vinaletras, CUADERNO BIANUAL DE CULTURA Y VINO TACORONTE-ACENTEJO
NOVIEMBRE 2013

D.O. Tacoronte-Acentejo
Presidencia: **Ismael Díaz Pérez**
Secretaría y Gerencia: **Mª Paz Gil Díaz**

Carretera General del Norte, nº 97
Tacoronte-38350
Tenerife, Islas Canarias
www.tacovin.com
e-mail: consejo@tacovin.com

Coordinación y edición:
Santiago J. Suárez Sosa

Diseño y Maquetación:
Enrique Alemán y Pablo Bonet

©D.O. Tacoronte-Acentejo
©De los textos: Los autores
©De las imágenes de pinturas, dibujos y fotografías: Los autores correspondientes

El uso de todas las imágenes de este volumen es meramente informativo con fines de investigación

Imprime: Makarográfica Tres, S.L.L
I.S.S.N: 1889-9307
Depósito Legal: TF 506-2013

Vinaletras es un proyecto cultural de la D.O. Tacoronte-Acentejo para la difusión y conocimiento del mundo vitivinícola.
Vinaletras no se hace responsable de las opiniones de los autores participantes en este cuaderno.
Vinaletras permite la reproducción total o parcial de sus contenidos siempre y cuando se cite la fuente y autor.

editorial

Alfonso Zapico, Premio Nacional de Comic 2012 por *Dublinés*

El vino y los viñedos siguen dando que hablar e invitan a reflexionar a todos los amantes de la cultura vitivinícola. Más allá del propio lenguaje específico del mundo del vino, nos vamos encontrando con valores en otras disciplinas que ponen de manifiesto las múltiples lecturas que este producto agrario, tanto la uva como el propio vino, es capaz de proporcionarnos y, pensamos, que el límite sigue sin estar definido, puesto que cada vez las conexiones son más amplias y diversas. De ahí, la gran riqueza del viñedo como tal.

Esta cuarta entrega de *Vinaletras, cuaderno de cultura y vino Tacoronte-Acentejo*, muestra las relaciones del terreno de la viña y el vino desde distintas ópticas nuevamente, donde se entremezclan aportaciones desde los campos de las ciencias y las letras. Toman el protagonismo en esta ocasión, la *economía*, la *geografía*, el *senderismo temático*, la *literatura*, el *cuento* y el *relato personal*. Un conjunto de capítulos donde la visión universal del mundo vitivinícola se combina en perfecta armonía con los aspectos locales del propio sector. Agradecemos desde esta tribuna, la participación de los redactores de estos atractivos artículos, que estamos seguros que serán del agrado de nuestros lectores.

La situación vitivinícola actual progresivamente se va adaptando a las exigencias del mercado, donde Tacoronte-Acentejo continúa como líder en el segmento del consumo de los vinos canarios; gracias, sin duda, a la fidelidad de nuestros consumidores, sabedores ellos, que disfrutando de nuestros vinos también apuestan por nuestro paisaje y por la calidad de nuestra tierra.

Sin más preámbulo, estimado lector, te animo a que disfrutes estas nuevas páginas de VINALETRAS, no sin antes descorchar una botella de vino Tacoronte-Acentejo como excelente compañía de estas letras que a continuación siguen. ¡Salud!

DIRK GODENAU

PAUTAS DEL CONSUMO DE VINO EN CANARIAS

Dirk Godenau
Departamento de Economía Aplicada
Universidad de La Laguna

PAUTAS DEL CONSUMO DE VINO EN CANARIAS

El análisis de las pautas de consumo del vino implica buscar respuestas a preguntas como las siguientes: ¿cuánto vino se bebe?, ¿qué tipos de vino se prefieren?, ¿cuáles son sus precios?, ¿quién los compra y quién los bebe?, ¿dónde se compran?, y finalmente, ¿cuáles son los motivos y ocasiones de consumo preferentes?

Por varias razones este texto no pretende alcanzar respuestas exhaustivas a estas preguntas: las limitaciones de la información estadística disponible, la necesariamente corta extensión de esta contribución a Vinaletras y, no menos importante, las lagunas en el conocimiento del que escribe, reducirán las respuestas a unas pinceladas gruesas que sin duda merecerán matizaciones.

En el afán de ofrecer un escueto resumen de cuáles son las pautas de consumo de vino en Canarias, daremos una secuencia de pasos. Primero intentaremos calibrar el tamaño del mercado de vino y el consumo per cápita, empresa más difícil de lo que pueda parecer a primera vista. Segundo, nos preguntaremos ¿qué vinos prefieren los canarios?, ¿son más de tintos que de blancos?, ¿más de vinos embotellados o de garrafón? Tercero, y mirando hacia la distribución, la compra y el momento de consumo, nos acercaremos al comportamiento del consumidor a la hora de seleccionar un vino en un punto de venta y nos preguntaremos si existen segmentos diferenciados de consumidores. Y cuarto, indagaremos en los motivos y ocasiones del consumo.

1. ¿Cuánto vino se bebe en Canarias?

El tamaño del mercado canario de vino, expresado por los litros que se consumen anualmente por habitantes y visitantes, se puede establecer por vías distintas: con encuestas de compra y consumo, con estadísticas sobre las ventas, o como oferta disponible. Esta última estima el volumen consumido como suma de la producción local y la importación neta (importaciones menos exportaciones). También se denomina consumo aparente, porque realmente no se trata de una medición directa del consumo ni de las ventas, porque este cálculo supone que se consume todo el vino producido (menos el exportado) e importado (menos el re-exportado).

Esta aproximación a través de la oferta disponible es la más recomendable en el caso canario, porque se trata de una región con larga tradición de elaboración y consumo de vinos a escala local, con una parte nada desdeñable de vino que no pasa por el mercado (no se vende ni se compra). Las encuestas de compra (a consumidores) o venta (a establecimientos comerciales) no son capaces de calibrar adecuadamente este segmento de mercado, por lo que la oferta disponible es una medida más fiable, porque incluye toda la producción local no exportada.

La cuantificación de la oferta disponible precisa de datos estadísticos sobre el comercio exterior y la producción local. Si echamos un vistazo a las importaciones y exportaciones de vino en Canarias, vemos rápidamente que la exportación es testimonial y muy inferior a la importación: en 2010, la partida 2204 (“Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva”) registra la importación de 48,4 millones de litros, mientras que la exportación apenas alcanza 0,6 millones de litros. El saldo, 47,8 millones de litros, repartido entre los habi-

tantes (2,1 millones) y la población flotante (aprox. 200 mil turistas diarios), nos da un consumo per cápita de vino importado de 21 litros-año.

En el apartado de la producción local, las cifras facilitadas por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente para la media trianual 2008-2010, indica una producción de 10,8 millones de litros, a lo que correspondería un consumo per cápita de 4,7 litros. Se utiliza una media trianual por la pronunciada variabilidad de las cosechas en Canarias (por ejemplo, 16 millones de litros en 2008 y solo 6 millones en 2010).

FIG.1. Viñedos en Tacoronte-Acentejo

La suma de los vinos importados y los producidos localmente nos ubica cerca de un consumo medio por persona de 25 litros al año. Si se elaboran series temporales de la oferta disponible convertida en consumo per cápita, entonces se aprecia una clara tendencia a la baja en el largo plazo, fenómeno habitual en las regiones productoras donde históricamente el consumo de vino ha sido parte de la cultura alimentaria y alcanzaba cifras superiores a los 50 litros anuales. No obstante, según estas fuentes estadísticas, la crisis económica no parece haber producido una sustancial reducción en el volumen de vino consumido a partir del año 2008 (otra cosa distinta es la facturación).

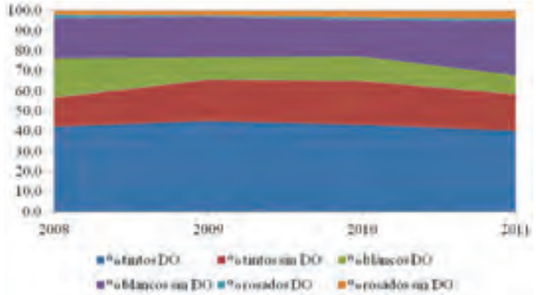
En los anteriores supuestos se asume que los turistas beben tanto vino como los residentes, aproximadamente el 10% del total del vino consumido. Es probable que esta asunción no sea acertada, pero carecemos de datos estadísticos que nos permitan medir y diferenciar el consumo turístico del resto. Además, se asume que todo el vino producido o importado en un año sea consumido en el mismo año. También este supuesto se puede alejar de la realidad si hay una parte de vino de guarda (cuantitativamente poco relevante en la producción canaria) o el año de importación no coincida con el año de venta y consumo (tampoco muy probable por los costes de almacenamiento, normalmente no asumidos por el sistema distributivo).

2. ¿Qué vinos bebemos?

Del consumo medio anual de 25 litros, ¿cuántos son tintos, blancos y rosados? Para aproximarnos a esta cuestión, emplearemos la información procedente del Panel de Consumo Alimentario. Nos muestra que el 61% de los vinos consumidos en los hogares canarios son tintos, el 35% blancos y el 4% restante rosados. Durante los últimos años, esta distribución se ha mantenido relativamente estable. Este patrón de consumo coincide con la pauta que sigue la producción local, porque entre los vinos canarios las variedades blancas tienen una implantación similar (en el año 2010 los vinos blancos supusieron el 39% de la producción canaria).

Si se combinan estos tipos de vino con el criterio de haberse embotellado bajo el amparo de una Denominación de Origen (D.O.) o no, observamos en el gráfico 1 que en los tintos el porcentaje de vinos con D.O. es elevado (el 70%) y claramente superior a la proporción que tiene en los blancos (37%) y rosados (28%).

Gráfico 1. Distribución porcentual de las cuotas de los tipos/calidades de vino consumido en los hogares de Canarias (%)

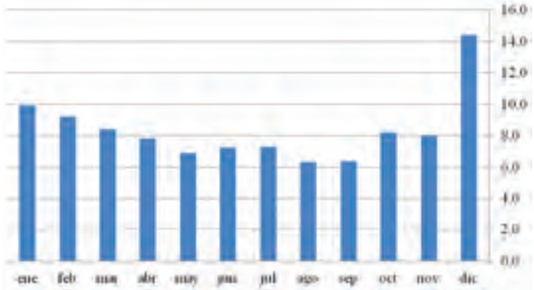


Fuente: Panel Consumo Alimentario del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Hay que tener en cuenta que estos datos se limitan al consumo doméstico de vinos adquiridos en el comercio, no incluyen el consumo fuera del hogar (que en España supone entre un 40 y 50% del total, aunque este porcentaje se ha reducido a raíz de la crisis económica) ni tampoco el consumo en el hogar de vinos no adquiridos en el comercio (autoconsumo, otros canales informales de adquisición).

El consumo de vino no es homogéneo a lo largo del año, concentrándose desproporcionalmente en los meses de invierno, mientras que los meses cálidos de verano muestran niveles de consumo claramente inferiores. En paralelo a este patrón estacional también varía la composición de los tipos de vinos; son los blancos y rosados los que ganan cuota durante los veranos, pero sin que puedan compensar la presión de cervezas y refrescos en estas fechas.

Gráfico 2. Distribución porcentual de las medias mensuales 2008-2012 de las compras de vino tinto con DO en los hogares canarios (%)



Fuente: Panel Consumo Alimentario del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

3. ¿Dónde se compra y a qué precio?

Según el Panel de Consumo, durante la crisis el consumidor canario de vino ha tendido a mantener estable el volumen de consumo, pero reduciendo el gasto a través de menores precios. Si gran parte de los vinos de bajo precio que se consumen en Canarias es de importación, entonces la tendencia a comprar el mismo volumen a menor precio puede beneficiar a los vinos importados e ir en detrimento de los vinos canarios, más condicionados por sus altos costes de producción.

Este *efecto precio* se combina con otro *efecto canal*, porque el consumidor ha ido incrementando sus compras para el consumo en el hogar en detrimento de consumo en la hostelería. Los datos disponibles sobre el consumo en los hogares en Canarias indican una reducción del volumen de vinos con Denominación de Origen del 9,2% acumulado entre 2008 y 2012, frente al incremento del 23,7% en los vinos de mesa. La reducción de los precios medios (del 11,8% entre 2008 y 2012) de los vinos comprados para el consumo en el hogar puede implicar que el consumidor compre otros vinos o que las mismas marcas hayan bajado sus precios. La información estadística disponible no permite cuantificar ambas vías de reducción del gasto, pero es probable que se estén dando ambos fenómenos simul-

táneamente y que en la reducción de los precios también se estén viendo inmersos los vinos canarios con Denominación de Origen.

Dentro del segmento de mercado de los vinos de calidad (con Denominación de Origen), la reducción del volumen de ventas ha sido particularmente pronunciada en el canal HORECA (hostelería, restauración, catering), trasladándose una parte del consumo de vino al hogar. En consecuencia, las ventas de vinos de calidad a precios atractivos en los canales de distribución masiva no han registrado una reducción sustancial. Entre 2008 y 2012, los vinos tintos con Denominación de Origen redujeron su consumo en los hogares canarios sólo en un 0,9%. No obstante, a esta visión optimista se debe añadir que la presión sobre los precios y márgenes se ha incrementado dentro de este canal de distribución, teniendo gran parte de los vinos canarios problemas de competitividad precio y, por ende, mayores dificultades para mantener cuotas de mercado a través de la gran distribución. Los precios de los vinos tintos con Denominación de Origen se redujeron el 10,6%, reducción similar a la media de todos los vinos (-11,8%), pero claramente menor a la registrada en los vinos tintos de mesa (-31,9%).

4. ¿Por qué y cuándo lo bebemos?

El vino es un producto cultural y es parte de la transmisión intergeneracional de las pautas de alimentación. En las zonas rurales de regiones productoras de vino como Canarias coinciden los lugares de producción con el consumo del vino por parte de la población rural, reflejándose en las tradiciones culinarias y la implicación directa de las bodegas en la restauración una proximidad que permite crear y retener un mercado peculiar, con pautas diferenciadas del mundo urbano. Pero aunque “el campo” tiene un gran atractivo para las actividades recreativas de la población urbana y desencadena visitas periódicas, especialmente durante los fines de semana, la creciente urbanización del poblamiento de Canarias está provocando el progresivo alejamiento del consumo urbano de las pautas tradicionales.

En el consumo de vino en el ámbito urbano pesan mucho más otros motivos, algunos de los cuales están fuertemente vinculados a los vectores de identificación que promueve el marketing de los vinos. Uno de estos vectores hace referencia a la puesta en escena del vino como producto aspiracional, como un alimento que cultiva a quien lo consuma y que es parte de los estilos de vida y del posicionamiento social del consumidor. Saber de vinos tiene un valor social y reúne todos los requisitos de un producto complejo que permite la creación de afición y acumulación de conocimiento.

Pero el vino es un producto social por muchas más razones que se reflejan en las ocasiones de consumo. Observamos parejas jóvenes que para la ocasión especial quieren remarcar el valor del momento pidiendo en el restaurante esta vez una botella de vino, aunque sepan apenas nada de este producto (“porque tú lo vales”). También sabemos que en las comidas de trabajo la selección del vino para toda la mesa por parte del jefe supone una elección que representa mucho más que la mera selección de una marca. Y si invitamos amigos a casa para prepararles una cena especial, sabemos que el vino no debe desmerecer este esfuerzo. Claro que también se puede comer con agua o refrescos (he visto personas comiéndose un puchero con Coca Cola Light), pero las personas organizadoras de eventos festivos saben de los efectos relajantes del consumo moderado de vino en el despegue de tales reuniones.

