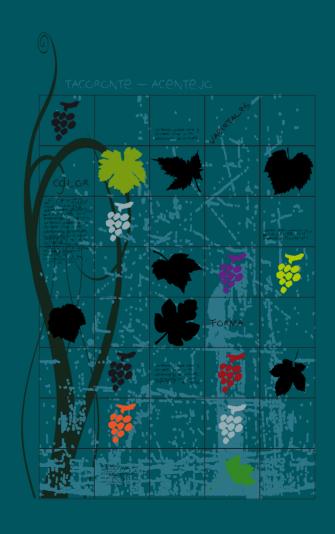
VINO Y VITICULTURA

M° PAZ GIL DÍAZ FELIPE J. DÍAZ IZQUIERDO

Características del patrimonio vitícola de Tacoronte-Acentejo





CARACTERÍSTICAS DEL PATRIMONIO VITÍCOLA DE TACORONTE-ACENTEJO

Felipe J. Díaz Izquierdo y Mª Paz Gil Díaz

oda vid cultivada tiene como remoto antepasado una planta silvestre que brotaba en el bosque y trepaba por los árboles. Esta vid silvestre todavía se da en el Cáucaso y en Italia, España y Portugal; aún se hace crecer la vid a lo largo de los árboles y en emparrados. El arbusto muy podado que es la vid actual no se parece en nada a estas plantas silvestres, pero el patrimonio genético sigue siendo el mismo aunque la cepa original de Vitis vinífera haya evolucionado desde entonces en miles de variedades.

En el patrimonio vitícola actual tiene fundamental importancia el desarrollo experimentado por la viticultura europea en la baja Edad Media, amparado no sólo por el privilegiado papel del vino en la dieta de la época, sino por el desarrollo urbano y comercial que tuvo en Castilla y de forma destacada en la baja Andalucía. De ahí que no es de extrañar su implantación en Canarias durante el siglo XV (Martínez Galindo, 1998).

Parece que es seguro que la vitis vinífera no existía en Canarias antes de la Conquista. Según Leopoldo de la Rosa Olivera en su trabajo "Los Bethencourt en las Islas Canarias y en América", publicado en el Anuario de Estudios Atlánticos en 1956, fue en el año 1402 cuando Jean de Bethencourt organizó con Gadifer de la Salle la expedición a las Canarias, reclutando gente para su dominio. Los protagonistas de la conquista, hombres de diversos orígenes, pero todos ellos procedentes de regiones y culturas en las que el vino ocupaba un lugar importante, trajeron de sus lugares de origen las mejores cepas para plantar en las tierras que les fueron concedidas, deseosos de lograr cuanto antes, una producción local que supliera los escasos envíos, que de esta bebida recibían de la península en los inseguros y lentos navíos de la época.

No obstante, ésta no tendría un carácter similar en todas las islas al depender de sus propias condiciones naturales (clima, recursos hídricos y edafológicos, etc.) y de los planteamientos socioeconómicos iniciales de los conquistadores (importancia mayor concedida a la ganadería o la caña de azúcar). Sería a partir de la incorporación de La Palma y Tenerife a los dominios castellanos cuando se produjo un salto cuantitativo en el avance de la vid en el archipiélago canario.

La implantación del cultivo en Tenerife se vio favorecida por una serie de factores de índole geográfica y humana. Entre los geográficos, destaca, en primer lugar, la variedad y benignidad climática, que permitía la existencia de una zona de secano en las medianías (500-1.500 metros) y otra de regadío en la costa (0-500 metros), así como la precocidad de las cosechas obtenidas y la eliminación del riesgo de heladas. En segundo lugar, una variedad de tipos de suelos volcánicos muy favorable para la obtención de caldos como ya se había demostrado en Madeira. Incluso aquellos más pedregosos y menos aptos para otros cultivos se adaptaban perfectamente a las necesidades de las cepas, que preferían los suelos y ligeros. En tercer lugar, la presencia de recursos hídricos suficientes permitía cultivar vides no sólo en

el área de secano, sino también en las zonas costeras de regadío, lo que proporcionaba abundantes caldos y aunque poseían una baja graduación alcohólica se ajustaban al gusto de la época (Martínez Galindo, 1998).

