racimos de uvas, por su importante significado litúrgico, son motivos que se repiten en el adorno y decoración de la mayoría de los ornamentos sagrados. (Foto: C. Velázquez)

quien lo ama no se enriquecerá (**21,**17). Por su parte el Eclesiastés señala que el vino bebido con exceso produce amargura de espíritu, contiendas y desafíos, excita la razón y hace tropezar, quita las fuerzas y añade heridas (**31,** 37-40).

La validez del santo sacrificio eucarístico ha de venir dada por el empleo de vino natural como vino de misa y al respecto las observancias y prácticas tradicionales de la Iglesia católica, que no permite que se añada al vino para consagrar cosa alguna que lo desnaturalice, no dejan lugar a la duda:

"…Para la licitud se requiere que [el vino] sea puro, o no mezclado con otros licores o aromas; limpio o libre de heces como las del mosto; no helado, ni que haya empezado a avinagrarse notablemente…"[2]

Curiosamente, dentro de la tradición vinícola española, al vino puro o vino sin agua se le denomina "vino moro" y al caldo al que se le echa agua "vino cristiano", dando lugar esta última costumbre a la popularización de la expresión "bautizar o cristianar el vino". También dentro de los distintos nombres que reciben los vinos en España está la denominación "vino del santo", referida igualmente a los caldos más exquisitos y estimados, servidos sólo en las grandes ocasiones y días señalados.

Se dice también que los hebreos obtenían el vino sin mezcla alguna, llevando a cabo el proceso de vinificación con la mayor limpieza; práctica ésta que garantizaba la pureza del producto y la cosecha de un vino sumamente natural. La vid figura en el relato bíblico como una planta privilegiada, apareciendo el vino en el Antiguo Testamento como bebida de mucha consideración y producto tan apreciado como el mismo trigo. Prueba de ello es el lance en el que Melquisedec, rey de Salem, recibe a Abraham con pan y vino tras su victoria sobre las huestes de Codorlaomor, rey de Elam, y sus coaligados. A este pasaje del Génesis (**14,** 17-18) dedicará el sacerdote Francisco Martínez de Fuentes (1766-1841) natural de Garachico y primer rector que tuvo la Universidad de La Laguna en 1820, dos composiciones poéticas —una octava y una sextina— escrita la una en 1795 y la otra en 1797 con motivo de la celebración de la festividad del Corpus en su pueblo natal. La sextina que glosa el texto de la Sagrada Escritura reza así:

¿Ves a Melquisedec sacrificando
una grata oblación de pan y vino,
y a Abraham por su triunfo protestando
su reconocimiento al ser divino?
Pues esta es una sombra respetable
del ministerio tremendo e inefable.[3]

Como bien señala Alberto Vieira el vino acompañó a los primeros cristianos en las catacumbas y junto al pan, convertidos en elementos sustanciales de la práctica ritual cristiana, avanzó con la propia cristiandad, revolucionando los hábitos alimenticios de Occidente a partir del siglo VII; estableciéndose el comer pan y el beber vino como símbolo del sustento humano, de ahí que, atendiendo a su significación en la liturgia y en la alimentación, la presencia de la vid en los archipiélagos atlánticos, conquistados y colonizados por portugueses y castellanos, sea una consecuencia inevitable del mundo cristiano.

2.- Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo Americana, Espasa-Calpe S.A. Madrid, 1966, tomo LXIX, p.83.

3.- Martínez de Fuentes, F., *Vida Literaria,* tomo II, fol. 161 rto./vto. Fondo Rodríguez Moure, Archivo de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Tenerife (La Laguna).

En el seno de la Iglesia católica se tuvo, generalmente, gran cuidado a la hora de escoger el vino de misa, optándose casi siempre, por lo dicho, por aquellos caldos de mayor pureza y excelencia, guardándose los mejores vinos para la consagración. No siempre se observó con todo rigor esta usanza, de ahí que las autoridades eclesiásticas se vieran obligadas a recordar esta obligación a través de sus habituales mandatos. En este sentido, valgan verdades, el clero canario no fue una excepción y numerosos son los testimonios de prelados isleños que ordenaron el cumplimiento de esta antigua práctica. Tal es el caso de lo decretado por varios obispos diocesanos en sus visitas pastorales a la iglesia de Santa Ana del puerto de Garachico, en las que no sólo mostrarán su celo por la calidad del vino eucarístico sino también por las condiciones en las que debía tener lugar la compraventa del vino en general, con frecuencia caracterizada por la avaricia y la especulación. El obispo Francisco Martínez de Cenicero señalaba, en 1605, al sacristán del citado templo del norte tinerfeño la obligación que tenía de proveer de "vino bueno" para las misas. Otro tanto decretará el obispo fray Juan de Guzmán, en el año 1626, al indicar que el sacristán menor estaba obligado "a dar el vino para las misas del mejor que se hallase" bajo pena de perder el empleo, ordenando a su vez al mayordomo de fábrica que suministrase al sacristán catorce doblas anuales para que pudiera cumplir con este cometido. En cuanto al negocio del vino, era el obispo Bartolomé García Ximénez el que en sus edictos de los años 1673, 1686 y 1689 prevenía sobre la usura en la comercialización de mostos y malvasías. En lo decretado por este último prelado en 1689 se consideraba como abuso:

"…el contrato de comprar las malvasías al precio que las tomase tal persona o venderlas según las pagase fulano, porque es coartar el valor que por naturaleza o por otras circunstancias puedan tener estos géneros. Que igualmente es usura el comprar el mosto a un precio que se oculta y publicar lo compra a tal precio que en realidad no es, por el perjuicio que de aquí resulta al público con obligación de restituir; por ejemplo decir que lo compra a cuarenta y en la realidad el ajuste es a treinta." [4]

FIG.2. Vinajeras sobredoradas (1778) donadas a la parroquia garachiquense de Santa Ana por el beneficiado Antonio Silva Rixo. Las autoridades eclesiásticas encomendaron siempre a los sacristanes que mantuvieran bien limpios y aseados estos jarrillos litúrgicos así como provistos de "agua pura y de vino bueno para las misas" (Foto: C. Velázquez)

Con posterioridad, era D. Pedro Manuel Dávila y Cárdenas el que, en su edicto episcopal de 26 de enero de 1736, tachaba de ilícitos y usurarios por derecho "los contratos de adelantar dinero para comprar trigo, mosto u otros efectos" a un precio inferior del habitual al tiempo de la cosecha, castigando duramente este delito con pena de excomunión mayor y privación de sepultura eclesiástica.

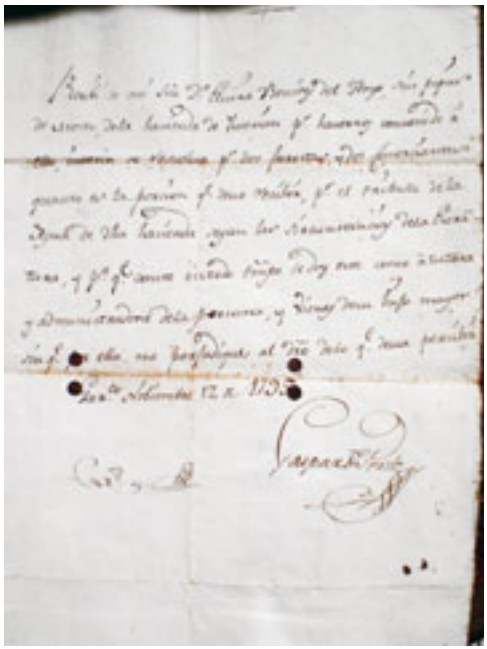
No se olvidaron tampoco los prelados canarienses de arbitrar medidas con respecto al denominado "vino de ofrenda", que era aquel que se incluía dentro de los presentes que se donaban a la Iglesia en sufragio por los fieles difuntos. Bastante explícito fue en este sentido el ya citado obispo Martínez de Cenicero que, en el referido año de 1605, prohibía que "se fingiese" esta dádiva y el que se estipulara cualquier concierto entre clérigos y herederos en detrimento de la oblación bajo pena de excomunión mayor; obligando al mismo tiempo a los testadores a dejar constancia explícita de dicho regalo para evitar los posibles menoscabos