Y ya que hemos topado con la “moderación” y el consumo responsable: sabemos que el vino es salud, bebido moderadamente y en las circunstancias adecuadas. También sabemos cada vez mejor cuándo no beber (más), porque así nos lo hacen ver las campañas de marketing social, reforzadas por las correspondientes sanciones en caso de incumplimiento de la norma (carnet por puntos). La creciente madurez de la sociedad en estas cuestiones modifica las tradicionales pautas de consumo a mejor. El principal afectado es la restauración cuando el consumidor no puede acceder fácilmente al lugar sin utilizar un coche privado, mientras que otros puntos de venta a lo mejor se benefician por

FIG.2. Ocasión de consumo en el hogar

su mayor accesibilidad a pie o en transporte público. En el caso canario es probable que una parte de la restauración del perímetro urbano, tan habitual en las zonas rurales colindantes, haya experimentado este efecto con mayor contundencia. En cambio, el consumo doméstico de vino, mucho más importante en otros países que en España, lo tiene todo a su favor: consigues el mismo vino a precio más bajo y no pones en peligro a nadie. El potencial de “ahorro” que implica pasar de consumir un vino en el restaurante a consumir el mismo en casa queda reflejado en un estudio de PriceWaterhouseCoopers de 2009 (véase gráfico 3): menos de un tercio del precio del vino en los puntos de venta HORECA españoles corresponde al precio de venta de las bodegas. Por la combinación de estas razones, ahorro en gasto y reducción de la siniestralidad viaria, es probable que el aumento del segmento doméstico del consumo se prolongue más allá de la crisis económica.

La mención del precio nos lleva finalmente a otro tema: el vino cuesta dinero. Es un producto de los que los economistas dicen que tienen elevadas elasticidades precio y renta, lo que quiere decir que variaciones en el precio o en la renta de los consumidores inciden claramente en la cantidad vendida. La crisis económica ha provocado una reducción del poder adquisitivo de los canarios y ha incrementado todavía más las ya elevadas desigualdades sociales. Lo que parecen indicar los datos estadísticos es que los consumidores valoran el vino, porque teniendo menos poder adquisitivo que antes no han dejado de beberlo en cantidades similares. No obstante, se han visto obligados a buscarlo a menor precio, aunque no necesariamente a menor calidad, modificando sus pautas de compra y consumo.

Gráfico 3. Estimación de formación de precio del vino en canal HORECA de España

Fuente: Soriano Ibarra (2009: 8), *Análisis del consumo de vino en HORECA*, http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/vino_horeca_tcm7-7978.pdf

Aunque carezcamos de información estadística sobre el particular, es de suponer que la crisis haya modificado gradualmente la segmentación del mercado del vino en Canarias. Como el impacto de la crisis es claramente desigual según clase social, probablemente las mayores contracciones del consumo de vino se hayan dado entre los consumidores de ingresos medio-bajos a través de la reducción del consumo fuera de casa: se sale menos y cuando se sale las botellas de vino se contemplan como un lujo. Y es en este segmento donde muchos vinos canarios con Denominación de Origen se habían posicionado durante la bonanza económica. Por consiguiente, la crisis económica les obliga a replantearse sus estrategias comerciales mimando en mayor medida el consumo de vinos de calidad en los hogares canarios.

Conclusiones

Las pautas del consumo de vino en Canarias se resumen en estos descriptores: un consumo per cápita de aproximadamente 25 litros-año, con tendencia a la baja; la presencia de un segmento de consumo turístico con particularidades de consumo y comercialización; la presión sobre los precios de los vinos locales por parte de la oferta importada; la progresiva pérdida de presencia de los vinos locales en el mercado regional; el predominio cuantitativo de los vinos con Denominación de Origen entre los tintos, a diferencia de los blancos y rosados; y la creciente desconexión del consumidor urbano de las raíces culturales del consumo de vino.

La crisis económica no ha provocado una reducción contundente en el consumo de vino en los hogares canarios, siendo de mayor alcance los efectos en la calidad y los precios de los vinos comprados (vinos más baratos y/o de peor calidad). La reducción de los precios se deben tanto a efectos de composición (comprar otros vinos) como a efectos de ajuste de precios (comprar los mismos vinos a precios más bajos). Los altos costes de producción limitan el margen de maniobra de los vinos canarios en las estrategias de ajuste de precios.

Se carece de información estadística reciente sobre el volumen de vino que maneja el canal HORECA en Canarias. Si la tendencia general observada en el conjunto de España también es aplicable a Canarias, entonces este canal ha sufrido descensos rotundos en la venta de vinos durante los años de crisis (aproximadamente un 30%), aunque los últimos datos de 2012 parecen indicar que el consumo de vino en la restauración ha interrumpido su descenso. Siendo la restauración un pilar tradicional de las ventas de los vinos canarios, la crisis está provocando un mayor esfuerzo de venta en establecimientos de autoservicio (supermercados, hipermercados, etc.), con el fin de compensar al menos parcialmente los volúmenes perdidos en la restauración.

No hay crisis que dure 100 años, aunque la actual ya lleva acompañándonos durante más de 5 años y la recuperación del poder adquisitivo perdido por los trabajadores probablemente tarde en llegar. Aun así, los vinos canarios, estrategias de supervivencia durante la crisis aparte, tendrán que prolongar su puesta en valor como producto local y de proximidad. Y tienen buenos argumentos para ello: contribuyen a mantener el paisaje, generan valor recreativo para los visitantes, fomentan una economía “baja en carbono”, ayudan a la diversificación de la economía rural y permiten la creación de experiencias valoradas por los consumidores urbanos. El éxito en esta estrategia de valorización, que explica al consumidor el precio de los vinos por su creación de valor en el sentido amplio, pasa por una comunicación efectiva y el desarrollo de iniciativas de bodegas y viticultores que van más allá del quehacer tradicional. Porque el vino es mucho más que vino.

Vicente M. Zapata Hdez.

CAMINANDO ENTRE VIÑEDOS

Vicente M. Zapata Hdez.
Departamento de Geografía Humana y Director del Aula de Turismo Cultural de la Universidad de La Laguna

"Entre las soledades de Anaga y las tierras prometidas de la ribera noroeste, el valle de Tegueste forma la transición. Al pie del monte de Las Mercedes, corre hacia el mar entre los alcornoques y eucaliptos de la carretera, los campos de maíz, algodón y caña de azúcar. Los domingos, los estudiantes de La Laguna vienen a sentarse en las mesas de los pequeños merenderos. Bajo una vieja escalera adornada con plantas, he bebido un vino ligero, semi-seco, dorado, picoteando almendras y los pequeños dulces crujientes que llaman aquí rosquetes".

Claude Dervenn

Canarias, Romerman Ediciones, Santa Cruz de Tenerife, 1970 (página 117)

CAMINANDO ENTRE VIÑEDOS[1]

La vertiente temática del senderismo y el enoturismo más experiencial se han encontrado recientemente, conjugando propuestas que sintetizan elementos de ambas prácticas para configurar lo que se viene conociendo como *enosenderismo*[2]. Desde la perspectiva de las actividades senderistas, se trata de conseguir renovados e interesantes temas que respondan a las demandas y aspiraciones de unos practicantes cada vez más dispuestos a profundizar en los identificadores culturales de las áreas recorridas. Desde la óptica de las 'rutas del vino', se pretende encontrar fórmulas y ritmos que permitan realmente desarrollar la experiencia enoturística aproximando a sus participantes a cada uno de los rasgos que la conforman, sobre todo ampliando el contacto directo con los territorios del vino a través de itinerarios realizados a pie.

El senderismo temático facilita dicho objetivo, dado que supone una actividad que incide directamente en la valorización del patrimonio territorial, ahondando en el conocimiento de sus aspectos esenciales, incorporando a su desarrollo conceptos y técnicas de la interpretación del patrimonio y de la educación ambiental. Todo ello para la definición de rutas coherentes según un tópico o tema central que articula sus elementos constitutivos, tanto en lo que se refiere a los contenidos como a los recursos necesarios para expresar aquellos de manera original, habitualmente identificados a partir de un proceso de investigación previo en el que pueden llegar a participar los protagonistas de la experiencia que se desea compartir. Su proyección alcanza tanto a los espacios en que aún predomina la componente física o natural, como a los ámbitos más urbanizados e incluso propiamente turísticos, dado que, lo realmente relevante es transmitir significados y suscitar emociones, al mismo tiempo que propiciar actitudes reflexivas y críticas en relación con los lugares, rasgos y hechos que se ponen de relieve.

Y la interpretación del patrimonio como disciplina contribuye a la comprensión del significado y a la valorización de los componentes del medio geográfico seleccionados en los itinerarios tematizados. Supone una metodología de trabajo que permite diseñar y realizar rutas pedestres de un modo diferente a las propuestas generalizadas por el senderismo tradicional, que hace más énfasis en la dimensión deportiva de los recorridos, favoreciendo de este modo la difusión de la vertiente temática de la práctica senderista. A través de sus principios y técnicas es posible convertir cualquier ruta en una vivencia original o experiencia única, puesto que, sobre todo, se profundiza en la esencia misma de los elementos o rasgos con diferente valor patrimonial y potencial interpretativo que se encuentran en su ámbito de influencia.

1 Este artículo está basado en el proyecto docente denominado ***Desarrollo del enoturismo en Tegueste: Caminando entre viñedos***, experiencia desarrollada durante el curso académico 2010-2011 en el Departamento de Geografía de la Universidad de La Laguna, contando con la participación de la profesora Irène Dupuis y los estudiantes de tercer curso de la Diplomatura de Turismo en el marco de la asignatura 'Patrimonio geográfico e impacto territorial del turismo'.

2 Para profundizar en la interacción reciente entre senderismo y enoturismo puede revisarse el texto contenido en el segundo cuaderno de esta misma colección: ZAPATA HERNÁNDEZ, V.M. (2009), "El enoturismo desde la óptica del senderismo temático", ***Vinaletras***, 2, páginas 59-67.

FIG.1. *El 'enosenderismo' ya es una realidad en diferentes territorios vitivinícolas*. Ruta enosenderista en la comarca catalana de El Priorat

Los itinerarios interpretativos de carácter temático, tanto guiados como autoguiados y mixtos, constituyen así un producto original que ya forma parte de la oferta de ocio de muchos territorios, siendo muy bien valorados por las personas que los disfrutan, en la medida en que se ofrece una actividad planificada, atractiva y de calidad, que permite descubrir aspectos difícilmente alcanzables mediante otro tipo de planteamientos más convencionales. A través de estos recorridos se logra sorprender a los participantes por la introducción de elementos inesperados en las rutas, promover experiencias vitales - individuales, grupales y colectivas-, generar sensaciones y suscitar emociones, y al mismo tiempo, trabajar ámbitos como la educación y la sensibilización para fomentar actitudes dinámicas y comprometidas con respecto al patrimonio.

Esta modalidad del senderismo entronca a la perfección con los fines del enoturismo, actividad de amplio desarrollo en los últimos años, aunque casi siempre más concentrada en la visita puntual a los principales referentes del proceso que comienza con el cultivo de la vid y concluye con su transformación en vino, siendo particularmente central en sus propuestas la estancia y recreación en las bodegas. Queda entonces en un segundo plano la integración de otros rasgos y actores esenciales del amplio proceso considerado, en muchos casos porque el acceso motorizado a los mismos es poco o nada factible, existiendo, sin embargo, fórmulas de articular mediante recorridos a pie todo el conjunto, con el objetivo de conseguir resultados mucho más satisfactorios para las personas participantes en este tipo de experiencias. Aparece así el planteamiento de desarrollar los *caminos del vino*, para penetrar en una dimensión más sensorial e incluso emotiva de los territorios vitivinícolas[3].

Y en ese contexto de creciente inquietud por explorar las posibilidades que abre la conjunción de senderismo y enoturismo, se llevó a cabo el proyecto docente *Caminando entre viñedos*, durante el curso académico 2010-2011, iniciativa enmarcada en las actividades de la ya extinguida Diplomatura de Turismo de la Universidad de La Laguna. Se eligió el municipio de Tegueste para su plasmación por la confirmación de que en este ámbito geográfico, dichas actividades, senderismo y enoturismo, han venido experimentando una evolución positiva en los últimos años, detectándose además cierto interés en la realización de experiencias de esta naturaleza entre los actores fundamentales del proceso de desarrollo local[4].

El objetivo general del proyecto fue la identificación y documentación de elementos patrimoniales relacionados con el cultivo de la viña y su proceso de transformación, para el desarrollo de rutas enoturísticas realizadas a pie y asociadas a las bodegas con denominación de origen en el municipio de Tegueste. Se valoró además la posibilidad de llevar a cabo una labor estrechamente vinculada con los protagonistas del sector vitivinícola teguestero, que participaron de forma activa en el conjunto de actividades programadas, siendo ésta una experiencia enriquecedora y gratificante para las personas participantes en el proceso de trabajo. Cabe señalar que los fines docentes o académicos se alcanzaron con suficiencia, desarrollándose las distintas etapas previstas en el planteamiento metodológico, que se definió de manera conjunta con el alumnado al inicio del curso académico[5].

3 Particularmente interesante es la propuesta enoturística que se ha desarrollado en la comarca catalana de El Priorat, basada en la recuperación integral y señalización particularizada de un sistema tradicional de caminos para abordar el mundo del vino y su cultura a través de la realización de itinerarios a pie.

4 Cabe destacar en este sentido los contactos preliminares realizados con la Asociacion de Empresarios de la Villa de Tegueste (ASEVITE), la Asociación de Viticultores de Tegueste (AVITE), el Foro Prebendado Pacheco, el Ayuntamiento de Tegueste y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo, que más tarde serían de enorme valor en el trabajo de campo y documentación, así como en el desarrollo de las diferentes actividades programadas con el alumnado.

FIG.2. *Tegueste aún dispone de caminos tradicionales adecuados para la práctica senderista vinculada con el vino y su cultura*. Recorrido a pie entre Bodega Finca La Isleta y El Molino a través del camino de San Luis

Dicho proceso partió del diseño de una metodología que contemplaba en primer lugar el conocimiento de la múltiple realidad territorial de Tegueste, sobre todo en aquellos aspectos más relacionados con el *mundo del vino* y su proyección espacial. A partir de ahí, se procedió a la caracterización de las bodega acogidas a la Denominación de Origen y su área geográfica de producción, para seguir con la catalogación de elementos o rasgos patrimoniales del entorno, y también, con el inventario de recursos, infraestructuras y equipamientos asociados, componentes fundamentales del planteamiento de los itinerarios y sus actividades vinculadas. Asimismo se abordó el tema clave de las condiciones para el efectivo desarrollo de las rutas temáticas propuestas. Todo ello siempre en contacto directo con el territorio y los actores potencialmente involucrados, lo que generó una amplia agenda de contactos cualificados[6].

Las condiciones para la definición de itinerarios contemplaban una serie de requerimientos previos, orientados a que, realmente, las propuestas contribuyeran a poner en valor el patrimonio municipal vinculado con el vino y su cultura. La ruta tematizada debería tener carácter interpretativo, además de comenzar y terminar en la bodega seleccionada, para que su recorrido fuese preferentemente circular. Tendría que incluir y contribuir a poner en valor los rasgos y recursos del entorno relacionados con el tema principal, procurando integrar las áreas de producción o fincas asociadas a la bodega, incluyendo asimismo otros elementos y eventos relevantes si los hubiera. Realizada a pie en la totalidad o en la mayor parte de su recorrido, utilizando para ello la red de caminos tradicionales y otras vías con interés y posibilidades de tránsito peatonal.

5 El alumnado de la titulación de Turismo de la Universidad de La Laguna ha desempeñado un papel relevante en el desarrollo de esta experiencia, incluso con posterioridad a su conclusión académica, siendo el protagonista de su presentación pública en el marco del ***I Seminario Internacional de Enogastroturismo de Tenerife***, celebrado en El Sauzal el 20 de octubre de 2011, mediante una presentación realizada por Moisés Cano Delgado, Adrián Hernández Hernández y Leticia González Acosta.

6 Se realizó una entrevista en profundidad mediante un guion común previamente elaborado a las personas de referencia en cada una de las bodegas incluidas en el proyecto, así como a los responsables del Mercadillo del Agricultor y Artesano de Tegueste. También se contó con la participación de varios informantes cualificados conocedores del sector vitivinícola de la comarca Tacoronte-Acentejo y de técnicos de reconocida solvencia en el ámbito agrario tinerfeño

FIG.3. *Tegueste ofrece una multiplicidad de entornos, ambientes y paisajes vitivinícolas de enorme interés*. Viñedo asociado a Bodega Marcelo en el Valle de Tegueste con Pedro Álvarez al fondo

El inventario de elementos patrimoniales del entorno relacionados con el tema central fue una de las primeras tareas emprendidas, obteniéndose así un amplio y diverso catálogo de rasgos con potencial interpretativo del tipo bodegas tradicionales, explotaciones agrícolas, panorámicas y paisaje agrario, entornos singulares, infraestructura agraria, elementos etnográficos, arquitectura popular, centros históricos, árboles singulares y jardines con encanto, caminos tradicionales, eventos, celebraciones y fiestas, etc. El trabajo realizado ha contribuido a visibilizar, sin duda, una parte significativa del patrimonio cultural de Tegueste más directamente vinculado con el mundo del vino, en particular aquél más alejado de las áreas urbanas.