Siguiendo la aportación de Béthencourt Massieu (1991) la mayoría de los sarmientos plantados en las islas realengas en la etapa posterior a la conquista proceden del Mediterráneo Oriental, en especial las famosas cepas de malvasía; aunque alguna otra variedad procediera de distintos lugares de la Península.

Así castellanos, andaluces, extremeños, gallegos, navarros, catalanes, portugueses y franceses y hasta flamencos, rivalizaron en este empeño tratando de emular la calidad del vino del vecino, originándose una riqueza varietal inigualable en cualquier otra zona vitícola del mundo.

La clasificación o tipificación de los primeros viñedos la encontramos en Alfred Diston, que entre los vidueños distingue: el Blanco, Tinto, Negramolle, Tintillo, Pedro Ximénez, Forastero, Gual, Baboso y Marmajuelo.



FIG.1. Lagar tradicional en La Esperanza, municipio de El Rosario

La calidad alcanzada por los "Malvasías" y la situación estratégica de las Islas, que la hace escala obligada en las rutas oceánicas, hace que se propague su fama y prestigio, originando una demanda importante del vino canario; y nace un floreciente comercio que convierte al cultivo de la vid y la exportación de los vinos, en la principal fuente de riqueza del Archipiélago a lo largo de casi tres siglos.

Con el paso de los años la extensión del cultivo de la vid en la época de prosperidad había sido excesiva. Se habían plantado cepas en terrenos y zonas poco aptos causando en un momento tan delicado un doble perjuicio irreparable, la baja calidad de los caldos y un exceso de producción y oferta.

Aunque la gran demanda americana persistía y aún con la ventaja de que las leyes prohibían plantar vides en América, la rivalidad entre Sevilla y Canarias fue tal que tuvo un desenlace funesto para el desarrollo económico de las Islas, ya que se limitaban los puertos de destino y los cupos de exportación. Por otro lado, el mercado con Portugal se enturbia a causa de las relaciones entre las dos naciones y el Reino Unido, que ve en España a su rival, interrumpe el comercio con nuestro país y comienza la importación de vinos portugueses (Béthencourt Massieu, 1991).

Después de casi siglo y medio de atonía y decadencia, desde hace dos décadas el subsector vitivinícola, en la comarca de Tacoronte-Acentejo, viene haciendo gala de una inquietud y dinamismo extraordinario demostrando que el mantenimiento del sector es de gran importancia tanto para la economía de la misma como para la preservación del paisaje. Se ha experimentado en la comarca una importante reconversión del sector, no sólo con grandes inversiones en modernización del viñedo, sino también en la mejora en el equipamiento de las bodegas.

ORIGEN DE LAS VARIEDADES DE VID

Cada variedad es un punto de referencia en la elaboración de un vino. Conocer la variedad que se ha utilizado en la elaboración es muy interesante para el consumidor. Este dato le da una información esencial sobre los sentidos y el carácter del vino que hay en la botella que se dispone a beber. Un vino de Listán, tendrá ciertas características sensoriales debido a su procedencia, diferentes a la de otra variedad. La variedad no es más que uno de los factores, las características edafoclimáticas y las técnicas de vinificación pueden ser en ocasiones incluso más importantes. Los viticultores eligen cepas específicas en función de criterios relacionados con las condiciones de cultivo y la calidad del vino que se quiere producir.

La base mundial de variedades de vid conocidas y registradas, abarca más de 10.000, aunque el número se reduce sustancialmente si sólo consideramos las vides viníferas productoras de vinos. Si además depuramos esa cantidad con la utilización de los métodos modernos de la biotecnología (ADN, isoenzimas,...) nos encontraremos con un número mucho más reducido. Concretamente, en nuestro país, se maneja la cifra de mil variedades de vid para vinificación, de las cuales alrededor de setecientas serían autóctonas y unas trescientas foráneas.

