



Belarmino Peña Díaz
LO QUE ME CONTARON Y LO QUE VIVÍ



Belarmino Peña Díaz

Abogado

LO QUE ME CONTARON Y LO QUE VIVÍ

Si hay algo que se mantiene inalterado desde el comienzo de los tiempos, es el discurrir de un nuevo día. Cada uno amanece igual que el anterior en la Comarca de Acentejo. Cuando el agricultor saluda al alba, lo hace mirando hacia el mar, con el sol a la espalda, saliendo por los montes de La Esperanza y viendo el Teide a su izquierda, quien ya no lo dejará solo durante toda la jornada. Esos son los únicos tres puntos cardinales que orientan el trabajo de aquellos que con las primeras luces se ponen en pie, desayunan sin demasiadas sofisticaciones, meten una cabrilla de gofio en un frasco, una botella de vino en un saco y se van con la azada a echar el día en las huertas.

Cuando uno es chico se limita a vivir el presente, sin hacer excesivo caso a la conjugación de los verbos. Pero al peinar canas se ve la vida de otra manera. Mirar hacia atrás teniendo los pies plantados en el mis-

mo suelo que tus antepasados, todos dedicados sin solución de continuidad al cultivo de la viña, te hace reflexionar. El mismo olor a tierra, la misma familia de cepas antiguas, la misma disposición de los terrenos, incluso las mismas paredes de piedras superpuestas, llenas de líquenes y hongos de toda clase de tonalidades ocres. Pero sin duda, todo cambia.

A la tranquilidad del trabajo manual, nunca del todo desterrado, ha venido a acompañar el mecanizado. Sin duda ninguna, la revolución agrícola que ha vivido mi generación es comparable con la acontecida en la Inglaterra del s. xviii. Muchos leerán estas letras, pero no terminarán de comprender su verdadero significado ni sus porqués si nunca se han llenado los pies de tierra, si no han tenido el sudor corriendo por la frente o si no se han manchado las manos con la savia de algún *amor seco* arrancado cuando todavía estaba tierno.

Aún recuerdo los veranos. Año tras año, todos sucedían igual. Si el viernes había una fiesta en el colegio para celebrar el comienzo del período estival, el sábado que lo seguía suponía el comienzo de aquellas tranquilas, silenciosas y laboriosas mañanas de levantadas de viña con el padre y, quien tuviera esa suerte, con los abuelos, o incluso con hermanos, tíos, primos y demás familiares, echando cuentos de antes y concluyendo con lo bueno y lo malo de los tiempos de ahora, exponiendo auténticos tratados de la sociología que se imparte en la universidad de la vida.

Como la calma que sigue a la tormenta, los meses posteriores a la vendimia suelen ser relativamente tranquilos en lo que al trabajo de campo se refiere. Desde enero o febrero en que se poda la viña, siempre en menguante para no desangrar demasiado la parra, las plantas van brotando poco a poco, desarrollándose sin más apoyo que un poco de azufre y los sulfatos de moda entre los parroquianos aplicados en *manos* dadas quincenalmente. Cuando la parra adoptaba la consistencia debida, y entrados ya en el anteriormente mencionado estío, llegaban los momentos que requerían de mayor dedicación. Como antes había inviernos donde llovía

y hasta hacía frío, las malas yerbas se desarrollaban por todas partes, aprovechando que la viña después de podada no se puede tocar durante unos meses, porque *la desgracias*. El manto todavía no estaba canelo, sino verde oscuro.



FIG.1. Parras centenarias cultivadas en el interior y en las faldas de un cráter volcánico (Montañas de San Antonio, La Matanza de Acentejo). Archivo particular

Era y sigue siendo muy característica la estampa de los viñedos en marzo y en abril, con los primeros brotes cubiertos por una capa de azufre, ese polvo blanquecino a medias entre un verde y un amarillo pálidos que tiene por vocación evitar la aparición de *la ceniza*. Si hay algo que no se olvida nunca es la conjuntivitis que

puede causar hacerte el listo e ir a una huerta provisto de un saco vacío de papas *quineguas*, meterle varios kilos de azufre y ponerte a espolvorearlos sin ningún tipo de protección para los ojos un día de viento y sol... Lo dicho: no se te olvida jamás.