FICHA DE RASGOS
Denominación
Tipo de rasgo
Localización y forma de acceso
Descripción y explicación del topónimo
Reseña histórica
Relación con el tema central
Vinculación con otros rasgos
Posibilidades interpretativas
Problemas y afecciones registradas
Mejoras para el uso propuesto
Documentación y fuentes
Informantes
Dossier fotográfico
Observaciones

Cuadro 1. Catálogo de Rasgos con potencial interpretativo

	Valle de Tegueste		Valle de El Socorro						
RASGOS	**Marcelo**	**Mercadillo del Agricultor y Artesano**	**Cueva del Infierno**	**El Lomo**	**Finca La Isleta**	**Marba**	**Rejanero**	**Valle Molina**	**Los Venezolanos**
Bodega		Marcelo	Cueva del Infierno		La Isleta	Marba	Rejanero El Lomo La Isleta Los Venezolanos	Valle Molina Andrés García	San Gonzalo
Explotación agrícola	La Casilla Los Zamorano	Los Zamorano Marcelo	El Infierno Romeo		•	Marba		•	• (2)
Panorámica Paisaje			Valle de El Socorro	Valle de El Socorro (3)	•	Valle de El Socorro	•		Valle Molina Valle de Tegueste
Camino	Los Laureles Las Manzanas	Los Laureles Las Peñuelas La Zarza		El Portezuelo Sixto Machado	San Luis	El Portezuelo	El Peral La Cairosa		•
Molino					Lomo Las Rías	El Portezuelo			Lomo Las Rías
Restaurante Bodegón						Casa Tomás			•
Arquitectura tradicional Caserío							San Gonzalo		
Elemento etnográfico				Era				La Piconera (cantera)	
Elemento natural							La Calderilla	La Caldereta	
Construcción religiosa				El Socorro (iglesia) Convento	•			El Socorro (iglesia)	Calvario
Edificación emblemática	Prebendado Pacheco Los Zamorano	Prebendado Pacheco							San Gonzalo (restaurante)
Mercadillo	•	•							
Celebraciones, fiestas, eventos		Abril, mes del vino La Romería							
Granja-Escuela				San Ignacio					

En paralelo se identificaron y catalogaron los recursos, infraestructuras, equipamientos y medios interpretativos con posibilidades de uso existentes en el entorno, vinculados con los itinerarios potenciales, fundamentales en el diseño e implementación de las rutas. Es el caso de restaurantes y bodegones, bodegas, alojamientos, museos, talleres artesanos, miradores, caminos y senderos, rutas interpretativas, ventas y mercadillos, vinotecas y tiendas especializadas, centros deportivos y de ocio, espacio público, centros ciudadanos, entre otros. Estos elementos son esenciales en la definición de propuestas que pretendan tener incidencia directa en los procesos de desarrollo local, puesto que amplían y diversifican las opciones de las personas que realizan los recorridos.

FICHA DE RECURSOS
Denominación
Tipo de recurso
Localización y forma de acceso
Descripción y explicación del topónimo
Justificación de su elección
Originalidad e innovación que introduce
Vinculación con otros recursos
Posibilidades de uso
Problemas y afecciones registradas
Mejoras para el uso propuesto
Documentación y fuentes
Imformantes
Dossier fotográfico
Observaciones

Cuadro 2. Catálogo de Recursos, infraestructuras, equipamientos y medios interpretativos

	Valle de Tegueste		Valle de El Socorro						
RECURSOS	**Marcelo**	**Mercadillo del Agricultor y Artesano**	**Cueva del Infierno**	**El Lomo**	**Finca La Isleta**	**Marba**	**Rejanero**	**Valle Molina**	**Los Venezolanos**
Bodega			(cueva)	•		•	•		•
Explotación agrícola		Los Zamorano (talleres)		Finca San Ignacio					
Restaurante Bodegón	Casa Fernando	Mauro	El Bisoñé	Casa Mi Suegra El Bisoñé	La Cairosa	Casa Tomás	San Gonzalo	San Gonzalo	San Gonzalo
Alojamiento	La Casilla				Finca El Picacho			Finca El Picacho	Finca El Picacho
Museo		La Romería							
Camino			•						•
Mirador	La Casilla		El Roque	El Roque		El Roque			
Paneles informativos	Los Laureles Los Zamorano Prebendado Pacheco							•	•
Mercadillo del Agricultor	Marcelo (puesto 1)	Talleres							
Centro Ecuestre					El Molino				

Otros: Estación de servicios T-GAS, paradas de taxi, líneas de autobuses.

Junto a lo anterior, la tarea esencial fue la catalogación de las bodegas de Tegueste adheridas a la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo, siguiendo una metodología uniforme, para lo que se diseñó una herramienta original a modo de ficha-esquema basada en otras similares recopiladas y analizadas para la ocasión[7]. De ahí se obtuvo el *perfil de bodega* necesario para la definición de cada ruta, integrado por las orientaciones de calidad (D.O., certificaciones, reconocimientos), estrategia de promoción y valorización, carácter y modalidades de cultivo asociadas, proximidad a las áreas de producción, atractivo y capacidad de acogida de visitantes, etc. Esta labor se consideró fundamental, puesto que las bodegas supondrían los nodos principales del sistema o red de itinerarios.

En este sentido, el trabajo efectuado reflejó varios aspectos positivos del máximo interés, como el hecho de que algunas bodegas disponen de construcciones y elementos con diferente valor patrimonial (cueva, lagar tradicional), acreditan experiencia previa de acogida de visitantes, han habilitado instalaciones apropiadas para realizar catas y degustaciones, tienen aparcamiento y pueden ofrecer diferentes servicios a las personas y grupos interesados. También en muchos casos la proximidad de las fincas supone un factor positivo para organizar distintos tipos de actividades. Concluyendo así que existe infraestructura y trayectoria que puede garantizar el éxito de una propuesta de enosenderismo en el municipio de Tegueste, sobre todo si se corrigen determinados problemas identificados y se adecúan ciertos recursos y espacios.

7 La referencia fundamental para la catalogación de bodegas en Tegueste ha sido la documentación del *Inventario de Bodegas y Senderos de la Comarca Tacoronte-Acentejo,* facilitado para este proyecto por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo. Las fichas de este inventario fueron revisadas, actualizadas y ampliadas

FIG.4. *Tegueste cuenta con infraestructura y recursos humanos adecuados para el desarrollo de la práctica enosenderista*. Bodega El Lomo

Las bodegas consideradas en el proyecto fueron las siguientes: *Marcelo*, en el Valle de Tegueste; *Cueva del Infierno, El Lomo, Finca La Isleta, Marba, Rejanero, Valle Molina y Los Venezolanos*, en el Valle de El Socorro. Asimismo se incluyó el *Mercadillo del Agricultor y Artesano*, por ser punto de venta de algunas marcas y tener una estrecha vinculación con el tema central, además de importante nodo y lugar de afluencia en el primer ámbito geográfico considerado. La diversidad del conjunto supone un aspecto clave para la implementación de una propuesta enoturística atractiva, puesto que se dispone de bodegas tradicionales y modernas, surgidas en diferentes épocas, con instalaciones de distinto tamaño y proyección en su entorno inmediato, asociadas a variadas modalidades de cultivo y cepas, incluso observando el mantenimiento de variedades antiguas de viñedo. También es diversa su organización empresarial y múltiples las aspiraciones y formas de desarrollo comercial. La colaboración en el proyecto de la propiedad de las entidades fue esencial, tanto para realizar un completo inventario como para obtener indicaciones de interés en el planteamiento de los itinerarios.

CATÁLOGO DE BODEGAS

A) Identificación y localización
- Denominación
- Propietario
- Razón Social
- Dirección

B) Datos de contacto
- Teléfono
- Fax
- Correo electrónico
- Web, Blog
- Facebook u otras redes sociales
- Vídeo de la bodega, entorno o proceso
- Persona de contacto y su relación con la bodega

C) Reseña de la empresa
- Historia de la bodega y sus explotaciones asociadas, haciendo énfasis en la fecha, promotores y motivaciones de su fundación, así como en los principales acontecimientos e hitos de su evolución a lo largo del tiempo. Origen del nombre de la bodega. Perspectivas.

D) Descripción e infraestructuras
- Tipo de bodega (tradicional, moderna, mixta)
- Descripción general del inmueble (incluyendo tamaño)
- Accesos (tipo de viario, ancho, firme, estado) (descripción)
- Aparcamientos (tipo de vehículos, número, descripción)
- Capacidad de acogida (número de personas)
- Sala de catas (descripción)
- Aula o sala de exposición
- Baño (estado)
- Recorrido específico para visitas (descripción)
- Expositores (descripción)
- Decoración (descripción)
- Señalización dentro de la bodega (descripción)
- Señalización para llegar a la bodega (descripción)
- Acceso a personas con movilidad reducida (estado)
- Otras infraestructuras asociadas

E) Espacio de producción
- Explotaciones propias (localización, distancia, descripción, regadío o secano)
- Recorrido específico para visitas (descripción)

- Explotaciones ajenas (localización, distancia, descripción, regadío o secano)
- Conexión entre bodega y explotaciones (descripción)
- Parcelas o explotaciones con modos de conducción tradicional

F) Producción y comercialización
- Producción anual (litros, botellas)
- Capacidad máxima de producción (litros, botellas)
- Tipo de producción (ecológica, convencional, biodinámica, etc.)
- Variedades antiguas
- Marcas comercializadas
- Premios y distinciones
- Venta en bodega (productos, formato, cantidad)
- Dónde y cómo se promociona actualmente su producto
- Fecha de ingreso en el Consejo Regulador
- Motivación por ingresar en la D.O.
- Placa de calificación de la D.O.
- Certificación de calidad y política ambiental
- Horario de visitas
- Temporalidad
- Folletos
- Otro material promocional

G) Personal
- Número de personas
- Personal con formación de acogida en bodegas, enoturismo
- Idiomas y nivel
- Técnicas de primeros auxilios

H) Entorno y proyección
- Localidad/es más próxima/s (descripción)
- Elementos con interés patrimonial (rasgos)
- Afecciones o problemas
- Restaurantes próximos
- Alojamientos próximos
- Salas de eventos próximas
- Bodegas próximas
- Otros recursos próximos
- Colaboración con entidades del entorno

I) Actividades complementarias

J) Reportaje fotográfico

K) Reportaje cartográfico

La labor de campo realizada informó de la existencia de determinados problemas en el entorno con la perspectiva de una hipotética implementación de la propuesta enosenderista, sobre todo relacionados con afecciones al medio identificadas en el ámbito de influencia de los recorridos potenciales. Entre ellas puede citarse el abandono de elementos singulares del patrimonio cultural (molinos, eras y otros elementos etnográficos, arquitectura popular, etc.) o el deterioro y falta de mantenimiento y limpieza de los caminos e invasión de estos por la vegetación circundante. También se observó la pérdida de valiosos tramos de caminos tradicionales por la extensión de pistas y carreteras asfaltadas, así como el deterioro de algunos sectores de los mismos por la circulación de vehículos. Y la generación de residuos a partir de las labores agrícolas, más la amplia presencia de chatarra, escombros y otros residuos a borde de camino y en las proximidades de las bodegas, con continuidad en las zonas urbanas por la carencia de depósitos de recogida de basura y papeleras.

Otro aspecto destacado de cara al posible desarrollo de recorridos a pie es la presencia de perros sueltos, particularmente en el entorno de viviendas y negocios próximos a los caminos. Y la realización de actividades experienciales puede verse afectada por la existencia de instalaciones ya obsoletas en algunos establecimientos. Todo ello se suma a la deficiente o nula señalización en muchas áreas, lo que supone la observación de barreras significativas para la extensión de una práctica que pone en relación directa a las personas con el medio. En todo caso, la mayor parte de los aspectos considerados son total o parcialmente subsanables mediante la intervención decidida y concertada de actores diversos, tanto públicos como privados.

En este sentido, se establecieron distintas condiciones para la viabilidad de las rutas, particularizadas para cada propuesta, organizadas según la bodega de referencia. Es el caso de la mejora de la seguridad peatonal en las carreteras, el acondicionamiento de los caminos, la limpieza de residuos y retirada de escombros, la correcta señalización, la adecuación de las instalaciones

de la bodega o de los recursos complementarios (miradores o puntos de observación, por ejemplo), etc. Estas intervenciones no sólo contribuyen al desarrollo de las actividades enoturísticas, puesto que tienen evidente incidencia en la mejora integral del municipio y del grado de bienestar de sus habitantes, así como en la imagen de Tegueste de cara a la llegada de visitantes con otro tipo de motivaciones.

El proceso de trabajo seguido se concretó, finalmente, en el planteamiento de una red o sistema de rutas de enosenderismo, articulado en torno a las principales bodegas localizadas en los valles de Tegueste y El Socorro, complementado por el Mercadillo del Agricultor y Artesano. Propuestas de recorridos tematizados y encadenados, que cubren una parte significativa del territorio municipal ajeno al Parque Rural de Anaga, y que, además, contribuyen a resaltar múltiples rasgos con potencial interpretativo y a visibilizar otros tantos recursos que se beneficiarían del tránsito de practicantes de senderismo, locales y foráneos, así como de visitantes que pudieran estar interesados en aproximarse de una manera diferente a los principales nodos de la red, accesibles en todos los casos mediante carretera asfaltada.

De este modo, en el Valle de Tegueste se desarrollan tres recorridos que enlazan una bodega con el Mercadillo y el centro histórico de la Villa en el entorno del Barranco Agua de Dios. En el Valle de El Socorro, hasta siete itinerarios articulan las bodegas catalogadas con el resto de elementos identificados, en torno a una malla que comunica el territorio municipal desde los altos de El Portezuelo hasta el sector más bajo de Lomo las Rías en el límite septentrional, quedando cubierta así la principal zona agrícola de Tegueste. Ambos subsistemas tienen además posibilidades de conectarse entre sí, y también, si se considera oportuno, con su espacio colindante por medio de otros caminos importantes, caso del sector costero de San Cristóbal de La Laguna, el ámbito metropolitano, el Parque Rural de Anaga o la comarca de Acentejo.

Un sistema que puede ir implementándose de forma progresiva a partir de la iniciativa de cada bodega o conjunto de las mismas, puesto que éstas suponen el nodo fundamental de cada propuesta, como se ha señalado, pero no exclusivo, ya que se trata de poner en valor todo su ámbito de relación e influencia más próximo. De hecho, el planteamiento más coherente parece ser el desarrollo de una estrategia común, que genere un equipamiento básico y compartido para propiciar la afluencia y práctica del senderismo asociada a los distintos aspectos vinculados con el vino y su cultura, mediante el cual puedan evolucionar diferentes alternativas, incluso definidas de manera autónoma por el potencial usuario de esta oferta.

Y así, cada propuesta integra por lo menos una bodega y sus instalaciones junto a una muestra de sus terrenos de cultivo, un establecimiento de restauración más distintos rasgos de carácter patrimonial relacionados con la *cultura del vino* en sus variadas manifestaciones, favoreciendo, siempre que es posible, el tránsito a pie a través de caminos tradicionales que mantengan su configuración original. Todo ello se intenta vincular asimismo con otros recursos ya existentes en el contexto municipal de carácter alojativo, deportivo, recreativo e incluso comunitario. Y también con los diferentes núcleos de población que conforman el término municipal de Tegueste, para que la propuesta en su conjunto sea un factor más de desarrollo local.

