vinaletras, CUADERNO BIANUAL DE CULTURA Y VINO TACORONTE-ACENTEJO
NOVIEMBRE 2015

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:
Pablo Bonet y Enrique Alemán

©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 504 – 2015

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

Este año estamos de aniversario. Cumplimos una década continua de libros publicados en nuestra comarca vitivinícola desde que viera la luz en 2005 el *Manual básico de viticultura en Tacoronte-Acentejo;* desde dicha fecha, nuestro compromiso con los viticultores, bodegueros y consumidores nos ha permitido cada año hacer una nueva entrega a nuestro amplio público a través de los cuadernos de *Vinaletras*, o bien, de los catálogos de *La Vinal*. Ambas cabeceras constituyen ya un referente para todo aquel que decida conocer las múltiples contribuciones que el espacio vitivinícola ha sido capaz de aportar, tanto desde las ciencias como desde las letras y el arte; con una visión universal y local según las distintas aportaciones.

Esta quinta entrega de *Vinaletras, cuaderno de cultura y vino Tacoronte-Acentejo*, vuelve a mostrar interesantes temáticas donde el mundo vitivinícola tiene un destacado protagonismo. En este número, amigo lector, podrá disfrutar de la presencia de la vid y el vino en *la cultura medieval, la ópera, el relato, la lengua, la ciencia, el patrimonio y el medio ambiente.* Distintas materias que invitan a la reflexión y al placer del conocimiento del terreno vitivinícola. Los colaboradores de esta entrega se han esmerado en aportarnos unos interesantes artículos en la forma amena y divulgativa que caracteriza a esta publicación desde su primer número. Igualmente, las distintas instituciones públicas y privadas, que son cómplices nuestros en esta publicación con su colaboración, la han hecho posible. Muchas gracias a todos.

Ahora solo queda que usted se adentre en las páginas que siguen a continuación con una buena copa de vino Tacoronte-Acentejo preparada para ello, así, el disfrute estará asegurado. Mientras, nosotros, desde esta editorial, intentaremos seguir apostando por una segunda década de publicaciones en Tacoronte-Acentejo para todos nuestros consumidores.

Martínez el facha de **KIM**

[Premio Nacional de Cómic 2010 por *El arte de volar*]

MARÍA BEATRIZ HERNÁNDEZ PÉREZ

LOS VINOS DE ANTAÑO: EL VINO EN LA CULTURA MEDIEVAL

LOS VINOS DE ANTAÑO: EL VINO EN LA CULTURA MEDIEVAL

Acercarnos al vino, extender la mano hacia la jarra y comenzar el trasiego que tiene lugar en la mesa entre jarra, copa y boca, remedo del que se produce a distinta escala en las bodegas, fue una experiencia diaria para la mayor parte de los pueblos medievales. En el breve repaso que ofrecemos, se intenta exponer la forma en que el vino se fue integrando, a partir de usos antiguos, en el hálito vital de quienes poblaron los territorios de la Europa occidental en los mil años que siguieron a la caída del mundo clásico. La deriva que tomó este poderoso alimento del cuerpo y el espíritu será inseparable de la que tome la comida en su conjunto, y así, los valores del vino, tanto simbólicos como de uso directo, se desarrollarán a la par que lo hagan los de la cultura cerealística. El ejemplo literario es el que mejor evidencia lo esencial del vino en esta cultura, por lo que nuestra descripción descansa sobre una literatura muelle en la que el vino, en todas sus variedades de uso y significación, aparece continuamente.

La semblanza histórica y cultural del vino durante la Edad Media empieza a trazarse a partir de la famosa decadencia del Imperio Romano, con la que se produce la crisis gradual de todos los sectores productivos, derivada tanto del agotamiento de las propias fuerzas que habían promovido la expansión imperial como por la imparable ocupación y establecimiento de las tribus germánicas más allá de las fronteras imperiales. Las causas y los efectos de esta crisis son descritas por san Cipriano, obispo de Cartago en el siglo III, cuando dice:

> *El mundo, envejecido, ya no conserva su antiguo vigor. El invierno no tiene suficiente lluvia para alimentar las simientes, ni el verano bastante sol para calentar las cosechas. Las montañas, agotadas, dan menos mármol, las minas menos plata y menos oro. Faltan cultivadores en los campos, marinos en el mar, soldados en los campamentos. No hay justicia en los juicios, competencia en los oficios, ni disciplina en las costumbres. La epidemia diezma al género humano.*
>
> *(Valdeón, 9)*

A partir de entonces, y durante grandes períodos, el hambre será una de las compañeras más indelebles de la memoria colectiva medieval. Ésta o el miedo a volver a ella estarán siempre presentes en las comunidades medievales, y frente al hambre, veremos al campesino y al guerrero, a la dama, la monja enferma o a su sirvienta acompañar el día a día con el vino; vino aliviado con agua o mezclado con hierbas, vino endulzado con miel o avinagrado, tibio o templado… vino, al fin y al cabo, dador de calor y vida, de olvido ante el hambre y abrigo ante el frío.

Fig. 1. *Grandes Horas de Ana de Bretaña*, f. 156r: marco floral, uva negra ©Moleiro Ed.

En la cultura clásica, los cimientos económicos y sociales los puso la agricultura y la arboricultura, con los pilares ya conocidos del trigo, la vid y el olivo, además de la ganadería ovina y la horticultura. La Edad de Oro, según Hesíodo, la regía una madre tierra generosa, que invitaba, con sus mejores frutos, al vegetarianismo. Pero, pasadas las edades por el tamiz humano, los usos primigenios, si alguna vez los hubo, desaparecieron. Ya para el siglo IV encontramos un cuadro bien distinto al de la ensoñación de la primera edad: un paisaje formado por amplios territorios que han quedado despoblados, con campos desolados y sin cultivar, junto a grandes extensiones de bosques, praderas naturales y pantanos. Pero si el principio de extensión en que se basaba la cultura mediterránea exportada por Roma había favorecido que los bosques quedaran incultos y mínimamente aprovechados, había otra cultura que sí se había internado en ellos y los aprovechaba regularmente. Se trata de los pueblos germánicos que en estos primeros siglos medievales empiezan a recorrer toda la superficie del norte y centro de Europa. Para esta civilización, que pronto se fusionará con la mediterránea, el principal valor alimenticio no proviene tanto del cultivo de la tierra como de lo que se halla en el bosque: la carne. En ella encuentra su principal valor alimenticio, pues de la carne derivan no sólo la materia prima sino las grasas animales, el tocino o la mantequilla. Ambas culturas se encuentran y fusionan lentamente a partir de estos últimos siglos de la antigüedad; en los primeros de crisis de la cultura imperial se extienden los bosques y las zonas de pastos naturales y pantanos y van surgiendo realidades intermedias entre el terreno inculto y el labrado, entre *saltus* y *ager*, como son los huertos a los que se daba un uso eminentemente farmacológico.

En el sistema productivo de los primeros siglos del medievo encontramos, pues, una amalgama de alimentos, costumbres y gustos procedentes de ambas culturas. Se pasa lentamente del nivel de supervivencia al de la explotación de los terrenos hasta entonces no trabajados. Incluso se empieza a diversificar los productos, que se cultivan escalonadamente a lo alto y ancho de las colinas. La demanda alimenticia va creciendo entre los siglos VI y X, en que se van consolidando los reinos medievales. Es entonces cuando, de la mano de las recientes monarquías y del proceso evangelizador llevado a cabo desde monasterios y abadías, se consolide la agricultura y la extensión de los cultivos a lo largo de un territorio boscoso que se va desbrozando y roturando. A fines del siglo XI encontramos una clara cultura cerealística, gracias también a nuevos medios técnicos: vastas extensiones de esos nuevos territorios se dedicarán al cultivo de la viña. En la península ibérica, por ejemplo, entre los siglos IX y XII encontramos ya nombrados los Ribeiros o los gallegos de la Castellae Auriense, y la importancia del producto se constata a medida que avanza la Reconquista y se produce la replantación de antiguas cepas, a la vez que se plantan nuevos viñedos a lo largo del Camino de Santiago; ya en el XII vemos viñedos en la ribera del Duero y de la Rioja, al igual que en el Penedés.

A medida que se va consiguiendo garantizar la producción de alimentos mediante la alternancia de distintas cosechas y el uso de arados más pesados, desde la propia Iglesia se ordenan los hábitos alimenticios mediante una concertación de los ritmos nutricionales que obedece a los ciclos agrícolas que podemos constatar en cualquier calendario de la época: en ellos se describen las tareas a lo largo de los doce meses: una distribución del tiempo de trabajo y de ocio según los biorritmos de la tierra, que afectaría, por supuesto, al tipo, la cantidad y calidad del vino que se podía consumir en cada temporada.

La Iglesia describe y pauta la administración de los tiempos de carestía o abundancia, es decir, la regulación de los hábitos de consumo, extendiendo a la cristiandad lo que había sido decisión personal de los primeros eremitas: el ayuno. Los estudios antropológicos han señalado que en aquellas sociedades donde los recursos son limitados, los habitantes tienden a acostumbrarse a un ritmo de escasez y abundancia, de cosecha y hambre, a la vez que pretenden controlar dicho ritmo mediante la práctica del ayuno voluntario, con el que creen ejercer presión sobre los dioses para que traigan la abundancia de la tierra. Si la sociedad del temprano medievo siguió o no este patrón es discutible; lo cierto es que el ayuno regular a lo largo del año supuso una perfecta adecuación a las posibilidades productivas de estos siglos. De los siete días de la semana, tres estaban destinados al ayuno: miércoles, sábado y sobre todo el viernes, santificado con la pasión cristiana. La dieta se estructuraba armoniosamente entre días de consumo de carne y grasas animales o de pescado y grasas vegetales. Además, durante cuatro épocas del año se observaban estos días con especial énfasis: en el Adviento de diciembre, en Cuaresma, en junio después de Pentecostés, y en septiembre. En estos momentos, aunque el vino resultaba un complemento ideal para superar el sabor salado del pescado, diversos tratados y colecciones (como el *Speculum laicorum*, compilado en la Inglaterra del siglo XIII) hacían hincapié en que el agua debía sustituirlo en lo posible, igual que el pescado lo hacía a la carne. Recordemos con Corbellari que el vino, frente a la pureza cristalina e inmaterial del agua, remite al cuerpo por su liquidez roja, análoga a la sangre, que tanto lo emparenta a la carne.

Alrededor de 1250, las hambres se reducen en general, las condiciones climáticas han mejorado y se ha instaurado el ritmo de abstinencia/consumo al que nos hemos referido. Olvidado el miedo al hambre, se generaliza el deleite y el mimo a la buena mesa. Se empieza a comer bien y abundantemente, a escribir fantásticos recetarios, a difundir las especias y ponerle imaginación a unos platos que expresan la necesidad de ostentación de quien los come. Es en esta visión ideal de la sociedad, en la que tanto damas y señores como siervos aparecen bien alimentados, donde se inspiran las imágenes más comunes de los manuscritos medievales, aquellas que representan en calendarios las labores de labradores, segadoras y comensales a lo largo del año. En algunos apreciamos esa visión de los trabajos agrícolas del vino: el año fiscal empezaría para los agricultores con la fiesta de san Miguel, el 29 de septiembre. Durante septiembre y octubre la uva recogida, pisada y fermentada tenía que guardarse en toneles. El vino se fermentaba durante períodos pequeños de tiempo, desde horas hasta varios días. De esa forma se solía tomar muy joven, lo que permitía mantener muchos de sus nutrientes vitamínicos y minerales. En octubre se empezaba ya a arar el campo que se había dejado baldío el año anterior, dejándolo preparado para plantar la cosecha de invierno, que sería recogida la siguiente primavera. En febrero y marzo se retomaban los cuidados de la viña, ya que la escarcha podía congelar los racimos y echar a perder no sólo la cosecha del presente año sino la del siguiente.

Fig. 2. *Las muy ricas horas del Duque de Berry: vendimia en septiembre*, folio 9v. Bibliothèque du Château de Chantilly, Ms. 65.

El vino aparece relacionado con la regulación del tiempo en el episodio literario en que Amor muestra su tienda al arcipreste de Hita (*Libro de Buen Amor*, 1266-1301). En sus lienzos se representan los placeres de la mesa a lo largo del año mediante la alegoría de doce comensales de diversa extracción social que, tras acabar sus faenas, van llegando, mostrándonos cómo estas poblaciones marcaban el paso del año natural. Es el segundo de los caballeros (diciembre) el que pone agua al vino que bebe, mientras que el tercero, enero, es el que llena las cubas de vino. De los tres hidalgos que llegan a continuación, el primero, febrero, poda y pone viñas, mientras que marzo entierra los sarmientos. Más tarde, uno de los tres ricos hombres que aparecen bailando, julio, será el que coma las perdices y saque los barriles de vino. Comparecen, por fin, tres labradores: el primero, agosto, come uvas e higos, mientras que septiembre comienza a vendimiar y octubre pisa las uvas, llena las cubas y vuelve a sembrar.

Ligado a las fatigas que ocasionaba sus cuidados, el disfrute del vino suponía, como hoy, un acto social elemental de primer orden, configurador de las relaciones comunitarias que conlleva la superación de lo meramente individual. En la Edad Media se suele beber en compañía: compañía del vino, la comida, abundante o escasa; y compañía del resto de bebedores. Comer y beber se transforman en un acto de superación de la pena del trabajo, en una fiesta y una muestra de generosidad, tanto de la tierra que ofrece la vid como de comensales que comparten con sus iguales el disfrute del momento: dicha celebración por la alegría de tener comida con que seguir viviendo se derrama con el vino y sus brillos naturales. Los poetas, con ojo fino para vislumbrar en esos brillos la superación del ciclo vital, no pueden sino confirmar dicha victoria sobre la muerte. Veamos, por ejemplo, un fragmento de uno de los poemas del andalusí Al-Mu ‘tamid y otro del judío Selomon Ibn Gabirol:

Alégrate el alma, porque los enfermos se cura.
La vida es muy corta; ¡empléala bien!
Decir “¡Qué larga es la vida!”,
ni con mil años cumplidos.
Con tanta música de laúd y tanto vino,
¿vas a dejar que la tristeza te busque la muerte…

Si yo muero antes que tú, amado mío,
Cava mi tumba entre las raíces de los viñedos.
Lava mi cuerpo con el zumo de las uvas
y embalsámame con agraces y perfumes.
No llores ni te lamentes por mi muerte,
y no pongas sobre mi tumba polvo,
sino odres nuevos con vinos añejos.

Igual que sella la tumba amada para regarla desde el origen con nueva vida, con el vino se coloca el sello a las decisiones importantes o a las manifestaciones más cotidianas de amor a la vida y al prójimo. De ahí el enorme valor simbólico del vino también como alimento sagrado.

En la Edad Media el simbolismo de los alimentos, que por supuesto ya existía tanto en las poblaciones celtas como entre los pueblos germánicos y mediterráneos, queda firmemente establecido por la ritualización eclesiástica: en la liturgia cristiana, el vino,

con su poderoso bermejo, recordará, junto al pan, tanto la muerte del dios como su vida eterna, que se ofrece a los creyentes. Entre los primeros tiempos, la celebración de la muerte de los mártires se traducía en un banquete que coincidiría con el rito eucarístico. La doctrina religiosa elige el pan y el vino como medio de glorificación de su dios, en la ceremonia de la transustanciación de estos alimentos en el cuerpo y la sangre divina. El pan y el vino se vuelven sinónimo tanto de fertilidad como de sufrimiento, tanto de vida como de muerte. Así pues, no es de extrañar la finísima regularización y sublimación que se concede al acto de comer y beber.

Esta regularización de los usos litúrgicos coincide con argumentos científicos heredados de la Antigüedad, como es la teoría de los elementos que componían la materialidad del universo conocido. Efectivamente, la cultura medieval destaca por desarrollar una concepción jerárquica y vertical de la realidad, que queda dispuesta en una serie de órdenes que imitan la propia disposición que Dios habría asignado a los elementos esenciales –tierra, agua, aire, fuego– en la creación: así, la tierra, más cercana al centro del cosmos, tendía hacia adentro, a su centro, como todo elemento que cayera en ella, que acabaría hundiéndose. En cambio, el movimiento del fuego era el opuesto; tendía a subir. El aire y el agua ocuparían las zonas intermedias. A su vez, existía el principio fundamental de trasformación continua y sucesiva de cada uno de estos cuatro elementos en su vecino; así, el fuego acababa convirtiéndose en aire, el agua en tierra, etc. Con la trasformación de estos cuatro elementos básicos, cambiaba todo el universo, en un perpetuo devenir de todo lo terrestre. De acuerdo con este principio de verticalidad o jerarquización natural, se creía que también los alimentos, por analogía, tendían a tomar posiciones según sus componentes esenciales. Así, entre los seres vivos que podían consumirse, estaban los vegetales, apegados a la tierra y a su principio de materialidad. En el reino vegetal la gradación iba desde los bulbos hasta las raíces, arbustos, árboles y frutos. Los primeros corresponderían como alimento a los más viles, los campesinos, mientras que los frutos de los árboles, que tendían hacia arriba, al aire, sólo podían ser consumidos por la aristocracia. Entre los animales, por otro lado, los que se proyectaban claramente hacia el cielo eran las aves, que figuraban por encima de cuadrúpedos y peces, y representan la culminación del universo y del refinamiento en la mesa: el faisán y la perdiz serán los platos más exquisitos. Así, cada persona debía comer y beber de acuerdo a su calidad, pues de forma natural le pertenecían y correspondían ciertos alimentos. Por supuesto, esta teoría de los elementos se conjugaba, por analogía, con la distribución de los binomios de cualidades frío/caliente, húmedo/seco, que, a su vez, condicionaban la serie de humores que se encontraban en los cuerpos y que explicaban la tipología física y emocional de los seres humanos. Era de esta teoría de los humores (sanguíneo, melancólico, flemático y colérico) de la que se servían los médicos para determinar los síntomas de las enfermedades y su curación.

Pierre Delort se refiere a los casi tres litros diarios de vino que de media consumen los trabajadores (rebajado con agua, alrededor de 1300 calorías) poco en comparación con lo que podían consumir los señores. Se esperaba que incluso los niños lo tomaran, en prevención de enfermedades o debilidad. En las *Partidas* (II, tít. V, ley II, "Cómo el rey debe ser mesurado en comer et en beber"), por ejemplo, se aconseja que se ofrezca vino al rey a partir de los tres años.

Está claro que el vino se consideraba un líquido indispensable por el calor y la fortaleza que aporta a estas poblaciones, y por las cualidades curativas que se le adjudican. Ya san Pablo refería que se puede dar con moderación a los enfermos: "No bebas ya agua sola. Toma un poco de vino a causa de tu estómago y de sus frecuentes indisposiciones" (Epístola a Timoteo, I, 23). En los monasterios y conventos, serán los enfermos los primeros beneficiados de la presencia del vino, que se suele aguar y servir caliente para mitigar su poder. La idea principal es que acelera el paso de los alimentos al estómago, mejorando el proceso digestivo en su conjunto. En los tratados médicos que proliferan a fines de la Edad Media, igualmente, se insiste en que, frente al peligro que suponía el consumo de agua, transmisora de enfermedades e infecciones, el vino poseía virtudes antisépticas. Las recién paridas, por ejemplo, lo recibían para restablecerse lo antes posible y, en general, las autoridades locales habían de cuidar el abastecimiento de vinos para usos medicinales, especialmente necesarios en temporadas peligrosas, como la estival, en la que se desataban disenterías y otros problemas intestinales. Mª Luz Rodrigo-Estevan señala cómo en las provisiones concejiles sobre distribución de los caldos se especifica cómo se ha de tasar a las tabernas según el tipo de vino que importen, refiriendo específicamente un tipo de impuesto para el vino blanco que se destina al consumo de "enfermos, paridas e otras personas indispuestas" (111). Veamos alguna receta al respecto:

> *En las enfermedades frías ayuda el tinto; en las diarreas el agrio, en las de difícil expectoración el dulce. El tinto perjudica cuando uno tiene pasajero dolor de cabeza, aunque en este caso puede uno beber tranquilamente vino blanco porque, siendo frío, no perjudica a la cabeza.*
>
> *Alfonso López de Corella: Las ventajas del vino /De vini commoditatibus (1550),* cap. V, 8.

Por supuesto, los tratados de salud, entre los que destaca el del aragonés Arnau de Vilanova (s. XIII) aconsejan que se cocine con vino. Veamos, ya en el siglo XV, una de las prescripciones del *Compendio de la Humana Salud* de Iohannes de Kethan, donde se destaca que aumenta el vigor sexual e igualmente posee capacidades purificadoras para la matriz (Edición de María Teresa Herrera, Madrid, 1990):

> *[…] en septiembre son muy buenas las peras con vino, en octubre es saludable el buen vino, en noviembre el vino melado; para evitar la impotencia es recomendable cocer los riñones del ciervo en vino, que sea muy bueno, del cual beberás cuando sea necesario. Y verás maravillas. Para purgar la matriz, toma perejil o su zumo mezclado con vino...*

Con una enorme variedad de tipos y calidades, nunca falta en casa noble o humilde, religiosa o laica. En general, el canto al vino que suponen los episodios del Éxodo, el Cantar de los Cantares o la Última Cena constituye uno de los mayores garantes de la permanencia del vino en la cultura medieval. Los monjes fueron expertos bodegueros y cultivadores, ya que fabricar vino significaba difundir el mensaje evangélico. Ya desde el siglo IV, los monasterios egipcios se habían dedicado a cultivar la viña y comerciar con ella, contribuyendo a la expansión del preciado líquido. Más tarde, para protegerlo de ataques bárbaros, recurrirían a la creación de bodegas, en las que se almacenaban los toneles, ya inventados por los galorromanos para guardar cerveza. San Benito concede en su regla que se beba vino con moderación (XL), y a la hora de cocinar, apenas encontramos recetas que no destaquen las cualidades del vino; por todo ello, creemos que no es exagerado decir que uno de los aportes del monaquismo a la civilización occidental es la viticultura.

Sin embargo, existirá a lo largo de los siglos medievales una corriente, procedente del propio mundo eclesiástico, que intente extender prácticas ascéticas o, al menos, erradicar los malos hábitos con respecto a los excesos de la mesa. El propio San Bernardo critica a los hermanos cluniacenses a la hora de beber (IX, 21), recordando cómo el beber se había transformado en degustar el vino, al que se añadían especias y la miel. En efecto, en los festines laicos y religiosos encontramos la mención del *oenomelites* o *mulscem*, vino tibio con miel, llamado también *hipocras*, y con el que se solían acabar las comilonas de los banquetes medievales. He aquí la queja del cisterciense:

> *No puedo sugerir que nos contentemos con beber agua, cuando ni siquiera soportamos beber el vino mezclado con agua. Porque todos sin excepción, en cuanto nos hicimos monjes, por lo visto comenzamos a padecer del estómago, a juzgar por nuestra fidelidad en cumplir el consejo tan oportuno del apóstol acerca del vino. Pero no sé por qué nos olvidamos el adverbio con que matiza su frase: "módicamente". […] Cuando te sientes a la mesa, podrás observar cómo un monje devuelve tres o cuatro tazas medio llenas, después de haber olfateado diversos vinos sin beberlos, pero probados ya casi sin rozarles los labios, como un consumado catador que con experta rapidez elige al fin el más fuerte y exquisito. Los días de solemnidad han llegado a imponer en algunos monasterios la costumbre de beber en el refectorio vinos rociados de miel y espolvoreados con especias. ¿También esto lo hacen por debilidad de estómago? Seamos sinceros; se trata solamente de poder beberlo en abundancia y paladearlo con mayor deleite.*

Dentro de la corriente moralizante que pretende controlar dichos excesos, se destacan aquellos episodios bíblicos, como el de Noé o Lot, en los que la falta de mesura evidencia los peligros físicos que también se apreciaban en el vino (el peligro de ceguera, falta de lucidez y capacidad lingüística y, en general, fallo de los sentidos y de la voluntad). En esta tradición, como dice María Jesús

Fig. 3. *Grandes Horas de Ana de Bretaña,* f. 12r: Septiembre, © Moleiro Ed.

Salinero, al vino se le relaciona con la muerte espiritual y la perdición eterna. Sobre ello, surge toda una serie de textos de distinta raigambre que coinciden en su finalidad didáctica. En ellos, la bebida lleva incluso a la muerte física. En el *Libro de Buen Amor,* se nos recuerda el cuento del ermitaño que, guiado por el vino, acabó con la vida de una mujer. En el relato, el dios Amor orienta sobre la embriaguez, el peor de los enemigos del amor. La mención de Job y sus hijas constituye un adelanto del caso extremo que va a referir a continuación, la historia de cómo el diablo logró para sí el alma de un ermitaño que, tentado con vino, acabó volviéndose lujurioso y violento:

> *Bevió ël ermitaño mucho vino, sin tiento:*
> *como era fuerte e puro, sacól de entendemiento;*

desque vido el diablo que ya echara cemiento,
armó sobr' él su casa e su aparejamiento.
Creyó el su mal consejo: ya el vino usava;
él estando con vino, vido cómo s'juntava
el gallo con las fembras, en ello s' deleitava:
Descendió de la ermita, forzó una mujer:
ella dando sus bozes, no s' pudo defender;
desque pecó, temió mesturado seer:
matóla el mesquino e óvose a perder.
Como dize el proverbio —palabra es bien cierta—
fue su mala fazienda en punto descobierta:
descubrió con el vino quanto mal avié fecho:
Perdió cuerpo e alma el cuitado maltrecho.