A lo largo de los tiempos, el proceso de selección y adaptación al medio mediante, la hibridación natural y artificial, así como, las diferentes mutaciones, llevan a un número pequeño de variedades interesantes como vides productoras de vinos de cierta calidad. Vides que son las que, definitivamente, suponen la base de todas las vides realmente interesantes de cara a la obtención de vinos de consumo con garantías.

Para velar por la sanidad y seguridad, garantizar la calidad y ejercer el control legal pertinente, la legislación vigente permite que sólo se puedan cultivar en el territorio nacional aquellas variedades inscritas en el Registro de Variedades Comerciales de Vid de España. En este registro se encuentran todas las variedades reconocidas como distintas entre sí, sus denominaciones y sinonimias autorizadas. En la actualidad, en dicho registro existe una lista definitiva y una lista provisional. La lista definitiva incluye 83 variedades, de las que 18 son de uva de mesa y el resto de vinificación, y que constituyen todas las variedades de uso común que han sido caracterizadas e identificadas. Por su parte, la lista provisional recoge 124 variedades de las cuales 38 son de mesa y el resto de vinificación, siendo estas variedades las que están en proceso de caracterización, porque son variedades de cultivo más local, o bien son nuevas obtenciones o variedades extranjeras que se quieren introducir en España como variedades mejorantes.

El origen de las variedades de vid cultivadas en la actualidad se puede deber a diferentes causas:

<u>Híbridos naturales</u>, son las variedades más antiguas, a este grupo corresponde la mayoría de las variedades de vinificación que se cultivan en la cuenca mediterránea. En general, proceden de largos procesos de selección natural por parte de los viticultores a lo largo de cientos de años. De algunas de ellas existen referencias de su cultivo al menos desde 1513 en el caso de España. Podemos citar como ejemplos: Alarije, Albillo, Borba, Cigüente, Palomino, Aragonés, Tempranillo, Malvasía, Moscatel, Torrontés, Jaén, Hebén, Lairén...

<u>Híbridos artificiales</u>, realizados por un mejorador entre individuos de la misma especie, o entre distintas especies.

<u>Mutaciones somáticas,</u> mediante pequeñas variaciones en el genoma dan lugar, dentro de una variedad, a nuevas formas varietales.

LA OBTENCIÓN DE NUEVAS VARIEDADES

La obtención de nuevas variedades para la elaboración de vino se ve muy limitada en la vitivinicultura europea, ya que, se da prioridad a la tradición frente a la innovación.

La obtención de una nueva variedad mejorada alcanza un grado de protección mediante la inscripción de ésta en la Lista de Variedades Protegidas. Para alcanzar esta categoría debe de reunir las condiciones exigidas para su inscripción en el Registro de Variedades Comerciales y además tener el reconocimiento de ser una nueva obtención aportando el mejorador datos sobre los cruzamientos realizados, caracterización morfológica y agronómica. Si la variedad candidata cumple estas condiciones, se le adjudica el Título de Obtención Vegetal, que equivale al régimen de las patentes para los inventos industriales. A pesar de todas estas medidas de defensa, sólo se trabaja en la mejora de variedades de vinificación en países de zonas frías o tropicales y su incidencia hoy en día en el mercado es prácticamente nula.

También hablaremos de las variedades minoritarias, es decir aquellas cuya superficie de cultivo es muy baja (por debajo de 1000 Ha. a escala nacional). Las variedades minoritarias son necesarias para diversificar nuestros vinos y darles unas características originales que los hagan únicos e inolvidables.

Las variedades minoritarias se pueden considerar, en muchos casos, como variedades en peligro de extinción y su recuperación e inclusión en el *Registro de Variedades Comerciales de vid de España* es necesaria para su protección y difusión y así potenciar la extensión de su cultivo.