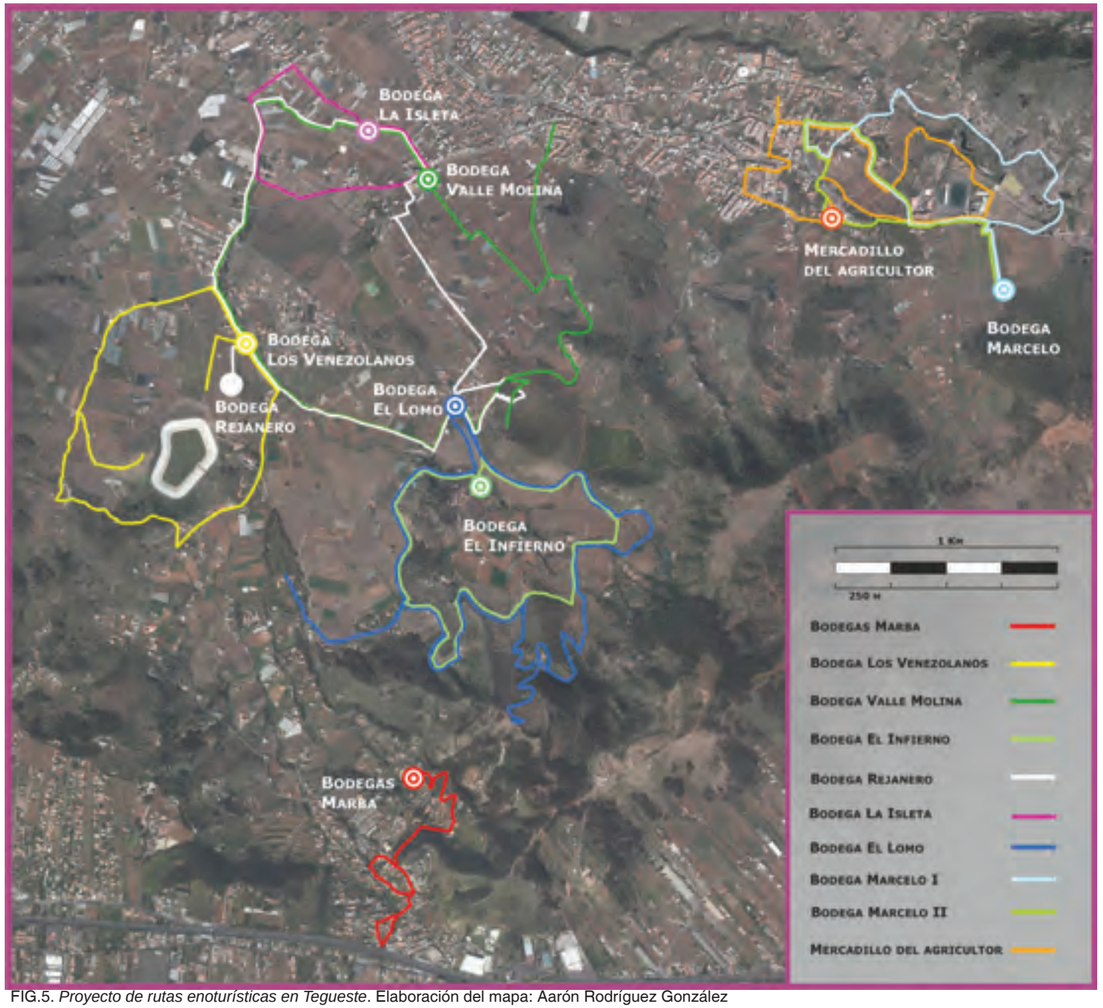


FIG.5. *Proyecto de rutas enoturísticas en Tegueste*. Elaboración del mapa: Aarón Rodríguez González

A modo de conclusión

El senderismo ha incrementado el número de sus practicantes y diversificado sus modalidades en los últimos años, conjugando así en muchos territorios una actividad en alza con un medio geográfico que ofrece un enorme potencial de recursos con valor patrimonial. Entre sus modernas vertientes destaca aquélla que se basa en la tematización de los recorridos y la multiplicación de experiencias originales a través de la interpretación del patrimonio, en sintonía con unos senderistas, residentes o visitantes, que ya no se conforman con la adecuación de las rutas de siempre, conscientes de que esta práctica supone un excelente instrumento para penetrar en la esencia de las áreas que pretenden explorar.

Junto a esa tendencia ascendente, se observa la orientación del enoturismo hacia propuestas más sensibles con la posibilidad de que sus practicantes tengan mayor y directo contacto con el conjunto de elementos que configuran cada experiencia enoturística, propiciando así renovadas elaboraciones que favorecen los recorridos a pie a través de los territorios que se pretenden promocionar. Esta dinámica está confiriendo carta de naturaleza a una actividad ya conocida como *enosenderismo*, que incluso aparece en determinada publicidad turística y que han acogido algunas importantes comarcas vitivinícolas.

Con esa perspectiva y mediante la realización de un proyecto docente de carácter aplicado en el ámbito del turismo cultural, se ha pretendido estimar las posibilidades que ofrece el *enosenderismo* en el municipio de Tegueste, llegando a formular una propuesta específica, que si bien todavía puede considerarse en una situación muy preliminar, tiene el valor de demostrar que existe potencial y recursos suficientes para implementar un sistema de recorridos que podrían contribuir a destacar la vocación y cultura vitivinícolas de este sector de la geografía tinerfeña. Tal vez el reto más importante para su efectiva concreción -y nuestra invitación- sea el de la confluencia de los diversos actores que tienen en su mano tomar la iniciativa para enfrentar el desarrollo de la propuesta.

En este sentido, la comunicación con el sector vitivinícola y sus protagonistas durante la ejecución de un proyecto en el que participaron activamente, puso de manifiesto el interés existente en el desarrollo de actividades que contribuyan a fortalecer el posicionamiento de Tegueste como *territorio de vinos*. Destino con enormes posibilidades de cara a la extensión de las prácticas enoturísticas mediante la formulación de un planteamiento original en el contexto insular, diferenciando su oferta por medio de la tematización de una red de itinerarios de senderismo relacionada con el vino y su cultura, que articule de modo coherente la geografía municipal poniendo en valor su notable patrimonio.

FIG.6. *La Universidad puede realizar una interesante aportación al desarrollo enoturístico de la isla*. Estudiantes participantes en el proyecto 'Caminando entre viñedos' en el entorno de El Portezuelo

Equipo de trabajo:

Dirección y coordinación

Vicente Manuel Zapata Hernández e Irène Dupuis.

Bodega Marcelo

Ylenia Acosta Rodríguez, Lorena Báez Rodríguez, Leandro Cólogan Gowen, Irene Darias Gómez, Tania Delgado González, Angélica Guimerá O'Donell, Silvia Gutiérrez Vilar, Víctor Jerez Herrera, Laura Marrero Rodríguez, Verónica Pérez Hernández.

Mercadillo del Agricultor y Artesano de Tegueste

Amanda Pérez Martín, Rebeca Santos Fredes, Agoney Cruz Delgado, Jacqueline Fernández Hernández, Ana María González Hernández, Patricia González Méndez, Yaiza Sigmaringa Bethencourt.

Bodega Cueva El Infierno

María Concepción Alonso Santana, Moisés Cano Delgado, Adelina Díaz Díaz, Yaiza Expósito González, Jessica Giorgina Hernández López, Elena González Cabrera, Eliana Ramos Santana.

Bodega El Lomo

Javier Purriños Garzón, Eduardo Martín Garrido, Cristian Pérez Rodríguez, Daniella Dimsoy Delgado, Melanie Rodríguez Rodríguez, Dimas Hernández Cabrera, Raquel Mesa Duque, Sara Rodríguez Alonso, Evelyn Miranda Ferrera, Itahisa González Losa.

Bodega La Isleta

Marta Maluenda Bermúdez, Sara Farrais Hernández, Idaira Cruz García, Noelia Contreras Pérez, Laura Raquel Sosa Sosa, Héctor Artiles González, Paola Martín Rodríguez, Jenifer Barreto Delgado, Esther Betancor Rodríguez.

Bodegas Marba

Raquel Fumero Fumero, Leila Rebenaque Gutiérrez, Nyra Fernández Herrera, Amalia Anzaldi, Karen Villacorta Rivera, Jesús Yeray Díaz García, Leyva Pérez Hernández, Catalina Arume Domínguez Ramos, Meritxell Galván Gil, Ithaisa Martín González.

Bodegas Rejanero

Sandra Montesinos Castilla, Davinia Hernández Plasencia, Patricia González Molero, Carla Azócar Gallego, Estefanía Martín Cordero, Marta Delgado González, Elisa González Palmero.

Bodega Los Venezolanos

Laura Plasencia Socas, Judith Izquierdo Hernández, Yauce García Rodríguez, Kenia González García, Eduardo Delgado Rodríguez, Laura Plasencia Valiente, Sara Iannucci Labarta, Verónica Fleitas Padrón, Miguel Ángel Ossorio González.

Bodega Valle Molina

Adrián Hernández Hernández, Leticia González Acosta, Ulises Vera Ramos, Nicole Brucke, Vania Peñate Avilés, Gisele Gómez Wulff, Crístofer Pérez Díaz, Carmen Díaz Domínguez.

Patrimonio Geográfico e Impacto Territorial del Turismo
Diplomatura de Turismo de la Universidad de La Laguna.
Curso académico 2010-2011

Miguel F. Febles Ramírez

LA GEOGRAFÍA DEL VIÑEDO INSULAR

Miguel F. Febles Ramírez

Geógrafo y promotor de Quewine

LA GEOGRAFÍA DEL VIÑEDO INSULAR

En estas páginas, tengo la intención de escribir algunas notas introductorias y muy personales sobre la geografía del vino en Tenerife, prestando especial atención a las características que tiene el cultivo de la viña para la construcción del paisaje de la isla y reflexionando sobre lo adecuado de su estudio para una correcta futura gestión territorial y, como no, del propio cultivo en relación a la interacción con otros usos del espacio geográfico como la convivencia/competencia con otros cultivos, los usos urbanos, turísticos e industriales o los medioambientales conservacionistas actuales.

Ni debo, ni creo que pueda hacer una reflexión con el suficiente nivel de profundidad sobre la investigación geográfica en el mundo rural, como tampoco sobre los conocimientos de la agricultura de la viña y su posterior conversión en vino, y, por lo tanto, en las siguientes líneas me limitaré a esbozar una visión general del tema sin más aspiración que la de provocar curiosidad al lector por los paisajes de la viña y el vino en la isla de Tenerife y por la necesidad de estudiarlos, inventariarlos y tener una correcta gestión para su conservación y potenciación como elemento complementario a los distintos atractivos de la isla y de disfrute de los tinerfeños.

1. ¿Por qué le interesa a un geógrafo el mundo del vino?

Parece adecuado comenzar por hacer una definición del significado de la geografía como ciencia y los campos en los que la misma se desarrolla. Desde un punto de vista etimológico, la geografía se define como descripción de la Tierra, pudiendo entenderla, por lo tanto, como la ciencia que estudia los hechos y fenómenos físicos, biológicos y humanos desarrollados sobre la superficie de la misma. En un documento que tuve la suerte de coordinar y publicó la Delegación Territorial de Canarias del Colegio de Geógrafos sobre las salidas profesionales de la geografía[1], añadíamos a la descripción anterior el *análisis* como característica básica y, a riesgo de ser excesivamente simples, afirmábamos que se podía reconocer como “un término sinónimo de conceptos como territorio y paisaje”; aspectos estos últimos que serán los que centren gran parte de las ideas que esbocemos en este texto.

En definitiva, podemos afirmar que la Geografía es una ciencia que trabaja e intenta resolver cuestiones sobre las huellas dejadas por las sociedades (la isleña en particular) en el territorio a lo largo de la historia o por la propia naturaleza, en este último caso, entendiendo e interpretando fenómenos naturales como el clima y los efectos que éste provoca, o los procesos volcánicos, o la distribución de los seres vivos sobre la Tierra, nos sirven como ejemplos. También es objeto de estudio de la ciencia geográfica la dinámica y organización espacial de las sociedades en la actualidad y su relación con el medio físico con el que convive e interactúan. Y todo ello analizado desde distintas escalas: planetaria, continental, regional, local.

La cantidad de temas que los geógrafos abordamos en nuestra formación nos dotan de una visión integra-

1 La geografía, profesión de presente para el futuro. Dossier Profesional. Editada por la Delegación Territorial de Canarias del Colegio de Geógrafos, el Departamento de Geografía de la Universidad de La Laguna y el Departamento de Geografía de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Consultable en www.geografosdecanarias.org.

dora que hoy en día es fundamental para poder aportar ideas y soluciones a los problemas espaciales conocidos por todos, lo que ha supuesto que seamos cada vez más tenidos en cuenta en equipos interdisciplinares que elaboran estudios sobre el territorio y trabajan en aspectos como la ordenación del territorio, el urbanismo, el medio ambiente, los estudios demográficos y socioeconómicos, y el desarrollo territorial. En el dossier profesional mencionado anteriormente hicimos un exhaustivo desglose de los trabajos en los que participan los geógrafos hoy en día.

A pesar de que nuestro objeto es tratar de estructurar la información sobre las características de un espacio, independientemente de su escala, y las relaciones entre las mismas, de modo que constituya una imagen coherente y definitoria sobre la que poder interpretar y actuar; no se obvia que el gran avance de las ciencias paralelas en las que nos apoyamos para realizar nuestra labor nos lleva en muchos de los casos a la especialización. Es por ello, que podemos encontrar geógrafos especializados en aspectos físicos como la climatología, la biogeografía, la geomorfología, etc.; y geógrafos en aspectos humanos como la geografía urbana, la geografía económica, la geografía social o la geografía rural.

Esta última, la geografía rural, pretende estudiar la evolución y estructura interna de los espacios rurales. Analiza las características básicas de estos espacios, las relacionadas con sus rasgos demográficos, su actividad, los usos del suelo y su organización territorial y económica, etc. Estos análisis nos permiten buscar explicaciones a los problemas actuales y potenciar las posibilidades que los espacios rurales tienen, prestando especial atención al papel de la agricultura. Además de estudiar los aprovechamientos agropecuarios y la incidencia territorial que tienen, se dedica especial atención a la organización y promoción del medio rural, donde destaca el desarrollo y la multifuncionalidad creciente de estas áreas y las relaciones existentes entre el ruralismo, el ambiente y la agricultura, así como las tensiones y conflictos de competencia territorial y económica de sus usos característicos con otros usos más urbanos o medioambientales.

Con esta aproximación de la definición de la ciencia geográfica tenemos un primer punto de aproximación al interés que a un geógrafo como yo le suscita el mundo del vino, como actividad vinculada a la tierra y a su origen agrario. Pero también en lo referente a sus relaciones con otros factores constructores del territorio, en nuestro caso el insular: como su relación con el desarrollo económico de Tenerife en determinados momentos de la historia moderna de la isla, así como las consecuencias en el urbanismo de determinados núcleos de población, como en el caso de la Villa de La Orotava o en la propia ciudad de Tacoronte, y fundamentalmente en la construcción del paisaje agrario de la isla de Tenerife.

FIG.1. Paisaje rural con viñedo en invierno

A los geógrafos en general, y a mi en particular, nos interesa el paisaje, tanto desde una perspectiva cultural, desde la que se representa un momento sensorial a través del cual el sujeto capta la totalidad de un espacio, como desde una perspectiva sistémica en la que entendemos que cualquier área de la superficie terrestre es producto de la interacción de los diferentes factores y características presentes en ella y esta situación tiene un claro reflejo visual en el espacio, a lo que

denominamos paisaje (paisaje agrario, paisaje industrial, el paisaje urbano de nuestros pueblos y ciudades).

La importancia del paisaje ha ido aumentando a lo largo de las últimas décadas llegando a ser objeto de protección por parte de diversas leyes e instituciones nacionales e internacionales. En el caso de la Unión Europea, tenemos el Convenio Europeo del Paisaje[2] que reconoce al paisaje como una síntesis de la relación entre naturaleza y cultura, siendo el reflejo del medio en el que viven las personas y formando parte de su calidad de vida. Además lo reafirma como el resultado de una acción social duradera y, por lo tanto, presenta valores de identidad y se convierte a veces en seña de la misma. Por último, lo reconoce como un recurso económico que diferencia unos lugares de otros y, por lo tanto, a tener en cuenta para el futuro desarrollo de los territorios. Además de definirlo, este convenio aboga por el estudio, análisis, clasificación del paisaje, todo ello para su preservación a través de la ordenación y su adecuada gestión. Es en este último aspecto en la que estoy interesado tanto desde la vertiente práctica del ejercicio profesional como desde el interés por seguir aprendiendo.