4.- *Ibídem,* tomo III, fol. 139 rto.

derivados de las decisiones de los albaceas. El incumplimiento de este último mandato obligaba a los legatarios del fallecido a lo siguiente:

"…poner en las misas cantadas de cuerpo presente, cabo de año o cabo de novena, una fanega de trigo y un barril de vino, cuatro velas en el altar y dos codales y dos velas más en cada uno de los altares donde se dijesen misas rezadas y la cera correspondiente al cuerpo. Todo lo cual hagan y lleven por ofrenda los ministros de la Iglesia, añadiendo los albaceas lo más que quisiesen libremente, pues todo se dé en sufragio por los difuntos…"[5]

Testimonio de esta costumbre funeraria lo tenemos en la partición y división de bienes quedados a la muerte de Juan Francisco Sotomayor, documento fechado en el mismo Garachico el 21 de octubre de 1807 y en el que aparece inventariado el vino existente en bodega. A saber: 174 pipas y 8 ½ barriles. Una de estas pipas, "en limpio", se destinaba a la ofrenda según disposición testamentaria del propio Sotomayor y el resto, "sobre madres", fueron vendidas al comerciante Tomás Cologan por importe de cincuenta y dos pesos corrientes cada una, apreciándose la pipa de ofrenda en dos pesos más. Este inventario de bienes, en el que también se registra el almacenamiento y compraventa de pipas de mostos y aguardiente, nos aporta otros valiosos datos acerca de la importancia del cultivo de la vid y de la producción de vinos en las haciendas de la época. Del mismo se desprende, por ejemplo, atendiendo a la valoración de conjunto —cifrada en 1.847 pesos con 7 ½ reales plata— que hace de las barricas vacías y de otros utensilios de bodega el maestro tonelero Salvador Benítez, la existencia de 218 pipas, de una llave para las mismas, de varios embudos y un cántaro, de una barrica para vinagre, de un barril de agua, de arcos o aros para los envases o de liazas de mimbres que según costumbre de la tonelería andaluza se solían usar en la fabricación de botas para el vino o para atar, entendida la liaza como simple conjunto de lías, los cueros (corambres), curtidos o sin curtir, que se usaban igualmente en la elaboración de odres o pellejos. Por otro lado se hace mención a la destilación de vino, al riesgo "de salirse o volverse vinagre" los mostos y a las distintas labores de las que eran objeto las viñas; mencionándose en este último caso lo 21.000 reales con 30 maravedíes "gastados en las fábricas de cava, poda, nuevos plantíos y abatir parras" llevadas a cabo en la conocida como "Viña del Unchón", situada en el pago de Tamaimo de la entonces Villa de Santiago, según la cuenta pormenorizada presentada por el encargado de la misma.[6]



Hábito fue también, en directa relación con la calidad exigida al vino de misa, el que los fieles en sus últimas voluntades donaran a la Iglesia alguno de sus mejores viñedos y parrales y sobre productivas viñas se impusieron,

FIG.3. En épocas pasadas, el pago en mosto o vino, entonces preciados productos, era muy frecuente en las transacciones cotidianas. Entre la nobleza terrateniente isleña esto era algo habitual, como lo demuestra este recibo expedido en Garachico, con fecha 17 de noviembre de 1795, por D. Gaspar de Ponte a Dª Elvira Benítez del Hoyo, viuda del capitán D. Antonio de Monteverde, que salda provisionalmente una deuda con el primero con seis pipas de mosto procedente de la hacienda de Interián (Fondo Cáceres, Doc. 27 / 34, Archivo Municipal de Garachico)

5.- *Ibídem,* fol. 96 vto.
6.- Fondo Cáceres, Doc. 4/6. Archivo Municipal de Garachico (Tenerife).

entre otras mandas pías, la fundación de capellanías y ermitas; obligaciones que en muchos casos, con el transcurrir del tiempo, supondrían una carga incómoda para los herederos. La situación se complicaba aún más con el cambio de dueños de las heredades, lo que daría lugar a no pocos pleitos y litigios entre los legatarios de los fundadores y el estamento eclesiástico por el mantenimiento del pago de los correspondientes tributos. Tal es el caso de la desavenencia suscitada, en torno a 1793, entre los beneficiados de la iglesia parroquial de Santa Ana de Garachico y Dª. Catalina Prieto del Hoyo Franchi-Alfaro y Ponte Ximénez, señora de la Casa y Mayorazgo de Prieto en Tenerife, por unas imposiciones de misas dejadas, "en alivio de su alma y de las de sus difuntos, en culto de Dios y de sus santos y en beneficio de sus deudos", según las disposiciones testamentarias del capitán Julián Moreno (enero de 1621) y de su mujer Ana María López Prieto (octubre de 1631); mandas que no sólo afectaban a la parroquia de Garachico sino también al convento agustino de la misma localidad, fundado por los testadores, y a la iglesia del vecino lugar de Los Silos. Dª. Catalina Prieto se negaba a cumplir con la piadosa voluntad de sus antepasados alegando que los bienes de su imposición no redituaban lo suficiente. Entre estos bienes se hallaban dos viñas en tierras de Los Silos, en El Esparragal y Las Toscas, y otra en Taco (Buenavista), todas ellas con sus correspondientes casas y lagares. El escaso rendimiento de las fincas en cuestión, cuyo embargo acabarían pidiendo en 1805, lo achacaban los clérigos garachiquenses a la incuria de los herederos, solicitando de la noble dama el mantenimiento del compromiso de la imposición original o en su defecto la cancelación de la deuda con "la suelta formal y escriturada" de las susodichas tierras a favor de la Iglesia:

"…que los Beneficiados entonces pondrán en ellas colonos celosos y activos que las reedifiquen y que las conserven para poder mantener la obligación en que las constituyó, por el bien de su alma, la fundadora…"[7]

Las donaciones pías, pues, contribuyeron indudablemente a consolidar la propiedad de la Iglesia y su posición socioeconómica, convirtiéndose también el cultivo de la vid en una importante fuente de ingresos. Bien es verdad que Alonso Fernández de Lugo no había favorecido a la Iglesia con los repartimientos de los primeros momentos de la colonización insular y ello —como bien señala Martínez Galindo— porque la Corona quiso preservar, a toda costa, su dominio, evitando la formación de propiedad privilegiada que viniera a lesionar los intereses fiscales de la Real Hacienda. El Adelantado, no obstante, beneficiaría individualmente y a título particular a determinados eclesiásticos con la concesión de tierras y como premio a su labor evangelizadora en el noroeste tinerfeño, por ejemplo, concedería importantes datas al clérigo portugués Ruy Blas que llegó a poseer en Icod una destacada propiedad (unas 60 fanegas) de tierras para viñas. Esta situación variaría con el tiempo y los legados de los fieles, tanto de grandes hacendados como de modestos labradores, convertirán a los templos y conventos de

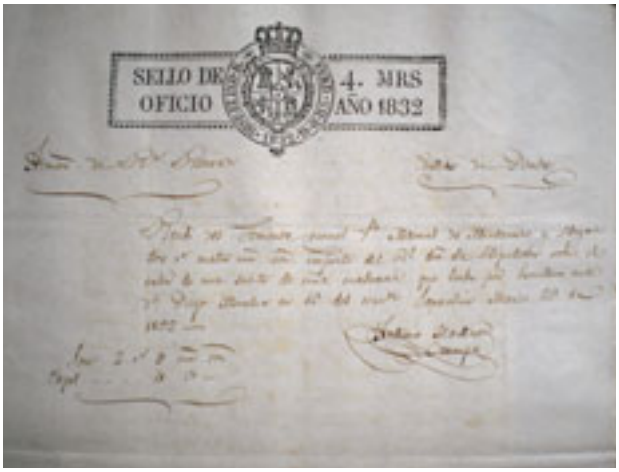


FIG.4. El teniente coronel D. Manuel Monteverde, con fecha 20 de marzo de 1832, cumplió con la Administración de Reales Rentas del Partido de Daute satisfaciendo el impuesto correspondiente por la compra, a los hermanos Alonso Álvarez de El Tanque, de una suerte de viña malvasía "en la hoya que llaman de Las Cruces, feligresía de San Pedro de Daute", valorada en 41 pesos y 10 reales vellón (Fondo Cáceres, Doc. 27 / 44, Archivo Municipal de Garachico)

7.- Martínez de Fuentes, F., *Op. cit.* Tomo VI, fol. 57 rto.

la isla en dueños de numerosos predios, especialmente viñedos y parrales, o en receptores de rentas procedentes de este tipo de heredades que ya en la primera mitad del siglo XVI se hallaban repartidas por comarcas en donde la vid tendría un gran desarrollo, caso de Taoro, Icod y Daute, o en La Laguna y su área de influencia (Tegueste, Tacoronte, El Sauzal y Acentejo) donde este cultivo contaría también con una presencia destacada.