(537-543)

Unas pocas décadas más tarde, aún en el siglo XIV, tenemos un excelente reflejo de lo que serían las diatribas religiosas contra la ebriedad y todos los vicios a ella asociados. Se trata del sermón que el buldero de *Los cuentos de Canterbury* representa para sus compañeros de peregrinación. En él, encontramos tópicos bien conocidos contra la intemperancia, junto a otras noticias que llaman la atención, como la referencia al vino español de Lepe. Nos recuerda con ella cómo, dada la enorme actividad de exportación de vinos entre los diversos países (en Inglaterra habían sido los reyes procedentes de Normandía tras la conquista, y sobre todo Enrique II junto a Leonor de Aquitania quienes habían traído los afamados caldos franceses) había un gran conocimiento de la tipología de los vinos. Así se refleja también en la enorme cantidad de nombres y procedencias que se incluyen en el poema satírico "La batalla de los vinos" del clérigo francés Henry d'Andeli, en el que se les expone a una jocosa competición. Sabemos que en Inglaterra era bien conocido el vino de Jerez, así como el Ribeiro, que se consideraba un lujo. Frente a estas delicias, el vino de Lepe que bebe el buldero charlatán, es tan potente que sus efluvios contagian al resto de los néctares y tienen un efecto casi alucinógeno en sus víctimas inglesas. Oigamos su sermón:

Fijaos cómo, sin saberlo, Lot, completamente borracho, se acostó con sus dos hijas, contra naturaleza; tan bebido estaba, que no sabía lo que hacía. Cuando Herodes (como comprobaréis si consultáis las historias) estaba saturado de vino celebrando un banquete en su propia casa, ordenó la muerte del inocente Juan, el Bautista. Y Séneca tiene, indudablemente, mucha razón cuando afirma que no sabe distinguir entre un borracho y un loco (ahora bien, la locura, cuando ataca a un pecador dura mucho tiempo más que una borrachera). […] Tenemos todos los motivos para lamentarnos de la intemperancia. ¡Ah! Si un hombre supiera solamente cuántas enfermedades son consecuencia de la gula y las borracheras, cuánto moderaría su dieta al sentarse a la mesa. ¡Oh! Cuánto hacen trabajar a los hombres el breve placer de tragar y el delicado paladar -en Oriente y Occidente, al Norte y al Sur, por tierra y por mar y en el aire- para que les traigan los manjares y las bebidas más exquisitas a los glotones. Con qué acierto trata el apóstol este asunto. Así dice San Pablo: «El alimento para el vientre, y éste para los alimentos: Dios los destruirá». Por la salvación de mi alma, qué desagradable resulta pronunciar esta palabra; sin embargo, el acto todavía lo es más; debido a su falta de discernimiento un hombre bebe vino blanco y vino tinto hasta que convierte su garganta en su dios mediante esta maldita debilidad. También con lágrimas en los ojos dijo el apóstol: «Muchos de los que yo os he dicho caminan -os lo digo llorando y con piadoso lamento- siendo enemigos de la cruz de Cristo. Su fin es la muerte y su dios es el vientre». […] Sin embargo, puede asegurarse que el que se sumerge en tales placeres está muerto mientras vive en esos vicios: el vino excita la lascivia y las borracheras comportan peleas y desdichas. Tú, imbécil, tienes el rostro lleno de manchas, tu aliento es acre y tus brazos disgustan; a través de tu nariz de borracho parecen venir unos ruidos como si dijeses una y otra vez: «Sansón, Sansón», aunque sabe Dios que Sansón nunca cató el vino. Y caes desplomado como un cerdo. Tu lengua te ha abandonado y también tu propia estimación, pues una borrachera es una verdadera tumba para la inteligencia y el buen juicio. Nadie que esté bajo la influencia de la bebida sabe guardar un secreto: esto es indiscutible. Por lo que manteneos apartados del vino, blanco o tinto, no importa, y muy especialmente alejaos del vino blanco de Lepe que se vende en Fish Streets y en Cheapside. Pues de un modo misterioso este vino español parece contaminar los vinos que se crían cerca de él y de la mezcla se desprenden vapores de tal fuerza que, después de beber tres vasos un hombre que se cree en su casa de Cheapside, se encuentra en España (no en la Rochela o en Burdeos, sino en la mismísima villa de Lepe) repitiendo: «Sansón, Sansón.» Pero escuchad, caballeros, solamente otra palabra más, por favor. Dejadme señalar que por gracia del Dios verdadero, que es omnipotente, todas las victorias y hazañas del viejo Testamento se ganaron y realizaron con abstinencia y oración…"

Las alucinaciones como efecto del vino aparecen también en *Los milagros de Nuestra Señora*, en el relato del monje que, en plena borrachera, tras perder el sentido, cree ver al demonio en forma de toro, perro rabioso y león. Normalmente, en muchos de los relatos en los que se produce una visión, el contexto para la misma suele asociarse a los placeres de la mesa y el vino; es en el momento del banquete cuando se despliega lo visionario, recordándonos al hecho de que era también durante los banquetes cuando se representaban juegos y breves piezas dramáticas, tan llamativas y oníricas como los propios alimentos que se servían. En efecto, sólo tenemos que leer la descripción de algunos banquetes para hacernos una idea de que la propia mesa se podía transformar, y no por efecto del vino, en un auténtico delirio para los sentidos. Veamos la descripción de un banquete de bodas aristocrático, dado por Giovanni II Bentivoglio en Bolonia en 1487 para casar a su hijo Annibale con Lucrezia d'Este, un festín que duró siete horas y en el que cada plato, antes de ser servido, era sacado del comedor y paseado por la plaza del palacio donde se exhibía ante el vulgo:

Se sirvieron entremeses y barquillos con vino dulce de varias clases; pichones asados, higadillos, tordos, perdices con olivas confitadas y uvas, y pan; un castillo de azúcar con las almenas y torres muy artificiosamente compuestas lleno de aves vivas que al colocar el plato en la mesa salieron volando para deleite de los invitados; luego sirvieron un corzo y un avestruz, con guarnición de pastelillos, cabezas de ternera, capones guisados, pecho y lomo de ternera, cabritos, salchichas, pichones con caldo y sabores; luego se sirvieron pavos reales provistos de sus plumas de modo que hicieran la rueda, uno para cada señor invitado; luego mortadela, liebres y corzos guisados pero revestidos con sus pieles con tal perfección que parecían vivos; después sirvieron tórtolas y faisanes, que de sus picos salían llamas de fuego, acompañados de cítricos y varias salsas; luego tartas de almendras, cuajada y bizcochos, y más cabezas de cabritos, tórtolas, perdices asadas y un castillo lleno de conejos, que salieron corriendo con gran diversión de los invitados (…).

Comprobamos el dislate de sabores, colores y aromas que debía invadir la sala donde se reunían convidados y anfitriones. Pero sobre todo llama la atención, más allá del afán por el esplendor que maraville a los comensales, la presencia de los animales vivos, que se mezclan con los cocinados. En la mesa se busca el efectismo, la sorpresa y el deleite que causen los platos, más incluso que la finura del sabor. Es la carnalidad misma, la presencia de los cuerpos en movimiento de forma sorpresiva, lo que deleita a los invitados.

Fig. 4. *Arturo 2. Excalibur* de José María Martín Saurí y Francisco Pérez Navarro. Norma Editorial (2012) © Martín Saurí / Pérez Navarro.

Es dicha pasión por lo corporal la que aparece reflejada, ya en plena Edad Media, también en los poemas de la escuela goliárdica. Ésta nace de las comunidades de intelectuales universitarios, en centros eminentemente urbanos y muy dinámicos social y culturalmente, desde los que estos jóvenes acceden a sus futuros cargos administrativos, a menudo en puestos de poder. En los poemas se suelen celebrar, sin ambages, los placeres del cuerpo en su conjunto, siendo el vino el hilo musical por el que corran los versos latinos, que destilan tanto alcohol como ironía. Efectivamente, sin el vino como motivo de transgresión que libera cuerpo y mente, posiblemente la poesía goliárdica no habría podido "desenfrenarse" como lo hizo, mostrando un universo en el que el vino, más allá de ordenamientos religiosos o civiles, es la mejor de las retóricas y los motivos. La vena paródica de estos eruditos, tan acostumbrados al lenguaje y los usos litúrgicos, se desata cuando transforman los referentes y las palabras sagradas en motivo de burla mediante el lenguaje tabernario; así, "*per secula saeculorum*" se transforma en "*peromnia pocula poculorum"* (por las copas de las copas), el *"venite adoremus"* en *"venite apotemus"* (venid y bebamos), o el *"beati qui habitant in templo tuo"* en *"beati qui habitant in taberna tua"* (bienaventurados los que viven en tu taberna), etc. De entre los 228 cantos encontrados en 1803 en la abadía benedictina de Benedickthbeuern (24 de los cuales fueron editados y seleccionados por Carl Off para su famosa *Carmina Burana*), elegimos esta visión de la sociedad medieval en la que el vino es el gran nivelador: no hay estamentos ni edades, géneros ni condiciones que éste no tolere:

Bibit hera, bibit herus,
bibit miles, bibit clerus,
bibit ille, bibit illa,
bibit servus cum ancilla,
bibit velox, bibit piger,
bibit albus, bibit niger,
bibit constans, bibit vagus,
bibit rudis, bibit magus.

Bibit pauper et egrotus,
bibit exul et ignotus,
bibit puer, bibit canus,
bibit presul et decanus,
bibit soror, bibit frater,
bibit anus, bibit mater,
bibit ista, bibit ille,
bibunt centum, bibunt mille.

(Beben la dueña y el dueño,/ bebe el soldado, bebe el religioso,/ bebe el hombre, bebe la mujer,/ bebe el siervo con la criada,/ bebe el rápido y el lento,/ bebe el blanco, bebe el negro/ bebe el constante, bebe el vago,/ bebe el campesino, bebe el mago.// Bebe el pobre y el doliente,/ bebe el desterrado y el ignorado,/ bebe el joven, bebe el viejo,/ beben el prelado y el decano./ Bebe la hermana, bebe el hermano,/ bebe la vieja, bebe la madre,/ bebe ella, bebe él,/ beben ciento, beben mil).

Hemos hecho referencia a las salas nobles donde se reunían convidados y anfitriones, al igual que a las tabernas donde los jóvenes saciaban sus apetitos entre arriesgados juegos lingüísticos. Tanto en la mesa palaciega como en el último de los tugurios se busca el efectismo, bien de los platos y caldos que se sirven, bien de los artificiosos desmanes a que el vino da lugar. Surgen, en este delirio y pasión por lo corporal que la literatura y la pintura tan bien ilustran, esos países de Jauja, mundos al revés en los que la comida y la bebida son inagotables y están al alcance de la mano; esa tierra de pasteles donde puede cumplirse el sueño de comer y beber hasta reventar. La socarronería autorial, posible reflejo de la popular, ajusta estas fantasías al hábito de los monjes, a los que se suele presentar como dados a fraternalmente empinar el codo. En este sentido, sabemos que desde el siglo X ciertas comunidades religiosas dedicaban varios días a la celebración de la Fiesta de los Locos, en la que se aplicaba libremente el concepto de *charitas*, que asocian a la práctica del *minnedrinken*, consistente en el brindis a la salud de distintos santos. En la descripción del paraíso en la tierra, el país de la Cucaña (en la versión del siglo XIII encontrada en Irlanda en inglés medio), encontramos de nuevo a monjes y monjas haciendo realidad la fantasía universal del paraíso en la tierra. De nuevo, es mediante el vino, que no el agua, como se refina el paladar exquisi-

to de quienes disfrutan de estos mundos idílicos. Degustémoslos, aunque sea un momento:

> *Hay ríos grandes y agradables de aceite, leche, miel y vino. El agua sólo se usa allí para mirarse en ella o para lavar, y hay frutas para todos los gustos. También hay una bella abadía, donde viven monjes blancos y grises, con muchos aposentos y salones, todos hechos de pasta fina, de pescado y de la más delicada carne. Las tejas están hechas de pasteles todas: las de la iglesia, las del claustro, las del hall y las de las celdas. Los pináculos de bizcochos blandos que podrían ser servidos a príncipes o reyes. Puedes comer todo lo que quieras, tienes a tu disposición tu ración, porque todo es común a todos, a los jóvenes y a los viejos, a los fuertes, los fieros, los mansos y los aguerridos.* (mi traducción)

Los vinos de antaño, como vemos, fueron, tanto en la vida como en el arte, en la fantasía como en la realidad, uno de los motivos que mejor ilustran la relación del ser humano con su dios, con sus semejantes y con su propio cuerpo.

Bibliografía

ANDERSON, MELITTA WEISS (1995), *Food in the Middle Ages. A Book of Essays*. Nueva York: Garland.

AL-MU 'TAMID (2007), *Antología de la poesía andalusí*. Ed. Manuel Francisco Reina, trad. Teresa Garulo, Miguel José y Muhsin al-Ramli. Madrid: Edaf.

ARIAS, R. (1970), *La poesía de los goliardos*. Madrid: Gredos.

ARNAU, EDUARD Y VICTORIA J. ÁVILA (1998), *La cocina secreta del papa*. Barcelona: Planeta.

BERNARDO DE CLARAVAL (1993), *Obras completas*. Ed. de los Monjes Cistercienses de España. Madrid: BAC.

CHAUCER, GEOFFREY (1987), *Los cuentos de Canterbury*. Ed. y trad. de Pedro Guardia Massó. Madrid: Cátedra.

CORBELLARI, ALAIN (2003), *Les dits d'Henri d'Andeli*. París: Honoré Champion, col. Traductions des classiques du Moyen Âge.

------ (2005): *La voix des clercs. Littérature et savoir universitariree autoru des dits du XIIIe siècle*. Ginebra: Droz.

DE CASTRO MARTÍNEZ, TERESA (1996), *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*. Granada: Universidad.

DE RIQUER, MARTÍN (1968), *Historia de la literatura universal. De la Antigüedad al Renacimiento*. Barcelona: Planeta.

DELORT, PIERRE (1982), *La vie au Moyen-Âge*. París, Seuil.

DURAND, GILBERT (1972), *Les estructures anthorpologiques de la cultura médiévale*. París, Gallimard.

HENISH, BRIDGET ANN (1999), *Fast and Feast: Food in Medieval Society*. University Park, The Pensssylvania State University.

IBN GABIROL, SELOMON (2007), *Cantos de amor y muerte*. Ed. y estudio de Mª José Cano. Granada: Universidad de Granada.

IOHANNES DE KETHAM (1990), *Compendio de la Humana Salud*. Estudio y edición de María Teresa Herrera. Madrid.

JUAN RUIZ ARCIPRESTE DE HITA (1992), *Libro de Buen Amor*. Ed. Alberto Blecua. Madrid: Cátedra.

LÓPEZ DE CORELLA, ALFONSO (1997), *Las ventajas del vino/De vini commoditatibus*. Palmplona, Diputación Foral.

MARTÍN RODRÍGUEZ, JOSÉ LUIS (1994), "El vino, alimento, medicina, alegría", en *Comer y beber en la Edad Media. Historia 16*, vol. 223, pp. 102-112.

------ (1998): *El vino y la buena mesa medieval*. Logroño: UNED, Rioja.

MOHEDANO, JOSÉ Mª (1951), *El espéculo de los legos*. Madrid: CSIC.

MONTANARI, MARIO (1993), *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*. Barcelona, Crítica.

NADALES, Mª ROSA (2004), "La mujer y el vino en la literatura: Historia de un desencuentro". *Boletín de la Real Academia de Córdoba de Ciencias, Bellas Artes y Nobles Artes,* vol. 146, pp. 321-324.

RODRIGO-ESTEBAN, MARÍA LUZ (2013), "El consumo de vino en la Baja Edad Media: Consideraciones socioculturales", en *La alimentación en la Corona de Aragón (s. XIV-XV)* de Manuel García Guata, Elena Piedrafita y Juan Barbacil (coords.), Zaragoza: IFC, 2013, pp. 101-134.

SALINERO CASCANTE, MARÍA JESÚS (2008), "El imaginario del vino en la literatura medieval: la dualidad vida-muerte". *Cuadernos de investigación filológica*, vols. 33-34, pp. 213-242.

TOUSSAINT-SAMAT, MAGUELONNE (1987), *Historia natural y moral de los alimentos. Vol. III: El aceite, el pan y el vino.* Madrid: Alianza.

TREHARNE, ELAINE (2000), *Old and Middle English: An Anthology*. Oxford: Blackwell.

VALDEÓN, JULIO (1992), *La Alta Edad Media.* Madrid: Altaya.

MARCIAL MORERA

PORTUGAL EN EL VOCABULARIO CANARIO DE LA VID Y EL VINO

"En cuanto que baje el vino, vuelta a lo de siempre, no nos hagamos ilusiones"

Sánchez Ferlosio, *El Jarama*

PORTUGAL EN EL VOCABULARIO CANARIO DE LA VID Y EL VINO

1. Consideraciones generales

Vistos desde el punto de vista del tipo de bebida alcohólica que consumen, en Europa hay dos clases de pueblos radicalmente distintos: pueblos que consumen vino (y también aceite), que son principalmente los pueblos mediterráneos (griegos, italianos, franceses, españoles y portugueses), y pueblos que consumen cerveza (y también manteca), que son principalmente los pueblos de origen germánico o germanizados: alemanes, belgas, holandeses, daneses, suecos, noruegos e ingleses. Según el filósofo naturalista, crítico e historiador francés del siglo XIX Hippolyte Adolphe Taine y otros pensadores de su misma estirpe, se trata de un hecho de una enorme trascendencia, por cuanto determinaría de forma radical la personalidad, las manifestaciones artísticas, la cultura, las formas de divertirse y el humor de cada uno de estos dos grandes grupos humanos del viejo continente[1]. Concretamente, el consumo de vino estaría en la base de lo que ellos denominan el carácter voluptuoso y expansivo del hombre latino, en tanto que el consumo de cerveza sería la causa del carácter más bien sobrio y concentrado del hombre germánico. *Dime qué bebes y te diré quién eres* parece ser el lema de esta tribu de pensadores.

No es, por tanto, solo que vino y cerveza lleven alegrando las pajarillas y consolando al hombre occidental desde tiempos inmemoriales. Aunque es evidente que esto ha sido y es muy importante. En Occidente, el vino sirve tanto para celebrar los éxitos como para aliviar el escozor de las heridas que provocan los fracasos; frente al agua, que es líquido inocuo ("transparente, incoloro, inodoro e insípido", como nos decían en la escuela cuando éramos niños). De ahí que el que empina el codo se suela acompañar de la melodía de la guitarra, o de cualquier otro instrumento musical, cosa que no ocurre cuando se bebe agua. Acompañar la ingesta de agua con el canto de la guitarra no pasaría de ser otra cosa que parodia o desvarío propio de alguien que no está en su sano juicio. Y es que el agua se consume por obligación, para no secarse, o para limpiar, en tanto que el vino se bebe por devoción. Por eso, la palabra *bebedor*, que implica la idea de darse a beber, solo se aplica propiamente al que bebe vino, o cualquier otra bebida espirituosa, no al que bebe agua. En efecto, beber vino constituye una fiesta o un festín, de exaltación o de catarsis, como han proclamado los cantores de todos los tiempos: "¡Vino! ¡Mi corazón enfermo quiere ese remedio!/ ¡Vino de aroma almizclado!/ ¡Vino color de rosa!/ ¡Vino para apagar el incendio de mi tristeza!/ ¡Vino y tu laúd de cuerdas de seda, mi bienamada!", implora para aliviar su alma enferma de desengañado ese fino cantor del amor y el vino que es Omar Khayyam, en sus desesperadas cuartetas, o *rubaiyyat*, como se denominan en su nativa lengua persa. Un vaso de buen vino era la única recompensa que creía merecer el bueno de Gonzalo de Berceo por su arduo trabajo de constructor de versos alejandrinos, en su *Vida de Santo Domingo de Silos*: "Quiero fer una prosa en román paladino/ en cual suele el pueblo fablar con so vezino;/ ca non so tan letrado por fer otro latino./ Bien valdrá, como creo, un vaso de bon vino." "Buen vino", quiere dejar claro el primero de nuestros poetas de clerecía, porque él sabía muy bien que no todos los vinos son buenos: también está el mal vino, entre ellos el avinagrado, y el cristianado o bautizado por esos zafios profanadores del vino que son los bodegueros y los taberneros fraudulentos. Por eso, del que tiene buenas palabras pero ruines obras, se suele decir en español que *pregona vino y vende vinagre*, o sea, vino agrio.

Tampoco es solo que, según se empeñan en hacernos creer hoy tanto aficionado a la dietética (no sabemos si con fundamento o sin él) y deja patente nuestro refranero popular, que nos advierte que "Comer sin vino es miseria o desatino", o que "Con carne nueva, vino viejo y pan candeal, no se vive mal"[2], el vino sea la panacea que mantiene a raya todas las enfermedades del cuerpo[3], o, por lo menos, que garantiza su bienestar.

No, según los filósofos citados al principio de este desmedrado discurso, vino y cerveza serían mucho más que eso: vino y cerveza serían algo así como la sangre que proporciona al hombre el oxígeno y los nutrientes tanto del cuerpo como del espíritu. Y esto

1 *Filosofía del arte* (traducción de A. Cebrián), El Aleph, 2000.

2 Claro que, además de apologistas, el vino tiene también muchos detractores, como, sin ir más lejos, lo pone de manifiesto nuestro propio refranero: "Mi mejor amigo, el pan; mi peor enemigo, el vino"; "De las uvas sale el vino y del vino, el desatino"; "El vino demasiado, ni guarda secreto ni cumple palabra".

3 "Lo que te enfermó, te sana y da salud", consolaba irónicamente el ciego a Lázaro de Tormes mientras le curaba la cara con el mismo vino que este le había birlado con tanta argucia.

que decimos no es ni mucho menos una licencia poética. Sabido es que, frente a pan y agua[4], que designa dieta menguada, que se administra a veces como castigo o penitencia, desde tiempos muy tempranos, pan (y pan puede ser también gofio, aunque este sea pan en esqueleto, como afirmaba don Miguel de Unamuno) y vino han constituido la base de la dieta completa de la gente del sur de Europa, con funciones ciertamente distintas cada uno de ellos: el pan, como *entullo*; el vino, como una especie de *conducto*, o *conduto*, como se decía tradicionalmente en Canarias. Incluso cuando se bebe fuera de comida, el vino no se suele beber a palo seco, sino que se suele acompañar de algún entullo o tapa, sea esta *enyesque*, *cabrilla*, *armadero* o *goga*, en palabras de nuestros campesinos. Tan diferentes son estos dos clásicos componentes de la dieta mediterránea, que, ante dos o más cosas radicalmente distintas, pero que pueden confundirse, exigen los hablantes de español, sean de la latitud que sean, la necesidad de llamar *al pan, pan, y al vino, vino.*

Fig. 1. Viñedo en espaldera en Tacoronte-Acentejo.

El importantísimo papel que juegan pan y vino en la mesa de griegos, hispanos, portugueses, franceses e italianos y los pueblos de ellos surgidos es el que determina, sin duda, que ambos elementos hayan terminado ostentando la representación del cuerpo y la sangre de Cristo en el rito de la santa misa, a la que se asiste en busca del éxtasis o de la fusión con la divinidad. El vino hace ver, oír, sentir y decir lo que no se ve, oye, siente y dice cuando se está sobrio, como han sostenido siempre los que suelen llegar más abajo en el conocimiento de la realidad, que son los buenos poetas ("los buenos", digo, no los poetillas o los poetastros). "Me dicen: '¡No bebas más, Khayyam!'/. Yo les digo: 'Cuando he bebido,/ oigo lo que dicen las rosas, los tulipanes y los jazmines./ Digo, incluso, lo que no puede decirme mi bienamada'", escribe el mencionado cantor persa del "carpe diem". En efecto, el vino consuela; el vino alegra[5]; el vino inspira; el vino abre nuevos caminos al conocimiento[6]; el vino desinhibe; y, por eso, es el vino tan propicio a la expansión del alma y el corazón, aunque ello sea a costa del hígado. Los romanos estaban firmemente convencidos de que "in vino, veritas", de que, cuando se está bajo los efectos del vino, es cuando mejor se percibe la realidad de las cosas y más sin disimulos se manifiesta el ser humano. Nadie como Velázquez ha pintado con más verismo la liberación de los problemas cotidianos y de los tabúes que experimentan los que se entregan en los brazos amorosos del vino, en su cuadro *El triunfo de Baco*, o *Los borrachos*. Es lo que explica esa propensión que tiene el buen bebedor de vino a buscar compañía que le sirva de confidente o cómplice en su estado de gracia; una compañía que beba vino como él; no agua, leche o refresco, que son bebidas que carecen de capacidad para elevar el corazón hacia lo divino. *Compañero* se decía antaño del que compartía el pan, aunque la palabra haya discurrido luego por derroteros semánticos de más altos vuelos; *convíñero* debería decirse del que comparte el vino. Visto desde este punto de vista, el vino es más un instrumento de socialización que un fin en sí mismo. Únicamente el desdichado alcoholizado, que escancia aislado de todo trato humano en su mísero tugurio o en un tenebroso rincón de la taberna, bebe por beber.