La construcción de nuestro territorio, desde su organización espacial hasta la identificación y consolidación de elementos geográficos naturales y culturales de marcado significado para la población insular, ha sido un proceso histórico en el que ha tenido un protagonismo estelar la actividad agraria, base de la economía isleña desde el siglo xvi hasta bien entrado el siglo xx. Esta actividad agraria ha ido configurando una estructura de carácter productivo que luchó contra las dificultades territoriales de carácter climático, morfológico y edafológico y de la que tenemos importantes reflejos hoy en día. La sociedad aprovechó las características de la isla para generar un significativo número de agrosistemas que han conformando la amplia variedad de paisajes agrarios que perduran hoy en día.

2. ¿Cómo se organiza el paisaje del viñedo en Tenerife?

Uno de estos paisajes agrarios, identificables hoy en día, es el producido por el cultivo de la viña. La viña se encuentra presente en todos los municipios de la isla y es un cultivo que ha evolucionado espacialmente a lo largo de la historia, pasando por épocas de gran extensión superficial y ocupación de suelos de alto valor agrológico a otras épocas en la que se convirtió en un cultivo de carácter marginal. En las últimas décadas ha vuelto a tener un marcado protagonismo en la actualidad agraria y paisajística de la isla.

Para entender la actual estructura del cultivo de la viña y el paisaje que la tiene como protagonista, debemos recordar algunos datos básicos de la geografía insular. Dadas las condiciones orográficas de Tenerife y sus condiciones climáticas los terrenos productivos se organizan en franjas agrarias, definiendo conjuntos de cultivos dependiendo de sus características climáticas. Los cultivos se distribuyen en el espacio geográfico teniendo en cuenta la altura, ya que ésta favorece un natural escalonamiento de las condiciones climáticas, tanto de temperatura como de circulación del aire y la humedad del mismo, y de vegetación marcando la calidad de los suelos. En líneas generales, se ha llegado a la convención de definir tres grandes pisos agrológicos: costa, medianía y cumbre. En el caso de la medianía, siempre que se analiza la actividad agraria se recurre a diferenciar entre medianía baja, entre 300 y 600 metros de altura, y medianía alta, que puede llegar a los 900 metros sobre el nivel del mar.

En zonas bajas predominan las condiciones de aridez y los suelos son jóvenes y de mejor calidad desde una perspectiva agrológica. Estas zonas, a raíz del desarrollo de las infraestructuras necesarias para la llegada del agua a ellas, reunieron las condiciones adecuadas para los cultivos subtropicales de alto interés económico, re-

2 Es un tratado internacional auspiciado por el Consejo de Europa, que fue puesto a su firma por los estados integrantes de dicho organismo en Florencia el 20 de octubre de 2000 y ha entrado en vigor el 1 de marzo de 2004.

conociéndose hoy todavía importantes extensiones superficiales dominadas al cultivo del plátano.

FIG..2. Parcelación de cultivos

Ganando altitud encontramos las que popularmente se han denominado medianías, zonas en las que, al mejorar las condiciones de humedad, aparece mayor variedad de cultivos, siendo, durante un largo periodo de la historia, la franja responsable de la producción base de la alimentación isleña. En esta franja se produce otro fenómeno histórico significativo en la configuración territorial y paisajística de la isla de Tenerife: la franja de medianías baja fue el espacio productivo para el abastecimiento familiar siendo ocupado por la población ya que buscaba la cercanía a las zonas de producción. En definitiva, de una ojeada al mapa de la isla de Tenerife, se aprecia que la mayor parte de nuestros pueblos históricos se desarrollan en esa franja altitudinal, inicialmente en zonas no aptas para el cultivo pero el cambio de hábitos de vida y la evolución de la economía isleña nos llevó a la ocupación intensiva que apreciamos hoy en día. Es una franja en la que predominaba el multicultivo y, según la vertiente insular en la que nos encontramos en cada momento presenta características distintas. En el norte de la isla, los cultivos y asociaciones más significativas han tenido como protagonista a la papa y la viña, diseñando un paisaje reconocible hoy en día y al que se han vinculado algunas de nuestras tradiciones más populares.

FIG.3. La verticalidad del paisaje de viñedos en la vertiente norte de Tenerife

Aunque la vid se conoce en Tenerife desde el siglo xv, es en el siglo xvi cuando esta adquiere importancia y se reconoce calidad y prestigio a los vinos isleños, comenzando la exportación de los mismos a Madeira y a Inglaterra. A partir del siguiente siglo comienzan los problemas para los vinos de Tenerife, que continúan hasta el siglo xix, donde se produce la decadencia definitiva del mercado vinícola con la aparición de dos enfermedades: el oídio, en el año 1.852 y el mildiu en 1.878. El daño producido por estas enfermedades, junto con las dificultades comerciales que ya estaba experimentando el sector, produjeron que el cultivo de la viña en la isla tuviera carácter meramente testimonial hasta el último tramo del siglo xx en el que comienzan a tomar fuerza de nuevo y se consolidan las distintas Denominaciones de Origen de la isla. En 1.985 se crea la Denominación Específica de Vinos de la comarca Tacoronte-Acentejo –pasando a ser Denominación de Origen en 1.992– en un intento de regular la producción de vino y aumentar su calidad, y a partir de aquí se van desarrollando las distintas denominaciones que dibujan el mapa vitivinícola de la isla de Tenerife. Le siguen en 1.994 la D.O. Ycoden-Daute-Isora, en 1.995

las D.O. Valle de La Orotava y Abona y en 1.996 la D.O. Valle de Güímar.

Actualmente el cultivo de la viña tiene una significativa presencia territorial. Ocupa una extensión de 3.531,1 hectáreas de la isla[3], lo que supone el 19% de la superficie efectivamente cultivada (el 8% de la superficie agrícola insular[4]), siendo el segundo cultivo según superficie ocupada después de la platanera y prácticamente doblando al del cultivo de la papa. Además de esta superficie en la que se ha identificado como cultivo único, la viña ha sido inventariada en parcelas en las que aparece en asociación con otros cultivos (entre los que destaca la papa) que ocupan una superficie complementaria de 1.225,4 hectáreas, casi el 7% de la superficie cultivada insular.

Los datos expuestos confirman la importancia territorial del cultivo encontrándose distribuido por toda la geografía insular. Tenemos parcelas cultivadas en todos los municipios de la isla salvo en el Puerto de la Cruz que prácticamente la totalidad de su superficie cultivada está dedicada a la platanera. Analizando la distribución por denominaciones de origen observamos que Tacoronte-Acentejo es la de mayor importancia territorial con un 27,3% de la superficie en explotación dedicada a la viña, lo que supone 1.547,5 hectáreas puestas en cultivo. Le sigue la D.O. de Abona que a pesar de solo tener 820,7 hectáreas es el 19,8% de la superficie cultivada en los municipios que la componen. Le siguen la D.O. Valle de Güímar que presenta un 19,5% de su superficie en producción dedicado a la viña (273 hectáreas) y la D.O. Valle de La Orotava con un 18% (442,8 hectáreas). En último lugar, tenemos las 447 hectáreas de la D.O. Ycoden-Daute-Isora que dada la gran extensión territorial que ocupa solo supone un 9% de la superficie cultivada de los municipios que la componen. Si hacemos el análisis por municipios, nos llama la atención que la mayor superficie dedicada al cultivo se encuentra en el municipio de Vilaflor, siendo

FIG..4. Sistema tradicional en Tacoronte-Acentejo dispuesto en ladera

a su vez el de superficie cultivada a mayor altitud de la isla junto con algunas parcelas en el municipio de Granadilla de Abona.

Estos datos nos hablan de la impronta territorial del cultivo pero también de su diversidad en la distribución geográfica y, por lo tanto, de la capacidad para componer y estructurar un paisaje diferenciado desde la óptica agrícola. A esta característica debemos añadir otras como la estructura para la explotación de la tierra, destacando un marcado minifundio, con un tamaño medio de las parcelas de 0,3 hectáreas y un porcentaje del 45% para parcelas menores de 0,1 hectáreas.

Esta estructura de la parcelas de producción dotan a los grandes espacios geográficos reconocidos dentro de la isla, como las medianías de la comarca Tacoronte-Acentejo y del Valle de La Orotava o los altos de Vilaflor, de una mayor organicidad tanto en lo referente a

3 Dentro de esta superficie se ha contabilizado la denominada "viña en borde" en parcelas dedicadas a otros cultivos. El Cabildo de Tenerife ha realizado una estimación de esta superficie y la ha incorporado a la superficie dedicada a viña de forma exclusiva dando el dato expresado en el texto. Se puede consultar la forma de cálculo en el documento sobre metodología de elaboración del mapa de cultivos en www.agrocabildo.com.

4 Como superficie agrícola el Mapa de Cultivos define la superficie cultivada y aquella que en el momento de la toma de datos (campaña agrícola 2007/2008) se encontraba en situación de abandono.

la organización del cultivo dentro de las parcelas como por la distribución de las vías agrarias, así como, de las edificaciones e infraestructuras complementarias a estos cultivos (bodegas, cuartos de aperos, etc.). Además de estas zonas más homogéneas en lo relativo al cultivo, es evidente que la relación con otros tipos de cultivo, fundamentalmente en las asociaciones, y con otros usos del suelo (entre ellos los relacionados con la ocupación por la residencia, tanto los más tradicionales como los espacios urbanos modernos) configuran otros paisajes a tener en cuenta.

Pero volviendo al propio cultivo, no puedo dejar de mencionar otro elemento que sin duda ayuda a la configuración de los paisajes de la viña en la isla. Me refiero a los sistemas de conducción[5] de la viña que tienen como objetivo prioritario controlar la forma de la planta, su microclima y los equilibrios fisiológicos, buscando siempre la mejor calidad de la uva y, por lo tanto, del vino como producto final. Al regular la altura de la planta respecto al suelo nos ofrecen características que hacen que las áreas geográficas que optan por unos frente a otros definan paisajes de características culturales y también visuales diferenciadas, reforzando la variedad de paisajes agrarios en la isla.

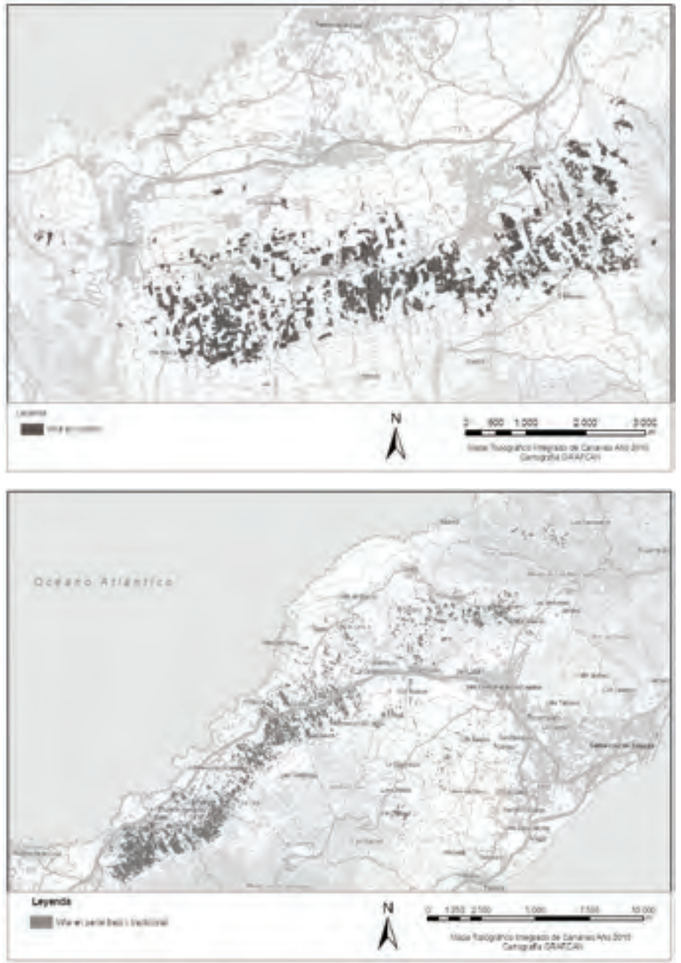
En Tenerife encontramos varios sistemas de conducción destacados. Personalmente considero que el denominado *cordón múltiple*, propio del Valle de La Orotava, es de alto interés paisajístico y patrimonial. Es una estructura artificial basada en horquetas de madera, en el pasado, y que actualmente son de hierro, amarradas con fibra natural o artificial que soporta el armazón de la planta. Las cepas se distribuyen en las parcelas formando líneas con un entutoramiento de los sarmientos, pudiendo alcanzar más de 8 y 10 metros de longitud. La función que cumplía históricamente este sistema de conducción es la de facilitar las labores en la parcela.

Además de este sistema podemos encontrar otros significativos por su distribución territorial como los llamados *tradicional* y *parral bajo*, que tiene una gran implantación en la comarca de Tacoronte-Acentejo (499,63 hectáreas). Es otro sistema de conducción que eleva la planta a través de un soporte, dejándola horizontal aproximadamente a 1 metro de altura. Otros tipos de conducción bastante extendidos, por favorecer las labores agrícolas en torna a la planta, como la poda, y mejorando la exposición de los racimos respecto a cuestiones como los tratamientos sanitarios o la producción (mejor maduración de la uva), es la *espaldera*. Es un sistema de empalizamiento que permite guiar la planta en dirección casi vertical. Este sistema tiene en su contra la homogeneización del paisaje que genera al ser utilizado de forma mayoritaria.

Además de estos elementos, me gustaría destacar dos más. Por un lado, la viña dota al paisaje isleño de una variedad cromática que otros cultivos no hacen con la misma intensidad. Es uno de los pocos cultivos que nos marcan las estaciones y nos permite tener distintos paisajes según la época del año que lo observamos. Por otro lado, las distintas variedades de viña que podemos encontrar en Tenerife, al no ser afectadas por la filoxera han podido sobrevivir y desarrollarse en la isla y dotan al paisaje insular de una componente genética única. Estas variedades han llevado a la elaboración de vinos con personalidad propia que sumadas a las características volcánicas del suelo y la cercanía del mar, los convierten en un producto final de calidad procedente de un paisaje concreto y de marcada especificidad.

5 Cuando se habla de sistema de conducción se hace referencia a la combinación de algunas de estas características: geometría de plantación, tamaño de la formación y de renovación, arquitectura de la vegetación y operaciones en verde después de la vendimia.

Gráfico: Imágenes de la distribución territorial de la conducciones de cordón múltiple en el Valle de La Orotava y parral bajo con tradicional en los municipios que componen la Denominación de Origen de Vinos Tacoronte-Acentejo.



Fuente: Mapa de cultivos. Cabildo de Tenerife y Registro Vitícola Comunitario. Actualización a 2013. Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural del Gobierno de Canarias.

A modo de conclusión

De lo escrito anteriormente se puede intuir que estamos delante de un cultivo con alto valor patrimonial, protagonista de uno de los paisajes agrícolas de mayor implantación territorial en la isla y que presenta variedad tanto en su distribución geográfica como en la formas culturales de actuar sobre el mismo. Todas estas características me hacen pensar en la necesidad de una correcta gestión del mismo para su preservación, partiendo de una adecuada protección tanto de los suelos donde se encuentra implantado el cultivo, a través de las técnicas de ordenación territorial actuales, como del propio cultivo a través de la defensa y potenciación de la actividad agraria.

Considero obligado valorar la necesidad de profundizar en su estudio con el objeto de poder inventariarlo, clasificarlo y, a través de esta información, definir qué espacios deben ser preservados y bajo qué figuras de protección hacerlo. Estos ejercicios nos permitirán dotar a los instrumentos de planeamiento de la información necesaria para que definan el conjunto de normas adecuadas a un suelo que sin dejar de ser productivo debe ser reconocido como de alto valor patrimonial y paisajístico.