Claro está que no todo el vino que fue a parar a los sacrosantos recintos tuvo como única finalidad el uso eucarístico e incluso se cuenta, como ya esbozamos anteriormente, que se llegaron a reservar los vinos más delicados para los convites, destinándose los peores para el altar. Evidentemente, la clerecía también sucumbiría a las debilidades carnales y los señores obispos, conscientes de ello, velaron siempre por el cumplimiento de la más estricta decencia en el comportamiento por parte de sus subordinados, ordenándoles entre otras observancias el evitar mezclarse con seglares en juegos y festines, para que no fueran "estimados en poco", y el servirse de mujeres mozas menores de cuarenta y cuatro años de edad porque esto —señalaba el titular de la mitra canariense en 1605— escandalizaba al pueblo. El clero insular, mandatos episcopales y obligaciones espirituales al margen, no dejaría de dar muestra de sus aficiones más terrenales y sin reparos se dio también a los agasajos y banquetes. Así vemos como el francés Sabino Berthelot, en su primera estancia en Tenerife, disfrutó, en compañía del reverendo padre provincial de los franciscanos, del ágape que, a mediados de 1827, le ofrecieron las monjas del convento clariso de San Diego de Garachico. Cuenta Berthelot que la comida duró más de dos horas y que le fueron ofrecidos pasteles y bizcochos, siendo escanciado en su honor vino de malvasía, pudiendo probar también un licor, "dulce y perfumado como un ramo de flores", elaborado por una de las religiosas. Esta pequeña fiesta concluiría con un cántico entonado por una joven profesa que se acompañó de clavecín. El que luego sería nombrado cónsul general de Francia en Canarias no dudó, desde un primer momento, en elogiar la calidad del vino isleño, señalando a Icod de los Vinos como "el lugar del vino espirituoso y aromático" donde se daban los mejores caldos de Tenerife, fama de la que años más tarde, en 1882, se haría eco también su paisano el arquitecto Adolphe Coquet.

LA FIESTA DE LOS BORRACHOS

En la actualidad son muchas las romerías que a lo largo del año, desde abril con san Marcos en Tegueste hasta septiembre con la Virgen del Socorro en el valle de Güímar, se desarrollan, unas con más fundamento que otras o con mayor o menor arraigo, por buena parte de los pueblos de Tenerife. En ellas se mezcla lo sagrado y lo profano, lo estrictamente devocional, ya que el elemento religioso se encuentra en el origen de todas estas celebraciones, con los deleites más carnales que suelen ser consecuencia del báquico desenfreno.

Esta fiesta de los borrachos, conocida también por fiesta de los caballeros, cúmulo de ostentación aristocrática, glotonería y demás placeres desordenados, hunde también sus raíces en la tradición religiosa; concretamente en torno al culto a Nuestra Señora de Guía, surgido en el siglo XVI, en los agrestes parajes del suroeste de Tenerife. Nace aquí esta devoción mariana a partir del supuesto hallazgo de una sagrada imagen de la Virgen, interpretado por la creencia más devota como prodigiosa aparición, por parte de una noble dama de la elite garachiquense (los Ponte). Esta manifestación festiva, reveladora de los engranajes que sostuvieron la sociedad insular hasta bien entrado el siglo XIX, identificaría a dos espacios geográficos de una misma isla bien diferenciados: el malpaís de Isora y el floreciente puerto de Garachico. El primero caracterizado por tierras áridas y pobres —que secularmente obstaculizaron su poblamiento y crecimiento económico—, estaba habitado en un principio sólo por pastores dedicados a la cría y cuidado de cabras y ovejas. El segundo, como es sabido, fue enclave portuario principal desde sus orígenes. Cabeza de una comarca de tierras fértiles

y abundantes en agua, aptas para cultivos tan rentables como el de la caña de azúcar, sustituido luego por los viñedos que darían lugar al no menos lucrativo negocio del vino y que convertirían a Garachico en un auténtico emporio comercial durante los siglos XVI y XVII y en solar de la más rancia nobleza canaria. Sobre estas dos realidades tan distintas física, económica y socialmente se cimentaría el vínculo socio-religioso entre ambas poblaciones; capitalizado desde un principio por la aristocracia garachiquense que, como acertadamente señala Manuel Hernández González, "necesitaba de la religión para consolidar su hegemonía y estimación social".

Estableció, pues, el vecindario de Garachico, encabezado por su oligarquía, la costumbre de acudir anualmente en romería al santuario de Isora. No tuvo esta romería época fija de celebración, pues consta haberse llevado a cabo en abril, en los meses de verano e incluso en noviembre y diciembre. Sea como fuere, lo cierto es que lo que comenzó siendo un acto de religión terminó convirtiéndose, con el paso del tiempo, en una irreverente y multitudinaria demostración festiva que nada tenía que ver con su fervoroso y originario fin, pasando las obligaciones de precepto a un segundo plano y convirtiéndose los excesos de todo tipo, especialmente en la comida, la bebida y el juego, en los auténticos protagonistas de lo que se suponía era una "santa peregrinación" y esta desvirtuación, claro está, mucho llegó a preocupar a las autoridades eclesiásticas; sobre todo en la época del pontificado (1796-1816) del virtuoso e ilustrado obispo canario Manuel José Verdugo y Albiturría que puso todo su empeño para que la caminata de los garachiquenses hacia las tierras isoranas se ejecutase con el decoro que exigía el verdadero espíritu religioso. Cierto es que la falta de compostura y de urbanidad terminaría por adueñarse de esta festividad, hasta el punto de ser tachada de delictiva por parte del propio prelado:

"…en vez de ser Santa la peregrinación, es criminal, y con el colorido de Religión se protege impunemente la gula, la embriaguez, la disipación, la inurbanidad, y todos los demás delitos que son consecuencia de un concurso de hombres, al parecer indevotos, truhanes, glotones y jugadores." [8]

No le quedó más remedio al prelado que regular esta ya desmadrada celebración y el 23 de septiembre de 1804, con motivo de su visita pastoral a Garachico, aprobaba las constituciones por las que en adelante debía regirse la misma. Hizo hincapié el obispo Verdugo en controlar el despilfarro de los priostes encargados de organizar la fiesta en comilonas y al respecto incluso se llegó a contemplar, en el borrador de los citados mandatos, una disposición, que luego no se incorporaría al texto definitivo, en la que se especificaba cómo debía ser cada comida:

"El almuerzo será moderado y bastará que sea una fritura o de huevos o de carne con el pan y vino correspondiente y chocolate. La comida de a mediodía, que hasta aquí excedía las reglas de la templanza será una sopa, puchero, dos guisos cuando más, y un asado con ensalada dulce, fruta, pan y vino. Para la cena habrá pescado cocido y frito y no habiendo cocido, huevos en su lugar, o un guiso de carne dulce, fruta, pan y vino. Y la comida que se hubiere de hacer en el camino en el día que se retorna de la peregrinación no es necesario que sea como la de los demás días anteriores sino de cosas fiambres sin exceso como que vienen de camino."[9]

Si los sustanciosos platos descritos respondían a las reglas de la justa frugalidad que quería imponer el obispo, resulta lógico pensar que lo que hasta entonces se solía engullir tenía que ser realmente excesivo, propio de la gula más pecami-

8.- VV. AA., *Guía de Isora y Garachico: dos pueblos y una devoción.* Historia de Nuestra Señora de Guía (textos y documentos) Biblioteca de Estudios Isoranos, Ed. Ayuntamiento de Guía de Isora, 2005, p. 170.
9.- *Ibídem,* p. 31.