Y como el vino libera de los tabúes más arraigados en el ser humano y predispone a la confesión más sincera, nada de particular tiene que, en el mundo occidental, mucha gente haga el examen de conciencia más en el santuario del vino, que es la taberna, animado por un vaso de generoso morapio, clarete o blanco, que en el santuario de la divinidad, que es la iglesia, humillado y dándose golpes de pecho ante los dioses o los santos. En la iglesia hay "pan de vida y vino de salvación", sí, pero en ella el vino de salvación, o de liberación, que lo mismo es, solo salva o libera al que oficia la misa, que es el único que lo toma, aunque el mandato de Jesucristo es que lo beban todos los sentados a su mesa.

Está claro, pues, que en Occidente el vino y la cerveza son cosas que no pueden tomarse a broma, sino que hay que considerar muy en serio, porque se trata de elementos que lo mismo proporcionan la felicidad o curan los espantos que agudizan el ingenio o predisponen a la franqueza fraternal. Beber –sostienen algunos– es lo que

4 Que agua y vino son enemigos irreconciliables ya nos lo hace ver claramente el poema medieval "Razón de amor con los denuestos del agua y el vino": "El uino faulo primero:/ (…)/ agua, as mala mana,/ non querja auer la tu compana,/ que quando te legas a buen bino/ fazeslo feble e mesquino."

5 Para algunos, la risa que provoca el vino no es risa verdadera, sino grosería. Así, Unamuno sostiene que, mientras "el agua se ríe con riso creador", el vino no sabe reírse. "La risa del vino es grosería y zafiedad, y, en el fondo, tedio y aburrimiento. La risa del vino es aburrimiento soberano." "La risa quijotesca", p. 222.

6 De ahí la reivindicación que han hecho del vino y otras drogas poetas y artistas de todos los tiempos: "Un soir, l'âme du vin chantait dans les bouteilles:/ "Homme, vers toi je pousse, ô cher deshérité,/ sous ma prison de verre et mes cires vermeilles,/ un chant plein de lumière et de fraternité", escribe en su poemario ***Le vin*** ese gran cantor de los paraísos artificiales que es Charles Baudelaire.

da sentido a la vida. De ahí que los romanos llegaran a pensar que, de todos los moradores de su ancho mundo, el hispano era el más dichoso de todos, porque, como no distinguían en su latín dialectal entre la *b* bilabial y la *v* labiodental, confundían en una misma palabra el *bibere* 'beber' con el *vivere* 'vivir'[7].

Todo esto que comentamos explica las profundas implicaciones simbólicas que tienen vino y cerveza en las culturas de los pueblos que consideramos y el riquísimo vocabulario, la riquísima fraseología y la riquísima literatura a que han dado lugar en sus lenguas respectivas a lo largo de la historia[8]; y explica asimismo que esos grandes creadores de civilización que fueron griegos y romanos le consagraran sendas divinidades (Dioniso y Baco, respectivamente) al vino, divinidades que, por supuesto, tienen legiones de adoradores: los llamados *dionisíacos* o *báquicos*, que el diccionario define como 'que poseen las cualidades de ímpetu, fuerza vital y arrebato atribuidas a Dioniso o a Baco', y que constituyen la mitad de la humanidad; frente a la otra mitad, constituida por los llamados *apolíneos*, que se caracterizan por poseer las cualidades de serenidad y elegante equilibrio atribuidas a Apolo.

2. La vid y el vino en Canarias

Como es de sobra sabido, la bebida espirituosa tradicional de las Islas Canarias ha sido siempre el vino, que en algunas de sus comarcas más tradicionales constituye una auténtica forma de vida o filosofía. Lo que quiere decir que, si aceptamos la esquemática clasificación que de los pueblos europeos trazan el citado Taine y sus secuaces desde el punto de vista de la bebida alcohólica que consumen, el pueblo canario sería un pueblo voluptuoso y expansivo. Dejémoslo ahí, porque no es cuestión de polemizar en un humilde artículo de divulgación dialectológica sobre opinión tan controvertida; amén de que su autor carece de títulos para ratificarla o refutarla.

¿Cómo arriba la amplia y complejísima cultura de la vid y del vino a estos pedazos de tierra africana ganados para la causa de la cultura europea en los albores de la época moderna, y cuya antigua población bereber la desconocía enteramente[9]? Pues, como el resto de la cultura tradicional del archipiélago, la viticultura y la vinicultura llegaron a las Islas Afortunadas de la mano de España y también de Portugal[10]. Se sabe que los primeros caldos, las primeras cepas, las primeras formas de trabajar la tierra y las primeras técnicas de elaboración del vino que se introducen en las Islas proceden fundamentalmente de la baja Andalucía y de Madeira[11]. Ya desde el mismo siglo XVI, señala el viajero portugués Gaspar Frutuoso, en la descripción que hace de los pueblos del norte de la isla de Tenerife en su afamada obra *Saudades da terra*, que "logo adiante

Fig. 2. Interior de bodega con barricas de roble.

7 "Beati Hispani quibus bibere vivere est" es frase que se suele atribuir a Julio César.

8 Este material lingüístico es tan abundante, que ha dado lugar a voluminosos glosarios, vocabularios y diccionarios, tanto generales, como el reciente *Gran diccionario del vino* (Madrid, 2011), de Mauricio Wiesenthal, como particulares, como el *Diccionario de la viña y de los vinos de Canarias* (La Laguna-Tenerife, 2005), de Juan Melián.

9 Obviamente, aunque ciertos autores sostienen que los guanches consumían una especie de vino que elaboraban a partir de la savia de la palmera, se trata de un uso abusivo de nuestra palabra.

10 *Vid*. P. M. Martínez Galindo, *La vid y el vino en Tenerife en la primera mitad del siglo XVI*, La Laguna, 1998, y J. L. Álvarez Santos, "Los portugueses y la viticultura en Tenerife a comienzos del seiscientos", en *Actas de las III Jornadas "Prebendado Pacheco" de Investigación Histórica* (coord.: Roberto González Zacalain), Ayuntamiento de la Villa de Tegueste, Tegueste (s.f.).

11 Véase al respecto el documentado artículo "O falso Madeira. A tradiçao e conhecimento da vinha e vinho nos espaços insulares atlânticos", de Alberto Vieira (vitiviniculturaatlantica.picowines.net).

está S. Joao no mesmo sitio, onde tudo sao vinhas, é um povo pequeno perto do mar pela banda do norte; e daí a duas léguas está Icode dos Vinhos, que tambén é vila de duzentos vizinhos, quási todos portugueses ricos de vinhos, lavouras e criaçoes (…). Deste Icode dos Vinhos a diferença de outro, que fica atrás llamado dos trigos, lugar de bons lavradores, até Garachico há duas léguas todas prantadas de vinhas e canas de açúcar" [12]. La misma presencia del término *vino* (*vinho*, en portugués) en el nombre propio de este Icod pone claramente de manifiesto hasta qué punto jugó nuestra bebida espirituosa un papel fundamental en esta importante comarca de la eminente Nivaria[13]. Sabido es que, frente a *Icod de los Trigos*, así denominada porque sus tierras eran de pan llevar o cereales, *Icod de los Vinos* recibe esta denominación porque sus tierras estaban dedicadas fundamentalmente al cultivo de la uva (de "vino coger" o de mesa). Como no podía ser de otra manera, también el elevadísimo número de apellidos lusos de la onomástica isleña (*Abreu, Acosta, Aguiar, Báez, Bello, Borges, Carballo, Castro, Chaves, Coello, Dorta, Évora, Lima, Lorenzo, Morera, Olivera, Perera, Pires, Ramallo, Ruiz, Silva, Sosa*, *Suárez, Yanes…*) constituyen una prueba irrefutable de que los hombres y las mujeres de ese pueblo atlántico inventado por el genial Camoens, que es el pueblo lusitano, fueron mucho más que una anécdota en el poblamiento de estos peñascos atlánticos impregnados de maresías. Tan abundantes son los apellidos lusos en la sociedad canaria, que muy pocas letras de su diccionario onomástico se salvan de su presencia.

En efecto, casi desde los primeros momentos de la colonización del territorio de las islas de realengo (Gran Canaria, Tenerife y La Palma), sobre todo, la cultura de la vid y el vino va a ejercer un destacado protagonismo en ellas[14]. De un lado, los cultivos de su materia prima (la uva), a que se dedicarán (junto con la caña de azúcar) desde muy temprano importantes extensiones de terreno insular, empezarán a imprimir un carácter inédito al paisaje del archipiélago[15]. De otro, la producción de caldos, con variedades tan afamadas como el malvasía antiguamente denominado *canary* (que, como se ha repetido hasta la saciedad, cita el mismísimo Shakespeare en varias de sus obras literarias y que, al parecer, se encuentra en la base del nombre del famoso desembarcadero londinense *Canary Wharf*, convertido hoy en importante complejo de negocios), y su comercialización interinsular y extrainsular (Europa, Indias y Cabo Verde, sobre todo)[16], en muchas ocasiones en competencia despiadada con los también excelentes caldos de la vecina Madeira y con los de Andalucía, constituirán, según las épocas, un capítulo muy importante de la economía local.

Hasta tal punto hizo furor el vino en la nueva sociedad canaria, que, al decir de los cronistas y viajeros europeos, incluso los antiguos pobladores del archipiélago, que llegaron a producirlo en los humildes predios que alguno de ellos había recibido en recompensa por los servicios prestados a esos bandidos que habían venido en barcos alados de lejanas tierras a conquistar y colonizar su país y sus almas, terminaron ahogando en él las penas que la invasión de aquellos les habían provocado. Es el caso de aquel anónimo auarita de ochenta años de edad que Girolamo Benzoni dice haber entrevistado en la isla de La Palma mientras esperaba ocasión para embarcar rumbo a las Indias, y del que ninguna información de provecho sobre el pasado indígena logró obtener, porque "nunca pudo encontrarlo libre de los humos del alcohol, pues desde que lo

12 *Descripción de las Islas Canarias* (capítulos IX al XX del libro I de *Saudades da terra*) (Traducción, introducción y notas: Pedro-Nolasco Leal Cruz), Centro de la Cultura Popular Canarias, La Laguna-Tenerife, 2004, p. 233.

13 Y no es el único topónimo insular de procedencia vitivinícola. También hay o ha habido otros, como *El Moscatel, Los Majuelos*, *Viña del Molino, Viña Vieja*, *El Parral, Viña de la Mar, Viña del Vejeriego*, *Viña Grande, Viña del Barranco, Viña de Arriba, Viña de la Lomada, Viña de Nuestra Señora, Viña de la Concepción*, *Viña de Salamanca*, etc., recogidos para Tenerife por Martínez Galindo en su obra citada más arriba.

14 Para todo lo relacionado con la historia del cultivo de la vid en las Islas, la elaboración del vino y su comercialización, pueden verse los trabajos siguientes: *Malvasía y Falstaff. Los vinos de Canarias*, La Laguna, 1941, de Andrés Lorenzo Cáceres; "Canarias e Inglaterra. El comercio de vinos (1650-1800)", *Anuario de Estudios Atlánticos*, núm. 2 (1956), pp. 195-308, de A. Bethencourt Massieu; "La economía vinícola de Tenerife en el siglo XVII. Relación angloespañola en un comercio de lujo", *Aguayro*, 138 (1981), de George F. Steckley; *Burguesía extranjera y comercio atlántico. La empresa comercial irlandesa en Canarias (1703-1771)*, Santa Cruz de Tenerife, 1985, de Agustín Guimerá Ravina; *El comercio del vino entre Gran Canaria y las Indias en el siglo XVI*, Las Palmas de Gran Canaria, 1993, de M. Lobo Cabrera; "O falso Madeira. A tradiçao e conhecimento da vinha e vinho nos espaços insulares atlánticos", de Alberto Vieira, ya citado; "Historia del vino en Lanzarote. Notas para su estudio", de Juan José Otamendi Rodríguez-Bethencourt (www.el grifo.com); "El vino en la vieja Canarias a través de la literatura de viajes inglesa", de Nicolás González Lemus (www.nicolasglemus.com). A los viajeros europeos debemos también información más o menos profusa sobre este asunto. Así Francis Coleman Mac-Gregor nos habla de los tipos de cultivos y la forma poco ortodoxa de hacer el vino en la isla de Tenerife, en su *Las Islas Canarias, según su estado actual y con especial referencia a la topografía, industria, comercio y costumbres (1831)* (traducción, estudio introductorio y notas de José Juan Batista Rodríguez), La Laguna-Tenerife, 2005, pp. 204-205.

15 Cada comarca con condiciones climatológicas, hídricas y edafológicas diferentes, que, obviamente, producen caldos propios. Por eso se habla de denominaciones de origen distintas, como, por ejemplo, *Tacoronte-Acentejo*, *Ycoden-Daute-Isora*, *Abona*, *Valle de Güímar* y *Valle de La Orotava*, en la isla de Tenerife.

16 La exportación del vino canario a Europa y América empieza desde muy pronto. "A esta vila de Garachico –escribe el citado Gaspar Frutuosovem grande escala por ter bom porto, onde se carregam muitos vinhos e açúcares, que da banda do norte se fazem pera as Índias de Castela, Flandes e Inglaterra". *Op. cit.*, pp. 233-234. Lo mismo señala Girolamo Benzoni para isla de La Palma: "La Palma tiene mucha abundancia de todo, especialmente de vino; produce tanto, que no solo es suficiente para las islas vecinas, sino que también envían barcos cargados a las Indias, a Flandes, a Inglaterra." *La historia del Nuevo Mundo* (Traducción y notas de Marisa Vannini y estudio preliminar de León Croizat), Caracas, 1967, p. 274.

probó todo su placer estuvo en emborracharse"[17]. El mágico brebaje que había traído el nuevo amo era seguramente el único remedio que ayudaba a este desnortado anciano de la vieja sociedad africana de las Islas a disipar los espantos que le había producido la rapiña de sus posesiones materiales y espirituales más queridas. "El mismo que te enferma te proporciona el remedio, si no para sanar, por lo menos para aliviar el daño que te causó", podrían haber dicho a los aborígenes canarios los mismos que les vaciaron el alma, remedando así las palabras del primer amo de Lázaro de Tormes citadas más arriba[18]. También con vino endulzan hoy muchos de nuestros hombres de mar y tierra las amarguras de su dura vida diaria, como pregonan a los cuatro vientos los cuatro humildes octosílabos de la siguiente coplilla del folklore musical de la isla de los volcanes: "Tus besos, lanzaroteña,/ me quitan las magua mía,/ porque tus labios me saben/ a vino de malvasía."

3. Portuguesismos en el vocabulario canario de la vid y el vino

Y es precisamente la circunstancia de haber sido introducido en el archipiélago por españoles y portugueses la que explica la peculiaridad etimológica de lo que podríamos denominar el *vocabulario canario de la vid y el vino*, un vocabulario donde, como en tantas otras parcelas del léxico tradicional de las Islas[19], conviven voces españolas y voces de procedencia portuguesa compartiendo la materia de referencia en paz y armonía. Es lo que vamos a ver en las páginas que siguen.

En el ámbito referencial de las castas de uva, junto a palabras propiamente españolas como

malvasía 'uva muy dulce y fragante producida por una variedad de vid procedente de los alrededores de Monembasía, en Grecia'[20]; *tinta* 'variedad de uva de grano pequeño, redondo y negro'; *albilla* 'variedad de uva de hollejo tierno y delgado muy gustosa',

Fig. 3. Azulejos de vendimia en la Estación Ferroviaria de Pinhao –Línea del Duero– Portugal. (Foto: Joaquín Ayala).

o de procedencia española como

vejeriego (*brijariego, brijadiego, bujariego…*) 'se dice de una variedad de uva blanca de grano grande y alargado, mala para comer, pero buena para hacer vino', procedente de *vejeriego* 'natural de Bejer de la Frontera'[21]; *almuñeco* 'se dice de una casta de uva de racimo muy apretado', del and. *almuñécar* 'variedad de uva de grano oblongo, muy delgado y blanco trasluciente', del topónimo *Almuñécar*; *bermejuelo* 'casta de uva de color rojizo', derivado de *bermejo* 'rubio o rojo'; *breval* 'variedad de uva blanca', derivado de *breva*; *burrablanca* 'variedad de uva blanca, de tamaño grande, pulpa jugosa y racimos apretados, que se usa para comer', compuesto de *burra* y *blanca*; *forastera* 'variedad de uva blanca de mucho grado', de *forastero* 'que es o viene de fuera del lugar',

17 *Op. cit.*, p. 272

18 A decir de Martínez Galindo, "la propiedad de los viñedos o su arrendamiento contribuyó al proceso de aculturación de los naturales de las islas Canarias y en especial de los canarios no sólo por constituir una actividad agrícola ajena a la tradición aborigen, sino por convertirse en una forma más de asimilar la mentalidad económica europea del renacimiento y más concretamente la castellana." *La vid y el vino en Tenerife*, p. 614.

19 Para todo lo relacionado con los aspectos generales y particulares del vocabulario canario de procedencia portuguesa, véase el pionero trabajo de J. Pérez Vidal *Los portugueses en Canarias. Portuguesismos*, Las Palmas de Gran Canaria, 1991; nuestro estudio *Español y portugués en Canarias. Problemas interlingüísticos,* Puerto del Rosario, 1994; y nuestro *Diccionario etimológico de los portuguesismos canarios*, Puerto del Rosario, 1996. También se recoge mucho material de esta procedencia en A. Lorenzo Ramos, *El habla de Los Silos*, Santa Cruz de Tenerife, 1976; C. Díaz Alayón, *Materiales toponímicos de La Palma*, La Palma, 1987; M. Torres Stinga, *El español hablado en Lanzarote*, Arrecife, 1995; y P. N. Leal Cruz, *El español tradicional de La Palma. La modalidad hispánica en la que el castellano y el portugués se cruzan y se complementan*, La Laguna-Tenerife, 2003.

20 La inmensa mayoría de la información lexicográfica del vocabulario general que analizamos aquí procede del *Diccionario de la lengua española* (Madrid, 2014), de la Real Academia.

21 La información lexicográfica del vocabulario canario procede del *Diccionario básico de canarismos*, Islas Canarias, 2010, de la Academia Canaria de la Lengua, y de nuestro *Diccionario histórico-etimológico del habla canaria, con documentación histórica y literaria*, Puerto del Rosario, 2007.

encontramos en el vocabulario canario de la vid y el vino palabras portuguesas como

baboso 'variedad de uva de grano ovoide y racimos muy apretados', de *babosa* 'casta de uva, na regiao do Doiro, no Alentejo e Algarve'[22]; *negramol* 'se dice de un tipo de uva de granos negros y jugosos', de *negra-mole* 'variedade de uva tinta'; *bastardo* 'se dice de una clase de uva de color negro y racimo pequeño, que madura antes que las demás', de *bastarda* 'casta de videira produtora de espessos cachos de bagos pretos, pequenos'; *listán* 'casta de uva de grano grande y jugoso', de *listao* 'variedade de uva, o mesmo que aceita'; *sabro* 'se dice de cierta casta de uva', de *sabro* 'variedade de uva branca tempora'; *verdello* 'se dice de cierta variedad de uva blanca', de *verdelho* 'gouveio (videira ou as suas uvas)'.

Obviamente, se trata de denominaciones que, en muchos casos, se usan también para designar el tipo de vino que se obtiene de la casta de uva a que se refieren: *malvasía, listán, baboso, vijariego, gual, bermejo…*

En el ámbito referencial de la vid, sus partes y su fruto, junto a formas españolas como

cepa 'cada pie de viña o parra'; *parra* 'viña, especialmente la que está levantada del suelo'; *racimo* 'conjunto de granos de uva unidos en un escobajo'; *uva* 'fruto de la vid'; *vid* 'planta vivaz y trepadora de la familia de las vitáceas'; *viña* 'terreno plantado de vides'; *parra* 'vid, y en especial la que está levantada artificialmente y extiende mucho sus vástagos'; *vara* 'vástago de la vid'; *tronco* 'parte de la viña entre la raíz y los brazos'; *cabeza* 'parte más leñosa de la cepa',

o de procedencia española como

uvero 'vara de la viña', de *uvero* 'perteneciente o relativo a las uvas',

conviven palabras de procedencia portuguesa como

bacelo 'esqueje de la vid', de *bacelo* 'vara cortada de vide para plantar'; *gacho* (*gancho*) 'gajo del racimo de uva', de *gacho* 'cacho de uvas'; *bago* 'cada uno de los frutos que con otros iguales forman el racimo', de *bago* 'qualquer pequeno fruto redondo e carnudo, semelhante ao da uva'; *esbagar* 'picar en el racimo de uvas', de *esbagoar* 'tirar os bagos a'; *escadia* 'gajo del racimo de uvas', de *escadia* 'esgalho de cacho de uvas'; *yelo* 'zarcillo de la vid', de *elo* 'órgao da fixaçao das plantas sarmentosas ou trepadoiras, com o qual elas se prendem a outras ou a estacas'; *abrollar* 'empezar a brotar las yemas de la viña', de *abrolhar* 'lançar gomos ou rebentos'; *marullo* 'exceso de hoja en la viña', de *marulho* 'barulho, barbúrdia'.

En el ámbito referencial de la preparación del terreno para el cultivo de la vid, sus técnicas, plagas, etc., junto a formas españolas como

parral 'conjunto de parras sostenidas en lo alto de un armazón de madera, cañas, alambres o tubos metálicos'; *horqueta* 'palo con que se levantan las viñas y se separan los racimos del suelo'; *banco* 'hilera de viña en un viñedo'; *granear* 'arrancar de una en una las uvas del racimo'; *abrigo* 'pared de piedra para proteger la cepa del viento'; *horcón* 'palo que sostiene el parral'; *cavar* 'realizar la primera labor'; *podar* 'cortar las ramas superfluas de la vid'; *prensar* 'apretar la uva en la prensa para extraer el vino',

o de procedencia española como

sancañar (*sangañar*) 'acodar', de *desencañar* 'bajar la vid de la caña o lata'; *soco* 'pared de piedra para proteger la cepa del viento', del español *socaire*; *majuelo* 'viña joven', de *majuelo* 'viña',

encontramos en el vocabulario que nos ocupa voces de origen portugués como

lata 'vara o varejón usado para atar los vástagos de las viñas', de *lata* 'cada una das varas ou canas transversais da parreira'; *latada* 'enrejado de latas', de *latada* 'grade, de canas ou de varas, para sustentar videiras'; *marja* (*maja, májara*) 'espacio comprendido entre dos hileras de parras consecutivas', de *margen* 'cada una das faixas em que se divide um terreno lavrado, por meio de regos paralelos'; *margullar* 'enterrar un tallo joven, sin separarlo de la planta, para que eche raíces y pueda ser trasplantado', de *margulhar* 'meter na terra o margulhao'; *margullón* 'acodo, que se mete bajo tierra para que se reproduzca', de *margulhao* 'vara de vide que se mete na terra para criar raízes, sem a desprender da planta-mae, e deixando libre a su parte terminal'; *desyelar* 'quitar los yelos a la vid', derivado del portuguesismo canario *yelo*; *mangla* 'insecto parásito de la vid', de *mangra* 'nome popular dado ao 'Oidio Tuckeri', doença da vinha combatida pela sulfuraçao'.