DIVERSIDAD VARIETAL

Con la pérdida de superficie vitícola desaparece la biodiversidad varietal, y el abandono de tierras de cultivo da lugar a suelos fácilmente erosionables. La reconversión del viñedo está haciendo desaparecer las plantaciones más viejas,



FIG.2. Cultivo de vid en espaldera en Tacoronte-Acentejo

que es donde se conserva la mayor parte de la riqueza varietal. Existe, por tanto, un marcado peligro de extinción de variedades autóctonas que han sido cultivadas en distintas regiones vitícolas tradicionales y que en la actualidad se encuentran sólo de modo marginal y en ocasiones resulta muy difícil su localización e identificación, en este sentido, sólo se pueden considerar como autóctonas en Canarias la Listán Negro y Malvasía de Lanzarote (Zerolo Hernández y Cabello Sáenz, 2006). El único modo de conservar este patrimonio es detectarlo, estudiarlo, llevando a cabo una caracterización que permita identificarlo de modo preciso, y conservarlo en bancos de germoplasma para su futura utilización en programas de mejora o en reintroducciones con garantía de autenticidad varietal.

No obstante, el interés por el patrimonio genético y varietal vitícola no ha cesado de aumentar en las últimas décadas al observarse que, fruto del dinamismo del sector, se están sustituyendo parcelas viejas con variedades minoritarias por otras más demandadas por el mercado, que impone ciertas modas respecto a las variedades a utilizar. A pesar de todo, en algunas comarcas, sin embargo, aún se conserva una importantísima riqueza varietal, como ocurre en la comarca vitivinícola de Tacoronte-Acentejo.

Entre la multitud de variedades existentes, algunas han sido seleccionadas por los viticultores por sus características particulares, y las mejores se han convertido en verdaderas "estrellas mundiales". La gran variedad climática, topográfica y de orientación existente en la Isla de Tenerife hace difícil dar un carácter unificador a sus vinos.

El hecho de que no apareciera la filoxera, explica la forma tradicional de propagación de la vid en Canarias, por estaca, cultivándose sobre sus propias raíces y aportando las ventajas que lleva consigo tanto a nivel fisiológico como enológico.

PARTICULARMENTE, TACORONTE-ACENTEJO

Situada en la vertiente norte de la isla de Tenerife, es la más amplia y de mayor densidad de viñedo de Canarias, con más de 2.400 Has.; creada en 1986, es la primera Denominación de Origen Canaria. La verticalidad de su terreno hace que la viña se extienda desde el nivel del mar hasta por encima de los mil metros de altitud.

Las Denominaciones de Origen de Vinos presentan la *Lista de Variedades Preferentes y Autorizadas* para la elaboración de los vinos en cada una de las Denominación de Origen y se establecen en los reglamentos de las mismas con el amparo y control de los Consejos Reguladores.

Definiremos como variedad de uva de vinificación, una variedad de vid cultivada, de forma habitual, para la producción de uva destinada a la elaboración de vinos para el consumo humano directo.

Las principales variedades cultivadas en la comarca son Listán Blanco, Listán Negro y Negramoll, junto con otras variedades minoritarias tanto tintas como blancas.

La elaboración de los vinos protegidos en la comarca Tacoronte-Acentejo se realiza con uvas de las variedades siguientes o con sus sinonimias:

a) Preferentes:

- Tintas: Listán Negro o Almuñeco, Negramoll o Mulata. Tintilla, Malvasía Rosada y Castellana Negra.
- Blancas: Gual, Malvasía, y Bermejuela o Marmajuelo, Verdello, Moscatel de Alejandría, Vijariego o Diego, Forastera Blanca o Doradilla, Albillo y Sabro.

b) Autorizadas:

- Tintas: Moscatel Negro, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, Tempranillo, Bastardo Negro o Baboso Negro, Listán Prieto y Vijariego Negro.
- Blancas: Listán Blanco, Pedro Ximénez, Torrontés, Bastardo Blanco o Baboso Blanco, Breval y Burrablanca.

Es en zonas como Anaga y Tegueste, donde se encuentra la mayor riqueza varietal de la comarca, con una diversidad de cepas que abarcan prácticamente la totalidad de las variedades amparadas por la Denominación de Origen tales como marmajuelo, verdello, vijariego, gual, forastera blanca ó gomera, moscatel negro, tintilla y baboso negro.