Los mapas de cultivos son una fuente de información fundamental para conocer algunas de las características territoriales y de evolución temporal de la viña en la isla y espero que se siga apostando por su realización, pero, desde mi punto de vista, se deben realizar esfuerzos complementarios en estudiar los paisajes del vino de la isla de Tenerife, definiendo la totalidad de los elementos que lo componen, entre los que debemos prestar especial atención a los aspectos culturales del mismo sin olvidar los componentes bióticos (como las propias variedades existentes), sistematizando las interrelaciones territoriales y económicas que tiene este cultivo con otros cultivos (asociaciones) y con otros usos del suelo, de forma que nos permitan detectar sinergias y tensiones territoriales con el objeto de definir las correctas políticas de gestión para su protección y potenciación, sin olvidar el fin productivo del cultivo. Se ha hecho bastante en lo referente a la protección territorial del espacio agrícola, tanto desde las distintas administraciones públicas como de diversas iniciativas privadas, estando a la cabeza algunos de los Consejos Reguladores de la isla como bodegueros y viticultores a título individual y colectivo, pero se puede hacer más y es en esa línea en la que el conocimiento profundo ayuda a definir las líneas de acción.

Es importante tener en cuenta la percepción de esta realidad agrícola y ambiental con un valor estético y emocional pero no podemos quedarnos ahí. Este estudio no estaría completo sin que se tuviera en cuenta la percepción popular que hay del cultivo. La opinión de la población y su visión subjetiva es fundamental para llegar a sistemas que permitan la preservación de estos paisajes involucrándonos a todos. Tengo la idea –seguro que como muchos otros– que la preservación pasa por una mayor valorización por parte del consumidor local y que iniciativas como el *slow food* o *kilómetro cero* u otras similares tienen mucho que aportar en los próximos años, sin olvidar el enoturismo y turismo gastronómico dentro del actual auge del consumo de experiencias y sensaciones.

Bibliografía

Cortina Ramos, A. y Simancas Cruz, M. coord. (2011): *Retos y perspectivas de la gestión del paisaje de Canarias.* Editado por el Gobierno de Canarias, la Universidad Internacional Menendez Pelayo y el Observatorio del Paisaje de Canarias.

Luís Bravo, E. y Febles Ramírez, M.F. (2013): *La viña y el vino en el valle de La Orotava*. Editado por la Sociedad Liceo de Taoro.

García Rodríguez, J.L. (1984): *El espacio agrario en Geografía de Canarias*. Tomo 3. Editorial Interinsular Canaria. Páginas 10 a 40.

Gea, V.; Aguado, J. A.; y Rodríguez, L. (2008): *Viña en Cordón, identidad y tradición del Valle de La Orotava*. Mundo Rural de Tenerife Nº 3. Diciembre. Editado por Cabildo Insular de Tenerife. Páginas 16 y 17.

Gea, V. (2010): *La Viña en cordón en el Valle de La Orotava*. Documento de trabajo del Cabildo Insular de Tenerife. Inédito.

Macías Hernández, A.M. (2007): "*El vino en la historia insular"* en *Vinaletras nº1 C"uaderno bianual de cultura y vino*. Edita el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos Tacoronte-Acentejo.

Zoido Naranjo, F. (2002); *El paisaje y su utilidad para la ordenación del territorio en Paisaje y Ordenación del Territorio*. Editado por la Junta de Andalucía y la Fundación Duques de Soria. Páginas 21 a 32.

Información cartográfica

Mapa de cultivos. Campaña 2007/2008. Cabildo Insular de Tenerife.

Registro Vitícola Comunitario. Actualización a 2013. Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural del Gobierno de Canarias.

Otras fuentes

Diccionario vitícola en www.tacovin.com (web del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de vinos Tacoronte-Acentejo).

Isabel Castells Molina

ENTRE BACO Y AMADÍS: REPRESENTACIONES DEL VINO EN EL "QUIJOTE"

Isabel Castells Molina
Departamento de Literatura Española
Universidad de La Laguna

ENTRE BACO Y AMADÍS: REPRESENTACIONES DEL VINO EN EL "QUIJOTE"

Como introductor, entre otras muchas cosas, del realismo literario, Cervantes nos ofrece en el *Quijote* un retrato más o menos específico de la España de su época, lo que ha llevado a muchos historiadores a acudir a la novela en busca de referencias sobre usos y costumbres que van desde lo lingüístico hasta los más pequeños detalles relacionados con la vida cotidiana. Los hábitos gastronómicos no iban a ser una excepción y en este apasionante *road movie* que constituye la novela, encontraremos un variado elenco de personajes que comparten vivencias y conversaciones en distintos ambientes, muchas veces condimentados con deliciosas viandas y escanciados con diferentes vinos.

El tratamiento reverencial y muchas veces hagiográfico al que ha sido sometido Cervantes desde que sus más rancios biógrafos le otorgaran la consideración de *padre sagrado* de nuestras letras hizo que autores como Mira de Amezcua quisieran apartarlo de toda asociación con el voluptuoso néctar de Baco, tal y como refleja esta elocuente exclamación: "!Líbreme Dios también de suponer a Cervantes aficionado en demasía al mosto, como cualquiera de nuestros bohemios literarios!" .[1]

Al referirse a estos "bohemios," tal vez Mira de Amezcua podía pensar en autores como Lope y Quevedo, cuya afición por el vino parece verse reflejada en estos paródicos versos atribuidos a Luis de Góngora:

Hoy hacen amistad nueva
Más por Baco que por Febo
Don Francisco de Quebebo
Y Félix Lope de Beba.[2]

Sin entrar en peregrinas consideraciones sobre el carácter más o menos "bohemio" de un autor que va adquiriendo un perfil más humano y menos divino gracias a biografías como la de Jean Canavaggio, lo cierto es que resulta difícil pensar que Cervantes desconocía o no disfrutaba de los placeres del vino, teniendo en cuenta no sólo su ajetreada vida sino que, incluso, residió algunos años en Esquivias, lugar famoso justamente por la generosidad de sus vides.

Él mismo reconoce, en efecto, las excelencias del lugar en el prólogo al *Persiles*:

> *Sucedió, pues, lector amantísimo, que viniendo otros dos amigos y yo de lugar de Esquivias, por mil causas famoso, una por sus ilustres linajes y otra por sus ilustrísimos vinos…*[3]

Pero dejemos a un lado al autor, perspectiva siempre peligrosa, y centrémonos en su gran novela. Y hagámoslo con prudencia, intentando no caer en la tentación de querer encontrar en el *Quijote* todo lo que estamos buscando.

Desde este planteamiento, habrá que empezar a reconocer, pues, que, aunque como dije más arriba, hay algunos episodios en los que la gastronomía y el vino

1 Esta cita procede del interesante libro ***El vino y su cultura, su tradición, su literatura y su mundo,*** de Antonio Rey Hazas, Madrid, Eneida, 2010, pág. 54, en el que encontramos jugosas referencias a la cultura vinícola en la España del Siglo de Oro.

2 En ***El vino y... su mundo***, pág 55.

3 Miguel de Cervantes, ***Los trabajos de Persiles y Sigismunda,*** edición de Juan Bautista Avalle-Arce, Madrid, Castalia, 1985, pág. 47.

ocupan un lugar importante, sería inapropiado buscar en el *Quijote* una Guía del vinófilo de la España de los Siglos de Oro, ni mucho menos pretender que las sesiones alrededor de una o varias copas tienen una especial repercusión en el desarrollo del argumento o en la evolución de los personajes.

EL INGENIOSO HIDALGO DON QUIXOTE DE LA MANCHA, Compuesto por Miguel de Cervantes Saauedra. DIRIGIDO AL DVQVE DE BEIAR, Marques de Gibraleon, Conde de Benalcazar, y Bañares, Vizconde de la Puebla de Alcozer, Señor de las villas de Capilla, Curiel, y Burguillos.

Año, 1605.

CON PRIVILEGIO. EN MADRID Por Iuan de la Cuesta

Y esto es así por la sencilla razón de que el personaje principal, don Quijote, se rige por imitación de un código caballeresco y un heroico personaje, Amadís de Gaula, en quien el vino no tiene ningún lugar o , al menos, no en la memoria del hidalgo convertido en caballero andante.

Ni siquiera, de hecho, don Alonso Quijano "el Bueno" incluye esta costumbre en su vida cotidiana, como vemos en las famosas palabras introductorias de la novela, donde encontramos una detallada relación de los menús semanales del viejo hidalgo antes de convertirse en caballero:

> *En un lugar de la Mancha, de cuyo nombre no quiero acordarme, no ha mucho tiempo que vivía un hidalgo de los de lanza en astillero, adarga antigua, rocín flaco y galgo corredor. Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda.*[4]

Y cuando Alonso Quijano se convierte en don Quijote, tampoco bebe vino y si, como veremos pronto, tiene algún contacto con él es porque, en su imaginación libresca, lo metamorfosea en un elemento mágico más acorde con su monomanía literaria que con la realidad que lo rodea.

Y no sólo no vemos a don Quijote beber vino en ningún momento de la novela, sino que llega a aconsejar a Sancho Panza que no abuse de este hábito, más arraigado, como también veremos, en el hedonista escudero: "Sé templado en el beber, considerando que el vino demasiado ni guarda secreto, ni cumple palabra" (II, 43, 871).

Sentadas estas premisas, podemos empezar ahora a rastrear los momentos en los que aparece el néctar de Baco en la novela, teniendo en cuenta la diferente postura desde la que se relacionan con él nuestros contrapuestos protagonistas.

Empecemos, pues, con don Quijote. La primera –y única– vez que lo encontramos haciendo algo parecido a beber vino tiene lugar en uno de los momentos en los que la parodia cervantina alcanza su cota más elevada: el grotesco nombramiento como caballero en una sórdida venta cuyos huéspedes encuentran una oportunidad de burlarse del excéntrico cincuentón:

> *Pusiéronle la mesa a la puerta de la venta, por el fresco, y trújole el huésped una porción del mal remojado y peor cocido bacallao, y un pan tan negro y mugriento como sus armas; pero era materia de grande risa verle comer, porque, como tenía puesta la celada y alzada la visera, no podía poner nada en la boca con sus manos si otro no se lo daba y ponía; y ansí, una de aquellas señoras servía deste menester. Mas, al darle de beber, no fue posible, ni lo fuera si el ventero no horadara una caña, y, puesto el un cabo en la boca, por el otro le iba echando el vino; y todo esto lo recebía en paciencia, a trueco de no romper las cintas de la celada. (I, 2, 47)*

El segundo momento, no menos grotesco y paródico, ocurre también en una venta, cuando don Quijote, después de recibir una de sus múltiples palizas, decide utilizar el vino como uno de los ingredientes para preparar su supuestamente medicinal "bálsamo de Fierabrás", que tantos momentos cómicos nos proporciona, no

4 Miguel de Cervantes, *El ingenioso hidalgo don Quijote de La Mancha*, Barcelona, Planeta, 1980, edición de Martín de Riquer, págs. 31-32. En adelante, citaré por esta edición, indicando la parte de la novela, el capítulo y la página entre paréntesis.

sólo mientras don Quijote, contrafactura esperpéntica de un médico, lo prepara sino cuando el inconsciente Sancho Panza se atreve a tomarlo.

Veamos primero la confección del mejunje:

> *Levántate, Sancho, si puedes, y llama al alcaide desta fortaleza, y procura que se me dé un poco de aceite, vino, sal y romero para hacer el salutífero bálsamo; que en verdad que creo que lo he bien menester ahora, porque se me va mucha sangre de la herida que esta fantasma me ha dado.[…]*
>
> *En resolución, él tomó sus simples, de los cuales hizo un compuesto mezclándolos todos y cociéndolos un buen espacio, hasta que le pareció que estaban en su punto. Pidió luego alguna redoma para echarlo, y como no la hubo en la venta, se resolvió de ponello en una alcuza o aceitera de hoja de lata, de quien el ventero le hizo grata donación, y luego dijo sobre la alcuza más de ochenta paternostres y otras tantas avemarías, salves y credos, y a cada palabra acompañaba una cruz, a modo de bendición…(I, 17, 166)*

Mientras este estrafalario brebaje causa un efecto *placebo* y sirve a la *curación* del literaturizado caballero, para Sancho Panza constituye un brutal ataque al estómago que da lugar a este divertido diálogo con desenlace escatológico:

> *—Yo creo, Sancho, que todo este mal te viene de no ser armado caballero; porque tengo para mí que este licor no debe de aprovechar a los que no lo son.*
>
> *—Si eso sabía vuestra merced —replicó Sancho—, ¡mal haya yo y toda mi parentela! ¿para qué consintió que lo gustase?*
>
> *En esto, hizo su operación el brebaje y comenzó el pobre escudero a desaguarse por entrambas canales, con tanta priesa, que la estera de enea sobre quien se había vuelto a echar, ni la manta de anjeo con que se cubría, fueron más de provecho. (I, 17, 167)*

Sin embargo, y aunque los efectos que el paródico bálsamo de Fierabrás son tan distintos en caballero y escudero, lo cierto es que el hecho de que don Quijote se haya servido del vino con una finalidad medicinal refleja una costumbre muy frecuente en la época de Cervantes y que se remonta a la tradición grecolatina, con Hipócrates y Galeno. De hecho, Antonio Rey Hazas, en su manual ya mencionado, testimonia una relación de gastos en el Hospital de Esgreva (Valladolid) en la que se incluye el vino como una medicina más:

> *-año 1573, 38 maravedíes en vino para 34 enfermos*
>
> *-año 1579, 62 maravedíes para 44 convalescientes.*[5]

Este episodio del *Quijote* nos recuerda a uno de los momentos más célebres de *El Lazarillo de Tormes*, concretamente al desenlace del Tratado en el que el inclemente ciego propina a su joven criado una paliza por haberlo descubierto robándole el vino. Notemos cómo el propio Lázaro nos relata su *desventura* y prestemos especial atención al cruel sarcasmo de las palabras del ciego, en las que otorga al disputado líquido un poder curativo:

> *Y luego otro día, teniendo yo rezumando mi jarro como solía, no pensando el daño que me estaba aparejado ni que el mal ciego me sentía, sentéme como solía; estando recibiendo aquellos dulces tragos, mi cara puesta hacia el cielo, un poco cerrados los ojos por mejor gustar el sabroso licor, sintió el desesperado ciego que agora tenía tiempo de tomar de mí venganza, y con toda su fuerza, alzando con dos manos aquel dulce y amargo jarro, le dejó caer sobre mi boca, ayudándose, como digo, con todo su poder, de manera que el pobre Lázaro, que de nada de esto se guardaba, antes, como otras veces, estaba descuidado y gozoso, verdaderamente me pareció que el cielo, con todo lo que en él hay, me había caído encima.*
>
> *Fue tal el golpecillo, que me desatinó y sacó de sentido, y el jarrazo tan grande, que los pedazos de él se me metieron por la cara, rompiéndomela por muchas partes, y me quebró los dientes, sin los cuales hasta hoy día me quedé.*
>
> *Desde aquella hora quise mal al mal ciego, y, aunque me quería y regalaba y me curaba, bien vi que se había holgado del cruel castigo. Lavóme con vino las roturas que con los pedazos del jarro me había hecho, y, sonriéndose, decía:*
>
> *—¿Qué te parece Lázaro? Lo que te enfermó te sana y da salud —y otros donaires que a mi gusto no lo eran.*[6]

Una vez más, Antonio Rey Hazas nos ofrece un testimonio del remedio que utiliza el ciego para curar las heridas de Lázaro. Veamos esta prescripción de Agustín Fargán en su *Breve tratado de la medicina*, de 1592:

5 Antonio Rey Hazas, ***El vino y … su mundo***, pág. 24.

6 ***La vida del Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades***, prólogo de Francisco Rico y edición de Miguel Requena, Barcelona, Círculo de Lectores, 1991, pág. 71.