Cuando te cansabas de arrancar malas yerbas, en la seguridad de que una raíz sacada de cuajo tardaba mucho más tiempo en volver a salir del que supone una mata simplemente segada, terminabas por coger la primera podona que tenías a mano. Como pasados los años tenías que ir poniéndote fino, no vaya a ser que los esnob del instituto te mirasen las manos, uno se ponía guantes. ¡Cómo sudaban las manos bajo esos guantes de cuero!

No recuerdo bien si por mayo o si por junio, el hecho es que previa inscripción la gente se reunía unos días acordados en el ayuntamiento para comprar haces de horquetas. Venían en agrupaciones de cincuenta unidades cada uno, y salían bastante caros según protestaban los mayores. Los rematadores del monte público las ponían a disposición de los viticultores, que siempre que las veían desplegadas en el terreno comprobaban que les habían metido más de un gato por liebre: que si pocas con gancho, que si casi todas demasiado delgadas, que si pocas de brezo y muchas de simple palo liviano solían ser las quejas más frecuentes. Pero con esas y con alguna *lata* más larga que habían ido preparado los propios agricultores desde algún tiempo atrás había que levantar la viña. La madera al sol, se pudre. No es que ataquen al palo de brezo, de aceviño o de haya ninguna plaga tipo carcoma o termita, no. Simplemente, palidece tras años a la intemperie y se acaban partiendo, con el riesgo siempre presente de espicharte alguna en el estómago cuando la clavas en la tierra aplicando algún mal ángulo con el punto de apoyo y la barra de hierro.

“Falcon Crest”, un serial norteamericano típicamente ochentero, trajo para muchos el que con toda seguridad fue el primer contacto visual con un sistema de conducción de las viñas bastante novedoso: la es-

paldera con postes y alambres. En aquellos momentos sólo algún moderno lo introdujo, pero finalmente es el método que ha acabado por imponerse al secular emparralado móvil. Bien en cepas sacadas desde su primera plantación con postes de galvanizado o de pino marinerio portugués, bien a través de la reconducción de las casi centenarias a través del *margullido* o directamente suspendiéndolas sobre hierros de obra, el hecho es que los sistemas de conducción del viñedo han ido permitiendo ir dejando atrás a las parras sacadas con el sistema tradicional, perpetuado con los siglos y heredado generación tras generación.



FIG:2. Distintos sistemas de conducción de viñedos en los minifundios de Acentejo (Valle de Los Nateros, La Matanza de Acentejo). Archivo particular

A diferencia de la espaldera o de cualquier otro tipo de cultivo vertical de la viña, que son estáticos y permanentes por definición, el método tradicional permitía desmontar los parrales, hacerlos a un lado y labrar la tierra con algún tipo de cultivo de ciclo corto, casi siempre pies de papas intercalados con pies de millo. Era muy laborioso; baste reflexionar un poco con sentido histórico para comprender claramente que para una sociedad agraria llena de escaseces aquella oficina con moqueta canela y paredes de cristal translúcido era donde pasaban la mayor parte de sus vidas los agricultores, alternándolas con las obligatorias horas

de sueño. El aprovechamiento del escaso suelo disponible, se hacía imprescindible.



FIG:3. Emparralado tradicional con horquetillas. Archivo particular

Aquellas *horquetillas* que suspendían las cepas en horizontal, necesitaban de alguna unión que con vocación de esporádica permanencia permitiese asir bien la planta al palo. Nada más efectivo ni ecológico que las badanas, unas tiras de fibra de platanera que se sacaban de los rolos una vez abiertos y debidamente soleados en la azotea o en los tejados de las casas. He oído decir que antaño se usaban hatillos de juncos, previamente machacados para extraer sus resistentes hebras. Traigo a la memoria aquellas noches en la bodega abriendo badanas, con ese insoportable polvillo que desprendían y que sin duda ninguna era un anticipo velado de que mi generación, con el acceso a la vida moderna, se estaba aburguesando. Incluso en estos elementos hubo revolución agraria. Recuerdo las primeras rafias sintéticas que vinieron. Los haces costaban bastantes pesetas, pero tuvieron rápida aceptación. Eran negras y no necesitaban ser humedecidas, como las badanas. Los agricultores igualmente se las llevaban al terreno en pequeñas porciones atadas que se enganchaban al cinturón, pero parecía que evitaban muchas molestias e incomodidades, tales como: ir a