nosa. Cabe resaltar, sin embargo, que ni siquiera en el menú episcopal faltó el vino, o por mejor decir el pan y el vino. En cualquier caso, la autoridad eclesiástica, en buena lógica, no corrió el riesgo de incorporar esta detallada y sabrosa sugerencia culinaria a las constituciones definitivas y sí sugirió a los priostes, elegidos siempre entre los más linajudos de Garachico, que destinaran parte de lo que gastaban en comida en socorrer a los pobres y más desfavorecidos del puerto norteño. Al respecto, José Agustín Álvarez Rixo, testigo presencial de la romería llevada a cabo en 1832, señala:

"…La persona rica que hacía esta fiesta no gastaba menos de ciento a doscientos pesos corrientes además de la incomodidad de hacer conducir tanto utensilio y comistrage a tanta distancia, por lo que la pipa del vino y otras cosas voluminosas iban por mar."[10]

FIG.5. De viejas bodegas como esta, perteneciente a la hacienda garachiquense de El Lamero (siglo XVII) salía la pipa de vino que, desde el antiguo puerto del norte tinerfeño, se enviaba por mar a las bandas del sur para refrescar las gargantas de los romeros que peregrinaban a Guía de Isora (Foto: Jesús Pérez Morera)

Muestra significativa de las demasías que cometían los de Garachico en Guía de Isora era el hábito de romper indiscriminadamente, cuando la embriaguez los dominaba, la loza del servicio de la casa que poseían allí para su alojamiento; lanzándola por las ventanas ante los ojos de los isoranos que atónitos contemplaban esta "loca prodigalidad". Los utensilios de mesa también solían hurtarse, bajeza que para el obispo además de delito era una acción grosera con la que se profanaba el ejercicio de la devoción que practicaban. Estos despropósitos y otras extravagancias por el estilo fue lo que, en opinión de Álvarez Rixo, daría origen a la denominación de fiesta de los borrachos. Durante varios días, entre dos y cinco, los garachiquenses, con ostensible presencia, invadían el pago sureño "a toque de tambor y tamboril" y enarbolando estandarte, como testimonia el ya citado historiador portuense, capitalizando las celebraciones cívico-religiosas en detrimento de los lugareños, especialmente del cura local que se veía desplazado por el capellán particular que traían los romeros.

Tales destemplanzas acabarían minando la paciencia de los isoranos y a medida que se produce el afianzamiento de Guía de Isora como entidad poblacional y administrativa, se va configurando, sobre todo en el siglo XIX, al calor del enriquecimiento con dinero indiano y del auge de la cochinilla, un grupo de propietarios locales enfrentados al dominio tradicional de los grandes propietarios absentistas. Se refuerza así la posición del vecindario de Guía que, en el desarrollo cultual en torno a su Virgen Patrona, intenta hacer valer sus derechos sobre lo que, ciertamente, considera su jurisdicción, frente a lo que ve como una clara intromisión por parte de los vecinos de Garachico y en particular de su elite dirigente, que a su vez intenta mantener, a toda costa, las antiguas prerrogativas adquiridas al respecto. Bien es verdad, todo hay que decirlo, que a finales del siglo XIX se evidenciaba la disminución de las rentas de los más ricos hacendados del viejo puerto norteño y la carga económica que suponía el priostazgo de la festividad era cada vez más difícil de mantener. Los acontecimientos políticos nacionales, derivados de los sucesos revolucionarios que destronaron a Isabel II en 1868, harán que la Junta Provisional de Gobierno constituida en Guía de Isora acuerde, con fecha 11 de octubre, abolir los derechos

10.- *Ibídem,* pp. 194-95

de que gozaban los de Garachico en la celebración que anualmente llevaban a cabo en esa localidad. Normalizada la situación política se llega a un nuevo acuerdo, firmado el 4 de diciembre en el Valle de Santiago, por el que se mantiene el derecho de los garachiquenses a celebrar la acostumbrada peregrinación aunque introduciendo algunos cambios exigidos por los isoranos que, en 1878, volverían a cuestionar, definitivamente, los usos establecidos por los vecinos de Garachico, por lo que la romería llevada a cabo en diciembre del año anterior fue la última en celebrarse poniéndose fin así a esta vieja tradición.

FIG.6. Llegada de los caballeros de Garachico a Guía de Isora en su peregrinación anual al santuario de la patrona del lugar (1832). Dibujo de José Agustín Álvarez Rixo (Manuel Hernández González, 2002, p. 323)

Esta historia, sin embargo, tiene sus secuelas y algo más de un siglo después, en 1990, eran los de Guía de Isora los que, a través de su Ayuntamiento y atendiendo al pasado común entre ambos pueblos, tomaban la iniciativa, ¡quién lo iba a decir!,de reforzar los vínculos con la Villa y Puerto, logrando rescatar en 1992, desprovista ahora de los desmanes que la hicieron famosa, la tradicional peregrinación de los vecinos de Garachico al municipio del suroeste tinerfeño, adquiriendo ahora, a partir de 1995, carácter lustral. En 2005, por iniciativa también del consistorio isorano, se llevará a cabo el hermanamiento oficial entre ambos pueblos y el 9 de octubre de ese mismo año se trasladaba la actual imagen de la patrona de Guía de Isora a Garachico. Se emulaba con ello las antiguas traídas en rogativa a la Villa y Puerto de la primitiva imagen por la falta de lluvias, epidemias, hambrunas u otros motivos como en 1706 a favor del rey Felipe V, metido de lleno en plena Guerra de Sucesión (1700-1714). Al respecto, como bien apunta Hernández González, ha de tenerse en cuenta que, para los vecinos del noroeste de Tenerife en general y para los de Garachico en particular, la Virgen de Guía supone una referencia ancestral al ser considerada, desde tempranas fechas, por encima incluso del patronazgo insular de la Candelaria, como máxima protectora comarcal.

VINO Y CARNAVAL

Si, como acabamos de exponer, una fiesta en origen eminentemente religiosa acabó derivando en toda clase de desafueros y en conductas licenciosas, algo, claro está, a lo que no fue ajena la presencia del vino; qué se podría esperar en tiempo de Carnavales, celebración abiertamente enfrentada a las prácticas cristianas y muy enraizada en todos los estamentos de la sociedad insular, donde el ambiente festivo, por su propia naturaleza, incitaba a lo prohibido y el comer y beber con exceso, entre otras holganzas mundanas, caracterizaba estos días de confusión y loca alegría. Con todo y ateniéndonos a los testimonios de los viajeros extranjeros, el canario era habitualmente introvertido y poco dado a exteriorizar excesos en su vida cotidiana. Sus vivencias festivas son, sin embargo, harina de otro costal, porque, por lo dicho, hasta en las ceremonias religiosas veía pretexto para la diversión. De la sobriedad del isleño ya da buena cuenta el malogrado navegante inglés George Glas en 1764:

"Los nativos de las islas son sobrios en su alimentación y en su bebida. Si un caballero llegara a ser visto bebido en público, ello constituiría una mancha duradera en su reputación. Me han informado que el testimonio de un hombre que pueda probarse que es un borracho no puede aceptarse en un tribunal de justicia; por ello toda la gente aquí que siente una fuerte inclinación al vino, se encierra en sus dormitorios, se bebe lo que quiere allí, y después se va a la cama a dormir."

En parecidos términos se expresará casi un siglo después, en la década de 1850, la también británica Elizabeth Murray, esposa del cónsul Henry John Murray y una de las mejores observadoras de la sociedad canaria decimonónica. La señora Murray al escribir sobre los usos y costumbres de los tinerfeños señala que la clase obrera gozaba de muchas diversiones, pero que todos sus pasatiempos los llevaba a cabo ordenada y amigablemente y sin que hubiera riñas o broncas:

"…Este hecho positivo se debe, sin duda principalmente, a sus hábitos de abstención y sobriedad, ya que es muy raro ver un solo caso de embriaguez entre ellos. Tanto los hombres como las mujeres tienen sus propias costumbres, pero eso sí, nunca se extralimitan en el pernicioso hábito del beber…"

Opiniones foráneas posteriores corroboran esta particular templanza del isleño y ya en las últimas décadas del siglo XIX es otro viajero inglés, Alfred Samler Brown, autor de una popular guía turística sobre Madeira, Canarias y Azores, cuya primera edición vería la luz en Londres en 1889, el que refiriéndose a los habitantes de nuestro Archipiélago afirma claramente:

"Los campesinos sólo suelen beber agua, salvo en los días de fiesta y vacaciones. Hay muchos borrachos en carnavales, pero, en general, la población es abstemia."