VARIEDADES DE MAYOR PRODUCCIÓN EN TACORONTE-ACENTEJO

Listán Blanco: Abarca aproximadamente el 9% de la superficie cultivada de la comarca. Planta vigorosa y productiva, de resistencia media a plagas y enfermedades. Hoja adulta pentalobulada, dientes convexos. Racimo mediano de baya esférica, mediana y verde-amarilla. Produce vinos frescos y frutales.

Gual: Variedad de porte erguido y ciclo corto. Hoja adulta grande, cuneiforme y con cinco lóbulos. Sensible al oidio. Racimo piramidal, tamaño medio y baya verde amarilla. Buen potencial enológico.





FIG.3. Listán Blanco FIG.4. Gual

Malvasía: Variedad de gran potencial enológico, nos encontramos las mayores superficies cultivadas en la zona de costa, Bajamar, Punta del Hidalgo, Tegueste y Anaga. Brotación precoz-media, con hoja adulta grande y pentagonal. Racimo cónico, con un ala y pedúnculo corto. Sensible a enfermedades como oidio y mildiu.

Listán Negro: Ocupa prácticamente el 75% de la superficie cultivada de la comarca. Planta productiva y vigorosa, de resistencia media a plagas y enfermedades. Hoja adulta tamaño medio, pentagonal. Racimo mediano, más compacto que el negramoll negro, forma regular y cónica. Baya esférica, epidermis azul-negra, pulpa incolora.





FIG.5. Malvasía FIG.6. Listán Negro

Negramoll Negra: Abarca aproximadamente el 6% de la superficie cultivada de la comarca. Planta productiva, hoja mediana, cuneiforme con racimos medianos, cónicos y compacidad media. Con buena acidez en maduración se obtienen vinos frescos, estructurados, con capacidad de envejecimiento.

Castellana Negra: Normalmente no se comercializa como monovarietal en la comarca y se utiliza en cupages con Listán Negro fundamentalmente. Hoja adulta muy grande y cuneiforme. Racimo con forma piramidal, compacto y mediano. Buena acidez en maduración.



FIG.7. Negramoll Negra



FIG.8. Castellana Negra

En el siguiente cuadro se detallan los porcentajes aproximados de producción por variedad en el último lustro en Tacoronte-Acentejo según tipo de vid:

VARIEDADES TINTAS	%PRODUCCIÓN	VARIEDADES BLANCAS	%PRODUCCIÓN		
Listán Negro	72,00%	Listán Blanco	8,00%		
Negramoll Negra	5,00%	Gual	0,47%		
Rubí Cabernet	2,00%	Malvasía	0,23%		
Merlot	1,56%	Moscatel	0,18%		
Cabernet Sauvignon	0,75%	Verdello	0,15%		
Tempranillo	0,70%	Vijariego	<0,1%		
Tintilla	0,62%	Marmajuelo	<0,1%		
Syrah	0,50%	Otras	2′57%		
Castellana	0,35%				
Baboso negro	<0,1%				
Otras	5 %				

Finalmente, en el siguiente cuadro se muestran las principales características de las variedades mayormente cultivadas en la comarca Tacoronte-Acentejo.