hablar con algún propietario de plataneras, traer los rolos haciéndose un favor recíproco, abrirlos como si de una cebolla se tratara, mancharte la ropa dejando marcas imposibles de lavar, tendiendo aquellas especies de largas tejas que *rillaban* porque estaban aún frescas, luego y una vez secas quitándoles la capa inservible si no se te habían mojado antes por alguna lluvia que había llegado en muy mala hora, después abriéndolas y sacando tiras, uniendo éstas en hatillos de varias decenas, y vuelta a empezar. Recuerdo ver en casa rollos enormes de fibras artificiales, que sólo requerían del uso de un rudimentario sistema consistente en un tablón de tea al que se incrustaban en vertical y por sus partes extremas dos palos redondos y sin astillas, guardando la distancia necesaria en correspondencia con el tamaño final de la tira. Finalmente, un simple corte serrado y el pequeño haz estaba formado y listo para su uso. Mil veces más sencillo todo y, encima, también biodegradables. O eso se decía...

Ya en el terreno con los materiales adecuados dispuestos, el tiempo y la mano del hombre hacían el resto. Con seguridad, destreza y paciencia, mucha paciencia “porque a la tierra no se viene con prisas”, podías estar hasta una hora emparralando perfectamente una de aquellas longevas y largas parras, dejándolas a una altura que te llegaba por la cintura. Esa era la justa medida: la de la cadera del que la trabajaba.

El espectáculo final, como si de mosaicos se tratara, terminaba por definir una alfombra verde que se superponía a unos cincuenta centímetros de alto del manto canelo. Era algo digno de ser contemplado con la satisfacción del trabajo bien hecho y del reencuentro con los antepasados. Visto desde abajo, era como contemplar invertido el cuadro de *La Rendición de Breda*, de Velázquez.

Uno de los episodios más bonitos y enigmáticos de la viticultura es, sin duda alguna, el del envero. Como quien dice de un día *pa' otro*, los vagos de uva pasan de verdes a morados. Simplemente, increíble.

La vendimia era igualmente ritual. Se hacía siempre bajo la misma fórmula: *echar un día* a alguien para que luego te lo devolviera. Así, durante todas las semanas que duraba el proceso te veías prácticamente a diario con los mismos familiares, vecinos y amigos a los que el resto del año sólo encontrabas de forma esporádica. ¡Como *pa* no acordarte de aquellas comidas de pescado salado con papas arrugadas!

Nunca olvidaré una vendimia donde tuvimos que usar cestos artesanales y bestias de carga porque la lluvia había dejado imposibilitada la entrada a la finca de los coches y sólo cabía pasar por una angosta vereda. Las albardas y las cinchas asidas con maestría tras levantar de dos en dos aquellos enormes cestos de carga de no menos de sesenta kilos cada uno y nivelarlos a ambos lados del animal con destreza, eran todo un espectáculo. Aquella anécdota que viví había sido el día a día para mis familiares varias décadas antes. Recuerdo otra ocasión en que mi padre y mis tíos, también por causa de fuerza mayor, tuvieron que cargar varios cientos de metros cuesta arriba por una serventía impracticable cestos de carga colmados de pesadísimas uvas mojadas por la lluvia. ¡Esos sí eran hombres de trabajo!

No obstante, ya se había producido desde hacía tiempo el tránsito de los animales de tiro a “las Toyotas”, y éstas a su vez lo habían hecho previamente con “los Yis”, los míticos Land Rover Santana. Al igual que sucedió con los cestos y las cestas de castaño, las cajas plásticas y las cubetas de goma actuales fueron jubilandolas, y con ellas a sus peculiares nombres: cestas pedreras y cestos de mano y de carga, en función de su capacidad. Ya es muy raro encontrarlos fuera de alguna feria de artesanía.

¡Y qué decir de la llegada al lagar de los cestos!... Los primos y demás chiquillería comenzaban a pisar las uvas sobre las tablas de los tanques de los lagares. Siempre recuerdo que los más listos se hacían los despistados y cuando venían con el último viaje de uvas se salían del lagar, para no tener que *desengazar* a mano, quitando los *engazos* o raspones y separán-

dolos de la pasta, una labor bastante pesada. Luego, se metía en el tanque levantando una de las tablas y dándole con el pie al amasijo de pellejos y pulpa para que cayera desde una altura de no menos de un metro y medio hasta el fondo, produciendo un instantáneo ruido seco al golpear contra la parte más líquida de la pisada. Fue toda una revolución ver llegar aquellas máquinas estrujadoras, inicialmente de camilla y de material galvanizado; luego fueron viniendo cada vez mejores y más grandes hasta llegar a las despalilladoras de acero, capaces de hacer en un abrir y cerrar de ojos el trabajo que varios teníamos que realizar durante horas de intenso esfuerzo ritual. El ingenio humano puesto al servicio de la sensatez.