En el ámbito referencial del lagar y de la transformación de la uva en vino, junto a formas españolas como

dormido 'mosto que no ha empezado a fermentar'; *orujo* 'hollejo de la uva, después de exprimida y sacada toda la sustancia'; *picarse (el vino)* 'avinagrarse'; *bodega* 'lugar donde se guarda y cría el vino'; *bagazo* 'residuo fibroso resultante de la trituración de la vida para extraer su jugo'; *desliar* 'durante la fermentación del mosto, separar las lías'; *despalillar* 'quitar el escobajo a la uva'; *prensar* 'apretar la uva en la prensa'; *cantero* 'madero sobre el que se asientan las pipas'; *encabezar* 'aumentar la parte espiritosa de un vino con otro más fuerte, con aguardiente o con alcohol'; *bullir* 'fermentar el mosto'; *cañuela* 'valencia'; *husillo* 'tornillo grueso en la cabeza de la viga del lagar'; *clarete* 'vino tinto joven'; *marrano* 'madero que se coloca en la prensa del lagar para comprimir el bagazo',

o procedentes del español como

parra 'aguardiente elaborado con las madres del vino', de *parra* 'vid'; *gaveto* 'especie de artesa de madera para recoger el mosto del lagar', de *gaveta* 'tina pequeña ovalada'; *lagarada* 'cada una de las veces que se llena el lagar', de *lagar* 'sitio donde ser prensa la uva para obtener el mosto'; *abocado* 'vino que, sin llegar a ser dulce, tiene cierto tono azucarado', de *abocado* 'que contiene mezcla de vino seco y dulce'; *gualdero* 'cada una de las partes laterales del lagar', de *gualdera* 'cada uno de los dos tablones o planchas laterales que son parte principal de algunos armazones, y sobre los cuales se sustentan otros que los complementan'; *jurar* 'sacar por primera vez el vino nuevo para probarlo', de *jurar* 'agujerear'; *pila* 'pocillo del lagar', de *pila* 'piedra grande de piedra o de otra materia, cóncava y profunda, donde cae o se echa el agua para varios usos'; *queso* 'masa cilíndrica de uva pisada que se coloca debajo del lagar', de *queso* 'producto obtenido por maduración de la cuajada de la leche'; *vinote* 'vino demasiado joven', derivado de *vinote* 'líquido que queda en la caldera del alambique después de destilado el vino y hecho el aguardiente'; *verdillo* 'vino de poca calidad elaborado con uvas en distinto grado de sazón', de *verde* 'que no está en sazón'; *aguafeble* 'vino que ha alcanzado el grado de aguardiente', de *agua* y *feble*; *aguapata* 'vino muy flojo', de *agua* y *pata*,

22 La información lexicográfica de las formas portuguesas que se consideran aquí procede del *Dicionário da língua portuguesa* (Lisboa, 1986), de C. Figueiredo, y el *Dicionário da língua portuguesa* (Porto, 1990), de J. Almeida Costa y A. Sampaio e Melo.

hay en el léxico canario de la vid y el vino vocablos genuinamente portugueses como

debagullar 'en el lagar, separar el engazo del bagullo', de *desbagulhar* 'tirar o bagulho de'; *bica* 'piquera del lagar', de *bica* 'ídem'; *dornajo* 'depósito anejo al lagar y situado en un lugar inferior a este, donde se recoge el mosto', de *dornacho* 'pia de pedra, para onde pasa el vinho do lagar'; *engazo* 'raspa del racimo de uvas', de *engaço* 'parte que fica do cacho esbagoado'; *fondaje* 'heces, madres del vino', de *fundage* 'fezes'; *lagareta* 'pocillo del lagar', de *lagareta* 'pia que está colocada por baizo da torneira da lagar, para onde se va esgotando o lagar e onde se colhe o vinho para envasilhar'; *liria* 'tártaro, sustancia blanquecina que sobrenada en el vino encerrado en un envase', de *liria* 'o mesmo que lia do vinho'; *guanga* 'residuos que quedan en el lagar tras retirar la uva pisada', del canarismo *guanga* 'pescado machacado para engodar', procedente del port. *abogangar* 'macerar determinados productos destinados a engodo'; *mallal* 'madero que se pone en la prensa del lagar para comprimir el bagazo', de *malhal* 'travessa de madeira que se coloca sobre a prancha redonda (adufa) que assenta sobre o pé do bagaço de uva, e sobre a qual pesa a vara do lagar'; *iscarse* 'alterarse o enfermarse un vino', de *iscar* 'contaminar'.

En el ámbito referencial de los recipientes e instrumentos para envasar o transportar el vino, junto a formas españolas como

barrica 'tonel utilizado para elaborar y conservar el vino'; *pipa* 'tonel o candiota que sirve para guardar o transportar el vino'; *bocoy* 'barril grande para envase'; *bota* 'cuba para guardar vino y otros líquidos'; *embudo* 'instrumento en forma de cono y rematado en un canuto que sirve para trasvasar líquidos',

o derivadas del español como

barricote 'tonel de entre 100 y 300 litros', derivado de *barrica*; *embarricar* 'envasar el vino en barricas', compuesto del mismo *barrica*; *garrafón* 'vasija de vidrio grande, con capacidad para entre 8 y 16 litros de vino', de *garrafón* 'damajuana o castaña'; *tercio* 'barril pequeño', de *tercerola* 'especie de barril de mediana cabida', *rehenchir* 'llenar completamente de vino una bota, barrica, etc.', de *rehenchir* 'volver a henchir algo reponiendo lo que se había menguado',

destacan en el vocabulario que consideramos palabras portuguesas como

trafegar 'trasegar, pasar el vino de un recipiente a otro', de *trafegar* 'passar de uma vasilha para outra (um líquido que tem depósito), trasvasar'; *borracho* 'odre hecho con el pellejo entero de una cabra que se usaba antiguamente para transportar el vino', de *borracho* 'pele de cabra em que os borracheiros transportam o vinho em mosto'; *fole* 'odre de piel de cabra para transportar vino u otros líquidos', de *fole* 'talega de coiro'.

Por razones obvias, menos protagonismo alcanzaron, por el contrario, los portuguesismos en lo que podríamos denominar el *ámbito sociocultural del vino*. Con todo, aunque en este dominio del vocabulario insular la inmensa mayoría de las voces son españolas (*bodegón* 'taberna', *borrachín* 'que tiene el hábito de embriagarse'), o de procedencia española (*cabrilla* 'pequeña porción de gofio en polvo con que, a modo de tapa, se acompaña el vino', de *cabrilla* 'pez'; *enyescar* 'acompañar bebidas alcohólicas con una tapa', del español antiguo *enescar* 'poner cebo'; *beberretear* 'beber a menudo y en exceso', de *beber; perravinería* 'taberna de aspecto pobre', de *perra de vino*; *guachinche* 'taberna pobre y de mal aspecto', de *bochinche* 'taberna pobre'; *abrir la bodega* 'acto festivo que se realiza para probar por primera vez el vino nuevo'; *echarse una perra de vino* 'tomar un vaso de vino'; *afinado* 'borracho', de *afinado* 'ajustado o acordado en su tono'; *templarse* 'emborracharse', de *templarse* 'emborracharse un poco'), no deja de haber alguna que otra palabra, como *chumbacera* 'borrachera' o *tomar* 'beber bebidas alcohólicas', por ejemplo, que tiene su procedencia directa o indirectamente en la lengua de nuestros antepasados portugueses.

4. Conclusiones

Del análisis etimológico del material idiomático precedente, se pueden extraer las siguientes conclusiones más o menos generales:

Primera, que los portuguesismos juegan un papel destacadísimo en el vocabulario canario de la vitivinicultura, donde, como en el resto del léxico tradicional del archipiélago, han dado lugar a auténticos campos semánticos o referenciales mixtos, junto a voces propiamente españolas o derivadas de ellas. Es lo que proporciona ese toque un tanto exótico que presenta el vocabulario vitivinícola de Canarias en el contexto del léxico panhispánico, si vemos las cosas desde el español normativo. Ya había señalado Martínez Galindo en su imprescindible libro más arriba citado que "las zonas costeras y las orillas del Miño en Galicia, el norte y zona centro de Portugal y Madeira aportaron (a la cultura canaria de la vid y el vino) una serie de diferencias con las prácticas habituales de la baja Andalucía y el resto de la Castilla interior"[23]. A ser verdad lo que señalan los diccionarios al uso, incluso la América española, tan abundosa en canarismos, es enteramente ajena a las voces de esta casta, si hacemos excepción de algún que otro término esporádico, como la forma *margullar* 'enterrar un tallo joven, sin separarlo de la planta, para que eche raíces y pueda ser trasplantado', presente, al menos, en la isla de Cuba.

Segunda, que en estos campos semánticos o referenciales mixtos, frente a la lengua española, que aporta gran parte de los términos de sentido más general (*uva, viña, sarmiento, majuelo, cepa, parra, bodega, lagar…*), el portugués suele aportar al habla canaria términos de sentido más restringido, como nombres de casta de uva, partes de la vid, partes del lagar, desechos del pisado de la uva, etc. Aun así, conviene tener en cuenta, sin embargo, que, como muchos de los mencionados términos generales los comparte la lengua española con la lengua portuguesa, incluso algunos de ellos, al menos, muy bien pudieron haber llegado a las Islas más de la mano de los portugueses que de la mano de los españoles. Este

23 *La vid y el vino en Tenerife en la primera mitad del siglo XVI*, p. 69.

puede ser el caso del mismísimo término *malvasía*, de ser cierta la suposición de Martínez Galindo de que la casta de uva que designa este nombre "pudo llegar a Canarias más concretamente a través de Madeira"[24].

Fig. 4. Paisaje rural en el norte de Tenerife.

Tercera, que, como es natural en todo proceso de préstamo idiomático, en su adaptación al español las voces portuguesas que nos ocupan se desprendieron de todas o casi todas sus acepciones no vitivinícolas y trasvasaron al habla canaria únicamente las acepciones vitivinícolas correspondientes. Así, el canarismo *yelo*, por ejemplo, conservó el sentido vitícola 'órgao da fixaçao das plantas sarmentosas ou trepadoiras, com o qual elas se prendem a outras ou a estacas' de la forma originaria *elo*, pero no sus sentidos más generales 'argola de cadeia' y 'ligaçao, uniao, continuaçao', que eran históricamente los primeros, porque la palabra procede del latín *anellus* 'aro pequeño', con los consabidos fenómenos fonéticos portugueses de pérdida de la *n* intervocálica y simplificación de la geminada *ll*. El proceso que comentamos afectó sobremanera a las acepciones metafóricas derivadas de los sentidos vitícolas o vinícolas. Así ocurrió, por ejemplo, con la acepción traslaticia 'parte do cordao umbilical que fica presa à placenta' que había desarrollado la forma portuguesa *vide* 'braço ou vara de videira' desde muy temprano, y que, en lugar de asimilarse a su cognada española *vid*, como correspondía etimológicamente, se asimiló a la semántica de la forma cuasi homónima *vida*, más en consonancia con dicho sentido metafórico.

Cuarta, que, como en el resto de las parcelas del léxico tradicional del archipiélago, los lusismos vitivinícolas insulares debieron de ser mucho más abundantes en épocas pasadas de nuestra historia. Indudablemente, la ola de castellanización que ha inundado desde el principio de la historia moderna de Canarias la cultura y el habla isleñas ha producido también aquí su efecto devastador, acelerado vertiginosamente en los últimos tiempos, cuando el mundo entero ha devenido en aldea global y las formas de trabajar la tierra, las técnicas de producción y los hábitos de consumo han terminado cortados por idéntico patrón, bajo la presión avasalladora de la tecnología, la competitividad y el mercado. En esta coyuntura, ni siquiera la mencionada forma local *margullar* 'enterrar un tallo joven, sin separarlo de la planta, para que eche raíces y pueda ser trasplantado', tradicionalmente tan arraigada en el habla de nuestros campesinos, ha podido resistir a la tentación de coquetear con su sinónimo referencial (no sinónimo lingüístico) del español general *acodar* (compuesto de *a* y *codo*), mucho más poderoso que ella, porque es más universal.

Quinta, que, como es lógico, las diferencias léxicas entre español canario y español estándar que nos ocupan no afectan solamente al ruido o plano de la expresión de las palabras, sino que afectan sobre todo al plano del contenido, a la forma de ver y sentir las realidades vitivinícolas designadas por ellas. Los portuguesismos canarios *escadia* y *brollar*, por ejemplo, podrán *designar* y *denotar* las mismas realidades ('racimo apiñado de uvas' y 'nacer o salir de la planta o la tierra', respectivamente) que las formas más generales *gajo* y *brotar*, pero *significándolas* (i. e., haciéndolas sentir) de forma racialmente distinta, y hasta *connotando* o evocando cosas que estas no connotan o evocan. Precisamente porque las palabras son los instrumentos que dan forma a la experiencia más íntima del ser humano y las que nos vinculan con los ancestros, y no *flatus vocis* o leves soplos de aire, como se suele creer habitualmente, es por lo que resulta siempre tan catastrófica la desaparición de una palabra. La pérdida de una palabra (sea esta *escadia, brollar, yelo, engazo* o cualquier otra) implica no tanto la pérdida de la cosa que designa. Al fin y al cabo, la cosa designada siempre podrá significarse con otra palabra o expresión, sea esta de nuevo o viejo cuño. Lo que se llevan con ellas las palabras que se nos mueren es el particular punto de vista que implicaba su significación invariante (que permitía enfocar la realidad de una determinada manera) y el complejo mundo de sensaciones y evocaciones que el hablante fue tejiendo con ellas a lo largo de su vida, que son los que dan sentido a su particular existencia. "*Yelo* (*escadia*, *brollar*, *engazo*…), te quiero: no desaparezcas, que desaparezco yo", imploran con toda la razón del mundo los amantes canarios de la cultura de la vid y el vino a estos pedazos de su alma que amenazan con decirles ADIÓS.

24 *Op. cit.*, p. 169.

JONÁS ARMAS NÚÑEZ

VINO Y PATRIMONIO EN LA COMARCA DE ACENTEJO

VINO Y PATRIMONIO EN LA COMARCA DE ACENTEJO

El Patrimonio Cultural es la mejor prueba de cómo fue nuestro pasado, de cómo vivieron, cómo se relacionaban, qué pensaban, qué creyeron, qué actividades desarrollaron, cómo era la sociedad, la economía, etc. de nuestros antepasados.

La Comarca de Acentejo es, sin duda, la región canaria que cuenta con una relación más intrínseca con el cultivo de la vid, a lo largo de su historia. La bondad de sus tierras y la calidad de sus vinos han llegado hasta día de hoy. La producción vitivinícola fue la principal actividad económica del lugar, y la de mayor exportación. Por ello, no es de extrañar que la economía surgida del vino en Acentejo y la fortuna de sus familias se haya traducido en un rico patrimonio cultural que se conserva en los cinco municipios que componen la Comarca de Acentejo, perenne recuerdo del estrecho vínculo de sus pobladores con el fruto de la tierra y su trabajo.

El presente artículo pretende dar a conocer, de una manera sucinta, la importancia que el cultivo de la vid tuvo en la Comarca a través de la creación de importantes haciendas y el enriquecimiento de significativas familias, que se singularizaron en la sociedad de sus poblaciones por medio de creaciones artísticas que muestran la riqueza y el estatus social que alcanzaron con la producción y el comercio del vino.

La Comarca de Acentejo no se significó en un primer momento por la plantación de viñas. Las *datas*, los repartimientos de tierras tras la conquista, muestran como la zona se caracterizó inicialmente por el cultivo de cereales. Junto a estos aparecieron las primeras vides, pero de forma reducida, casi testimonial. La mayor parte de los repartos en el lugar constaban de pequeñas extensiones a familias sin alto nivel económico y social. Su producción iba así encaminada a la autosubsistencia de las poblaciones, por lo que el producto estrella era el cereal. La vid se sembró de forma más abundante en las grandes haciendas, aquellas que podían permitirse la creación de excedentes exportables, principalmente en el Valle de La Orotava (lugar de asentamiento de grandes señores y con agua abundante).

En 1517 se concede a dos personas de la Comarca licencia para plantar viña. El primero fue Juan Martín, propietario del bodegón del camino de Taoro (actual calle Real Orotava, en el Barrio de San Antonio, La Matanza de Acentejo) quien la debía plantar junto a su venta. El segundo fue Alonso de Cabrera, a quien se concedió viña y huerta en el Barranco del Ahorcado (actualmente Barranco Hondo, que separa los términos municipales de La Victoria de Acentejo y Santa Úrsula).

A pesar de lo expuesto hasta ahora, Acentejo está indisociablemente unido a la producción de vino en Tenerife desde sus inicios, gracias a dos nombres propios, los de Afons Velho y Antón Vallejo. El primero era portugués, de la cercana isla de Madeira, donde el vino ya estaba sustituyendo a la caña de azúcar como principal producto. Este creó una hacienda en El Sauzal, a comienzos del siglo XVI. El hecho resultó revelador, de tal forma que junto a esta hacienda se crearon otras dos con el mismo fin, la del propio Adelantado de la isla de Tenerife, Alonso Fernández de Lugo, y la de Pedro de Vergara. En la unión de estos tres centros productores se levantó la ermita de Nuestra Señora de los Ángeles, germen del pueblo de El Sauzal, y que ejerció como parroquia del mismo entorno a los años 1505-1515, hasta la creación de la iglesia de San Pedro ese último año.

La ermita sauzalera se creó por una necesidad religiosa, pero también por agradecimiento ante la bonanza económica de la vid. A su vez, esta tiene una doble significación, como punto de nacimiento del pueblo, que se asentó a su alrededor atraídos por el trabajo en las citadas fincas. Es un sencillo edificio que se orna con un retablo barroco que alberga la imagen de la patrona, custodiada a ambos lados por los lienzos de San Roberto, San Esteban, San José y San Francisco.

Más importante, en cuanto a extensión y producción de la uva, fue la propiedad de Antón Vallejo y su mujer, Francisca Velázquez de Ábalos, en el barrio matancero de San Antonio. La misma está relacionada con la famosa Batalla de Acentejo, siendo Vallejo uno de los conquistadores que salvaron su vida en el cruento combate, y más tarde escribano público de Tenerife. En agradecimiento a su santo patrón levantó al acabar la conquista una ermita a este en el lugar de la contienda. La dotó de tierras que la mantuviesen, crean-

Fig.1. Ermita de Nuestra Señora de Los Ángeles (El Sauzal), Siglo XVI. Fotografía del autor.

do así una capellanía en 1539. Contaba inicialmente con 50 fanegas dedicadas a tierras de sequero, viña y árboles, especialmente almendros. Fue, durante el siglo XVI, una de las más importantes haciendas en cuanto a producción vitivinícola[1].

La ermita fue derribada en 1882 y rehecha, bajo la mayordomía de Teresa Salazar y Benítez. Se trata de una amplia edificación, necesaria para acoger un elevado número de fieles, especialmente durante la bendición del ganado que se celebra en la fiesta del patrón, San Antonio Abad, la más antigua de la Isla.

En su interior destacan especialmente la imagen de la principal advocación, algo hierática, y de líneas características de la escultura castellana de finales del siglo XV. La tradición quiere hacer de esta obra la primera arribada a Tenerife tras su conquista. También destacan por su valor artístico sus lienzos, representaciones de artistas canarios del XVIII, como las de Santa Clara de Montefalco, Nuestra Señora del Socorro, o el célebre San Lorenzo atribuido a Cristóbal Hernández de Quintana.

Las dos citadas parecen ser las primeras haciendas dedicadas a la elaboración de vino como producto principal en la isla de Tenerife, a las que continuarían otras muchas, remarcando la importancia que el vino tuvo en la Comarca, y la de esta en la producción general del Archipiélago[2]. Ello se debió a que el siglo XVI llevó a la sustitución de la caña de azúcar, primera industria canaria, por el vino, debido a su alta demanda en los mercados europeos.

El siglo XVII supuso la centuria del esplendor de los vinos canarios, tinerfeños en su mayoría, y especialmente de los salidos de las bodegas repartidas entre Santa Úrsula y Tacoronte. No es de extrañar, por ello, que fuese este el momento de creación de las principales haciendas, que en muchas ocasiones se mejoraron con la erección de ermitas dentro de ellas, como agradecimiento a su santo patrón, y a su vez para señalarse social y urbanísticamente dentro de la población. La construcción de un recinto religioso habla de la fe de su creador, pero también del poder social y económico del mismo, que debía mantener la ermita, ornarla y costear anualmente la fiesta de su advocación. Por tanto, estamos hablando de una intención de mantenimiento del nuevo estatus alcanzado por la burguesía agraria del norte de la isla durante este siglo.

Fig. 2. *San Lorenzo*. Ermita de San Antonio Abad (La Matanza de Acentejo). Atribuido a Cristóbal Hernández de Quintana, finales s.XVII – principios s. XVIII. Fotografía de Fernando Cova del Pino.

Las ermitas presentan características similares. Todas ellas fueron levantadas en arquitectura mudéjar, conocida popularmente como "arquitectura tradicional canaria", sistema constructivo traído a las Islas por los alarifes y maestros de obras del sur peninsular tras

1 Véase ARMAS NÚÑEZ, Jonás: "Capellanía y patronato de San Antonio Abad, La Matanza de Acentejo, 1664-1830" en *Anuario del Instituto de Estudios Canarios.* Instituto de Estudios Canarios. San Cristóbal de La Laguna. 2012. pp. 143-157.

2 Para más información sobre el inicio del cultivo de la vid en Tenerife véase MARTÍNEZ GALINDO, Pedro Miguel: *La vid y el vino en Tenerife en la primera mitad del siglo XVI.* Instituto de Estudios Canarios. San Cristóbal de La Laguna. 1998.

la conquista. Sus muros se construyeron con barro y piedras, recubiertos de una costra de cal. La piedra se reservó a sus zonas más dignas, los vanos de la portada y de las escasas ventanas. Sus cubiertas se efectuaron con maderas que recurrieron a una artística ornamentación geométrica de inspiración islámica. Son, generalmente, recintos de pequeñas dimensiones, debido al carácter privado de sus espacios. Recurrían a la planta rectangular, a la que solía adosar una dependencia aneja que sirva de sacristía. En su interior se singulariza el espacio que ejerce de Capilla Mayor, generalmente a mayor altura y de acceso a través de un arco toral. Era frecuente añadir una espadaña en su fachada, desde donde se llamaba a la celebración de la misa con el tañer de una o dos campanas.

En la primera mitad de siglo se creó la ermita de Nuestra Señora de Guía, en La Matanza de Acentejo. Su fundador fue Juan Tejera Suárez, beneficiado de la iglesia de la Concepción de La Orotava. Esta se hizo aneja a la casa principal de la finca. En su testamento dijo poseer en su hacienda matancera casa, bodega y lagar y dos cercados de malvasía, más ocho fanegas de trigo[3].

La patrona es una sencilla escultura de candelero de artista local del siglo XVII. Más interesante es el cuadro de Nuestra Señora de la Soledad del XVIII, *vera efigie* de la conservada en el convento de los Mínimos de La Victoria en Madrid. Por desgracia el recinto, junto al resto de inmuebles de la hacienda, se muestra en estado casi ruinoso.

A mediados de siglo se levantó en Tacoronte la ermita de San Jerónimo (1654), aunque se tiene constancia de que la fiesta se le celebraba en la finca con anterioridad. Fue este el deseo de sus dueños, el matrimonio formado por Oliveros Romelet e Isabel Bolineau[4]. Entre los bienes que se custodian en su interior destaca la escultura del santo, que aparece representado en su iconografía de penitente, que castiga su pecho con la piedra que lleva en su mano derecha, obra anónima del siglo XVIII. Este se acompaña a ambos lados por los cuadros que representan a San Simón y San Judas Tadeo, de igual datación, salidos del pincel de Cristóbal Hernández de Quintana.

Similar fue la erección de la ermita de San Antonio Abad, de la misma época y localidad, fabricada en la antigua Hacienda de Los Príncipes, que perteneció a los descendientes del Adelantado. Se reconstruyó en el XVIII y cambió su advocación por la de San Juan Bautista.

Por estos años debió crearse la ermita de San Clemente, en Santa Úrsula, pues su propietario, Tomás de Nava y Grimón, primer marqués de Villanueva del Prado, deja constancia de la intención de levantarla en la hacienda de su propiedad al redactar su testamento a finales de 1667. Esta debió terminarse con su hijo, el segundo marqués, Alonso de Nava y Grimón. La misma se encuentra, lamentablemente ahora en estado de total abandono, junto a las casas de la propiedad, en una finca basada en *las viñas del Malpaís de Santa Úrsula.* San Clemente conserva en su interior una importante colección artística, de las que destacan los lienzos de diversos santos, entre los que sobresale el del santo patrón, el papa Clemente, del siglo XVIII.

De este mismo siglo data la ermita de San Luis Rey de Francia y el Calvario de Santa Úrsula (1680), obra de Luis Román, abogado de la Real Audiencia de Canarias[5]. Lo mismo sucede con la de Santo Domingo de Guzmán en La Victoria de Acentejo por parte de Pedro de Ponte y Molina (1680), descendiente de los comerciantes genoveses que fundaron Garachico[6]. Todos ellos construyeron sus recintos religiosos sagrados en sus haciendas como agradecimiento, y como muestra del poder económico que poseían, resultante del fruto de la vid.

Fig. 3. Ermita de San Luis Rey de Francia (Santa Úrsula), s. XVII. Fotografía del autor.

Tal vez la más importante sea la de San Diego de Alcalá, creada por Diego Alvarado Bracamonte y María Vergara Grimón antes de 1630 en La Matanza de Acentejo. Este latifundio, que iba prácticamente de mar a monte (de la costa a la calle Real Orotava), se conformó gracias a múltiples compras. Él, prestigioso militar, fue

3 Véase ARMAS NÚÑEZ, Jonás: *Tempus edax est rerum. Patrimonio religioso de La Matanza de Acentejo.* Ayuntamiento de La Matanza de Acentejo. La Matanza de Acentejo. 2006; IZQUIERDO GUTIÉRREZ, Sonia María: *La Victoria. Patrimonio religioso.* Ayuntamiento de La Victoria de Acentejo. La Victoria de Acentejo. 2004.