Completan estos pareceres ajenos sobre el beber de los canarios en general y de los tinerfeños en particular, varias informaciones de distinto tenor. Una de las más extremas es la que proporciona el francés René Vernau, mediada ya la década de 1870, al hablar de su periplo por la zona de Anaga, ya que indica que las para él gentes simples e ignorantes de Taborno nunca, a pesar de cultivar trigo, habían probado pan ni bebido vino y que cuando se los ofreció y dieron buena cuenta de los mismos, los lugareños, acostumbrados como estaban a las papas guisadas, al gofio, las cebollas, leche y poco más, convinieron en declarar que "no valían nada y que había que ser de una especie diferente a ellos para vivir con tales alimentos". Por contra, Olivia M. Stone, otra inglesa que llegó a Tenerife a principios de septiembre de 1883, cuando los lagares de toda la isla, según ella "monstruos de aspecto tosco", se preparaban para la vendimia, afirma que

FIG.7. Monumento al "Motín del Vino", ubicado en la avenida marítima de Garachico y obra (1996) del escultor grancanario Luis Montull, que conmemora el asalto en 1666, fruto del descontento de los cosecheros tinerfeños, a las bodegas donde los ingleses almacenaban el malvasía isleño para su exportación y cuyo comercio monopolizaban en detrimento de los intereses canarios. Se rompieron barricas y toneles y el vino corrió abundante por las calles en insólita inundación. Este incidente pasó a los anales de la historia del Archipiélago con el nombre de "Derrame del Vino" (Foto: C. Velázquez)

era vino lo más que se vendía en las típicas ventas isleñas: "ese suave vin ordinaire de la isla que los campesinos beben de la misma forma que se bebe cerveza en Inglaterra". El vino que esta dama degusta en San Juan de la Rambla, sin ser malvasía, fue, a su juicio, el mejor vino que encontró no sólo en Tenerife sino en todas las islas. Su paisano Charles Edwardes, que en 1887 recorrió el paisaje y conoció también a fondo al paisanaje tinerfeño, época en la que los vinos locales pasaban por uno de sus peores momentos, comenta haber bebido vino hasta en el desayuno con el que le obsequió en su casa un cacique de Granadilla, un tal don Ramón García, que, con continuos brindis, no dejó de llenarle la copa con el mejor de sus vinos. Edwardes alude además a la vida disoluta de algunos habitantes de Arico que se entregaban a juergas nocturnas que acompañaban con vino y chochos. Nos refiere igualmente este viajero británico el episodio que vivió en Garachico, en cuya cárcel encontró a la única reclusa de la misma, "una gimoteante mujer de cara enrojecida", que penaba allí los tres días de cautiverio, a pan y agua, que le habían sido impuestos por emborracharse y alterar el orden público.

FIG.8. El arraigo de la cultura de la viad y el vino aflora en Tenerife por doquier, especialmente en los rincones más añejos y tradicionales de la geografía insular (Foto: C. Velázquez)

A estos y a otros tantos viajeros extranjeros, sobre todo a los que visitaron o residieron en Canarias a lo largo del siglo XIX, les debemos también mucha y curiosa información acerca de la celebración del Carnaval entre los isleños. La fiesta duraba tres días, finalizando el Miércoles de Ceniza con el que se iniciaba la Cuaresma, período de ayunos y vigilias y según la copla irreverente "el Carnaval de los curas". Máscaras, bailes en tabernas, casas particulares, sociedades recreativas o residencias oficiales; juegos de naipes, lanzamiento de agua, harina, lodo, polvos de talco e incluso ollas rotas así como representaciones teatrales relajaban y divertían, de distinta manera según la posición social, a todo el mundo, a pobres y a ricos y ello pese a los recelos que estos divertimentos, por lo que suponían de inversión del orden establecido, creaban en las autoridades, cuya celebración llegaron a obstaculizar con sus prohibiciones. El francés Sabino Berthelot, que vivió esta fiesta en la capital tinerfeña a mediados de febrero de 1820, nos detalla como por las noches se improvisaban bailes en plena calle con máscaras, parrandas y grupos danzando por todos sitios, reinando la animación en toda la ciudad porque hasta el gobernador celebraba su fiesta particular en el hoy desaparecido castillo de San Cristóbal, a la que ese año incluso asistió la oficialidad de una fragata inglesa que luego regresaría encantada a bordo "gracias al ponche del gobernador y a los atractivos de las bellezas asistentes al baile". En febrero de 1891 es Charles F. Barker, miembro de la Sociedad Bíblica Británica y Extranjera, quien, a pesar de su misión apostólica en el Archipiélago distribuyendo la Sagrada Escritura, nos deja su vivencia del Carnaval en Santa Cruz de Tenerife a cuyos encantos sucumbe:

"Lunes, 9 de febrero.- El carnaval se celebra de nuevo. La ciudad está animada con las parrandas (máscaras con música) y con batallas de huevos rellenos de serrín, que son arrojados desde las calles hacia las casas y viceversa.

Martes.- Continuación del Carnaval. […] Por la noche fui a una fiesta, en Santa Cruz, a la que había sido invitado. Aquí las señoras tienen la buena costumbre de invitar a uno a compartir su vaso de vino cuando están bebiendo. "No me desaire", *me dijo una señorita ante mi indecisión en aceptar su encantadora oferta."*

Uno de los números característicos del Carnaval tradicional isleño fue la representación teatral. Las obras de teatro eran llevadas a cabo por grupos de jóvenes aficionados, tal y como relata Berthelot que sucedió en febrero de 1820 en la capital tinerfeña con la puesta en escena de una comedia de Molière, *Anfitrión,* que, durante toda la noche, se representó varias veces en los salones de distintas casas, a donde toda la trouppe se dirigía, tramoya a cuestas, a montar su escenario ambulante y a recrear con cierta gracia, en esta ocasión según la traducción hecha en verso castellano por un poeta local, los personajes que simulaban, entre otros, a divinidades paganas como Mercurio o Júpiter. Berthelot afirma haber visto jamás "nada más extravagante". También se llegaron a interpretar obras de autores locales como la máscara compuesta por José García Benítez, escenificada en el Carnaval de La Orotava del año 1832 y uno de cuyos personajes era la propia divinidad de la mitología romana que simboliza el vino y la borrachera. Aquí, el contenido del papel de Baco no puede ser más ilustrativo:

Cuando yo prodigando me encontraba
En mil pueblos a un tiempo el dulce vino
Un eco resonó donde yo estaba
Que en un tono agradable me decía,
¡Qué feliz Carnaval hoy se prepara
Pues éste y La Orotava se han unido,
Y Taoro con ellos ya te espera
Para juntos beber alegres brindis!
Animado con nueva tan gustosa
Todo lo dejo atrás y me encamino
A este bello lugar para excitaros
A los tres que a la par bebáis conmigo
Que el mágico licor que hoy os presento
Llevara de mis dones infinitos
Cuanto puedo yo daros afectuoso
Como prueba de hallarme complacido,
De esta conciliación que yo anhelaba
Y que era a la verdad ya tan debida
Bebedlo sin temor que en él os mando
Cuanto juzgo bastante a divertiros
Porque el oro, la plata y los amores
No puede concederlos mi destino[11]

El autor de esta mojiganga inédita, de la que ni siquiera sabemos su título y de la que sólo ha llegado hasta nosotros el fragmento de Baco que acabamos de citar, es el escritor orotavense ya mencionado, cuya identidad corresponde realmente a la de José Rafael Blas Miguel Bartolomé García Benítez de Ponte y Cuevas Lugo y Arias de Saavedra (1789-1878), noveno señor de la isla de Alegranza y heredero de varios mayorazgos pertenecientes a la noble Casa de Benítez de las Cuevas. La categoría social del propio autor indica, en buena medida, que su pieza teatral, por muy carnavalesca que fuera, entra dentro de lo permisible moralmente y se aleja de las formas subversivas del teatro popular que rayaba en la ordinariez y llegaba al insulto, teniendo como objeto principal de sus críticas al poder institucional.