Pasados los *días libres* de rigor para el curtimiento del mosto, y cuyo número también formaba parte de la cultura o tradición vitícola de cada familia, se procedía a realizar otra de las tareas más pesadas y laboriosas del lagar: hacer el mosto. Las prensadas comenzaban por el desangrado de las tanquillas. Yo siempre he trabajado en lagares de cemento, pero he escuchado a mi familia hablar de los tradicionales de madera, vestigios de las almazaras árabes. De oídas, sé que las piezas que lo formaban eran: La viga, el usillo, la piedra, las vírgenes, el tanque, la tanquilla, el recibidor... Muy similares eran los términos usados con los lagares de cemento, donde una chicharra de pequeñas dimensiones había sustituido a las mastodónticas prensas de madera. Las tanquillas, el recibidor, el tanque donde se encontraba el usillo y otro recibidor más pequeño, dispuestos todos en desnivel según las leyes de la gravedad, eran el culmen de unas fábricas hidráulicas de cemento que tenían en los bajos todas y cada una de las casas de mis vecinos y familiares, sin excepción.

Una vez desangradas las tanquillas, era necesario estar siempre acompañado por alguien que supervisara las labores de extracción de la pasta, dado que la acumulación de CO2 hacía muy delicada la operación, porque ciertamente te quedabas aturdido por los vapores. A cubos se iba depositando en derredor del usillo de la prensa toda aquella masa entre violácea

y rojiza que con la maceración había ido adquiriendo un característico tono rosado. Con los pies dentro de la tanquilla y sudando una barbaridad, notabas el mosto tibio, y era una sensación muy agradable. Incluso cuentan que antiguamente se le atribuían propiedades curativas y que por eso se solía meter a ciertos tipos de enfermos unos minutos para recibir los vapores y el calor del mosto.

Una vez compactada lo mejor posible y dispuesta en forma de queso, a la masa depositada se la rodeaba de una larga y gruesa soga de lino. Parecía un amarre portuario. Finalizada la operación de envoltura y nivelada la parte superior, se le ponían encima dos palos de no más de un metro y medio de largo y, colocados encima de éstos y dispuestos en sentido opuesto, se terminaban por depositar unas largas tablas de buena, vieja y pesada madera de haya. Unos tablones de unos dos dedos de alto por un largo no superior al de los palos y de un ancho justo para que no sobresaliese a su vez de éstos. En el centro de las maderas, dos muescas a modo de medias lunas rodearían el usillo, esperando el contacto con la concha de la prensa de chicharra. Una vez evitado el retroceso con las chavetas en posición invertida, se le añadía una extensión con un tubo de unos tres o cuatro metros de largo y comenzaban los interminables minutos del palanqueo de la prensa: *pa' lante con fuerza, pa' tras soltando*... Si te ponías a ayudar a un mayor, éste te arengaba: “¡Vamos!, ¡Grrrrrrr!”... No se podía hacer mucha fuerza, porque se desplomaba la tarta de mosto, pero si no la hacías no salía tampoco el mosto que daría materia colorante al que ya se había desangrado previamente. Estabas obligado a llegar a un entendimiento con el mosto y encontrar el justo punto medio. No obstante, había que hacer al menos un corte, una vez escurrida la mayor parte del líquido. Y vuelta a empezar.

Nos llevábamos una sorpresa nueva cada cosecha, puesto que cada año algún familiar o vecino traía algún tipo de nuevo artefacto que venía a mejorar un poco más la labor que el año anterior se había realizado invirtiendo mucha más fuerzas y tiempo. Las primeras prensas

que vinieron a facilitar esta labor fueron las hidráulicas móviles, de fabricación italiana. Una auténtica gozada hacer fuerza con una sola mano, sin necesidad de cortes y con un cesto de madera reforzado con metal que evitaba que se saliera la pasta, siempre y cuando no se superara la presión máxima indicada en los manómetros, en cuyo caso se provocaba un violento desparrame del mosto en forma de chorro que salía disparado varios metros. Luego, las modernas prensas eléctricas han venido a culminar la contribución de los ingenieros industriales al ahorro de esfuerzos a sus semejantes.