4 Véase CASAS OTERO, Jesús: *Estudio Histórico Artístico de Tacoronte.* Aula de Cultura de Tenerife. Cabildo Insular de Tenerife. Santa Cruz de Tenerife. 1987.

5 Véase RODRÍGUEZ MESA, Manuel: *Historia de Santa Úrsula.* Ayuntamiento de Santa Úrsula. Santa Úrsula. 1992.

6 IZQUIERDO GUTIÉRREZ, Sonia María: *op. cit.*

Corregidor de Tenerife y Capitán a Guerra de las islas de Tenerife y La Palma entre 1624 y 1631[7]. Entre sus logros se halla el haber reformado el sistema defensivo de las costas tinerfeñas y la canalización de aguas a La Laguna. Ella era prima de los Nava y Grimón, marqueses de Villanueva del Prado. Su sucesor, quien tuvo el mismo nombre que su padre, fue ministro de Carlos II y murió en Madrid. Antes de partir a la corte unió administrativamente esta finca con otra de su propiedad en el municipio de los Realejos, La Gorvorana. Esta heredad recayó en su hija, marquesa de las Breñas y la Mejorada, hasta que en el siglo XVIII fue adquirida por Bernado Valois. Por herencia acabó siendo propiedad de sus sobrinos, los Cólogan, todos comerciantes de origen irlandés residentes en el Puerto de la Cruz. Finalmente en el XX pasó a manos de los González de Chávez, quienes continúan siendo sus propietarios[8].

En su interior pueden contemplarse diversas obras de relevancia. Su retablo, donde se ubica la escultura del patrón, anónimo canario del siglo XVII, muestra las características de las obras lignarias salidas de los importantes talleres artísticos de la Villa de Garachico de la centuria del mil seiscientos. En otra de sus hornacinas se venera un Niño Jesús Bendiciente, obra andaluza efectuada en plomo, que muestra la expansión y la fama alcanzada por los artistas barrocos de la talla de Juan de Mesa.

No formando parte de una hacienda, pero mantenida por la viña se elevó el pequeño recinto de San Salvador y San Bartolomé en la Corujera, Santa Úrsula. Este fue mandado construir por el presbítero Juan García Calzadilla en su testamento, dictado en 1705. Para ello dejó dinero, casa con la viña contigua y una fanega de tierra[9].

Todas ellas son el origen de distintos barrios que adoptaron el nombre de sus ermitas, pues estos se crearon por parte de los trabajadores de las fincas dedicadas a la vid en las que se levantaron estos inmuebles. Las haciendas llevaron a sus jornaleros a construir sus casas cercanas al lugar de trabajo, conformándose así múltiples núcleos urbanos que hoy reconocemos como barrios de estos municipios.

Durante la dieciocho centuria se presenció la continuación de la vid como producto estrella de la Comarca, gracias a la calidad de sus caldos, que fueron exportados a Europa y las colonias americanas. A pesar de ello, el XVIII fue un siglo de crisis. La entrada de la nueva casa reinante, la de Borbón, trajo consigo guerras y la enemistad de Inglaterra, principal importador de nuestro vino. Los anglosajones cambiaron así a los canarios por el Oporto portugués, especialmente el madeirense, en perjuicio de la economía insular.

7 Su hoja de servicio refiere su participación en las contiendas de las Querquenes, el asalto a la Villa de Onella, en las playas de Orán, Nápoles, Lombardía, etc. Archivo General de Indias. Indiferente. 161. N. 156.

8 ARMAS NÚÑEZ, Jonás: *op. cit.* 2006.

9 RODRÍGUEZ MESA, Manuel: *op. cit.*

Fig. 4. Retablo. Ermita de San Diego de Alcalá (La Matanza de Acentejo). Garachico, s. XVII. Foto de Fernando Cova del Pino.

La exportación quedó en manos de familias extranjeras, avecindadas principalmente en el entonces Puerto de la Orotava, hoy Puerto de la Cruz.

La burguesía de los pueblos de la Comarca de Acentejo siguió manteniendo su estatus gracias a las haciendas vitivinícolas. Emergieron en esta centuria importantes familias, que ocuparán los más altos cargos civiles, militares y eclesiásticos hasta la caída del Antiguo Régimen. Entre ellas destacó una por encima de todas, la de los Calzadilla en La Victoria de Acentejo.

La prestancia del linaje Calzadilla comenzó a finales del siglo XVII, cuando Matías Pérez Calzadilla, beneficiado de la iglesia de la Concepción del Realejo Bajo, creó un mayorazgo con tierras de cultivo, lagares y casas, que se distribuían entre Tacoronte y Los Realejos. La mayor parte de ellas se concentraban en La Matanza y La Victoria de Acentejo, y su finalidad era la producción de vidueño y malvasía, junto a la recolección del cereal.

A su muerte heredó el mayorazgo Antonio González Calzadilla (1724), capitán de caballos de las Milicias Insulares. Este era hermano de Baltasar Pérez Calzadilla, canónigo de la Catedral de Santa Ana (Las Palmas de Gran Canaria), quien creó un nuevo mayorazgo que también heredaría su hermano.

La riqueza y prestigio social de los Calzadilla se tradujo en un amplio patrimonio cultural que aún se mantiene en La Victoria de Acentejo. Matías Pérez Calzadilla creó la primera capilla lateral de la nave de la Epístola de la parroquial victoriera, la de San Matías, iniciadora de la tercera y última nave del templo. Engalanó la misma con una hermosa cubierta mudéjar polícroma y un retablo barroco de columnas salomónicas. A su vez compró la imagen de su santo patrón, que ha sido atribuida a Lázaro González de Ocampo[10]. Esta capilla se convirtió en el sepulcro familiar, ejemplo único en la Comarca de espacio familiar en un recinto parroquial, lo que subraya la idea de prestancia social buscada, y conseguida, por esta familia.

A la muerte de Antonio González Calzadilla (1741) el mayorazgo dio, libres de diezmo, 154 barriles de malvasía, 105 de vidueño y 297 fanegas con 8 almudes de trigo.

Baltasar Pérez Calzadilla creó una cierta sociedad con su hermano, y ambos levantaron las casas familiares y su ermita, origen de un nuevo barrio, que toma el nombre del santo, San Juan Bautista. La sencilla ermita se completó con las esculturas de Nuestra Señora del Carmen, San Nicolás de Bari y San Juan Bautista. Este último es obra de uno de los más afamados escultores andaluces del siglo XVIII, el sevillano Pedro Duque Cornejo.

Fig. 5. *San Juan Bautista*. Ermita de San Juan Bautista (La Victoria de Acentejo). Pedro Duque Cornejo, s. XVIII. Foto de Fernando Cova del Pino.

La buena economía de la familia les llevó a enraizar con algunas de las más prestigiosas familias de La Orotava, caso de los Valcárcel, Benítez de Lugo, Grimaldi, etc. Sus descendientes ocuparon los principales cargos en la población, pero también fuera de ella, como la de párrocos, alguaciles, alcaldes o escribanos. Ejemplo de ello son Juan Antonio Calzadilla Grimaldi, subteniente de la Bandera de Güímar, que luchó en la guerra contra La Convención; o Antonio Calzadilla Grimaldi, beneficiado de la iglesia de San Pedro de El Sauzal.

Todos ellos enriquecieron su iglesia parroquial, ayudando a la creación del Retablo de Nuestra Señora del Rosario, donando las andas de la Virgen de Candelaria, custodia y copón de plata, terno de damasco blanco, casullas, tres pilas, un órgano portátil, etc.

El canto de cisne de este linaje lo representa Nicolás Tomás Calzadilla y García de la Cruz, quien fue, entre otros cargos, canónigo de la metropolitana de Granada, doctor en Derecho y Teología, rector de la Universidad de La Laguna y deán de la catedral de Las Palmas. Pasó este sus últimos años en la victoriera casa familiar, queriendo ser enterrado en su ermita. Para ello reformó la misma, colocando un nuevo retablo neoclásico y haciendo traer su lápida sepulcral de mármol desde Andalucía. Allí descansan sus restos, habiendo muerto en 1891[11].

El XIX supuso una época de cambio, un nuevo ciclo económico, la sustitución del vino por otros productos, inicialmente la cochinilla. No obstante, la viticultura siguió manteniendo a los hombres y mujeres de Acentejo, aunque ello no permitió adquirir las riquezas de centurias anteriores, por lo que no hay un patrimonio artístico tan destacable en estos años.

El vino ha marcado el devenir histórico de la Comarca de Acentejo, ha dado de comer a sus habitantes, y enriqueció a muchos de ellos. Gracias a la viña, a la economía que generó, algunos ocuparon importantes puestos en la sociedad canaria, civil, militar y eclesiástica, y todo esto se tradujo en importantes obras de arte, cuadros, esculturas, arquitectura, orfebrería, etc.; reflejos de su historia y de la estrecha y fecunda relación con el cultivo de la vid.

Gracias a sus vinos, Acentejo atesora uno de los más interesantes patrimonios histórico-artísticos de la isla de Tenerife, tanto en bienes muebles como inmuebles, que son un ejemplo de la importancia social y económica que tuvo a lo largo de la Historia, y del que este artículo no es más que una somera llamada de atención.

10 CALERO RUÍZ, Clementina: *La escultura barroca en Canarias (1600-1750).* Aula de Cultura de Tenerife. Cabildo Insular de Tenerife. Santa Cruz de Tenerife. 1987.

11 Para más información sobre la familia Calzadilla véase VV.AA: *El prestigio de una familia. Patrimonio y memoria de los Calzadilla en La Victoria de Acentejo.* Ayuntamiento de La Victoria de Acentejo. La Victoria de Acentejo. 2012.

JOSÉ L. FIGUEROA DE LA PAZ, IVÁN LÓPEZ HDEZ. Y BRUNO BARRETO MARTÍN

LA HUELLA DE CARBONO EN EL MEDIO VITIVINÍCOLA DE TACORONTE - ACENTEJO

"Si se empieza a luchar contra el cambio climático en España, beneficiará a la calidad de sus vinos, además de dotarlos de prestigio."
Miguel Torres

LA HUELLA DE CARBONO EN EL MEDIO VITIVINÍCOLA DE TACORONTE-ACENTEJO.

1. Introducción

Desde Tacoronte, se lideró desde finales de los 70 y durante los años 80 del pasado siglo, el proceso modernizador de los vinos de Canarias. Las Semanas Vitivinícolas de la Alhóndiga constituyeron la base cultural sobre la que se cimentó el posterior progreso del sector, a partir de un conjunto de agricultores de distintas generaciones, y de un grupo de expertos de diversas áreas que apostaban por recuperar un sector tradicional, con una enorme carga de identidad cultural y territorial que en los primeros años de la democracia local, era capaz de organizarse y determinar su propio futuro. Con los albores de la democracia, el sector del vino recuperaba su impulso histórico.

La nueva dinámica del vino se vertebró en un primer momento a través de las estrategias impulsadas por el Ayuntamiento de Tacoronte, facilitando recursos de personal y medios para avanzar, junto con los agricultores y otros profesionales comprometidos, en una estrategia común orientada hacia la calidad de los vinos, el posicionamiento en el mercado de una marca territorial y la mejora continua del sector, de acuerdo con las estrategias que impulsaba el Estado Español en esa época alineándose con las pautas de marca territorial en sincronía con el modelo francés de valorización del territorio y sus productos.

Desde una perspectiva territorial el apoyo al sector vitivinícola constituía una estrategia de contención del desarrollo urbano que afectaba al paisaje del Norte de Tenerife, y especialmente a la Comarca de Acentejo. Se trataba de buscar una alternativa rentable para preservar el suelo rústico de la presión constructiva diseminada en el territorio que impulsada por planeamientos desarrollistas de otras épocas generaba una "tensión" territorial favorecida por la falta de planeamiento y disciplina urbanística. El desarrollo de un modelo viable del sector del vino, podía garantizar la preservación del paisaje y de las actividades tradicionales del territorio. Se trataba en los primeros años de la década de los 80, de modernizar un sector para que fuera el instrumento de protección del territorio y generación de valor y empleo del suelo rústico como fórmula para su preservación para las generaciones futuras. Un compromiso y un reto ecológico que encontró en el vino su mejor aliado.

La consolidación de LA DENOMINACION DE ORIGEN TACORONTE ACENTEJO y una red de bodegas asociadas no es por sí mismo garantía de consolidación del sector. Podemos decir que a la estrategia iniciada, aún le queda mucho recorrido para constituir realmente el factor de protección territorial potencial. Y lo podemos constatar, cuando, aún sólo se cultiva dentro de la protección de la estrategia de calidad alrededor de un 50% del territorio que puede incorporarse al contingente de producción aprobado por la Unión Europea. Los retos comerciales, la necesidad de seguir avanzando en la diferenciación y en la calidad, así como algunos errores cometidos, han frenado el desarrollo de un sector hoy más necesario que nunca como factor de protección territorial y generador de empleo. Si bien creemos que hay que repensar toda la estrategia en este momento creemos que se puede incorporar un factor nuevo: el desarrollo de la ECONOMIA DEL CARBONO, que puede generar un nuevo factor diferenciador, que orientado hacia el turismo que nos visita puede constituir un nuevo apoyo para orientar todo el territorio y sus actividades hacia la nueva economía, la economía verde, la que pretende preservar la sostenibilidad de los recursos territoriales y ambientales.

Este nuevo enfoque económico se fundamenta en la "empresarialización" del abordaje de uno de los problemas críticos de nuestra generación, y de esta época, EL CAMBIO CLIMÁTICO. Desde esta perspectiva se trata de que los productos y servicios de consumo, estén impregnados del compromiso que demanda la sociedad actual, de los retos de esta generación y fundamentalmente de preservar el planeta ante este reto vital que nos obliga a evolucionar en todas nuestras actividades privadas, públicas y productivas. Y hacia ese objetivo queremos impulsar desde las organizaciones en las que participamos, nuevos instrumentos y compromisos que aborden esa estrategia en nuestra escala, local, comarcal y regional.

2. Concepto de cambio climático

Según el Panel Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático (IPCC), se define como cambio climático a la variación estadística en el estado medio del clima o en su variabilidad, que persiste durante un período prolongado (normalmente decenios o incluso más). Éste se puede deber a procesos naturales internos o a cambios del forzamiento externo, o bien, a cambios persistentes antropogénicos en la composición de la atmósfera o en el uso de las tierras.

Se debe tener en cuenta que la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (CMCC), en su Artículo 1, define el cambio climático como "un cambio de clima atribuido directa o indirectamente a la actividad humana que altera la composición de la atmósfera mundial y que se suma a la variabilidad natural del clima observada durante períodos de tiempo comparables". La CMCC distingue entre "cambio climático" atribuido a actividades humanas que alteran la composición atmosférica y "variabilidad climática" atribuida a causas naturales.

En las proyecciones de cambio climático del IPCC se suele tener en cuenta únicamente la influencia ejercida sobre el clima por los aumentos antropogénicos de los gases de efecto invernadero y por otros factores relacionados con los seres humanos.

El cambio climático constituye, hoy por hoy, uno de los mayores retos a los que se enfrentarán las naciones, los gobiernos, las empresas y los ciudadanos en las próximas décadas. Desde la propia ONU, en palabras del ex-Secretario General Ban Ki Moon, se considera que es el "principal desafío al que ha tenido que enfrentarse la humanidad a lo largo de su historia"[1].

Las acciones pasadas y actuales, como la emisión de dióxido de carbono (CO2) y de otros gases de efecto invernadero (GEI) que ocasionan las actividades del ser humano, influirán en el clima del futuro a nivel mundial.

La UE está tratando de liderar el camino, indicando las acciones necesarias a escala internacional para limitar este fenómeno, comprometiéndose a efectuar recortes muy significativos en sus propias emisiones de GEI.

La UE y otros países desarrollados pretenden seguir encabezando esta lucha y reducir sus emisiones a nivel global un 30% para el año 2020 con respecto a los niveles de 1990, con la perspectiva de alcanzar rebajas del 60-80% para el año 2050. No obstante, la UE está decidida a convertirse ya en una economía de baja emisión de carbono y alta eficiencia energética. Con este fin, los líderes de la UE se han comprometido de forma firme, e independientemente del resto de países del mundo, a rebajar las emisiones de la Unión al menos un 20% con respecto a los niveles de 1990 para el año 2020.

Las emisiones agrarias, encuadradas dentro del denominado sector difuso, suponen aproximadamente un 10% del total de emisiones en la Unión Europea y se está desarrollando un importante esfuerzo para evaluar las emisiones que suponen los distintos sectores agrarios con el fin de establecer técnicas de mitigación del cambio climático para evitar el previsto incremento de temperaturas.

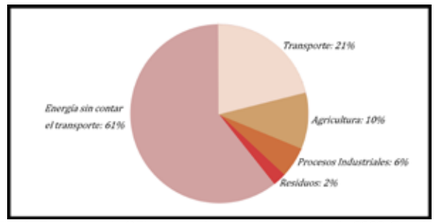


Fig. 1. *Emisiones de GEIs por sectores en la UE en el año 2003* (Fuente: Oficina de Publicaciones Oficiales de las Comunidades Europeas, 2007).

3. Cambio climático y viticultura

El cambio climático implica cambios de temperatura media anual y fluctuaciones en los esquemas de precipitación. En particular en las zonas montañosas, esto se traduce en la afectación del derretimiento de nieves y glaciares y la modificación del suministro de agua. Citando el Informe Stern[2], "toda respuesta global eficaz requerirá […] informar, educar y persuadir a los individuos sobre lo que pueden hacer, a nivel individual, para responder al cambio climático".

En este sentido, estas modificaciones climáticas tienen un impacto en la producción vitivinícola, impacto no menor en nuestro país si se tiene en cuenta que la producción de vinos en España en el año 2012 representó el 13% de la producción mundial (según el ICEX).

La Ministra de Agricultura y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, afirmaba en el marco de la jornada sobre "Viticultura y Cambio Climático" organizada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y la Federación Española del Vino (FEV) el pasado 20 de octubre de 2014, que el cambio climático constituye "uno de los mayores retos ambientales que tenemos por delante y que, en el contexto global, España es especialmente vulnerable por su situación geográfica y sus características socioeconómicas".[3]

1 Afirmación realizada durante la inauguración de la Cumbre del Clima en Nueva York, el 23 de septiembre de 2014.

2 Stern Review: ***La economía del cambio climático***, Nicholas Stern, HM Treasury, UK Government, 2007. www.sternreview.org.uk

3 http://www.tecnovino.com/en-la-jornada-viticultura-y-cambio-climatico-se-destaca-la-politica-de-reduccion-de-emisiones-en-espana/#sthash.V9jw5hwv.dpuf

Dentro de la lucha contra el cambio climático en el ámbito agrario, el sector vitivinícola tiene una relevancia particular porque constituye un cultivo estratégico que ha sido el primero en abordar, a nivel internacional, el cálculo de la huella de carbono, a iniciativa de la Organización Internacional de la Viña y del Vino (OIV). El sector ofrece la peculiaridad de tener una doble función, al generar emisiones de gases de efecto invernadero, pero, a su vez, ejercer como sumidero. Y es, además, especialmente vulnerable a los impactos del cambio climático. Además, desde el propio Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, se anunciaba a finales del 2014 el lanzamiento de un Plan de Impulso al Medio Ambiente (PIMA) que incluiría al sector vitivinícola de manera específica, con el objetivo de apoyar los esfuerzos que se están realizando para reducir las emisiones de CO2.

No obstante, la OIV plantea, en su Plan Estratégico 2015-2019, dentro de su Eje Estratégico 1, la necesidad de fomentar una viticultura sostenible, con la finalidad de considerar y reaccionar de cara al reto que supone el cambio climático. Para ello, se pretenden caracterizar y evaluar los principios y los métodos de producción sostenible, estudiando el impacto de la producción vitivinícola en el medio ambiente y proponer medidas destinadas a reducir las emisiones de gases de efecto invernadero.

Factor de cambio	Posibles beneficios	Posibles efectos negativos
Aumento de temperaturas	• Periodos de crecimiento más rápidos. • Menor riesgo de heladas.	• Aumento del estrés térmico. • Disminución de la calidad (menor acidez, color y taninos). • Aumento grado alcohólico. • Exceso desarrollo vegetativo. • Mayor riesgo de incendios. • Aumentos de plagas. •Aumento variabilidad rendimiento.
Disminución de la precipitación	• Menor riesgo de enfermedades en zonas húmedas. • Mejora de la calidad en zonas húmedas.	• Aumento de la frecuencia de sequías. • Mayor riesgo de incendios. • Disminución de rendimientos.
Aumento de lluvias intensas o tormentas		• Aumento de la erosión •Mayor riesgo de enfermedades. • Daños en las plantas por inundaciones o pedriscos.
Aumento de gases de efecto invernadero	• Incremento de producción biomasa.	• Aumento de la variabilidad de la producción en respuesta a mayor variabilidad del clima.

Fig. 2. *Potenciales efectos del Cambio Climático en España* (Fuente: *La economía del vino en España y el mundo*. Cajamar Cajarural, 2014).

En definitiva, la variación climática que se prevé tenga lugar tendrá una incidencia muy importante sobre el viñedo ya que a consecuencia del cambio climático, las condiciones óptimas se verán limitadas en muchas de las regiones que en la actualidad producen vinos de alta calidad. Los cambios en el régimen de temperaturas y de precipitaciones podrían ocasionar alteraciones no solo en la fenología de la vid, sino también en los patrones de enfermedades y plagas, en el potencial de maduración y en definitiva, en la calidad de la uva y en el rendimiento de la vid en mayor o menor medida[4].

4. Sostenibilidad y consumo en el sector vitivinícola

El consumo es un proceso social y cultural por el cual expresamos nuestros rasgos identitarios y establecemos nuestro lugar en la sociedad. A su vez, es un proceso físico que consume recursos de toda índole. Las consecuencias colectivas de las decisiones de consumo y el modo en que nuestras necesidades se ven satisfechas constituyen la causa principal del cambio climático y tendrán, asimismo, consecuencias para las personas, los países y las especies de todo el mundo.

El marketing tradicional siempre ha hecho hincapié en los beneficios que el consumo genera en el consumidor individual, en cambio, en el marketing de sostenibilidad la visión es más amplia ya que considera y muestra preocupación por los costes colectivos, ambientales y sociales. El considerar el consumo como acto social, al tiempo que atiende a los impactos medioambientales y sociales, por parte de los consumidores es un fenómeno que no nos resulta nuevo, y nos insta a atender estas nuevas demandas apoyándonos en nuevas herramientas de gestión ambiental que permitan caminar en paralelo a las expectativas, necesidades y acciones que estos demuestran.

El compromiso con el medio ambiente es un valor añadido al producto, siendo clave la gestión de ambos a través de la equidad social y la participación ciudadana, incluyendo a los consumidores como parte activa, centrándonos en los pilares del desarrollo sostenible: crecimiento económico, equidad social y protección del medio ambiente.

De aquí la necesidad de posicionar la transparencia de las acciones del sector frente al consumidor, donde el fin en sí mismo no es mostrar únicamente una marca, una simbología o una imagen, sino trascender y dotar a los consumidores los valores, atributos y beneficios de las mejoras agroambientales acontecidas por los viticultores y bodegas, y principalmente difundir sus compromisos frente al cambio climático, demostrando en sus actividades comportamientos responsables.

Es importante concebir las estrategias de sostenibilidad del sector con un enfoque a medio-largo plazo, ya que de lo contrario y fundamentándose únicamente en objetivos económicos carecerían de valor. La estrategia debe ser un mix de objetivos económicos, ecológicos y sociales:

a) Los objetivos económicos: deben estar enfocados a una sostenibilidad económica que permite el aumento de los ingresos y las

4 Kenny y Harrison, 1992; Schultz, 2000; Jones et al., 2005; Santos et al., 2012

cuotas de mercado y servicios sostenibles, con especial enfoque a las acciones y percepciones positivas del producto o marca como claves para el consumidor.

Fig. 3. *Esquema de desarrollo del Análisis de Ciclo de Vida (ACV) a partir de la ISO 14.040*. (Fuente: www.datuopinion.com).

b) Los objetivos ecológicos: reflejan la necesidad de gestionar los impactos ecológicos de la producción y el consumo del producto o el servicio recorriendo todas las fases de su ciclo de vida. Es necesario tratar la información del Análisis de Ciclo de Vida (ACV) del producto, parte fundamental para establecer los objetivos ecológicos en la comercialización, que atienden desde los materiales usados, uso de agua, emisiones de GEI, efluentes y residuos. Para el consumidor será importante poseer una información adecuada sobre los impactos ambientales y sociales de los productos a lo largo de su ciclo de vida.

c) Los objetivos sociales: de la mano de los impactos ambientales van los objetivos sociales donde la salud y la seguridad alimentaria son cuestiones muy relevantes, siendo de importancia los aspectos de mejora de la seguridad de los productos durante su uso y la reducción de los posibles efectos negativos en la salud. Hay que mantener especial atención a la repercusión de las acciones del sector, focalizando sobre la importancia de incidir sobre el bienestar de las comunidades locales a través de proyectos sociales, culturales y educativos que mejoren la calidad de vida, a través del desarrollo de la Responsabilidad Social Corporativa (RSC) y la Responsabilidad Social Ambiental (RSA).