11.- Fondo Cáceres, Doc. 20/43. Archivo Municipal de Garachico (Tenerife).

Por los campos de la isla

ner Vendimia en la región de Anaga

s

FIG.9. Detalle del reportaje publicado en el periódico tinerfeño La Prensa, en su edición del 29 de septiembre de 1934, realizado por el periodista Luis Álvarez Cruz. En la fotografía se pueden apreciar los denominados foles, pellejos de cuero de cabra con los que se transportaba el mosto desde el lagar a la bodega. El poeta y escritor lagunero es también autor del conocido libro *Las tabernas literarias de la Isla,* publicado en 1961

En el cercano Puerto de la Cruz se prodigaron igualmente, desde finales del siglo XVIII, las representaciones teatrales en época de Carnaval. Aquí las presenció, invitado por el comerciante inglés Little, el francés André-Pierre Ledru en febrero de 1797 en las casas de los negociantes Diego Barry y M. Cologan y en la del ex-cónsul inglés sir Favenc donde los invitados se entregaron "a la diversión y a la locura". En la velada ofrecida por Barry, tras la escenificación cervantina ejecutada por una treintena de jóvenes, hubo bailes españoles con buena música, sirviéndose finalmente —apunta Ledru— las viandas en las que, claro está, no faltó el buen vino del país:

"La cena fue todo lo alegre que pueda ser una reunión de cincuenta comensales, excitados por la buena comida, el malvasía y todo un cortejo de risas y diversiones."

Conviene recordar que por estas fechas y en las primeras décadas del siglo XIX —como bien refiere Manuel Hernández González— residía en el antiguo Puerto de La Orotava una burguesía comercial extranjera que se enriquecía con el nuevamente rentable comercio del vino que, a la vez, convirtió a este enclave costero del norte tinerfeño en puerto principal de Canarias. Los cuadros escénicos carnavalescos, pues, pasarán a ser un divertimento más de la acomodada elite portuense de entonces y la ciudad acabaría albergando, en 1823, el primer teatro del Archipiélago.

En definitiva, vino y Carnaval aparecen unidos a través del espectáculo cómico que unas veces se presenta espontáneo y callejero, burlesco y lascivo y otras de manera más elitista y recogida, pero al fin y al cabo, en ambos casos, en formas esencialmente mundanas.

No olvidemos tampoco que el elogio más célebre del malvasía isleño nos viene dado de la mano de un insigne de la literatura universal, William Shakespeare, creador del famoso sir John Falstaff, personaje pendenciero donde los haya y exageradamente adicto a los apetitos carnales, sediento siempre de nuestro caldo más representativo lo que le valdría el sobrenombre de "sir Juan Canarias" y al que incluso el dramaturgo inglés le llega a dar un toque carnavalesco al disfrazarlo de mujer y con varias cabezas postizas de gamo. El libertino Falstaff, "enorme bombarda" o "botella" de Canarias, entregado, por boca de otro personaje shakesperiano, el cura galés de *Las alegres casadas de Windsor* sir Hugo Evans, "a las fornicaciones, a las tabernas, al canarias, al viento, al hidromiel, a los licores fuertes, jugador escandaloso y camorrista", es, sin duda, aunque sólo sea en la ficción de la farsa, un llamativo y exagerado ejemplo de vinípota y una dramática ilustración de la vinolencia más evidente. Este Falstaff de comedia, que según parece dista mucho del verdadero caballero inglés de igual nombre que vivió entre los siglos XIV y XV y que Shakespeare inmortaliza de forma particular, simboliza, en suma, a aquellos alegres compatriotas, a los ingleses de carne y hueso del siglo XVII, a los que

según Olivia M. Stone se les soltaba la lengua y se les calentaba el corazón con el mosto generoso de uvas canarias, en un tiempo en el que hablar de vino de Canarias en Europa era referirse inequívocamente al malvasía de Tenerife.

FIG.10. Las antiguas tascas y bodegones han dado paso a nuevos y modernos establecimientos, como este ubicado en los aledaños del viejo muelle de Garachico, donde el vino isleño, avalado ahora por las distintas denominaciones de origen y la mejora en la presentación del producto, sigue siendo el protagonista (Foto: C. Velázquez)

FUENTES

- Fondo Cáceres (Documentos 4/6, 20/43, 27/34 y 27/44) Archivo Municipal de Garachico (Tenerife).
- Fondo Rodríguez Moure (*Vida Literaria,* obra manuscrita de Francisco Martínez de Fuentes, 1766-1841). Archivo de la Real Sociedad Económica de Amigos de País de Tenerife (La Laguna).

BIBLIOGRAFÍA

Barker, Ch. F. (2000), *Dos años en las Islas Canarias,* traducción de J. A. Delgado Luis y estudio crítico de M. Hernández González, La Orotava (Tenerife).
Berthelot, S. (1980), *Primera estancia en Tenerife (1820-1830)* traducción de L. Diego Cuscoy, Ed. Aula de Cultura del Cabildo de Tenerife e Instituto de Estudios Canarios, Santa Cruz de Tenerife.
Coquet, A. (1982), *Una excursión a las Islas Canarias,* traducción de J. A. Delgado Luis, La Orotava, Tenerife.
Debary, T. (1992), *Notas de una residencia en las Islas Canarias, ilustrativas del estado de la religión en ese país,* traducción de J. A. Delgado Luis e introducción de M. Hernández González, La Orotava, Tenerife.
De Lorenzo Cáceres, A. (1941), *Malvasía y Falstaff. Los vinos de Canarias,* Ed. Instituto de Estudios Canarios, La Laguna de Tenerife.
Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo Americana (1966), Ed. Espasa-Calpe S.A. Madrid, 1966, tomo 69.
Edwardes, Ch. (1998), *Excursiones y estudios en las Islas Canarias,* traducción y notas de P. Arbona Ponce, Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, Las Palmas de Gran Canaria.

García Pérez, J. L. (1988), *Viajeros ingleses en las Islas Canarias durante el siglo XIX,* Servicio de Publicaciones de la Caja General de Ahorros de Canarias, Santa Cruz de Tenerife.
Glas, G. (1982), *Descripción de las Islas Canarias, 1764,* traducción de C. Aznar de Acevedo, Ed. Instituto de Estudios Canarios, Tenerife.
Goodenough, A. K. (2002), *Un rincón en el Jardín de las Hespérides,* traducción de J. A. Delgado Luis y estudio crítico de M. Hernández González, La Orotava, Tenerife.
Hernández González, M. (1990), *La religiosidad popular en Tenerife durante el siglo XVIII (Las creencias y las fiestas)* Secretariado de Publicaciones de la Universidad de La Laguna, La Laguna, Tenerife.
Hernández González, M. (2002), *Tenerife. Patrimonio histórico y cultural,* Editorial Rueda, Madrid.
Hernández González, M. (2007), *Fiestas y creencias en canarias en la Edad Moderna,* Ediciones Idea, Tenerife.
Ledru, A. P. (1982), *Viaje a la isla de Tenerife (1796)* traducción de J. A. Delgado Luis y nota preliminar de J. Hernández García, La Orotava, Tenerife.
Martínez Galindo, P. M. (1998), *La vid y el vino en Tenerife en la primera mitad del siglo XVI,* Instituto de Estudios Canarios, La Laguna, Tenerife.
Nácar, E. y Colunga, A. (1974), *Sagrada Biblia,* versión directa de las lenguas originales, Biblioteca de Autores Cristianos, Madrid.
Shakespeare, W. (1961), *Obras completas,* estudio preliminar, traducción y notas por L. Astrana Marín, Ed. Aguilar, Madrid.
Samler Brown, A. (2000), *Madeira, Islas Canarias y Azores,* traducción de I. Pascua Febles y S. Bravo Utrera, Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, Las Palmas de Gran Canaria.
Stone, O. M. (1995), *Tenerife y sus seis satélites,* traducción y notas de J. A. Amador Bedford e introducción y revisión de Jonathan Allen Hernández, Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, Las Palmas de Gran Canaria.
Vernau, R. (1982), *Cinco años de estancia en las Islas Canarias,* traducción de J. A. Delgado Luis, notas y mapas de M. J. Lorenzo Perera y nota preliminar de J. Hernández García, La Orotava, Tenerife.
Vieira, A., *A vinha e o vinho na história e historiografía das ilhas,* www.escribd.com/doc/13604937/avinhaevinhodasilhas, consultado el 5/5/2009.
VV. AA. (2005), *Guía de Isora y Garachico: dos pueblos y una devoción. Historia de Nuestra Señora de Guía (Textos y documentos)* Ed. Ayuntamiento de Guía de Isora (Biblioteca de Estudios Isoranos), Guía de Isora.