FIG.4. Convergencia de generaciones de viticultores y de maquinaria moderna con tradicional. Archivo particular

Otro cambio importante y digno de relato es el que supone el traslado del líquido depositado en los recibidores de los lagares a los toneles de madera de castaño o de roble americano. Ahora se hacen con bombas eléctricas y gomas de todos los diámetros, pero recuerdo ver a aquellos curtidos hombres cargando uno a uno barriles con forma de congas, de 33 litros de capacidad. Solía haber sólo dos por bodega: mientras que uno se cargaba, el otro se estaba rellenando con un embudo y un cántaro. Cargados sobre un hombro cubierto a su vez por un grueso saco, eran depositados sobre un fonil de madera, y se iban completando

los toneles. Como la capacidad de éstos era ya de sobra conocida de tantos años de trabajo con ellos, se marcaban rayas verticales con tiza, y cada cinco o diez se cruzaban con otra que marcaba las agrupaciones múltiples de cinco en que se medía la capacidad de los toneles. Aquellos cuerpos cilíndricos habían sido previamente lavados con cadenas y agua hasta lograr desprenderles la mayor parte de los cristales que se les habían ido formando durante el año. El agua tenía que salir limpia... Luego, una vez *rehinchados* y escurridos, se azufraban, usando un método de desinfección datado como útil desde antaño: se tomaba un puñado de azufre y se colocaba en un trozo de papel; éste, a su vez, se envolvía y se le ponía a modo de cierre un alambre, el cual tenía un largo coincidente con el radio del tonel, para evitar que se quemara éste si llegaran a tomar contacto las duelas con el fuego azul. Se prendía la mecha, se dejaba la parte saliente del alambre atada a un trozo de palo para evitar que se cayera al fondo y se taponaba el tonel, comenzando así un lento y efectivo proceso de desinfección que, de paso, mataba a todos los mosquitos de la bodega.

Cuando se rellenaba por primera vez el tonel con el nuevo mosto no se podía rebosar mientras que el líquido no parase de fermentar, porque se desparramaba, así que se dejaban como cuatro dedos de altura hasta que ya paraba la fermentación pasadas unas semanas, se terminaba de completar y se taponaba cada tonel, sustituyendo el corcho a las hojas de higuera que se habían puesto en la boca de cada tonel durante el mágico proceso de transformación de los azúcares en alcohol. El olor que desprendían las bodegas del pueblo por aquellas épocas embargaba todas las calles. Me encantaba ir al colegio o al instituto caminando por aquella Calle Real totalmente perfumada de tradición y trabajo.

Los depósitos de acero también vinieron a mejorar la producción de nuestros vinos jóvenes, siempre reacios a cualquier sabor a madera. De una inicial convivencia con los toneles tradicionales, fueron poco a poco sustituyendo a éstos para cambiar la fisonomía y personali-

dad de las bodegas de toda la vida. Duelas de madera, aros de hierro y taponos de corcho vieron cómo el acero, mucho más fácil de limpiar y de manejar, ha puesto en imponente vertical lo que durante siglos se ha depositado en descansada horizontalidad.

Otro proceso curioso, este sí que totalmente desaparecido, era el consistente en llevar a destilar las madres del vino. Una vez realizado cada trasiego, sobre todo el primero, aquella masa espesa, algo maloliente, de textura achocolatada y de tono rosa pálido se metía en *pipotas* plásticas de unos cuarenta litros que eran llevadas a Santo Domingo, en La Victoria de Acentejo, donde había una destilería tradicional. Aquel profundísimo olor azufrado, las gigantescas calderas de cobre ennegrecidas al igual que el techo de aquella instalación de paredes sin encalar y la leña que calculadamente se iba añadiendo por la pequeña boca del horno eran el preludio del aguardiente o parra que se recogía al día siguiente. Por cada doce barriles de madres se destilaban de cuatro a cinco litros de parra. Me acuerdo que se vendía mucho en los bares de Ravelo, donde era muy apreciado por los trabajadores portuarios que tenían que ir a trabajar de madrugada y pasaban a despejarse con un trago de aquel licor.