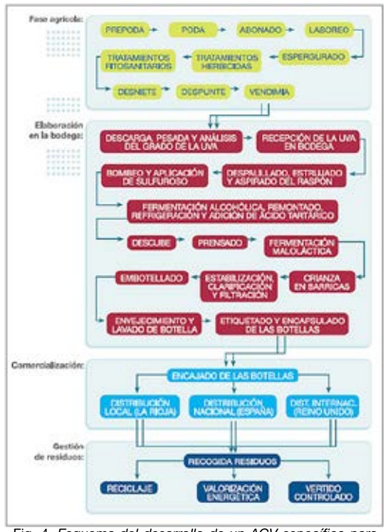


Fig. 4. *Esquema del desarrollo de un ACV específico para una botella de vino*. (Fuente: www.interempresas.net).

5. La huella de carbono

La categoría de impacto ambiental actualmente de mayor interés en relación al cambio climático es la que se conoce como huella de carbono (HC). Ésta, es una versión simplificada de un análisis de ciclo de vida en el que, en lugar de considerar varias categorías de impacto ambiental al mismo tiempo, se considera únicamente la relativa al calentamiento global.

La huella de carbono es una metodología de evaluación ambiental que surge del concepto de huella ecológica. Este concepto es un indicador agregado, definido como el área de territorio ecológicamente productivo (cultivos, pastos, bosques o ecosistemas acuáticos) necesaria para producir los recursos utilizados y para asimilar los residuos producidos por una población dada con un modo de vida específico de forma indefinida. El concepto de HC va más allá de la medición única del CO2 emitido, ya que se tienen en cuenta todos los GEI que contribuyen al calentamiento global, para después convertir los resultados individuales de cada gas a equivalentes de CO2. Por ello el término correcto sería HC equivalente o emisiones de CO2 equivalentes, aunque en la práctica y por comodidad se utiliza simplemente el término huella de carbono.

La huella de carbono se presenta como un distintivo diferenciador. Es un valor numérico que identifica las emisiones de gases de efecto invernadero achacables a una acción del ser humano, como por ejemplo la elaboración de un producto. Usando una comparación simple, si las calorías nos indican “cuánto engorda” un alimento, la huella de carbono nos dice “cuánto contamina” un producto o servicio. Conceptualmente, se usa para que los consumidores y usuarios sean conscientes de qué empresas, productos y servicios son menos contaminantes.

Surge, además, de la necesidad de impulsar iniciativas regionales, nacionales e internacionales para reducir la concentración de gases de efecto invernadero de la atmósfera. Estas iniciativas se basan en la cuantificación, el estudio, la elaboración de informes y la comprobación de las emisiones de GEI para permitir su limitación.

Gas de Efecto Invernadero	
Dióxido de carbono	CO_2
Metano	CH_4
Óxido nitroso	N_2O
Hidrofluorocarbonos	HFC
Perfluorocarbonos	PFC
Hexafluoruro de azufre	SF_6

Fig. 5. *Gases de Efecto Invernadero considerados en el Protocolo de Kyoto*. (Fuente: Naciones Unidas, 1998).

Existen diversas metodologías, para establecer protocolos de medición de GEI, algunos de las cuales se han empezado a utilizar en el sector vitivinícola. Entre las más empleadas se encuentran las normas Bilan Carbone (Francia), PAS 2050 y 2060 (Reino Unido), ISO 14067 y 14069 y GHG Protocol (a nivel internacional). Incluso, existen ya algunas iniciativas pensadas específicamente para la producción de vino, como la International Wine Carbon Calculador Protocol (IWCCP, en Australia). En España, se está tratando de impulsar la aplicación de las diferentes metodologías a partir de la aprobación del Real Decreto 163/2014, por el que se crea el registro de huella de carbono, compensación y proyectos de absorción.

A pesar de lo anterior, la falta de armonización de filosofías y criterios de cálculo, así como la no consideración de algunas de las peculiaridades del sector vitivinícola, ha llevado a la OIV a desarrollar un protocolo que armonice las distintas iniciativas existentes en el mundo, al mismo tiempo que procure, al sector vitivinícola, unos principios generales de cálculo, que se adapten y tengan en cuenta las especificidades de los productos vitivinícolas. En este contexto, la OIV ha elaborado el Protocolo de Cálculo de Emisiones de Gases de Efecto Invernadero (PCEGEI) en el que se establecen los principios del cálculo de las emisiones y absorciones de gases de efecto invernadero, expresadas en equivalentes de dióxido de carbono, en el sector vitivinícola. Este protocolo provee a las metodologías y normas internacionales las especificaciones adecuadas para el sector de la viña y el vino.

6. Cálculo de la huella de carbono

El cálculo de la huella de carbono es la primera medida para actuar frente al cambio climático, ya que permite conocer al detalle las emisiones y, por lo tanto, saber los pasos necesarios para reducir y compensar dicha huella de carbono.

Los diferentes tipos de huella de carbono se basan en la actividad a analizar. De esta forma, se pueden distinguir tres tipos de huella de carbono:

a) De organización.
b) De producto o servicio.
c) De evento.

El sistema de cálculo y la forma de desarrollar cada paso difiere en función de si se realiza la huella de carbono de cada uno de estos tres tipos.

a) Huella de carbono de una organización:

La huella de carbono de organizaciones mide las emisiones de GEI derivadas de todas las actividades de una organización, pudiendo considerar el impacto fuera y dentro de sus instalaciones. Esto es, se puede limitar a las actividades directamente relacionadas con su funcionamiento o también puede incluir las de sus proveedores o los consumidores finales. Las metodologías habitualmente utilizadas para el cálculo de la huella de carbono corporativa son el Protocolo de Gases de Efecto Invernadero (GHG), ISO 14064, ISO 14069 y PAS 2060.

b) Huella de carbono de un servicio o producto:

La huella de carbono de un producto corresponde a las emisiones generadas a lo largo del ciclo de vida de la unidad de masa de dicho producto, realizando un establecimiento previo de los límites del estudio. Las normativas a utilizar para el cálculo de la huella de carbono de un producto son PAS 2050, ISO 14067, ISO 14040 e ISO 14044.

c) Huella de carbono de un evento:

La huella de carbono de un evento corresponde al cómputo de las emisiones de GEI consecuencia de la celebración de dicho evento, teniendo en cuenta todas las actividades que ocurrirán en el mismo, las instalaciones y los medios de transporte utilizados por los asistentes para llegar a la ubicación del mismo.

7. Fuentes de emisión

Las emisiones de GEI asociadas a una actividad, producto o servicio se pueden clasificar según se trate de emisiones directas o emisiones indirectas:

a) Las **emisiones directas** son emisiones de fuentes que posee o controla la organización que genera la actividad, producto o servicio.

b) Las **emisiones indirectas** son emisiones que son consecuencia de las actividades que realiza la organización, pero que tienen lugar en fuentes que posee o controla otra organización.

Para ayudar a clasificar las emisiones directas e indirectas, se introduce el concepto de **alcance** (o **scope**):

Alcance 1. Emisiones directas: Comprende las emisiones directas que proceden de fuentes que posee o controla la organización que genera la actividad, producto o servicio. Este grupo incluye las emisiones de los procesos, por ejemplo emisiones de N2O procedentes de la desnitrificación del abonado nitrogenado o las emisiones de metano del ganado. Igualmente incluye las emisiones por el uso de combustibles fósiles de maquinaria que la propia organización posee o controla, por ejemplo, combustión de calderas y de vehículos. También incluye la generación de energía por parte de la organización.

Alcance 2. Emisiones indirectas asociadas al consumo de energía: Incluye las emisiones derivadas de la generación de electricidad y del calor consumidos y comprados por la organización. Las emisiones de alcance 2 ocurren físicamente en la instalación donde la electricidad o el calor son generados.

Alcance 3. Otras emisiones indirectas: Incluye el resto de emisiones indirectas (otras distintas de la compra de electricidad o calor). Las emisiones de alcance 3 son consecuencia de las necesidades que tiene la organización para realizar la actividad, producto o servicio, pero provienen de fuentes que no son propiedad de la organización o controladas por ella. Algunos ejemplos de actividades de alcance 3 son las emisiones necesarias para la obtención de las materias primas adquiridas, los viajes de trabajo, el transporte de materias primas o la utilización de productos o servicios ofrecidos por otros.

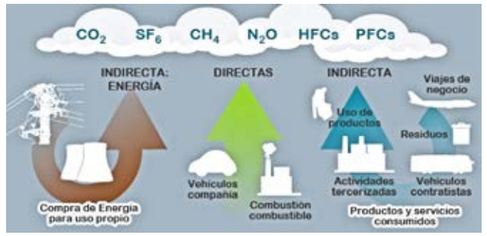


Fig. 6. *Alcances o "scopes"* (Fuente: GHG Protocol).

8. Beneficios del cálculo y la reducción de la huella de carbono

El compromiso frente al cambio climático no debe restringirse al cálculo de la huella de carbono y/o a la compensación posterior de las emisiones derivadas de la actividad de la empresa, sino que es igualmente importante reducir la carga de emisiones generadas. Una reducción de las emisiones tiene evidentes beneficios ecológicos, pero además, a nivel de empresa, una reducción de las emisiones viene directamente correlacionada con una reducción de los consumos y, por lo tanto, de los costes.

a) Beneficios ecológicos.

El cálculo de la huella de carbono de una actividad debe tener siempre asociado una serie de medidas para la reducción de la misma. El beneficio ambiental más directo del cálculo de la huella de carbono de una actividad viene por la reducción de emisiones asociada a la puesta en marcha de las acciones correctoras aconsejadas según los resultados de la huella calculada.

b) Beneficios Competitivos.

El cálculo de la huella de carbono facilita la identificación de las oportunidades de ahorro energético y económico para una organización.

Determina el posicionamiento del producto en el mercado como referente para clientes con conciencia ecológica ya que constituye un elemento diferenciador con respecto al resto de productos o empresas del sector.

c) Beneficios Económicos.

La huella de carbono contribuye a la creación de un nuevo mercado de productos y servicios de bajo carbono que da respuesta a la demanda social actual. Este nuevo mercado redunda en la diversificación de la economía, en un apoyo a la economía verde, en la creación o mantenimiento de puestos de trabajo y en la generación de riqueza.

Por otro lado, la imagen de compromiso medioambiental y liderazgo que la empresa obtiene puede traducirse en un aumento de clientes y consecuentes beneficios.

9. Reflexión final

Los autores del presente artículo, nos sentimos comprometidos en impulsar el conjunto de esta estrategia desde nuestro compromiso ciudadano, y desde nuestro compromiso técnico y profesional. Nos ponemos a disposición de las organizaciones, de los operadores, de los agricultores, para constituir nuevos grupos de innovación y avance que orientados por este camino que proponemos pueda aportar avances significativos en la rentabilidad del sector, en su sostenibilidad y en la mejora de la calidad de vida y del territorio en el que vivimos.

Desde Domitila Eco, área medioambiental de la Asociación Domitila Hernández ya hemos comenzado a dar pasos en esta dirección, posicionándonos como parte de un importante equipo de investigación del Instituto de Productos Naturales y Agrobiología, institución perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (IPNA-CSIC), realizando labores de apoyos a estudios de investigación en el área de agricultura ecológica y su relación con el cambio climático. Asimismo, establecimos en 2014 un convenio de colaboración con el CRDO Tacoronte-Acentejo para impulsar diferentes iniciativas y proyectos relacionados con éstas temáticas en la comarca.

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE
SAN CRISTÓBAL DE
LA LAGUNA

conciertos
teatro
conferencias
exposiciones

bredondelaculturaescostumbredondelaculturaescos
londelaculturaescostumbredondelaculturaescostum
elaculturaescostumbredondelacultura escostumbrec
ulturaescostumbredondelaculturaescostumbredond
scostumbredondelaculturaescostumbredondelacult

PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

noviembre en La Laguna

LUIS M. RICO SANTOS Y VALERIO L. GUTIÉRREZ AFONSO

COMPORTAMIENTO DE UN NUEVO ANTISÉPTICO FRENTE AL ANHÍDRIDO SULFUROSO EN VINO BLANCO

COMPORTAMIENTO DE UN NUEVO ANTISÉPTICO FRENTE AL ANHÍDRIDO SULFUROSO EN VINO BLANCO[1]

1. Introducción

Con la manipulación de los productos tras la cosecha, los tejidos pueden experimentar daños, sufriendo roturas o ablandamientos, así como, cambios en la textura generados por la degradación de la membrana citoplasmática y los constituyentes de la pared celular (*1 y 2*) obteniéndose de esta forma las condiciones ideales para el desarrollo y proliferación de microorganismos.

1.1 Aspectos generales de los microorganismos

La existencia de los microorganismos no se conoció hasta la invención del microscopio, siendo el holandés Antony Van Leeuwenhoek quien realizó las primeras observaciones de los microorganismos y los describió en detalle en 1684, a los cuales denominó animáculos.

Desde la antigüedad, el hombre recurría a la fermentación para fabricar bebidas alcohólicas. Al preparar el pan, vino, cerveza o sake, los egipcios, sumerios y todas las personas hasta mediados del siglo XIX, empleaban sin saberlo, y de una manera empírica, una familia de agentes biológicos muy originales: las levaduras, quienes realizan la fermentación alcohólica, cuyo papel como agentes fermentadores no fue reconocido hasta 1856 por Luis Pasteur, quien demostró que las células viables de levaduras causan fermentación en condiciones anaeróbicas; durante dicha fermentación el azúcar presente en el mosto es convertido principalmente en etanol y anhídrido carbónico.

1.2 Transformaciones mas comunes provocadas por microorganismos en vinos

Algunos factores inhiben o potencian la actividad microbiana: el pH, la temperatura, la disponibilidad de oxígeno y la presencia de sustancias activadoras e inhibidoras en el sustrato.

La ausencia de aire impide el crecimiento de organismos aerobios como son los mohos, las levaduras formadoras de películas o bacterias como por ejemplo el género Acetobacter, sin embargo otros como las bacterias lácticas crecen perfectamente en anaerobiosis.

Existen sustancias como son los taninos y alcoholes que inhiben el crecimiento bacteriano, mientras que otras como son los azúcares y los restos de vitaminas lo favorecen (*3*).

Las alteraciones más comunes provocadas por organismos aerobios son:

La acetificación u oxidación del alcohol del mosto o del vino a ácido acético. Es provocada por bacterias acéticas en presencia de aire. Estas bacterias también pueden provocar la oxidación de la glucosa a ácido glucónico, provocando sabor arratonado o agridulce.

Las flores del vino, provocadas por levaduras formadoras de películas y que oxidan el alcohol y los ácidos orgánicos.

Algunos mohos pertenecientes a los géneros *Mucor, Penicillium, Aspergillus* y otros pueden crecer en paredes, corchos, toneles, etc… confiriendo un sabor desagradable a los vinos.

Las alteraciones más comunes provocadas por organismos anaerobios son:

Elevada acidez volátil con escaso porcentaje de alcohol, sabores anormales y turbidez en el vino debido a la actividad de levaduras salvajes, generalmente apiculadas provenientes de las uvas.

Tourne, descomposición del ácido tartárico, la glucosa y la fructosa con formación de ácido acético y gas carbónico, con turbiedad, ennegrecimiento y gusto desagradable, provocado por especies heterofermentativas del género *Lactobacillus*.

Estas bacterias también son responsables del amargor ocasionado por la transformación de fructosa en manitol.

1 La numeración que aparece a lo largo del texto entre paréntesis hace referencia a la bibliografía del final del artículo [Nota del editor].

1.3 Métodos químicos para la prevención de la proliferación de microorganismos indeseables en vinos

Existen muchas fórmulas para prevenir la proliferación de microorganismos, casi todos basados en controlar los parámetros tanto físicos como químicos que ya se han mencionado. En este trabajo hablaremos sólo de las sustancias con las que se van a realizar los ensayos.

1.3.1 El anhídrido sulfuroso

El anhídrido sulfuroso es uno de los conservantes con una mayor tradición en su utilización. También es el que tiene más siglos de prohibiciones y limitaciones a sus espaldas. El anhídrido sulfuroso, obtenido quemando azufre, se utilizaba ya para la desinfección de bodegas en la Roma clásica. En el siglo XV se prohíbe su utilización por sus efectos perjudiciales sobre los bebedores en Colonia limitándose también su uso en otras ciudades alemanas en la misma época. Su utilización en la conservación de la sidra está documentada al menos desde 1664.

Es un aditivo autolimitante en su uso, en el sentido de que por encima de una cierta dosis altera las características gustativas del producto. Es especialmente eficaz en medio ácido, inhibiendo bacterias y mohos, y en menor grado, levaduras.

Además de su acción contra los microorganismos, los sulfitos actúan como antioxidantes. Con este fin se autoriza su uso en conservas vegetales y aceitunas de mesa, cefalópodos congelados y crustáceos. En algunos países se utiliza para conservar el aspecto fresco de los vegetales que se consumen en ensalada.

En el vino, el anhídrido sulfuroso se haya presente en las siguientes formas químicas (*4*):

El anhídrido sulfuroso molecular (SO_2): Esta forma química es la principal responsable de la actividad antimicrobiana (*5*). Se considera generalmente que el anhídrido sulfuroso molecular es unas 20 veces más efectivo que el bisulfito en la inhibición de las levaduras y unas 500 veces más en la inhibición de las bacterias (*6*). Esta forma química también posee una cierta actividad antioxidante (*7*) y es la responsable del desagradable olor picante que presenta el anhídrido sulfuroso (*8*).

El bisulfito (HSO_3^-): Al pH del vino, esta es la forma predominante y es el principal responsable de la inactivación de las polifenol oxidasas (*9 y 10*). Por tanto la actividad antioxidásica del dióxido de azufre depende de su presencia (*11*). Por el contrario sus efectos antimicrobianos y antioxidantes son de poca importancia.

El sulfito (SO_3^{-2}): Al pH del vino su presencia es mínima y por tanto su posible influencia también lo es.

Combinado con el acetaldehído y con otros compuestos, lo que origina la formación del denominado anhídrido sulfuroso combinado (*12* y *13*). El SO_2 combinado carece de actividad antioxidante y antioxidásica, y sus efectos antimicrobianos son muchísimo menores (*14, 15 y 10*).

La proporción entre anhídrido sulfuroso molecular, el bisulfito y el sulfito viene determinado por las constantes de disociación ($K_1 = 1{,}7 \times 10^{-2}$; $K_2 = 5{,}0 \times 10^{-6}$) y por el pH del vino. La actividad antimicrobiana del dióxido de azufre, al depender de la proporción de SO_2 molecular, estará condicionada no tan sólo por la dosis sino también por el pH del vino.

Por regla general se suele considerar que para conseguir una buena estabilidad microbiológica se necesitan 0,5 mg/L de SO_2 molecular para un vino tinto seco; 0,8 mg/L para un vino blanco seco y 2 mg/L para un vino dulce (*4*). Considerando estos valores de referencia, la tabla 1.3.1 muestra la concentración de anhídrido sulfuroso libre necesario para conseguir estos niveles de SO_2 molecular en función del pH del vino.

pH	SO_2 molecular		
	0,5 mg/l	0,8 mg/l	2,0 mg/l
2,8	5	8	20
2,9	6	10	25
3,0	8	12	31
3,1	10	16	39
3,2	13	20	49
3,3	16	25	62
3,4	19	31	78
3,5	24	39	98
3,6	31	49	123
3,7	39	62	155
3,8	49	78	195
3,9	62	98	246
4,0	78	124	310
4,1	97	156	390

Tabla 1.3.1. *SO2 libre necesario para obtener la concentración indicada de SO2 molecular.*

En el organismo humano el sulfito ingerido con los alimentos es transformado en sulfato por una enzima presente sobre todo en el riñón, hígado y corazón, que es la responsable de la eliminación del sulfito producido en el propio organismo durante el metabolismo de los aminoácidos que contienen azufre.

Los sulfitos no tienen efectos teratógenos ni cancerígenos, no representando ningún riesgo para la inmensa mayoría de la población a los niveles presentes en los alimentos.

La ingestión de alimentos que contienen sulfito ha provocado dolores de cabeza, tos y ataques de asma, pérdida de conciencia y shock anafiláctico (*16*) pudiendo afectar a cualquier sector de la sociedad. Actúa destruyendo la tiamina (vitamina B1), por lo que no debe usarse en aquellos alimentos que la aporten en una proporción significativa a la dieta.

Posee un efecto blanqueador y reductor, es corrosivo (para la maquinaria), destruye los nutrientes ocasionando el ablandamiento del tejido y la pérdida de sabor. Todo ello unido a los efectos de salud desfavorables y al notable aumento en las preferencias de los consumidores por alimentos frescos y naturales, son importantes motivos para la búsqueda de una alternativa práctica y funcional al sulfito (*17 y 18*).

1.3.2 El 4-Hexilresorcinol

El 4-Hexiresorcinol (HR) ha sido identificado como inhibidor del pardeamiento (Figura 1). Se trata de una actividad descubierta de forma relativamente reciente (*18*). Se ha utilizado en la industria farmacéutica para la formulación de productos médicos como antihelmíntico, antiséptico de uso tópico limpiador para las heridas de la piel y antiséptico para infecciones de garganta en formulaciones de caramelos (*19*).

También se le denomina 4-hexil-1,3 benzediol. Se trata de un derivado del ácido dihidroxicinámico.

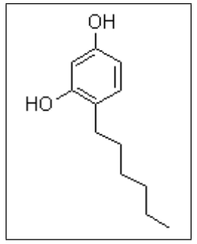


Fig. 1. *Estructura del 4-Hexilresorcinol.*

Dentro del programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias, Comisión del Codex Alimentarius celebrada en Roma y La Haya 1999, se propone que se asigne el número 586 al HR.

En la directiva 2006/52/CE del parlamento europeo y del consejo de 5 de julio de 2006 por la que se modifica la Directiva 95/2/CE relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes y la Directiva 94/35/CE relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios, a raíz de una petición de un estado miembro y de conformidad con el dictamen del Comité científico de la alimentación humana de 5 de marzo de 2003, se autoriza a escala comunitaria el uso de HR, que ya se ha autorizado a nivel nacional en virtud de la Directiva 89/107/CEE.

En el Dictamen del Comité Económico y Social Europeo sobre la «Propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo por la que se modifica la Directiva 95/2/CE relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes y la Directiva 94/35/CE relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios» *COM(2004) 650 final — 2004/0237 (COD)* (2005/C 255/11), este aditivo se propone como alternativa a los sulfitos, no como sustituto de ellos, para prevenir la aparición de manchas en los crustáceos. Al mismo tiempo expresa su preocupación y propone que se debería examinar cuál de estos dos aditivos, el HR o los sulfitos, o una mezcla de ambos, es más seguro para los consumidores.

El HR se ha utilizado como ingrediente activo en varios medicamentos durante más de cuarenta años y no se ha confirmado evidencia alguna de toxicidad sistemática. Es ligeramente soluble en agua, no tóxico, no mutagénico, no cancerígeno y estable, evita el pardeamiento en gambas, manzana, patatas y lechuga iceberg (*20*, *21* y *22*) y se ha visto que su comportamiento frente a microorganismos aerobios, anaerobios, hongos y levaduras es comparable al de los sulfitos (*23*).

2. Material y método

En el presente trabajo se estudiará el comportamiento como antiséptico del HR sobre un vino blanco a diferentes dosis y en condiciones naturales de mercado, comparándolo con el anhídrido sulfuroso.

Los ensayos se realizaron en función de la disponibilidad de tiempo y de los equipos necesarios por parte del Laboratorio Enológico del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (I.C.I.A.) situado en la localidad de Valle de Guerra, dentro del municipio de La Laguna (Tenerife).

2.1 Preparación de las muestras

El ensayo se efectuó sobre un vino blanco resultante de mezclas de vinos de Canarias procedentes de uvas de variedades tales como: Listán blanco, Gual, Marmajuelo y Verdello (tabla 2.1).

Este vino fue desgasificado mediante el barboteo de nitrógeno durante unas 8 horas para disminuir al mínimo su contenido en anhídrido sulfuroso.

Posteriormente fue inoculado con levaduras y bacterias procedentes de vinos enfermos. Las bacterias eran Gram negativas, aparecían de forma elipsoide y asociadas muchas veces por pares y las levaduras elipsoides normales.

Una vez inoculado, el vino se homogeneizó y se tomó las diferentes alícuotas a las que se aplicaron los tratamientos.