DIRECTORIO DE BODEGAS

D.O. Tacoronte - Acentejo

DIRECTORIO DE BODEGAS TACORONTE-ACENTEJO

AFECAN, S.A.
CRTA. EL LOMO, 18
38280 TEGUESTE
922 545 254
Fax: 922 546 453
afecan@bodegaellomo.com
www.bodegaellomo.com
Marcas
EL LOMO

AGRYENCA, S.L.
CRUZ DE FRAY DIEGO, 4
38350 TACORONTE
922 564 013
Fax: 922 564 013
bodega@agryenca.com
www.agryenca.com
Marcas
TABAIBAL
TEIZAR

BODEGAS EL GUINCHO, S.L.
CRTA. LA BARRANQUERA, S/N
VALLE DE GUERRA
38270 LA LAGUNA
922 540 212 / 659 444 895
Fax: 922 545 212
antace@acacias24.com
Marcas
EL GUINCHO
ACEVEDO

BODEGAS INSULARES TENERIFE, S.A.
VEREDA DEL MEDIO, 48
38350 TACORONTE
922 570 617 / 571 733
Fax: 922 570 043
bitsa@bodegasinsularestenerife.es
www.bodegasinsularestenerife.es
Marcas
VIÑA NORTE
BREZAL
HUMBOLDT

BODEGAS JOSÉ A. FLORES, S.L.
C/ CUCHARERAS BAJAS, 2
38370 LA MATANZA DE ACENTEJO
922 577 194
Fax: 922 577 194
Marcas
VIÑA FLORES

BODEGAS MARBA, S.L.
CRTA. DEL SOCORRO, 253
EL PORTEZUELO
38280 TEGUESTE
922 638 305 / 639 065 015
Fax: 922 638 400
Marcas
MARBA

BODEGAS MONJE, S.L.
CAMINO CRUZ DE LEANDRO, 36
38359 EL SAUZAL
922 585 027 / 922 585 165
Fax: 922 585 027
monje@bodegasmonje.com
www.bodegasmonje.com
Marcas
MONJE
HOLLERA
BIBIANA
DRAGOBLANCO
MONJE AUTOR
EVENTO
LISTAN NEGRO
VINO PADRE
TINTILLA
MOSCATEL

BODEGAS Y VIÑEDOS 2005, S.L.
CRTA. PUERTO DE LA MADERA, 38 - BAJO
38350 TACORONTE
922 573 629 / 609 905 282
bodega@byv2005.com
www.byv2005.com
Marcas
BROCCA

BUTEN, S.L.
C/ SAN NICOLÁS, 122 LOCAL A
38360 EL SAUZAL
922 573 272
Fax: 922 573 225
crater@bodegasbuten.com
www.craterbodegas.com
Marcas
CRATER
MAGMA

CALDOS DE ANAGA, S.L.
BATAN BAJO S/N. JUNTO A LA CUEVA DE LINO
38270 LA LAGUNA
922 255 478 / 630 055 322
Fax: 922 255 478
caldos@caldosdeanaga.com
cuevasdelino@caldosdeanaga.com
Marcas
CUEVAS DE LINO

CANDIDO HERNÁNDEZ PÍO
C/ LIMERAS, 51
38370 LA MATANZA DE ACENTEJO
922 577 452
Fax: 922 577 390
Marcas
VIÑA RIQUELAS
BALCÓN CANARIO
PUNTA DEL SOL

C.B. CUEVA EL INFIERNO
C/ SUBIDA ANTONIO VIERA,10. EL INFIERNO
38380 TEGUESTE
670 842 462 / 696 484 631
bodega@cuevaelinfierno.com
www.cuevaelinfierno.com
Marcas
EL INFIERNO
TIBIZENA

C.B. HNOS. PÍO HERNÁNDEZ
C/ REAL, 42
38370 LA MATANZA DE ACENTEJO
922 577 828
Fax: 922 578 761
pioferreteria@wanadoo.es
Marcas
FUENTECILLA

CHÁVEZ SAN DIEGO, S.L
C/ BOTELLO, 2
FINCA SAN DIEGO
38370 LA MATANZA DE ACENTEJO
670 813 614
Marcas
SAN DIEGO

COMERCIAL BALLYLINCH, S.L.
C/ LA RESBALA,S/N
38370 LA MATANZA DE ACENTEJO
657 395 468/ 658 827 047
Fax: 922 503 246
terellalu@hotmail.com
Marcas
RETIRO

DOMÍNGUEZ CUARTA GENERACIÓN, S.L.
C/ CALVARIO, 79
38350 TACORONTE
922 572 435
Fax: 922 572 435
www.bodegasdominguez.com
correo@bodegasdominguez.com
Marcas
DOMÍNGUEZ

DOMINGO HERNÁNDEZ SANTANA
CAMINO DE LAS MERCEDES, 21
38396 LA LAGUNA
922 251 144
Marcas
HUERTA DEL OBISPO

EDUARDO HERNÁNDEZ TORRES
CAMINO REAL OROTAVA, 298
38360 EL SAUZAL
922 584 221
Fax: 922 584 221
bodegaselmoral@hotmail.com
Marcas
EL MORAL

EL MOCANERO, S.L.
CRTA. GRAL. DEL NORTE, 347
38350 TACORONTE
922 560 762 / 607 533 321
Fax: 922 564 452
elmocanerosl@hotmail.com
Marcas
EL MOCANERO
ZERAFINA

FRANCISCO J. GONZÁLEZ PÉREZ
CALLEJÓN DE MIRANDA, 26B
38350 TACORONTE
922 562 002
Fax: 922 562 002
bodegaselcercado@hotmail.com
Marcas
EL CERCADO

GUAYONJE, S.L.
PUERTO DE LA MADERA,S/N. KM. 3,6 CTRA. EL PRIS
38350 TACORONTE
922 561 780
647 872 634
bodguayonge@telefonica.net
Marcas
GUAYONJE

HIMACOPASA
CRTA. GRAL. LOS NARANJEROS, 406
38350 TACORONTE
922 573 417
Fax: 922 573 417
bodegas@gruposocas.com
Marcas
SANSOFÉ
PUERTO DE LA MADERA

IGNACIO DÍAZ GONZÁLEZ
1º TRANSVERSAL CAMINO EL BOQUERÓN
VALLE DE GUERRA
38270 LA LAGUNA
922 252 610 / 922 255 699 / 670 964 384
Fax: 922 252 088
arq_idg@hotmail.com
Marcas
VIÑA ORLARA

INVERSIONES SERVICIOS DE CANARIAS, S.A.
CAMINO JUAN FERNANDEZ S/N–FINCA EL FRESAL
VALLE DE GUERRA
38270 LA LAGUNA
922 285 316 / 680 446 868
Fax: 922 270 626
info@vinobronce.com
www.insercasa.com
Marcas
BRONCE

JESÚS C. RODRÍGUEZ-FRANCO CASTRO
CAMINO HACIENDA EL PINO, 42
38350 TACORONTE
922 560 676
info@hoyadelnavio.com
www.hoyadelnavio.com
Marcas
HOYA DEL NAVÍO