	CARACTERÍSTICA	AS VITIVI	NÍCOLAS I	DE LAS VAI	RIEDADES DE VID	EN LA COMAR	CA TACORONI	TE - ACENTEJO			
	Variedad	Desborre	Madurez	Rendimiento	o Botrytis	Mildiu	0ídio	Altitud recomendada	Color	Grado	Acidez
								de plantación			
	Listán negro	Normal	Normal	Alto	Medio sensible	Medio sensible	Medio sensible	Hasta 600m.	Medio	Medio - Alto	Bajo
	Negramoll negra	Tardío	Tardía	Bajo	Poco sensible	Medio sensible	Medio sensible	Hasta 400m.	Bajo	Medio - Alto	Medio - Alto
	Negramoll rosada	Tardío	Tardía	Normal	Poco sensible	Medio sensible	Medio sensible	No recomendable	Muy bajo	Medio	Medio
	Castellana negra	Normal	Normal	Bajo	Poco sensible	Sensible	Sensible	Entre 300 y 600m.	Alto	Medio - Alto	Alto
	Tintilla	Normal	Normal	Bajo	Medio sensible	Medio sensible	Medio sensible	Hasta 700m.	Alto	Medio - Alto	Alto
S	Baboso negro	Temprano	Temprana	Medio	Sensible	Poco sensible	Medio sensible	Hasta 600m.	Alto	Alto	Alto
TINTAS	Vijariego negro	Normal	Tardía	Normal	Poco sensible	Medio sensible	Medio sensible	Hasta 700m.	Alto	Medio	Alto
	Cabernet sauvignon	Tardío	Tardía	Bajo	Poco sensible	Medio sensible	Sensible	Hasta 400m.	Alto	Medio - Alto	Medio - Alto
	Merlot	Normal	Normal	Medio	Medio sensible	Medio sensible	Medio sensible	Hasta 400m.	Medio - Alto	Medio - Alto	Medio - Alto
	Syrah	Normal	Normal	Bajo	Sensible	Medio sensible	Medio sensible	Hasta 400m.	Alto	Medio - Alto	Medio - Alto
	Ruby cabernet	Tardío	Tardía	Alto	Poco sensible	Medio sensible	Sensible	Hasta 400m.	Alto	Medio - Alto	Alto
	Pinot noir	Temprano	Temprana	Bajo	Medio sensible	Medio sensible	Medio sensible	Hasta 800m.	Bajo	Medio	Medio - Alto
	Tempranillo	Normal	Temprana	Alto	Sensible	Medio sensible	Medio sensible	Entre 300 y 700m.	Medio - Alto	Medio - Alto	Medio - Alto
	Listán blanco	Normal	Normal	Alto	Poco sensible	Medio sensible	Medio sensible	Hasta 800 m.		Medio - Alto	Bajo
BLANCAS	Gual	Normal	Temprana	Medio	Medio sensible	Medio sensible	Medio sensible	Hasta 400 m.		Medio - Alto	Alto
	Malvasía	Irregular	Tardía	Bajo	Medio sensible	Medio sensible	Muy sensible	Hasta 300m.		Alto	Alto
	Moscatel	Irregular	Tardía	Normal	Sensible	Medio sensible	Sensible	Hasta 400m.		Bajo	Bajo
	Marmajuelo	Normal	Tardía	Bajo	Muy sensible	Medio sensible	Muy sensible	Hasta 400m.		Medio - Alto	Medio - Alto
	Leyenda: La información contenida en esta tabla es orientativa por lo que recomendamos el asesoramiento técnico a la hora de proceder a realizar una plantación.										

BIBLIOGRAFÍA

Álvarez de la Paz, F., Reyes Jordán, L. y Gómez González, A. (2005), Manual Básico de Viticultura en Tacoronte-Acentejo, Edita D.O. Tacoronte-Acentejo.

Béthencourt Massieu, A. (2003), Canarias e Inglaterra: El comercio de vinos (1650 – 1800), Colección Biblioteca Económica Canaria, Ediciones Idea.

Cabello, F. (2004), "Situación del patrimonio varietal de la especie Vitis Vinífera L." en ACE Revista de enología (disponible en www.acenologia.com).

Díaz Izquierdo, F. J., Gil Díaz, M. P. y Suárez Sosa, S. J. (2001), Estrategias de desarrollo vitícola en el municipio de Hermigua. Inédito.

González Díaz, E., Sotés Ruiz, V., Armas Benítez, R., Guerra Abrante, J. M., Hernández Cabrera, M. A., Savoie Gutiérrez, J. L. y Martínez García, C. (1995), Encepamiento de las Islas Canarias. 1ª Jornadas Técnicas Vitivinícolas de Canarias.

Larousse de los Vinos (2002), Spes Editorial S.L.

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.

Zerolo Hernández, J. y Cabello Sáenz de Santa María, F. (2006), Variedades de vid de cultivo tradicional en Canarias, Edita Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, Gobierno de Canarias.

Consejo Regulador D.O. Tacoronte-Acentejo: www.tacovin.com www.portalplanetasedna.com Consultado el 25/08/09 www.mgar.net/vino Consultado el 15/06/09