Parámetro	Unidades	Vino
Densidad (20º/20º)		0,9919
Masa volúmica (20º)	g/mL	0,9901
Grado alcohólico	% Vol.	12,51
Azúcares reductores	g/L	3,2
Extracto seco total (E.S.T.) (g/L)	g/L	21,7
Acidez total (ác. Tartárico)	g/L	3,8
Acidez volátil (ác. Acético)	g/L	0,48
Sulfuroso total	mg/L	62
Sulfuroso libre	mg/L	12
pH. (20º C)		3,75
Taninos de Masquelier	g/L	0,9
Polifenoles totales (280 nm)		12

Tabla 2.1. *Análisis del vino antes de los tratamientos con HR y SO2.*

2.2 Tratamientos

Los tratamientos consistieron en la adición de distintas cantidades de los aditivos en estudio, sobre volúmenes de 100 mL del mismo vino, formando así disoluciones de diferentes concentraciones (tabla 2.2).

Se realizaron 8 ensayos distintos por duplicado. También hay que tener en cuenta que uno de los tratamientos, concretamente el número 8, consistió en una muestra de vino sin ningún tipo de adición, con el fin de tener una referencia de la evolución sin la presencia de los reactivos estudiados.

Se realizó una primera lectura y posteriormente se dejaron las muestras a temperatura ambiente, en torno a los 25ºC.

CARACTERIZACIÓN	TRATAMIENTO
TRATAMIENTO 1	HR.- 10 mg/L
TRATAMIENTO 2	HR.- 25 mg/L
TRATAMIENTO 3	HR.- 50 mg/L
TRATAMIENTO 4	HR.- 100 mg/L
TRATAMIENTO 5	HR.- 150 mg/L
TRATAMIENTO 6	SO2 Libre 22 mg/L; SO2 Total 180 mg/L
TRATAMIENTO 7	SO2 Libre 45 mg/L; SO2 Total 300 mg/L
TRATAMIENTO 8	TESTIGO

Tabla 2.2. *Tratamientos aplicados a la muestra de vino.*

2.3 Ensayos para evaluar la actividad antiséptica

Se estudió la evolución de los azúcares reductores y de la acidez volátil para así comparar el efecto antiséptico. Se empleó un analizador automático de flujo contínuo segmentado de la marca Bran+Luebbe.

Los azúcares reductores se cuantificaron mediante el método de la neocuproína (*24*). La muestra se inyecta en una corriente del reactivo cobre (II)-neocuproína y posteriormente el cobre (II) se reduce en caliente y en medio básico (provocado por la presencia en el medio de carbonato sódico). Se mide la absorbancia del producto de reacción a 460 nm. y los resultados se expresan en gr/L.

Para determinar la acidez volátil, el vino se acidifica con tartárico y se le añade además peróxido de hidrógeno que se combina con el SO_2 que pudiera estar presente dejando éste de ser volátil. Una vez destilado el ácido acético es sometido a una reacción característica de los ácidos carboxílicos en la cual el ácido se combina con una mezcla de yodato de potasio y yoduro potásico produciendo yodo molecular de color naranja-marrón que cuantificamos a 440 nm.

3. Resultados y discusión

Las medias de los datos de las repeticiones realizadas para cada tratamiento aparecen en las tablas que se presentan a continuación para cada parámetro y para cada vino.

Para contrastar la evolución de cada uno de los tratamientos, al final de cada ensayo se realiza un análisis de la mínima diferencia significativa con las medias.

Los datos obtenidos deben indicarnos, en el punto final del ensayo, qué tratamientos son estadísticamente similares entre sí.

3.1 Evolución de los azúcares reductores

Se parte de unos azúcares reductores en torno a los 3,2 g/L, al final del ensayo vemos que las mayores evoluciones se han registrado en el tratamiento 6 con menor concentración de SO2 y el testigo son los que al final del ensayo han evolucionado fermentando la mayor cantidad de azúcares no habiendo diferencias significativas entre ellos. Cabe mencionar que también se registra un consumo de azúcares reductores al final del ensayo en el tratamiento 2 (Tabla 3.1).

En lo correspondiente al HR, en la bibliografía se nos presenta como antiséptico limpiador para heridas en uso tópico y de uso común para infecciones de garganta y se ha descrito que su comportamiento frente a microorganismos aerobios, anaerobios, hongos y levaduras es comparable al de los sulfitos (*24*).

3.2 Evolución de la acidez volátil

En el vino hay una evolución evidente en el testigo, en el tratamiento 1 y en el tratamiento 6, en los que se registraron incrementos de la acidez volátil a los trece días de comenzado el ensayo (tabla 3.2).

El tratamiento 7 con mayor adición de SO2 fue el que menos incrementó su acidez volátil. Al final del ensayo no hay diferencias significativas entre los demás tratamientos con HR y los tratamientos con SO2.

Los tratamientos con HR, al final del ensayo, se han comportado de forma estadísticamente similar al tratamiento con mayor adición de SO2, lo que nos hace pensar que la actividad antimicrobiana entre ambos productos es equivalente.

AZÚCARES REDUCTORES				
TRATAMIENTO	Día 1	Día 13	Día 36	Día 63
1.- 10 mg/L HR	3,20	3,00	2,85	1,75
2.- 25 mg/L HR	3,20	3,05	3,45	2,10
3.- 50 mg/L HR	3,20	3,00	3,75	3,05
4.- 100 mg/L HR	3,20	2,95	3,20	3,00
5.- 150 mg/L HR	3,20	2,95	3,20	2,90
6.- 22 mg/L SO2 Libre	3,20	3,00	1,60	0,80
7.- 45 mg/L SO2 Libre	3,20	3,00	1,50	2,00
8.- Testigo	3,20	2,85	0,90	0,50

Diferencias mínimas significativas al final del ensayo de azúcares reductores en el Vino								
Tratamiento	1	2	3	4	5	6	7	8
Día 63	ab	ab	a	a	a	bc	ab	bc

Tabla 3.1. *Evolución de azúcares reductores*. Los tratamientos con la misma letra no tienen diferencias significativas entre sí.

VINO	ACIDEZ VOLÁTIL			
TRATAMIENTO	Día 1	Día 13	Día 36	Día 63
1.- 10 mg/L HR	0,50	0,57	0,68	0,90
2.- 25 mg/L HR	0,49	0,48	0,47	0,52
3.- 50 mg/L HR	0,49	0,48	0,49	0,51
4.- 100 mg/L HR	0,50	0,48	0,48	0,54
5.- 150 mg/L HR	0,49	0,47	0,48	0,53
6.- 22 mg/L SO2 Libre	0,49	0,61	0,70	0,75
7.- 45 mg/L SO2 Libre	0,49	0,42	0,47	0,48
8.- Testigo	0,49	0,62	0,96	1,17

Diferencias mínimas significativas al final del ensayo de acidez volátil en el Vino								
Tratamiento	1	2	3	4	5	6	7	8
Día 63	ab	c	c	c	c	bc	c	a

Tabla 3.2. *Evolución de la acidez volátil*. Los tratamientos con la misma letra no tienen diferencias significativas entre ellos.

4. Conclusiones

El objetivo del estudio fue comparar la capacidad como antiséptico en vinos del HR frente a la del Anhídrido Sulfuroso en unas condiciones de temperatura ambiental tal y como se mantendrían en el mercado.

En su actividad como antiséptico, del estudio realizado se concluye que el HR se comporta de forma similar al anhídrido sulfuroso, incluso con menores concentraciones.

Bibliografia

1) **BARTLEY, I. M. y KNEE, M.** (1982*). The chemistry of textural changes in fruit during storage.* Food Chemical 2: 47-58.
2) **MELFORD, A.J. y PRAKASH, M.D.** (1986). *Postharvest changes in fruit cell wall.* Adv. Food Res. 30: 139-180.
3) **FRAZIER, W.C., WESTHOFF, D.C.** (1993). *Microbiología de los Alimentos. 4ª edición.* Editorial Acribia S.A.
4) **ZAMORA MARÍN F.** (2005) **"**El anhídrido sulfuroso; algunas reflexiones sobre este aditivo". Artículo científico publicado en la revista *Enólogos* nº 38 (noviembre-diciembre 2005).
5) **KING, A. D., PONTING, J. D., SANSHUCK, D. W., JACKSON, R., MIHARA, K.** (1981) *Factors affecting death of yeast by sulphur dioxide*. J. Food Prot., 44, 92-97.
6) **REHM, H. J.** (1964) "The antimicrobial action of sulphurous acid" en *Microbial inhibitors in Food*. Ed. Molin. Estocolmo. Suecia.
7) **OUGH, C. S., CROWELL, E. A.** (1987) *Use of sulphur dioxide in winemaking. J. Food Sci*., 52, 386-389.
8) **BERG, H. W., FILLIPELLO, F., HINREINER, E., WEBB, A. D.**

(1955) *Evaluation of threshold and minimum difference concentrations of various constituents of wines: I. Water solutions of pure substances. Food Tech*., 9, 23-26.

9) **AMANO, Y., KUBOTA, M., KAGAMI, M.** (1979) *Oxygen uptake of Koshu grape must and its control*. Hokkokogaku Kaishi, 57, 92-101.

10) **RIBEREAU-GAYON, P., DUBOURDIEU, D., DONECHE, B., LONVAUD, A., GLORIES, Y., BERTRAND, A., MAUJEAN, A.** (1998) *Presence et significance dans les moûts et les vins de la tyrosinase du raisin. Conn. Vigne Vin*, 7, 283-292.

11) **SAYAVEDRA-SOTO, L. A., MONTGOMERY, M. W. (**1986) *Inhibition of polyphenoloxidase by sulfite. J. Food Sci.,* 51, 1531-1536.

12) **BLOUIN, J.** (1966) *Contribution a l'étude des combinations de l'anhydride sulfureux dans les moûts et les vins. Ann. Technol. Agr*., 25, 223-287.

13) **BURROUGHS, L. F., SPARKS, A. H.** (1973) *Sulphite-binding power of wines and ciders I. Equilibrium constants for the dissociation of carbonyl bisulphite compounds. J. Sci. Food Agric*., 24, 187-198.

14) **FLANCY, C.** (1998). *Œnologie; Fondements scientifiques et technologiques*. Ed. Lavoisier, París.

15) **LAFON-LAFOURCADE S., GENEIX C. Y RIBEREAU-GAYON P.,** (1984). *Inhibition of alcoholic fermentation of grape must by fatty acids produced by yeasts and their elimination by yeast ghosts*. Appl. Environ. Microbiol., 47, 1246-1249.

16) **TAYLOR, S. L., HIGLEY, N.A. y BUSH, R.K.** (1986). *Sulfites in food, uses, analytical methods, residues, fate, exposure assessment, metabolism, toxicity and hypersensitivity.* Advances in Food Research 30: 1-76.

17) **LANGDON, T. T.** (1987). *Prevention of browning in prepared potatoes without the use of sulfiting agents.* Food Technology 41: 64-67.

18) **MCEVILY, A.J., R. IYENGAR y W.S. OTWELL** (1991). *Sulphite alternatives prevents shrimp melanosis*. Food Technology 45(9): 80-86.

19) **LEONARD, V.** (1924).*Hexylresorcinol: New development and clinical application of a synthetic compound possessing the experimental requirement of an ideal urinary antiseptic.* Journal of Urology 12: 585-610.

20) **MONSALVE-GONZÁLEZ, A., BARBOSA-CÁNOVAS, G.V., CAVALIERI, R.P., MCEVILY, A. y IYENGAR, R.** (1993). *Control of browning during storage of apple slices preserved by combined methods. 4-hexilresorcinol as anti-browning agent.* Journal of Food Science. 58: 797-800, 826.

21) **LUO, Y. y G. V. BARBOSA-CANOVAS** (1995). *Inhibition of apple-slices browning by 4-hexilresorcinol.* En: Lee, C.Y. and J.R. Whitaker, ACS Symposium Series 600. Washington DC: American Chemical Society. p. 240-250.

22) **WHITAKER, J. R. y LEE, C. Y.** (1995). *Recent advances in chemistry of enzymatic browning.* En: Enzymatic browning and its prevention. Washington, DC, USA. ACS Symposium Series 600, pp. 2-7.

23) **LUO, Y. y BARBOSA-CANOVAS G. V.** (1996). *Enzymatic browning and itsd inhibition in new apple cultivars slices using 4-hexilresorcinol in combination with ascorbic acid.* Food Science and Tecnology International (1997) **3**, 195-201.

24) **MAQUIEIRA, A., DE CASTRO, M. D. L., VALCÁRCEL, M.,** (1987). *Determination of reducing sugars in wine by flow injection analysis*. Analyst 1987, 112 (pp. 1569-1572).

CODEX ALIMENTARIUS, *programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias. Comisión del Codex Alimentarius***.** 23º período de sesiones, Roma, Italia, 28 de junio – 3 de julio de 1999. Informe de la 31ª reunión del comité del codex sobre aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos La Haya, Países Bajos, 22-26 de marzo de 1999. Puntos 72 y 73.

COMITÉ ECONÓMICO Y SOCIAL EUROPEO. *Dictamen del Comité Económico y Social Europeo sobre la «Propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo por la que se modifica la Directiva 95/2/CE relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes y la Directiva 94/35/CE relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios» COM(2004) 650 final — 2004/0237 (COD)* (2005/C 255/11). Puntos 3.7.1 y 3.7.2.

CONSEJO Y PARLAMENTO EUROPEO. *Directiva 2006/52/ce del Parlamento europeo y del Consejo de 5 de julio de 2006 por la que se modifica la Directiva 95/2/CE relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes y la Directiva 94/35/CE relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.* Punto 19.

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

CLARA BREDY DOMÍNGUEZ

EL VINO, PROTAGONISTA DE LA ÓPERA. ÓPERAS AL VINO

EL VINO, PROTAGONISTA DE LA ÓPERA. ÓPERAS AL VINO.

1. Introducción

La noche que recibí la propuesta de ocuparme de este capítulo, fue una noche lagunera de buen vino y mejor compañía. Y ocurrió por azar; yo no tenía que estar allí, pero acepté una copa, nos liamos entre vino y música, y como soy francamente temeraria, dije que sí a la propuesta. Porque sí, por pura pasión. Simplemente me dejé llevar y ahora estoy aquí revisando libros, libretos y partituras, volviéndome loca con las ideas que bullen, con muchas ganas de sumergirme en ellas. El encargo ha resultado ser un auténtico regalo. Quede claro de antemano que esta materia no es mi especialidad; si bien llevo tiempo siguiéndola con interés. Como estudiante de canto, cantante aficionada, y participante en diversas formaciones corales del género, me hace auténtica ilusión abordar este tema. Será este un trabajo humilde y sencillo, pero resultado de la investigación; por lo cual no deja de ser un enorme reto.

Antes de iniciar este periplo quiero comentar que, me centraré en la ópera decimonónica romántica y postromántica; dejando para otro momento la interesantísima ópera barroca, clasicista (a excepción de Mozart) y la ópera nacionalista europea. Los motivos son diversos, si bien el más sencillo, aunque no el más importante, es el espacio disponible. El repertorio operístico del barroco y del clasicismo, requieren una atención esmerada y profunda, ya que son menos conocidos por el gran público. Es muy difícil verlos adecuadamente representados; en particular el barroco, no solo por la ausencia de programación del mismo en las temporadas operísticas, sino por la enorme dificultad que representa el hecho de que la orquestación sinfónica con instrumentos modernos desvirtúa la autenticidad instrumental. Los grandes teatros de ópera prácticamente no se ocupan del repertorio barroco, salvo honrosas excepciones. En palabras de Miguel Ángel Aguilar Rancel, en su excelente artículo para la revista *Cuadernos del Ateneo de La Laguna*, de noviembre de 2002, la ópera del barroco y del clasicismo tienen la condición de “ópera secuestrada”. Siendo fascinante indagar en el barroco y en el XVIII, mi elección está orientada a las óperas del XIX, las más conocidas dada su popularidad y sus repetitivas representaciones en todo el mundo. Esto último, como resultado, en gran medida, de la aparición a mediados del siglo, del concepto de “repertorio” en el consumo musical, consecuencia de la cesión, por parte de los compositores, a las grandes cadenas de producción musical asociadas a las grandes editoriales en expansión mundial (Ricordi, Breitkopf und Härtel, etc) de los “Derechos de Autor”. Con lo cual dichas cadenas programaron repertorios de obras de éxito en todo el mundo, a fin de sacar el máximo beneficio en el menor tiempo posible. Lo que desgraciadamente conforma un tipo de público y hasta de críticos, secuestrados por el repertorio, y que en gran parte permanecen hasta el sol de hoy. De algún modo es una plasmación de la aplicación del capitalismo monopolista de la época a la representación musical.

Volviendo al vino, revisando los libretos de la ópera romántica y postromántica, sorprende la amplitud de su presencia. No estarán en este artículo todas las que son, pero si estará el vino en todas las que están. De no hacerlo así, se derramarían de la copa, sobre el escaso papel que utilizaré, dadas las limitadas páginas de que dispongo.

Me quedo no obstante, con la curiosidad acerca del lugar que ocupa el vino en la ópera barroca y clasicista, dado que la expresión de las emociones, omnipresente en el romanticismo musical de la ópera decimonónica, y tan ligada al rol del vino en la ópera de ese siglo; dudosamente tiene el mismo papel en el barroco y el clasicismo tan exentos ambos de pasiones mundanas. Está claro que se abren más y más puertas. Ya llegará el momento de pasar por ellas.

Hace años que soy consciente de la presencia del vino en la ópera habitualmente representada, y de su condición de personaje; así lo he comentado en diversas ocasiones. Recuerdo a mediados de los noventa una de las última representaciones de la ópera *Marina*, de Arrieta, con Alfredo Kraus y Maria Bayo, en el Teatro Guimerá, en la que compartí coro con algunos compañeros canarios que son hoy primeras figuras de la lírica a nivel mundial. La fuerza de ese cuarteto y ese fantástico coro de marineros, dando loas al vino “que hará olvidar las penas del amor”, es inolvidable. Salimos del teatro y seguíamos tarareando ese coro. Acabamos en el bodegón Méndez de La Laguna, haciendo lo propio. Más recientemente, hace un

par de años, la magnífica *Falstaff* de Verdi que representamos en el Auditorio de Tenerife, con una peculiar y colorida escenografía basada en animales fantásticos, donde el protagonista bebía vino de Malvasía, de barricas llegadas de Tenerife, el fabuloso Canary Sack (seco por las uvas, no por el vino, dicho sea de paso); mientras nosotras bailábamos y cantábamos a su alrededor como animales fantásticos.

Fig. 1. Viñeta de Falstaff en *Los vinos de Canarias y la literatura. Ahí es nada* (2014). ©Juanan Rodríguez.

Nunca hasta ahora me había puesto a reflexionar concienzudamente y por tanto a revisar los libretos, en busca del elixir báquico que nos ocupa. Al hacerlo he descubierto que el vino en la ópera tiene la condición de personaje transversal, y que su papel va mucho más allá que la de mero "objeto de acompañamiento". Ahora les propongo que con la copa preferida en la mano, servida con buen vino de la tierra, recorramos juntos este paseo ligero por los efluvios del vino, en la vida de la ópera.

Antes quiero agradecer, a Santiago Suárez su osadía al proponerme la idea. A mi querida y admirada profesora, la magnífica e internacional soprano tinerfeña Carmen Acosta por sus correcciones y sugerencias así como su entrega y afecto. También a mi dulce compañera de fatigas operísticas y corales barrocas varias, mi maestra y violonchelista preferida Inma Bello, que me convenció con un buen vino de la tierra para que incorporara traducciones literales. Por último, como no puede ser de otra manera, a quien hace suyas mis cosas más profundas y sentidas, mi amigo, mi amante, compañero y marido Sabino Álvarez.

2. La antesala del XIX

Dos siglos antes del nacimiento en Italia del género operístico propiamente dicho, nos encontramos a mediados del siglo XV, con la primera experiencia de profesionalización de la actividad teatral, a través de la ***Commedia dell Árte***, en la que se desarrollan farsas populares combinando danza, música y teatro; el vino está presente de manera permanente al menos en uno de los doce personajes fijos; el sabihondo Dottore. Siendo así hasta avanzado el XVIII.

A principios del XVII, y contemporáneamente a la Commedia dell Àrte, nos encontramos con una ópera, que a día de hoy sigue estando entre las cien más representadas. *La fábula de Orfeo* (1607), que por encargo de los duques de Mantua, fue compuesta para los carnavales de Mantua, por el que para muchos es el nombre más importante del paso del siglo XVI al XVII, alto representante de la Escuela Veneciana, Claudio Monteverdi (Cremona,1567-Venecia, 1643), cuya libertad y espíritu revolucionario, al poner los sentimientos de los protagonistas por encima de la mitología, dominante como base de las óperas de la época, supuso un antes y un después en la historia de la ópera barroca. Su ópera *Orfeo* considerada la primera gran ópera de la historia, es fiel reflejo de ello. Con una numerosa y original orquesta, y con libreto de Alessandro Striggio el Joven, fue estrenada en Mantua en 1607.

Ya en esta primera ópera, su protagonista, *Orfeo*, está a punto de ser devorado por las ménades. Discípulas de Baco, dedicadas al culto dionisíaco, que tras extasiarse con el vino, desarrollaban poderes sobrenaturales. Hermosas y ataviadas ligeramente con pieles de cervatillos y hojas de parra, bebían vino, bailaban, danzaban, seducían… En el libreto de Alessandro Striggio por razones de conveniencia social y en pos de un "final feliz", el destino final de Orfeo queda edulcorado; pero en el mito, Orfeo es castigado por elegir el culto a Apolo en vez de a Baco y… es desmembrado por las ménades… Se responsabiliza al vino de embaucar el alma de pasiones dionisíacas, en vez de refugiarse en la estabilidad de las virtudes atribuidas al dios Apolo en el barroco; no en vano era considerado el dios de la religión y le eran atribuidas entre otras, la virtud de hacer a los hombres conscientes de sus pecados…

A partir del Barroco musical, se van imponiendo los principios del Clasicismo musical que conforman una tendencia a la perfección, con un lenguaje sobrio, equilibrado y simple; contrapuesto a la fantasía, a la libertad y la exuberancia. Por tanto, entrado el XVIII nos vamos a encontrar con la confluencia equilibrada entre música y texto, teniendo un claro exponente en el primer compositor que escribió ópera en alemán:

Wolfang Amadeus Mozart (Salzsburgo, 1756 - Viena, 1791). Es, a una de las óperas más sublimes de la época, escrita por él, a la que vamos a dedicar ahora nuestra atención, por su relación con el vino. Nos referimos a *Don Giovanni*.

Don Giovanni (cuyo título original es *Il dissoluto punito osia il Don Giovanni*). Estrenada en Praga en 1787 con música de Wolfang Amadeus Mozart y libreto de Lorenzo Da Ponte. Basada en el mito de don Juan y ambientada en la España del siglo XVIII. Aquí el vino va a conseguir "calentar la cabeza" de todas las chicas posibles, a fin de que acudan a la gran fiesta que organiza Don Giovanni. Envía a su criado a buscarlas a la plaza. La oferta del vino anima aquí a acudir a la fiesta y es el medio del que se sirve Don Juan para atraer a sus seducibles víctimas potenciales y así engrosar la lista de doncellas conquistadas, que lleva cuidadosamente escrita en su cuaderno, y que muestra con orgullo propio de Casanova a su criado Leporello.

ATTO I	***ACTO I***
Scena	***Escena Decimoquinta***
Bravo, bravo, arcibravo!	*¡Bravo! ¡Bravo! ¡Archibravo!*
L'affar non può andar meglio.	*El asunto no puede andar mejor;*
Incominciasti, io saprò terminar.	*tú comenzaste, yo sabré terminar.*
Troppo mi premono	*Demasiado me atraen*
queste contadinotte;	*esas aldeanas,*
le voglio divertir	*quiero divertirlas*
finchè vien notte.	*hasta el anochecer.*
Fin ch'han dal vino	*Ahora que del vino,*
Calda la testa	*Calienta la cabeza*
Una gran festa	*Una gran fiesta*
Fa preparar.	*haz preparar.*

3. El vino en la ópera romántica y postromántica

La ópera en este período, otorga al vino poder. El vino más que un recurso escénico, es un personaje polifacético, con la facultad de ser una cosa y su contrario. Vehículo para habilidades sobrenaturales, recurso para la seducción, digno de honor de deidad, eros y thanatos al mismo tiempo. La ópera reconoce al vino y lo empodera.

A diferencia del Clasicismo propio del XVIII, durante el siglo XIX y hasta el primer cuarto del XX, toma fuerza la subjetividad y la libre expresión de las emociones; que se constituyen en un cuerpo formal dentro del Romanticismo. Las consecuencias para la música de la época, y para la ópera en particular, es la gran ampliación de las orquestas y del virtuosismo. Se dan grandes innovaciones que dieron al traste con el inmovilismo. En este siglo se escribe una cantidad ingente de óperas donde la melodía cantada prevalece, dándose un continuo entre aria y recitativo.