JOSÉ E. PÉREZ ARVELO
C/ LA CANAL, 11
38390 SANTA ÚRSULA
922 301 399 / 637 417 156
Marcas
ZACATÍN

JOSÉ J. GUTIÉRREZ LEÓN
C/ PÉREZ DÍAZ, 44 A
38380 LA VICTORIA DE ACENTEJO
922 581 003
Fax: 922 581 831
Marcas
HACIENDA DE ACENTEJO

JOSÉ M. DÁVILA GARCÍA
C/ GUANCHE, 22
38390 SANTA URSULA
922 300 285 / 630 911 341
davila@marcha-sa.com
jmdavilag@hotmail.com
Marcas
VIÑA OROSÍA

JOSÉ M. SARABIA PÉREZ
C/ CALVARIO, 270
38350 TACORONTE
922 561 752 / 652 198 774
Fax: 922 561 752
jose.sarabia@navegalia.com
Marcas
VIÑA EL MATO

JUAN FUENTES TABARES
CAMINO EL BOQUERÓN, S/N
38270 LA LAGUNA
922 541 500 / 667 458 913
Fax: 922 541 004
info@orquidariolycaste.com
Marcas
VIÑA EL DRAGO
VIÑA NIVARIA

LEONARDO RUÍZ FERNÁNDEZ
C/ SIMÓN BOLIVAR, 4. URB. LOMO ROMÁN
38390 SANTA ÚRSULA
922 300 802
Fax: 922 153 227
bodega@bodegaruiz.com
www.bodegaruiz.net
Marcas
LA BASTONA
LA LUJANA
MILENIUM
TRADICIÓN

LOS VENEZOLANOS, S.A.
CARRETERA DEL PORTEZUELO – LAS TOSCAS, 174.
EL SOCORRO
38280 TEGUESTE
922 263 100
Fax: 922 262 892
administracion@losvenezolanos.com
Marcas
SAN GONZALO

MARCELO GONZÁLEZ SANTANA
CUESTA DE SAN BERNABÉ, 103
38280 TEGUESTE
676 681 480
Marcas
MARCELO

MARÍA C. GONZÁLEZ GARCÍA
BARRANCO SAN JUAN, S/N
38350 TACORONTE
922 275 763 / 639 791 608
Fax: 922 275 763
carbajalestf@yahoo.es
loscarbajales@gmail.com
Marcas
CARBAJALES

MIGUEL PACHECO MESA
C/ CALVARIO, 67
38360 EL SAUZAL
922 330 557
Fax: 922 331 223
miguel@pacheco.as
www.baldesa.com
Marcas
LA BALDESA

MODAS EL ARCA, S.L.
C/ EL MATO S/N. EL TORREÓN
38350 TACORONTE
606 977 923
Fax: 922 544 485
jgescuela@terra.es
Marcas
EL GRANILETE

PRESAS OCAMPO, S.L.
LOS ÁLAMOS DE SAN JUAN, 5
38350 TACORONTE
922 571 689
Fax: 922 561 700
comercial@presasocampo.com
administracion@presasocampo.com
www.presasocampo.com
Marcas
PRESAS OCAMPO
ALYSIUS

QUINTERCON, S.L.
C/ FRAY DIEGO, 15
38350 TACORONTE
922 260 475 / 649 966 646
Fax: 922 261 141
Marcas
FRAY DIEGO

ROBERTO TORRES DEL CASTILLO
C/ LA HERRERA, 83
38369 EL SAUZAL
922 573 485 / 670 669 626
Fax: 922 573 485
henrI@robertotorresdelcastillo.com
www.bodegalapalmera.com
Marcas
LA PALMERA

S.A.T TEJINA, S.L.
CAMINO LA CAIROSA, S/N.
LA ISLETA
38280 TEGUESTE
922 542 341 / 922 540 082
Fax: 922 540 082
bodegalaisleta@tiscali.es
Marcas
LA ISLETA

TEXIMAR, S.L.
CRTA. EL SOCORRO - SAN LUIS, 65
38280 TEGUESTE
922 542 605 / 922 542 911
Fax: 922 542 790
teximar@teximar.com
www.teximar.com
Marcas
VIÑA SANTO DOMINGO
VALLE MOLINA

TRINIDAD L. DÍAZ HERNÁNDEZ
C/ TOSTADO, 14. TEJINA
38260 LA LAGUNA
922 543 794
Marcas
TRINIDAD

TROPICAL MAR, S.A.
CARRETERA LA VIRGEN, 29
38360 EL SAUZAL
922 575 351
Fax: 922 575 371
dongustavo@telefonica.net
info@dongustavo.eu
Marcas
DON GUSTAVO

VÍCTOR RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ
C/ REJANERO, 5
EL SOCORRO
38280 TEGUESTE
922 540 120
Fax: 922 544 773
administracion@grupo-s21.com
info@bodegas-rejanero.com
Marcas
REJANERO

VIÑA ESTÉVEZ, S.L.
C/ PÉREZ DÍAZ, 80
38380 LA VICTORIA DE ACENTEJO
922 580 779
Fax: 922 301 136
comercial@vinaestevez.com
Marcas
VIÑA ESTÉVEZ

D.O. TACORONTE-ACENTEJO
CARRETERA GENERAL DEL NORTE, 97
38350 TACORONTE
TENERIFE (ISLAS CANARIAS)
ESPAÑA
922 560 107
Fax: 922 561 155
consejo@tacovin.com
www.tacovin.com

RELACIÓN DE AUTORES

CARLOS PINTO GROTE, Psiquiatra y Premio Canarias de Literatura 1991.

CIRILO VELÁZQUEZ RAMOS, Licenciado en Geografía e Historia, Historiador.
cirilovr@gmail.com

NICOLÁS GONZÁLEZ LEMUS, Doctor en Historia Contemporánea y Profesor de la Escuela Universitaria de Turismo Iriarte adscrita a la Universidad de La Laguna.
musle@telefonica.net

Mª PAZ GIL DÍAZ, Ingeniera Técnica Agrícola, Gerente D.O. Tacoronte-Acentejo.
consejo@tacovin.com

FELIPE J. DÍAZ IZQUIERDO, Ingeniero Técnico Agrícola, D.O. Tacoronte-Acentejo.
felipe@tacovin.com

VICENTE MANUEL ZAPATA HERNÁNDEZ, Profesor Titular de Geografía Humana y Director del Aula de Turismo Cultural de la Universidad de La Laguna.
vzapata@ull.es

ADRIÁN ALEMÁN DE ARMAS, Aparejador, historiador, periodista y profesor emérito de la Universidad de La Laguna.

ERNESTO SUÁREZ TOSTE, Doctor en Filología Inglesa, Departamento de Filología Moderna, Universidad de Castilla-La Mancha.
ernestojesus.suarez@uclm.com

SANTIAGO J. SUÁREZ SOSA, Economista, D.O. Tacoronte-Acentejo.
santiago@tacovin.com

JOSÉ LUIS SANTOS, Diseñador gráfico y pintor.
santos.estudio@gmail.com

ÍNDICE

Editorial 3

EL VINO 5
Elogio del vino
Carlos Pinto Grote

VINO E HISTORIA 13
En torno a la cultura de la vid y el vino en Tenerife: vino, vinípotas y vinolencia
Cirilo Velázquez Ramos

VINO Y VIAJEROS EXTRANJEROS 31
La producción vinícola y el viaje del británico Henry Vizetelly en 1877 a Tenerife
Nicolás González Lemus

VINO Y VITICULTURA 47
Características del patrimonio vitícola de Tacoronte-Acentejo
Mª Paz Gil Díaz y Felipe J. Díaz Izquierdo

VINO Y TURISMO 59
El enoturismo desde la óptica del senderismo temático
Vicente Manuel Zapata Hernández

VINO Y ARQUITECTURA 69
Viña Norte estrena casa
Adrián Alemán de Armas

VINO Y LINGÜÍSTICA EN MÁRKETING 77
Lenguaje y comunicación en el vino: aciertos y errores
Ernesto Suárez Toste

VINO Y COMICS 89
El vino en la viñeta
Santiago J. Suárez Sosa

Directorio de bodegas D.O. Tacoronte-Acentejo 107
Relación de autores 114

Nuestro sello de calidad