Son tantos los recuerdos que a veces se agolpan y no es fácil relatarlos de forma ordenada. Ahora me llega a la memoria otro tránsito importante: aquel por el que atravesaron los que creyeron en el embotellado del vino que siempre se había vendido a granel. Muchos familiares míos se decantaron por aquella nueva corriente. Se sacó una única etiqueta a plumilla, donde solamente se indicaba el nombre de la bodeguera o del bodeguero en cuestión, pero todos bajo el paraguas de una marca común. Tendría unos catorce o quince años cuando empecé a ver a varios primos de mi madre y a un tío mío preparando los palés de botellas, pegándoles luego las etiquetas con cola de papel de la que se preparaba en cubos, mezclando agua y polvos. Luego, una vez rellenadas y taponadas manualmente, se les ponían la etiqueta y la contraetiqueta, añadiéndoles una cápsula negra, que se ajustaba a la botella aplicán-

dole el calor que desprendía el fuego azul de un pequeño camping-gas, de aquellos de bombona ovalada de color anaranjado. Cuando se secaban las etiquetas se metían en unas cajas de cartón a las que, una vez armadas, había que añadir unos separadores del mismo material que permitían encajar doce botellas por caja.



FIG.5. Vino joven con las tonalidades propias de la variedad Listán, la más común en la Comarca de Acentejo. Archivo particular

Desde un principio, la venta embotellada se mostró complicada. La lucha contra las importaciones respaldadas tanto por leyes fraticidas como por los ineficaces políticos y los especuladores canarios hacían de aquella una revolución llamada al fracaso. Otra política agraria mal ideada desde el principio, una crisis más que añadir a la historia de la agricultura en las Islas... Y vuelta a empezar.

Hay algo que siempre me ha llamado mucho la atención. Y es que mientras que en otras islas el consumidor es bastante protector de lo autóctono, en Tenerife se ve como seña de distinción rechazar con rotundidad y desdén los ofrecimientos de vino propio que hacen algunos camareros, cuando no directamente son los propios establecimientos quienes le intentan meter a toda costa a los comensales una botella de vino foráneo que a la primera copa ya está amortizada. Nunca he comprendido qué elemento distintivo puede encon-

trar un turista o un visitante en general al que se trae al archipiélago atlántico más grande de la Macaronesia, distante en varios miles de kilómetros del territorio europeo, con el que no comparte más señas naturales que las sanguíneas, y se les pone en la mesa un vino barato que se importa tras largas travesías por mar, sin tener en cuenta que las bodegas del canario están llenas, que el vino del pariente o del vecino no se vende y que la gallina de los huevos de oro que supone el paisaje de las Islas esté en franco peligro de ver abandonada una actividad agraria con innegable repercusión en el medio ambiente y el paisaje que se ofrece como reclamo precisamente a estos mismos turistas que nos visitan. No lo entiendo, nunca lo he entendido.



FIG.6. Vendimia familiar, cita obligada de reencuentro anual (Las Fuentesillas, La Matanza de Acentejo). Archivo particular

Lo que de bello y de reencuentro con las raíces verdaderas de Tenerife viene transmitiéndose y practicándose desde los tiempos de los primeros colonos, termina justo cuando a quienes nos visitan en millones se les ofrecen antes los vinos de fuera que los de Tenerife. ¿Qué más da sacrificar unos meses el margen de beneficios si con ello se contribuye al sostenimiento de tu propia tierra?, ¿es que acaso alguien conoce región donde se practique el defenestro por lo propio como se hace aquí? Una profunda reflexión debería llevar a que

alguien sacuda conciencias, empezando por la propia. Solo que, como siempre, ya será demasiado tarde y únicamente viviremos de los recuerdos y de las letras de las isas, precisamente por haber dejado en el limbo de la teoría lo que no puede aguardar ni una sola cosecha más, pues los octogenarios a los que les dedico estas letras no hallarán quien les recoja el testigo generacional.

Por lo pronto, los que nos podamos sentir identificados con el relato nos quedaremos con los recuerdos del pasado que tanto nos ha enseñado, viviremos el presente manteniendo el importante legado que suponen nuestras variedades y la elaboración de nuestros vinos manteniéndonos fieles a lo que nos hace únicos y aceptaremos el futuro tal y como nos venga, sin renunciar a poder cambiarlo. Que el Mundo siga girando.



Es un placer

EN LA SEDE DEL CONSEJO REGULADOR SE DISPONE DE UN ESPACIO DEDICADO A LA VENTA DE NUESTROS VINOS:
LA TIENDA DEL CONSEJO



Consejo Regulador de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo.
Carretera General del Norte, 97. 38350 – Tacoronte – Tenerife.
Tel. 922 560107 – Fax. 922 561155



Gobierno de Canarias



FONDO EUROPEO
AGRICOLA DE
DESARROLLO RURAL
EUROPA INVERTE
EN ZONAS RURALES



facebook.com/tacovin



twitter.com/tacovin

www.tacovin.com consejo@tacovin.com