"Si la herida, a la larga, no tiene necesidad de puntos, sólo limpiarla bien de sangre, y lavarla con muy buen vino, y juntar los labios de ella". [7]

Regresando al *Quijote*, recordemos ahora uno de los momentos más conocidos de la novela: el de la *aventura* de los cueros de vino que, en su monomanía caballeresca y su consecuente labor metamorfoseadora, el recién nacido caballero confunde, como en otras ocasiones hace con los famosos molinos de viento o el rebaño de ovejas, con peligrosos enemigos –*espantables vestiglos*, como él los llama– a los que debe atacar y vencer. En este caso, la analogía del vino tinto con la sangre facilita la confusión y propicia la comicidad de un episodio desarrollado, una vez más, en una popular venta y que con toda seguridad desató más de una carcajada entre los lectores contemporáneos de Cervantes:

> *Y es lo bueno que no tenía los ojos abiertos, porque estaba durmiendo y soñando que estaba en batalla con el gigante; que fue tan intensa la imaginación de la aventura que iba a fenecer, que le hizo soñar que ya había llegado al reino de Micomicón, y que ya estaba en la pelea con su enemigo; y había dado tantas cuchilladas en los cueros, creyendo que las daba en el gigante, que todo el aposento estaba lleno de vino. (I, 35, 383)*

FIG. 1. *Aventura de los cueros de vino.* Grabado de Gustavo Doré

7 Op. cit., pág. 25.

Y he aquí la encolerizada reacción del ventero ante la locura de don Quijote y la credulidad de Sancho, en una escena en la que, como vemos, el vino no es más que un recurso para la parodia:

> *—¿Qué sangre ni qué fuente dices, enemigo de Dios y de sus santos? —dijo el ventero—. ¿No ves, ladrón, que la sangre y la fuente no es otra cosa que estos cueros que aquí están horadados y el vino tinto que nada en este aposento, que nadando vea yo el alma, en los infiernos, de quien los horadó?*
>
> *Y estaba peor Sancho despierto que su amo durmiendo: tal le tenían las promesas que su amo le había hecho. El ventero se desesperaba de ver la flema del escudero y el maleficio del señor, y juraba que no había de ser como la vez pasada, que se le fueron sin pagar, y que ahora no le habían de valer los previlegios de su caballería para dejar de pagar lo uno y lo otro, aun hasta lo que pudiesen costar las botanas que se habían de echar a los rotos cueros. (I, 35, 384)*

Tenemos que esperar a la Segunda Parte de la novela, concretamente al episodio que relata el encuentro con don Diego Miranda, el caballero del Verde Gabán, para que la visión de unas tinajas de vino conduzca nuevamente a don Quijote a los confines, no de Baco sino de Apolo:

> *Halló Don Quijote ser la casa de don Diego de Miranda ancha como de aldea; las armas, empero, aunque de piedra tosca, encima de la puerta de la calle; la bodega, en el patio; la cueva, en el portal, y muchas tinajas a la redonda, que, por ser del Toboso, le renovaron las memorias de su encantada y transformada Dulcinea; y sospirando, y sin mirar lo que decía, ni delante de quién estaba, dijo:*
>
> > *¡Oh dulces prendas, por mi mal halladas, dulces y alegres cuando Dios quería!*
> >
> > *¡Oh tobosescas tinajas, que me habéis traído a la memoria la dulce prenda de mi mayor amargura!*
> >
> > *(II, 18, 686)*

Una vez más, resulta paródico –y debió ser enormemente hilarante para el lector de la época– el hecho de que sean unas tinajas lo que traiga a la memoria del *enamorado* caballero el recuerdo de una amada que, como todos sabemos, poco o nada tiene que ver con el neoplatonismo de los versos de Garcilaso de la Vega que Cervantes pone en boca de su personaje. En efecto, convertir las "dulces prendas" del más exquisito

representante del petrarquismo renacentista español[8] en unas "tobosescas tinajas" no puede ser más desmitificador, lo que, una vez más, convierte este momento de la novela en una revisión de la literatura de su época para la que el vino –representado por las tinajas– es un instrumento y no un fin en sí mismo.

Pero no podíamos esperar otra cosa, en relación con el tema que nos ocupa, de las aventuras protagonizadas por un personaje idealista y abstemio, que tiene completamente interiorizado el modelo ético y estético que quiere imitar y que no es capaz de ver el mundo que lo rodea con más ojos que los de su imaginación desatada. Porque don Quijote no *ve*: don Quijote *lee*. Y donde ve vino, lee "bálsamo de Fierabrás"; donde ve cueros de vino, lee "gigantes" y donde ve tinajas, lee dulces remembranzas de su inventada amada.

Tenemos que dirigir, por tanto, nuestra mirada hacia *el simpar* Sancho Panza, hedonista, glotón y nada desdeñoso ante los placeres de una abundante mesa y una buena bodega. Completamente opuesto, sobre todo en la Primera Parte de la novela, al idealismo y la autocensura de su amo, el escudero no desaprovecha la menor oportunidad de dejarse llevar por las delicias de Baco, por lo que será junto a él cuando encontremos las referencias al vino como tal, o, como diría el propio Sancho en su jerga refranera, podamos llamar "al pan, pan y al vino, vino", alejándonos ya de la tendencia transformadora del caballero loco o de los gustos paródicos del escritor irónico.

8 En efecto, en esta ocasión, Cervantes está sacando de contexto, con fines claramente paródicos, los primeros versos del soneto X de Garcilaso de la Vega: "Oh, dulces prendas, por mi mal halladas / dulces y alegres cuando Dios quería / juntas estáis en la memoria mía / y con ella en mi muerte conjuradas", en Garcilaso de la Vega, ***Obra poética y textos en prosa***, edición de Bienvenido Morros, Barcelona, Crítica, 1995, pág. 25. En el soneto, las "dulces prendas" constituyen el estímulo no especificado que evoca en el poeta doliente el recuerdo de la amada perdida, de manera que la diferencia con lo que ocurre con las tinajas de la casa de Diego Miranda no puede ser más elocuente.

FIG. 2. *Sancho Panza* por Antonio Mingote

Ya desde los inicios de la novela se observa el diferente talante de los personajes y la capacidad de Sancho Panza para mejorar o sobrellevar con la ayuda del vino la andadura, no pocas veces tortuosa, junto a su amo:

> *Díjole Sancho que mirase que era hora de comer. Respondióle su amo que por entonces no le hacía menester; que comiese él cuando se le antojase. Con esta licencia, se acomodó Sancho lo mejor que pudo sobre su jumento y, sacando de las alforjas lo que en ellas había puesto, iba caminando y comiendo detrás de su amo muy de su espacio, y de cuando en cuando empinaba la bota, con tanto gusto, que le pudiera envidiar el más regalado bodegonero de Málaga. Y, en tanto que él iba de aquella manera menudeando tragos, no se le acordaba de ninguna promesa que su amo le hubiese hecho, ni tenía por ningún trabajo, sino por mucho descanso, andar buscando las aventuras, por peligrosas que fuesen. (I, 7, 76)*

Esta oposición de caracteres y actitudes no se establece sólo entre don Quijote y Sancho Panza, sino también entre sus dobles: el Caballero de los Espejos y su escudero. Asistamos a esta divertida conversación y veamos cómo se confrontan el mundo de la caballería –idealista, mesurado y más dado a los pesares que a las dichas– y el más pragmático y lúdico de los escuderos:

> *—Por mi fe, hermano —replicó el del Bosque—, que yo no tengo hecho el estómago a tagarninas, ni a piruétanos, ni a raíces de los montes. Allá se lo hayan con sus opiniones y leyes caballerescas nuestros amos, y coman lo que ellos mandaren; fiambreras traigo, y esta bota colgando del arzón de la silla, por sí o por no; y es tan devota mía y quiérola tanto, que pocos ratos se pasan sin que la dé mil besos y mil abrazos.*
>
> *Y diciendo esto, se la puso en las manos a Sancho, el cual, empinándola, puesta a la boca, estuvo mirando las estrellas un cuarto de hora, y en acabando de beber, dejó caer la cabeza a un lado …*
>
> *Finalmente, tanto hablaron y tanto bebieron los dos buenos escuderos, que tuvo necesidad el sueño de atarles las lenguas y*

templarles la sed, que quitársela fuera imposible; y así, asidos entrambos de la ya casi vacía bota, con los bocados a medio mascar en la boca, se quedaron dormidos, donde los dejaremos por ahora, por contar lo que el Caballero del Bosque pasó con el de la Triste Figura. (II, 13, 652)

Con tan diferentes actitudes, no es, por tanto, extraño, que caballero y escudero afronten las *aventuras* de manera opuesta y resulta lógico que, cuando estas vienen acompañadas de buenas viandas y generosos vinos, Sancho Panza se resista a ponerles fin.

Esto sucede, por ejemplo, en el episodio de Las Bodas de Camacho, en el que un rico campesino intenta desposarse con la joven Quiteria y, en medio de la celebración, irrumpe su verdadero amor –Basilio– y ambos, bendecidos por don Quijote y el resto de asistentes, terminan juntos.

FIG. 3. *Las bodas de Camacho*. Eutimio Sánchez Rubio, 2008

Pero lo importante de este episodio no es ahora para nosotros esta emocionante trama sentimental, con la divertida "industria" de Basilio para recuperar a Quiteria, sino la relación de comidas y bebidas que allí encontramos y, sobre todo, la satisfacción con la que las degusta Sancho Panza.

Observemos el abundante y variado menú:

Lo primero que se le ofreció a la vista de Sancho fue espetado en un asador de un olmo entero, un entero novillo, y en el fuego donde se había de asar ardía un mediano monte de leña, y seis ollas que alrededor de la hoguera estaban no se habían hecho en la común turquesa de las demás ollas; porque eran seis medias tinajas, que cada una cabía un rastro de carne: así embebían y encerraban en sí carneros enteros, sin echarse de ver, como si fueran palominos; las liebres ya sin pellejo y las gallinas sin pluma que estaban colgadas por los árboles para sepultarlas en las ollas no tenían número; los pájaros y caza de diversos géneros eran infinitos, colgados de los árboles para que el aire los enfriase.

Contó Sancho más de sesenta zaques de más de a dos arrobas cada uno, y todos llenos, según después pareció, de generosos vinos: así había rimeros de pan blanquísimo como los suele haber de montones de trigo en las eras; los quesos, puestos como ladrillos enrejalados, formaban una muralla, y dos calderas de aceite mayores que las de un tinte servían de freír cosas de masa, que con dos valientes palas las sacaban fritas y las zabullían en otra caldera de preparada miel que allí junto estaba. Finalmente el aparato de la boda era rústico, pero tan abundante, que podía sustentar a un ejército. Todo lo miraba Sancho Panza, y todo lo contemplaba, y de todo se aficionaba. (II, 20-21, pág. 205)

Es comprensible, pues, el desconsuelo de Sancho cuando debe abandonar ese paraíso para acompañar a su amo en sus desastrosas andanzas y tampoco sorprende que no vea con buenos ojos la burla que se ha hecho a su anfitrión, con quien simpatiza inmediatamente sólo por la generosidad de su despensa.

Y, del mismo modo que venera a Camacho, Sancho Panza decide abandonar el falso gobierno de la ínsula Barataria precisamente porque una de las más crueles burlas a la que lo someten los duques es la de prohibirle, a través del odioso doctor Pedro Recio, los placeres de la mesa y, por supuesto, del vino:

No se ha de comer, señor gobernador, sino como es uso y costumbre en las otras ínsulas donde hay gobernadores. Yo, señor, soy médico, y estoy asalariado en esta ínsula para serlo de los gobernadores della, y miro por su salud mucho más que por la mía, estudiando de noche y de acrecientan la sed; y el que mucho bebe, mata y consume. (II, 47, 898)

Por esta y otras razones, Sancho abandona Barataria y, mientras va en busca de don Quijote, tiene lugar el encuentro con uno de los personajes más interesantes de la novela: el morisco Ricote, que se dirige al exilio tras haber sido expulsado de España tras el terrible Bando de 1609.

FIG. 4. *Sancho con Ricote y los peregrinos*. Grabado de Gustavo Doré

Dejando a un lado las diferencias culturales y religiosas que supuestamente deberían separarlos, Sancho y Ricote se saludan y comportan como quienes han sido amigos y vecinos y en este fraternal contexto es cuando se produce una de los más amenos y celebrados ágapes de los que ha podido disfrutar, con excepción de las mencionadas Bodas de Camacho, nuestro atribulado escudero.

Notemos, una vez más, la abundancia del menú –no por popular menos variado–, la variedad del vino y, sobre todo, la enorme satisfacción que conlleva a los personajes el hecho de combinar tan suculento banquete con la conversación cómplice:

Tendiéronse en el suelo, y haciendo manteles de las yerbas, pusieron sobre ellas pan, sal, cuchillos, nueces, rajas de queso, huesos mondos de jamón, que si no se dejaban mascar, no defendían el ser chupados. Pusieron asimismo un manjar negro que dicen que se llama cabial, y es hecho de huevos de pescados, gran despertador de la colambre: no faltaron aceitunas, aunque secas y sin adobo alguno; pero sabrosas y entretenidas; pero lo que más campeó en el campo de aquel banquete fueron seis botas de vino, que cada uno sacó la suya de su alforja: hasta el buen Ricote, que se había transformado de morisco en alemán o en tudesco, sacó la suya, que en grandeza podía competir con las cinco.

Comenzaron a comer con grandísimo gusto y muy de espacio, saboreándose con cada bocado, que le tomaban con la punta del cuchillo, y muy poquito de cada cosa, y luego al punto, todos a una, levantaron los brazos y las botas en el aire; puestas las bocas en su boca, clavados los ojos en el cielo, no parecía sino que ponían en él la puntería; y desta manera, meneando las cabezas a un lado y a otro, señales que acreditaban el gusto que recebían, se estuvieron un buen espacio, trasegando en sus estómagos las entrañas de las vasijas. (II, 54, 959)

Si hubiera que elegir, en efecto, un episodio de toda la novela en el que la comida y la bebida ocupan un lugar relevante, sería, sin duda alguna, este. El hecho de que dos personajes populares, con modestas pero sabrosas viandas, y –lo que es más importante– dos representantes de culturas y religiones que en ese momento eran casi enemigas, sean capaces de convivir armónica y lúdicamente alrededor de una mesa, aunque el mantel sea, en este caso, de hierba y tierra, es, tal vez, uno de los momentos del *Quijote* en que mejor se defienden la tolerancia, la amistad, la libertad, el hedonismo y tantos otros valores que caracterizan a esta novela de novelas.

Por otra parte, como ya vimos en el episodio de Camacho o en la descripción de la casa de don Diego Miranda, resulta muy interesante conocer los usos gastronómicos de la época e incluso poder, en función de ellos, observar las diferencias socioeconómicas entre los personajes.

Así pues, no sólo encontramos en el *Quijote* esos "duelos y quebrantos" típicos de la gastronomía manchega que vimos en el primer párrafo de la novela cuando se nos informaba de la rutina de Alonso Quijano "El Bueno": como libro de aventuras y encrucijadas, de encuentros y conversaciones, de palacios y campos, de casas solariegas y populares ventas, ofrece al lector atento valiosa e interesante información sobre variados platos y sus ingredientes, sobre los vinos que los riegan y, principalmente, sobre los diferentes personajes en su capacidad de saborearlos, como Sancho, o de rechazarlos, como don Quijote.

Miguel de Cervantes no pretendió, desde luego, escribir un tratado sobre gastronomía ni hacer un estudio sobre los usos enológicos de su época, pero algo de eso se cuela entre las numerosas páginas de su riquísimo texto y es eso, precisamente, lo que puede hacer que, al saborear un buen vino manchego, podamos acordarnos de don Quijote, Sancho, Camacho o de Ricote y brindar a la salud del autor de la novela que les dio vida.

Jesús Bayón Fuentes

HISTORIA DE DOS BOTELLAS DE VINO

Jesús Bayón Fuentes

Profesor de Enseñanza Secundaria, cuentacuentos de noche y químico de día

HISTORIA DE DOS BOTELLAS DE VINO[1]

Había una vez dos botellas de vino. Una de vino tinto y otra de vino blanco. Para ser más precisos, una botella de cristal verde con vino tinto, con denominación Tacoronte-Acentejo y de variedad negramoll. La otra, de cristal blanco casi transparente, con vino blanco, también denominación Tacoronte-Acentejo y de variedad listán blanco.

Rivalizaron en todo desde el parral: primero, como fruta de mesa; luego, como modelos para posar ante la mirada creativa del pintor; más tarde, en el escaparate del comercio; y, al fin, en el paladar de los buenos degustadores y catadores.

El racimo de listán blanco, desde la más tierna infancia, mucho antes de ser vino, tuvo sus ramalazos de tintes racistas. Sus taninos no eran tan fuertes como los de su vecino, negramoll. Así que lo miraba con cierto desdén, con la mirada altiva y los párpados caídos, como si estuviera perdonándole la vida y diciendo: “Dios mío, qué guapo soy. Dame una cicatriz. Ni por cuanto me mezclara con vos”. Era tan pijo, que había cogido un *dejito* como argentino, del Mar del Plata.

Desde el punto de maduración, al racimo blanco ya no le cabía el orgullo. Repetía constantemente las mismas ideas: que si las señoras respetables lo preferían a él en vez de a negramoll, que si no podía competir con su color blanco-amarillo-verdoso y casi transparente, que si la dulzura equilibrada y suave lo hacía a él más ligero al paladar… El caso es que, en efecto, se confirmaba que las señoras, en general, lo preferían a él. Entre otras cosas porque, según se decía en las dietas, engordaba menos.

Por otra parte, a la botella de negramoll, que tenía ciertas limitaciones con respecto a la temperatura ambiente, le tenían que poner, cuando hacía demasiado calor, esa especie de mantitas para refrigerar. Sí, esas que se ponen en la nevera, y que recubren concéntricamente a la botella. En una de esas ocasiones, la botella de vino blanco aprovechó para fastidiar:

—Yo siempre dije que eras una calentona —le dijo a la botella de vino tinto.

—Tú sí que eres fría, y yo me callo la boca… O sea, el gollete —respondió muy digna la botella—. Si no, me derramaría con todos mis taninos y aromas, y no quiero acomplejarte. Siempre ha habido castas. Yo soy natural donde los haya. A ver, si no, como me las arreglaría para combinar con casi todo.

—¿Casi todo? Chiquito fanfarrón…—contestó airado el vino blanco—. Eres lo que yo llamo un “in”.

—¿De qué “in” estás hablando? —lo interpeló la botella de vino tinto.

1 *Historia de dos botellas de vino* fue contado por primera vez en público por Jesús Bayón Fuentes el jueves 14 de noviembre de 2013 dentro del Ciclo de Cultura y Vino Tacoronte-Acentejo perteneciente al programa de actos “Noviembre, mes del vino Tacoronte-Acentejo en La Laguna”, en el espacio cultural de la Librería Lemus [Nota del editor].

—Pues que eres un insoportable, un impresentable, un incompetente, un incorregible, un impertinente… —enumeró negramoll.

—¡Hazme el favor! —respondió la botella de listán blanco, cada vez más airada.

—Si dicen por ahí que a veces te insinúas en las bocas y el paladar de los beodos. Y también de boca en boca va tu fama fácil, de que le caes muy bien a su gusto y preferencia. ¿No será que a ti te gusta que te besen, y no precisamente en la mejilla, sino que el contacto sea lingual y te llegue hasta el cielo de la boca, y hasta la mismísima campanilla, en la profunda garganta?

—¡Tú lo que estás es envidioso y enfermo! —gritó el vino tinto—. Que mientras que yo estoy lozano y rojo, como si todo fuera sangre, tú estás pálido y frío, blanquecino, transparente y medusiano. ¿Qué culpa tengo yo de ser campeón, como *la roja*? ¿Qué quieres que le haga, si soy el mejor para acompañar en los guisos y a la mesa a las mejores carnes de ternera, vaca y toro, de cabra, de cerdo, conejo, perdices, codornices y otras aves de corral? —seguía vociferando la botella oscura, cada vez más contrariada—. Mira, vino blanco, te voy a decir la verdad: ¡a ti te gusta el pescado! —sentenció—. Pero por eso no te sientas humillado… Aunque un poquito sospechoso sí que es. Yo, si fuera tú, saldría del armario. Bueno, de la alacena o expositor, que para el caso es lo mismo.

—¿No crees que te estás pasando, negro bermellón? —respondió el listán blanco, en un tono mucho más conciliador—. Últimamente me he dado cuenta que siento una pasión por vos. Y yo, aunque soy el preferido de los pescados, y me acompañan viejas, meros, chernes y bacalaos, también acompaño a los langostinos, gambas, cigalas, y hasta a algún pulpito con sus rejos y ventosas. Y no digamos cómo suspiran por mi compañía los calamares fritos.

—Pues te voy a decir una cosa —apuntó la botella de vino tinto—. Ahora, por San Andrés, cuando se abran las bodegas, me iré con unos amigos míos a una castañada. Sí, ellas también son amigas mías. Y combino muy bien con su envoltura brillante, que parece marrón, que contrasta con su cáscara interna, llena de nervios, rugosa y repleta de taninos, como yo.

—Pues no seas fanfarrón, que yo también tengo amigos y amigas de otoño a las que acompaño muy bien —terció con tranquilo orgullo la botella de blanco—. Por ejemplo a las nueces, con su cáscara verde y dura cual piedra, también llena de colorante, que llaman nogalina, y con su fruto lobulado y carnoso. ¡Qué bien combino con las nueces y no es que yo lo diga! Lo dicen de boca en boca los que me catan y nueces comen a un mismo tiempo. Bueno, si te parece podemos dejarnos de tonterías, que parecemos adolescentes —añadió—. Hagamos un trato con nuestro patrón el bodeguero. Ni para ti, ni para mí. Hagamos un trato señora botella de negramoll, con su solera y tradición. Yo no me meto con usted, y la respeto. Y aceptémonos las dos.

—Eso está muy bien —dijo la botella de vino tinto—. Que estos desgastes de rivalidad no conducen a nada, digo yo. Amigas, entonces, para siempre. Que nos beban como vino tinto, como vino blanco o incluso, si nos vendimian juntos, como claretes, que tampoco distorsionan.

—Que los vinos son como la humanidad de viejos, y ya lo decía Noé y lo decía Melquisedec: *que la piel es de muchos colores, pero la naturaleza es la misma*. Los hay suaves, con carácter y hasta con cierta acidez. Aunque algunos se cuelan como agua, cuando están fríos, y a la gente emborrachan. Sobre todo nosotros, los vinos blancos —comentó riendo el listán blanco—. Dejemos la fiesta en paz, llamando al vino tinto buche a buche y poco a poco, que te lo espalillas hasta el corcho.

—Tiene usted razón. Que así no vamos a ningún sitio, ¡Dios mío bendito!. No hay por qué rivalizar, yo sé que se bebe más tinto, pero yo me rindo a tus encantos, vino blanco.

Y así, como nuevos y buenos amigos, las dos botellas de Tacoronte-Acentejo crearon juntos estas rimas:

Hagamos un trato.
Yo bebo vino tinto
Yo bebo vino blanco
Vino tinto con castañas
Vino blanco con lasaña.
Tinto con carne rojiza.
Tinto con longaniza.
Vino blanco con frutos secos
Vino blanco con buenos quesos
Tintos y blancos con arroces
Blancos y tintos con jamón
Tinto con conejo
Tinto en salmorejo

Vino tinto de Tacoronte
Vino tinto y al monte
Vino blanco con queso es tomadero
Vino tinto con queso majorero
Tómese un buen vino ya sea
Blanco, tinto, tinto o blanco

Pulpos con tinto, pulpos con blanco.
Calamares con vino de Tegueste
Conejo con vino de Acentejo
Con vino afrutado, con vino añejo
Me como todos los quesos
Con almendras, anacardos a veces
Bebo vino tinto y blanco con nueces
Blanco, tinto, tinto blanco
Me los bebo con morenas y cilantro
El blanco con queso qué ricura
El vino tinto con queso y el cura
Vino tinto con ternera estofada
Vino blanco con mero y ensalada

Es un placer

COSECHA 2010

TACORONTE ACENTEJO

Denominación de Origen

TENERIFE - ISLAS CANARIAS

AB/10 000001

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 mismo 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 *amorseco* 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 espaldera 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 marinero 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.

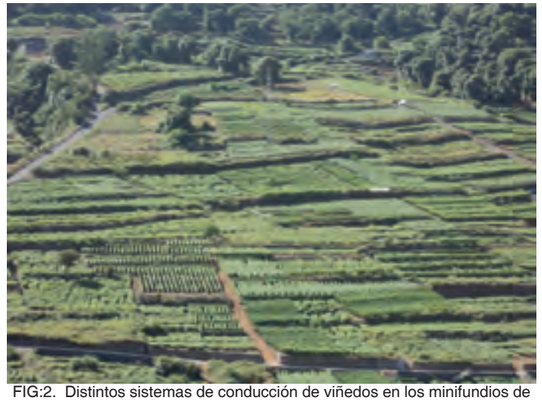


FIG:2. Distintos sistemas de conducción de viñedos en los minifundios de Acentejo (Valle de Los Nateros, La Matanza de Acentejo). Archivo particular

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 miticos 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 jubilándolas, 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 separándolos 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 CO_2 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 múltiplos 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 personalidad de las bodegas de toda la vida. Duelas de madera, aros de hierro y tapones 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 aplicándole 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 fratricidas 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 Fuentecillas, 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.

La Tienda del Consejo

TACORONTE ACENTEJO
Denominación de Origen

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 AGRÍCOLA DE DESARROLLO RURAL: EUROPA INVIERTE EN ZONAS RURALES

facebook.com/tacovin twitter.com/tacovin

www.tacovin.com consejo@tacovin.com

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE
SAN CRISTÓBAL DE
LA LAGUNA

conciertos

teatro

conferencias

exposiciones

redondelaculturaescostumbredondelaculturaesco
ondelaculturaescostumbredondelaculturaescostu
laculturaescostumbredondelacultura escostumbre
lturaescostumbredondelacultura es costumbredon
costumbredondelaculturaes costumbre dondelacu

PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

noviembre en La Laguna

DIRECTORIO DE BODEGAS TACORONTE - ACENTEJO

BODEGA	CONTACTO	MARCA COMERCIAL
ACEVEDO	info@bodegaacevedo.com www.bodegaacevedo.com	EL GUINCHO, ACEVEDO
AGRYENCA - TABAIBAL	bodega@agryenca.com www.agryenca.com	TABAIBAL, TEYZAR
CALDOS DE ANAGA, S.L.	caldos@caldosdeanaga.com cuevasdelino@caldosdeanaga.com www.caldosdeanaga.com	CUEVAS DE LINO
CANDIDO HERNÁNDEZ PÍO	almacenlahidalga@telefonica.net www.bodegaschp.es	VIÑA LAS RIQUELAS, BALCON CANARIO, PUNTA DEL SOL
CARBAJALES	loscarbajales@gmail.com www.carbajales.es	CARBAJALES
C.B CUEVA EL INFIERNO	bodega@cuevaelinfierno.com www.cuevaelinfierno.com	TIBIZENA, EL INFIERNO
CHAVEZ SAN DIEGO, S.L.	chavezsandiego@hotmail.com.com	SAN DIEGO
CRÁTER S.L.	crater@bodegasbuten.com www.craterbodegas.com	CRÁTER, MAGMA
DOMINGO HERNÁNDEZ SANTANA	Tfno.: 922 251144	HUERTA DEL OBISPO
DOMÍNGUEZ CUARTA GENERACIÓN S.L	administracion@bodegasdominguez.es info@bodegasdominguez.es www.bodegasdominguez.es	DOMÍNGUEZ
DON GUSTAVO	dongustavo@telefonica.net info@dongustavo.eu	DON GUSTAVO
EL LOMO	afecan@bodegaellomo.com oficina@bodegaellomo.com www.bodegaellomo.com	EL LOMO
EL MOCANERO, S.L.	elmocanero@bodegaelmocanero.com www.bodegaelmocanero.com	EL MOCANERO, ZERAFINA
EL MORAL	bodegaelmoral@hotmail.com	EL MORAL
EL ZACATÍN	bodegazacatin@hotmail.com www.bodegazacatin.com	ZACATÍN
FINCA LA HORNACA - HOYA DEL NAVÍO	info@hoyadelnavio.com www.hoyadelnavio.com	HOYA DEL NAVÍO
FRANCISCO J. GONZÁLEZ PÉREZ	fincaelcercado@gmail.com	EL CERCADO
GUAYONGE	bodguayonge@gmail.com	GUAYONGE
HIJUELA	bodegalahijuela@hotmail.com	HORUS
INSA LAGUNA S.L.	vinotorreon@gmail.com	TORREÓN
INSERCASA	info@vinobronce.com www.insercasa.com	BRONCE
INSULARES TENERIFE, S.A.	bitsa@bodegasinsularestenerife.es www.bodegasinsularestenerife.es	VIÑA ACENTEJO, VIÑA NORTE, BREZAL, HUMBOLDT

BODEGA	CONTACTO	MARCA COMERCIAL
JOSÉ ANTONIO FLORES	bodegasflores@hotmail.com	VIÑA FLORES
JOSÉ M. DÁVILA GARCÍA	davila@marcha-sa.com jmdavilag@hotmail.com	VIÑA OROSÍA
LA BALDESA	miguel@pacheco.as www.baldesa.com	LA BALDESA
LA HACIENDA DE ACENTEJO	almac.gutierrez@gmail.com	HACIENDA DE ACENTEJO
LA ISLETA	bodega@laisleta.es www.laisleta.es	LA ISLETA
LA PALMERA	lapalmerabodega@gmail.com www.bodegalapalmera.com	LA PALMERA
MARBA S.L.	marba@bodegasmarba.es www.bodegasmarba.es	MARBA
MARCELO	marcelogs42@gmail.com	MARCELO
MODAS EL ARCA S.L.	jgescuela@terra.es	GRANILETE
MORRA GUANCHE	vinomorraguanche@gmail.com	MORRA GUANCHE
PRESAS OCAMPO, S.L.	comercial@presasocampo.com administracion@presasocampo.com www.presasocampo.com	PRESAS OCAMPO, ALYSIUS, MAYANTIGO
QUINTERCON S.L.	manuel@quintercon.es	FRAY DIEGO
REJANERO	administracion@grupo-s21.com	REJANERO
VIÑA EL DRAGO	info@orquidariolycaste.com	VIÑA EL DRAGO
VIÑA EL MATO	jose.sarabia@navegalia.com	VIÑA EL MATO
VIÑA ESTÉVEZ, S.L.	elena.vinaestevez@gmail.com	VIÑA ESTÉVEZ
VIÑA ORLARA	arq_idg@hotmail.com	VIÑA ORLARA

Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo
Carretera General del Norte, 97
38350 Tacoronte
Tenerife (Islas Canarias)
España
Teléfono: 922 560 107
Fax: 922 561 155
e-mail: consejo@tacovin.com
www.tacovin.com

Relación de autores

DIRK GODENAU, Departamento de Economía Aplicada, Universidad de La Laguna.
dgodenau@ull.es

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

MIGUEL FRANCISCO FEBLES RAMÍREZ, Geógrafo y promotor de Quewine.
miguelfebles02@gmail.com

ISABEL CASTELLS MOLINA, Departamento de Literatura Española, Universidad de La Laguna.
icastell@ull.es

JESÚS BAYÓN FUENTES, Profesor de Enseñanza Secundaria, cuentacuentos de noche y químico de día.
jbayfue@hotmail.es

BELARMINO PEÑA DÍAZ, Abogado.
be_pe_diaz@hotmail.com

vinaletras, CUADERNO BIANUAL DE CULTURA Y VINO TACORONTE-ACENTEJO
Noviembre 2013

EDITORIAL 3

VINO Y ECONOMÍA
Pautas del consumo del vino en Canarias 5
Dirk Godenau

VINO Y SENDERISMO
Caminando entre viñedos 15
Vicente M. Zapata Hernández

VINO Y GEOGRAFÍA
La geografía del viñedo insular 31
Miguel F. Febles Ramírez

VINO Y LITERATURA
Entre Baco y Amadís: representaciones del vino en el "Quijote" 43
Isabel Castells Molina

VINO Y CUENTO
Historia de dos botellas de vino 55
Jesús Bayón Fuentes

VINO Y RELATO
Lo que me contaron y lo que viví 63
Belarmino Peña Díaz

DIRECTORIO DE BODEGAS TACORONTE - ACENTEJO 75

RELACIÓN DE AUTORES 78

TACORONTE
ACENTEJO
Denominación de Origen

Vinaletras
es el cuaderno de cultura y vino de la D.O. Tacoronte - Acentejo con la cual el Consejo Regulador de esta comarca vitivinícola divulga los distintos conocimientos que giran en torno a las experiencias del universo vitivinícola
(2013)