Las diferentes corrientes operísticas, tanto en Italia, como en Francia, dedicarán refinada atención al vino y sus habilidades. A la viña, a la vendimia, a la adulteración del vino, a su poder sagrado y profano. Vino para la fiesta en *Traviata*, para ser feliz en *Lucrezia Borgia*, para la muerte en *Otello*, para el alivio en *Macbeth*, para los negocios en *La Cenerentola*, para la vida en *L'elisir d´amor*; y así, una y otra vez, para sellar los momentos cruciales. A continuación, una muestra de diversos autores y óperas que lo reflejan. Me adentraré en los autores relevantes de la ópera italiana y luego elegiré para su análisis una ópera francesa y una española.

3.1 ITALIA

3.1.1 ROSSINI y DONIZETTI: El imperio del Bel Canto.

Gioacchino Rossini (Pesaro, 1792 - París, 1868) propicia con fuerza el ascenso de la corriente Romántica dentro de la ópera, dentro de las treinta y cuatro óperas que escribió, en su mayoría bufas, hay dos de ellas consideradas obras maestras junto con *Guillermo Tell*. *El barbero de Sevilla* (ópera cómica entre las cómicas), con libreto de Cesare Sterbini; y *La Cenerentola*, con libreto de Jacoppo Ferreti. En ambas óperas el vino está presente.

En *Il Barbieri*, cuyo argumento transcurre en Sevilla, y de las que son muy conocidas la cavatina (canción), de Rossina: "una voce poco fa" y el aria de Fígaro: "Largo al factótum de la citta". El vino

hace su aparición al final del Acto I, cuando Fígaro le propone al Conde de Almaviva –pretendiente de Rosina–, que se disfrace de soldado ebrio, a fin de que el tutor de Rosina se vea obligado a darle cobijo, ya que, por ley estaba obligado a darle cobijo, por ser soldado.

En *La Cenerentola*, es todo más rico y complejo, en lo que al vino respecta. Para empezar, la ópera transcurre en una taberna. Con base en el cuento de Perrault, y libreto de Jacoppo Ferretti. En esta Cenicienta no hay madrastra sino padrastro. El padrastro de Cenerentola es el cantinero mayor, y además está encargado de cuidar que el vino no sea adulterado; en cuyo caso el que lo haga será castigado. En esta ópera está presente la viña, las uvas, la vendimia y el vino. En la escena décima del Acto I, la solemne reunión de Don Magnífico, con el príncipe Don Ramiro y los caballeros importantes del lugar, da fe de ello. Es muy llamativa la alusión a la prohibición –durante 15 años…– a la adulteración del vino con agua, bajo pena de sanción. Realmente original. Es un ejemplo claro de la condición protagónica del vino y de su relevancia social. Es el Príncipe, la máxima autoridad, el que nombra como "intendente de las copas" y "presidente de la vendimia" al bodeguero. Veamos lo que dice el libreto:

ATTO I	***ACTO I***
Scena Decima	***Escena Décima***
(Salone nel palazzo del Principe Don Ramiro. Tavolo con ricapito da scrivere. Don Magnifico a cui i cavalieri pongono un mantello con ricami in argento di grappoli d'uva, e gli saltano intorno battendo i piedi in tempo di musica.)	*(Salón en el palacio del príncipe Don Ramiro. Mesa con recado de escribir. Don Magnífico a quien los caballeros le ponen una capa bordada con racimos de uva y ellos saltan y bailan a su alrededor siguiendo el ritmo de la música con los pies.)*
CAVALIERI	*CABALLEROS*
Conciossiacosaché	*Bien, habiendo*
Trenta botti già gustò!	*catado ya treinta botas;*
E bevuto ha già per tre	*y bebido ya por tres*
E finor non barcollò!	*sin llegar a tambalearos;*
E piaciuto a Sua Maestà	*a su majestad le place*
Nominarlo cantinier.	*nombraros bodeguero:*
Intendente dei bicchier	*intendente de las copas*
Con estesa autorità.	*con amplia autoridad,*
Presidente al vendemmiar.	*Presidente de la vendimia,*
Direttor dell'evoè;	*Director de bacanales;*
Onde tutti intorno a te	*donde todos en torno a vos*
S'affolliamo qui a saltar.	*nos reunimos a bailar.*
DON MAGNIFICO	*DON MAGNÍFICO*
Intendente! Direttor!	*¡Intendente...! ¡Director...!*
Presidente! Cantinier!	*¡Presidente...! ¡Bodeguero...!*
Grazie, grazie; che piacer!	*¡Gracias, gracias! ¡Qué placer!*
Che girandola ho nel cor.	*¡Qué gozo siento... en el corazón!*
Si venga a scrivere	*Venid a escribir*
Quel che dettiamo.	*lo que vamos a dictar.*
(Pongonsi intorno ai tavolini, e scrivono)	*(Se colocan alrededor de la mesa y escriben)*
Sei mila copie Poi ne vogliamo	*Queremos seis mil ejemplares*

CAVALIERI	*CABALLEROS*
Già pronti a scrivere	*Dispuestos a escribir*
Tutti siam qui.	*ya estamos todos.*
DON MAGNIFICO	*DON MAGNÍFICO*
Noi Don Magnifico...	*Nos, Don Magnífico,*
Con gli altri titoli	*Con otros títulos*
Con venti eccetera,	*Con veinte etcéteras*
Di nostra propria	*De nuestra propia*
Autorità,	*Autoridad,*
Riceva l'ordine	*Recibe la orden*
Chi leggerà,	*Que leerá,*
Di più non mescere	*No vierta mas*
Per anni quindici	*Durante quince años*
Nel vino amabile	*En el vino dulce*
D'acqua una gocciola.	*Una gota de agua*
Alias capietur	*De lo contrario será capturado*
Et stranguletur	*Y estrangulado*
Perché eccetera	*Porque etcétera*
Laonde eccetera	*Por lo cual etcétera*
Nell'anno eccetera	*En el año, etcétera*
Barone eccetera.	*Barón, etcétera*
(sottoscrivendosi)	*(firmando)*

Gaetano Donizetti (Bérgamo, 1797-1848) escribió hermosísimas óperas, en las que el vino destaca como auténtico protagonista. Podemos citar de manera destacada *Lucrezia Borgia*, donde se afirma que el vino es "el secreto para ser feliz" y por supuesto la ópera.

L'elisir d'amore, con libreto de Felice Romani, que cuenta una historia que transcurre en el país vasco francés; y se desarrolla íntegramente en torno al vino de Burdeos, escondido como poción mágica. El vino como elixir de amor ¡sí señor! De paso me permito recomendarles la romanza que canta Nemorino "una furtiva lágrima", en la voz del Oscar de la Lírica 2012 y Medalla de Oro de Canarias 2013, nuestro tenor lagunero Celso Albelo; realmente sublime. El 28 de febrero de 2012 dentro de la temporada de la prestigiosa ABAO, el único bis que en la historia del Euskalduna ha pedido el público fue a Celso Albelo por "Una furtiva lágrima".

También tiene esta ópera un coro de introducción al Acto II titulado "Cantiamo, faciam brindisi", es uno de los tantos coros de ópera en los que se brinda y celebra con vino.

El coro dice: "*Cantiamo, facciam brindisi a sposi cosi amabili. Per los sian lunghi e stabili i giorni del piacer"* (Cantemos, hagamos un

Fig. 2. *L'elisir d'amore* ©Roberto Ricci. Cortesía de Celso Albelo.

brindis por los novios para que sean largos y constantes los días de placer).

A lo que el sargento Belcore responde: *"Per me lámore e il vino due numi ognor sarano. Compensan dógni affano la dona ed il bicchier"* (Para mi, el amor y el vino siempre serán dos divinidades. Todas las preocupaciones las compensan la mujer y la copa).

3.1.2 VERDI, PUCCINI y MASCAGNI: La ópera verista.

Giuseppe Verdi (Roncole, 1813 - Milán, 1901). En Verdi tuvo la ópera italiana su más insigne exponente. Y no me resisto a comentar la anécdota de que fue rechazado en 1832 por el Conservatorio de Milán, teniendo que estudiar de forma privada. Puente entre el belcantismo y el verismo, Verdi es el estandarte de la ópera italiana del XIX. Como veremos a continuación, encontramos varias óperas verdianas, en las que el vino es protagonista.

Desde sus primeras como: *Ernani o el honor castellano* (1844), con libreto de Francesco María Piave basada en la obra teatral de Victor Hugo, –Hernani, en el texto original en francés–, está el vino presente. En *Ernani* la obra se inicia con un coro de bandidos que afirma ni más ni menos que, ni el oro ni la belleza son perennes, y solo en el vino puede encontrarse el placer para encontrar la alegría y el consuelo. En la escena primera del acto I:

(Monti d'Aragona)	*(Refugio en las montañas de Aragón)*
BANDITI	*BANDIDOS*
Evviva! Beviam! Beviam!	*¡Viva! Bebamos! ¡Bebamos!*
Nel vino cerchiam almeno un piacer!	*¡Busquemos en el vino algún placer!*
Che resta al bandito,	*¿Qué le resta al bandido,*
da tutti sfuggito,	*por todos rehuido,*
se manca il bicchier?	*si le falta la bebida?*
Giuochiam, ché l'oro	*Juguemos, que el oro*
é vano tesoro, qual viene sen va.	*es un tesoro vano que viene y se va.*
Giuochiam, se la vita	*Juguemos, si no hay belleza sonriente*
non fa più gradita ridente beltà	*para hacer más alegre la vida.*
Per boschi e pendici	*En bosques y en laderas*
abbiam soli amici,	*sólo nos quedan como amigos*
moschetto e pugnal.	*el mosquete y la daga.*
Quand'esce la notte	*Cuando cae la noche,*
nell'orride grotte,	*en las horribles grutas,*
ne forman guancial.	*nos sirven de almohada*
Allegri, Beviam! Beviam!	*¡Alegraos! ¡Bebamos! ¡Bebamos!*
Nel vino cerchiam almeno un piacer!	*¡Busquemos en el vino al menos algún placer!*

Desde *Ernani* hasta su última y maravillosa ópera*, Falstaff*, el vino permanece acompañando y protagonizando gran número de sus obras operísticas.

En *Falstaff* (estreno 1893. Teatro alla Scala de Milán), con libreto de Arrigo Boito y basada en la obra de Shakespeare, *Las alegres comadres de Windsor*, el protagonista John Falstaff, luce y magnifíca su afición al vino Canary sack, que no es otro que nuestro Malvasía, profusamente exportado a Inglaterra, como queda ampliamente documentado en la publicación de Nicolás González Lemus, en el *2º Cuaderno Bianual de Cultura y Vino Tacoronte-Acentejo. Vinaletras* (2009), titulada "La producción vinícola y el viaje del británico Henry Vizetelly en 1877 a Tenerife". Del romance de Falstaff y el Malvasía, deja constancia por primera vez Andrés de Lorenzo Cáceres, en su hermosa monografía de 53 páginas *Malvasía y Falstaff. Los vinos de Canarias*, editada por el Instituto de Estudios Canarios en 1941, de la que se imprimieron solamente 400 ejemplares, pero a la que se puede acceder gracias a la digitalización realizada por la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

En *Macbeth* (estreno 1847. Teatro La Pérgola. Florencia), también con fundamento en la obra homónima de Shakespeare, con libreto de Francesco Maria Piave y Andrea Maffei, al inicio de la escena segunda del acto II, Lady Macbeth realiza un brindis, cuya primera frase es:

> *"Si colmi il calice di vino eletto; nasca il diletto muoia il dolor"*
> *(Cólmese la copa del vino más selecto; que nazca el placer y muera el dolor).*

Siguiendo con las óperas verdianas inspiradas en la obra de Shakespeare, en *Otello* (estreno 1887. Teatro alla Scala de Milán), con libreto de Arrigo Boito, uno de los personajes, el atormentado lago, ciego de ira, sentado en la taberna con Roderigo y Cassio, utilizará vino para embriagar a Cassio hasta hacerlo perder el control y de esta manera poder desacreditarlo. A pesar de la negativa de Cassio a seguir bebiendo, finalmente cede, al proponer lago un último brindis por Otello y su mujer Desdémona. Durante un largo tiempo de la primera escena del acto I, se desarrolla el proceso mediante el cual, lago con ayuda de Roderigo y los taberneros, consigue engañar a Cassio y dejarlo completamente ebrio.

Dejo para el final, una de las más conocidas.

Traviata (1853, teatro La Fenice**,** Venecia), con libreto de Francesco María Piave, e inspirado en una adaptación teatral de la novela de Alexandre Dumas (hijo), *La dama de las camelias*. Aquí se reconoce al vino, en este caso un cava, la capacidad de avivar el amor. Nada más empezar la ópera, se hace el conocidísimo Brindis de Traviata: "Libiamo ne´lieti calici" (Bebamos alegremente de este vaso):

ALFREDO	*ALFREDO*
Libiam nè lieti calici	*Bebamos alegremente de estos cálices*
Che la bellezza infiora,	*resplandeciente de belleza.*
E la fuggevol ora	*Y que la hora efímera se embriague*
S'inebri a voluttà.	*de belleza.*
Libiam nè dolci fremiti	*Bebamos, con el dulce estremecimiento*
Che suscita l'amore,	*que el amor despierta, puesto que estos*
Poichè quell'occhio al core	*bellos ojos, nos atraviesan el corazón*
(indicando Violetta)	*(indicando a Violeta)*
Onnipotente va.	*Omnipotente va*
Libiamo amor frai calici	*Bebamos, entre los cálices del amor*
Più caldi baci avrà.	*los besos son más calientes*
TUTTI	*TODOS*
Libiamo, amor fra i calici	*Bebamos, entre los cálices del amor*
Più caldi baci avrà.	*los besos son más calientes.*

Giacomo Puccini (Lucca, 1858 - Bruselas, 1924), si bien está considerado el máximo representante del Verismo, Puccini fue muy ecléctico. No se conformó con situar la escena de manera localista, amplió su horizonte planteando escenarios lejanos y localizaciones variadas. Fue, además, un gran admirador de Wagner, lo cual influyó de manera decidida en la estructura musical y el estilo en algunas de sus óperas. Auténtica estrella de la escena musical y mantenedor del teatro musical italiano, sus personajes de profunda factura psicológica marcaron todas sus obras. En cuanto al tema que nos ocupa, el vino y la relevancia del mismo en su obra, su pre-

sencia destaca en la mayoría de sus doce óperas. A continuación una breve reseña.

Manon Lescaut (estreno 1893, Teatro Regio, Turín), ópera que tuvo varios libretistas. El vino hace su aparición en el acto I con la canción

"Non ce´piu vino?", (¿No hay mas vino?).

La Boheme (estreno 1896, Teatro Regio, Turín), con libreto Giuseppe Giacossa y Luigi Illica. En el acto I, Mimí –la protagonista principal– que está enferma, se desmaya y Rodolfo le ofrece un vaso de vino para recuperarse; ahondando en la estrategia del vino sanador, al final del acto IV, cuando Mimí está a punto de morir, Musetta ruega por vino o café, para evitar la muerte de Mimí.

Tosca (estreno 1900, Teatro Constanzi, Roma), con libreto de Giacossa e Illica, es por su dramatismo realista, un auténtico thriller y el bastión del verismo. En la escena 5ª del acto II, el malvado Scarpia, chantajeando a Tosca, que quiere salvar a Cavaradossi, le ofrece una copa diciéndole "E vin di Spagna", a la vez que le pide que le entregue su cuerpo, aún contra su voluntad, si quiere evitar el fusilamiento de su amado Cavaradossi. Entretanto, este, a punto de ser fusilado intenta escribir una carta a Tosca como despedida pero acaba cantando la hermosísima aria "E lucevan le stelle". La interpretación que hace nuestro magnífico y laureado tenor lagunero Jorge de León, en la temporada de ópera del Liceo de Barcelona 2013-2014, es grandiosa.

La Rondine (estreno1917,Teatro de la Ópera de Montecarlo), con libreto de Guiseppe Adami, tiene un argumento similar a Traviata. En el acto II el poeta Prunier, incrédulo ante un comentario sorprendente de Lisette, no encuentra otra explicación que atribuir a los efectos del vino sobre la mente de ella, lo que ésta afirma haber visto. Prunier concluye que el vino se le ha subido a Lisette a la cabeza; de hecho le dice:

"E il vino que te ha dato un po a la testa".

Por último, me ocuparé de *El Tríptico*. *Il trittico* (estreno 1819, Metropolitan Ópera House, Nueva York), compuesto por tres óperas de 1 hora, que Puccini quería, se representaran conjuntamente, si bien la realidad ha sido otra. Se representan de forma separada: *Il Tabarro, Suor Angélica* y *Gianni Sichcchi.* Tanto en *Gianni Sichcchi*, como en *Il Tabarro*, el vino –de nuevo– está presente.

Fig. 3. Jorge de León en *Tosca* ©Auditorio de Tenerife – Jaime Bravo.

Gianni Schicchi, es la más popular de las tres, y la que obtuvo mayor éxito. El libreto lo escribió Giovacchino Forzano. Algunos investigadores afirman que esta comedia recoge algunos de los personajes de *la Comedia dell Arte,* con lo que se daría una cierta vuelta a los orígenes. A esta ópera pertenece la conocida aria de Lauretta, "O mio babbino caro". En cuanto al vino, la escena en que Betto se queja a Marcos, de una herencia que ha correspondido a los frailes, lo cual le resulta injusto, por lo que él tendrá que beber agua mientras los frailes beberán vino de viña:

"Io dovró misurarmi il bere a Signa e il frati beveranno il vin di vigna".

Il Tabarro, con libreto de Giuseppe Adami. En ella se alude continuamente al valor del vino bebido en compañía. Encontramos como en ninguna otra, al vino jugando un papel de consuelo a través de la embriaguez. Luis, Tinca y Talpa son estibadores que junto a Frugola, la mujer de Talpa, pintan una escena típica de taberna de cualquier muelle del mundo. Ellos refugiándose en la embriaguez ante la durísima vida en la que tristemente habitan, mientras ella los mira con hastío. Personalmente esta pequeña ópera me resulta conmovedora, una reflexión melancólica sobre la vida. Me heló la sangre una frase que le dice Tinca a Frugola, en un momento que ésta le recrimina por beber en exceso: "¡El vino hace bien! se ahogan los pensamientos de rebeldía. Si bebo no pienso y si pienso no río". La risa para huir del dolor y el vino para defender la risa…y anestesiar la rebeldía.

TINCA *(venendo dalla stiva seguito dagli altri* *scaricatori che se ne vanno pel molo dopo di* *avere salutato Michele.)* *Buona notte a tutti.*	*TINCA* *(Viniendo de la bodega, seguido por los* *otros estibadores, que se van por el muelle* *después de haber saludado a Michele.)* *Buenas noches a todos.*
TALPA *(Al Tinca.)* *Hai tanta fretta?*	*TALPA* *(Al Tinca.)* *¿Tienes tanta prisa?*

FRUGOLA *(Al Tinca.)* *Corri ad ubriacarti?* *Ah! se fossi tua moglie!*	*FRUGOLA* *(Al Tinca.)* *¿Corres a emborracharte?* *¡Ay, si yo fuese tu mujer!*
TINCA *Che fareste?*	*TINCA* *¿Qué harías?*
FRUGOLA *Ti pesterei finchè* *non la smettessi di* *passar le notte all'osteria.* *Non ti vergogni?*	*FRUGOLA* *Te patearía hasta que* *dejaras de pasar las noches* *en la taberna.* *¿No te da vergüenza?*
TINCA *No, no, no!* *Fa bene il vino!* *Si affogano i pensieri* *di rivolta:* *che se bevo non penso,* *e se penso non rido*	*TINCA* *¡No, no, no!* *¡El vino hace bien!* *Se ahogan los pensamientos* *de rebeldía:* *que si bebo no pienso,* *y si pienso no río.*

Pietro Mascagni (Livorno, 1863 - Roma, 1945), pertenece a la corriente verista. Escribe dieciseis óperas; la más conocida, con libreto de Guido Menasci y Giovanni Targioni Toccetti, es *Cavallería Rusticana* (estreno 1890, Teatro Constanzi de Roma). En esta ópera el vino de nuevo tiene un papel especialmente destacado. El aria cantada por el tenor y el coro "Viva il vino spumeggiante", es una inequívoca loa al vino. También, al final de la ópera, está el aria de Turiddu diciéndole a su madre: "Mamma quel vino e´generoso". Les recomiendo la reciente interpretación en la versión concierto del tenor Jonas Kauffman. Parte de esta ópera es tema principal de la película de Martin Scorsesse *Toro Salvaje*. Así mismo, en las últimas décadas, ayudó mucho a su popularidad, el que parte de esta ópera se viera representada en una secuencia de la película *El Padrino III* de Francis Ford Coppola. La ópera tiene fragmentos muy populares; y su conocido Intermezzo es uno de los más bellos. La música de Mascagni no ha trascendido de forma significativa; ni sus óperas, ni el resto de su música. Algunos entendidos lo atribuyen a su pertenencia al partido fascista, así como su admiración y profunda amistad con Benito Mussolini.

Viva il vino spumeggiante, *nel bicchiere scintillante* *como il riso dell'amante;* *mite infonde il giubilo!* *Viva il vino ch'e sincero,* *che ci allieta ogni pensiero,* *e che affoga l'umor nero* *nell'ebbrezza tenera.*	*Viva el vino espumeante,* *resplandeciente en el vaso,* *como la sonrisa de los enamorados;* *¡infunde alegría!* *Viva el vino que es sincero,* *que conforta nuestros pensamientos,* *y que ahoga el humor negro* *embriagándonos tiernamente.*

3.2. FRANCIA

En la ópera romántica francesa, varios compositores y sus libretistas, dedicaron al vino su atención. Elegiremos a Charles Gounod y su ópera *Fausto* como emblema.

Charles Gounod (París, 1818 - Saint Cloud, 1893). A principios del siglo XX, era para muchos el músico francés de mayor relevancia, y uno de los más prolíficos e influyentes. De sus doce óperas, *Fausto* es una de las más sobresalientes.

Fausto (estreno 1859, Teatro Lírico de París), con libreto de Jules Barbier y Michel Carré. Es una ópera de cinco actos, y de difícil representación por su gran coste. Está basada en una adaptación teatral que hicieron los libretistas sobre la leyenda de Fausto y Marguerite. A pesar del título, no se corresponde con el *Fausto* de Goethe, salvo pequeñas pinceladas como el personaje de Marguerite.

Al principio del acto II los estudiantes cantan un coro de bebedores *Vino u Biére*. Luego le siguen los soldados, y ambos dan "vivas al vino". Al poco aparece Mefistófeles y como no podía ser de otra manera, surte de vino a toda la concurrencia.

En una de las puertas de la ciudad, La Kermesse, se encuentra una taberna que muestra la insignia del dios Baco. Los estudiantes cantan:

"Vino ou biêre, biêre ou vin, Que mon verre soit plein!
Sans vergogne, coup sur coup, Un ivrogne boit tout!"
(vino o cerveza, cerveza o vino, ¡que mi vaso se llene!
Sin vergüenza, trago a trago, ¡un borracho se lo bebe todo!)

Mediado el acto II, Mefistófeles bebe de la copa del vino de uno de los personajes llamado Wagner y le dice que su vino es muy malo, que pruebe el de su bodega. Descubre el tonel en el que aparece la misma reproducción de Baco que rotula la posada (lo que deja claro que aquella es la posada de Satanás). Da loas a Baco e invita a todos a beber.

3.3 ESPAÑA

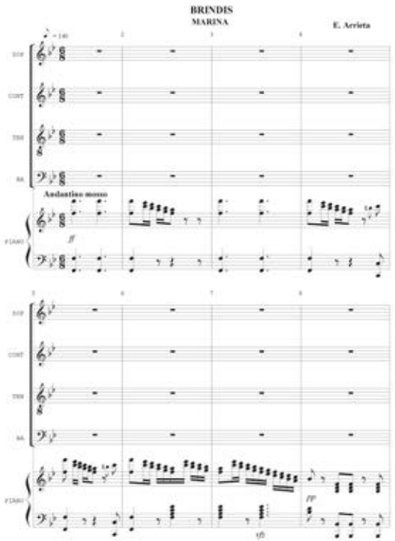
Durante el siglo XIX en España se construyeron once teatros de ópera y el género, bien escrito en italiano, o en español, constituyó un pilar fundamental de la dinámica cultural de la época. A pesar de la afirmación, por parte de algunos sectores, de que durante el XIX la ópera española no existió, hay clara evidencia de lo contrario. El profesor Emilio Casares Rodicio, fundador y director del Instituto Complutense de Ciencias Musicales (ICCMU) dependiente de la Universidad Complutense de Madrid, afirmó en 2012 que "la creación operística española constituye uno de los legados más importantes de nuestra música". He elegido en esta ocasión una ópera de Emilio Arrieta con libreto en español.

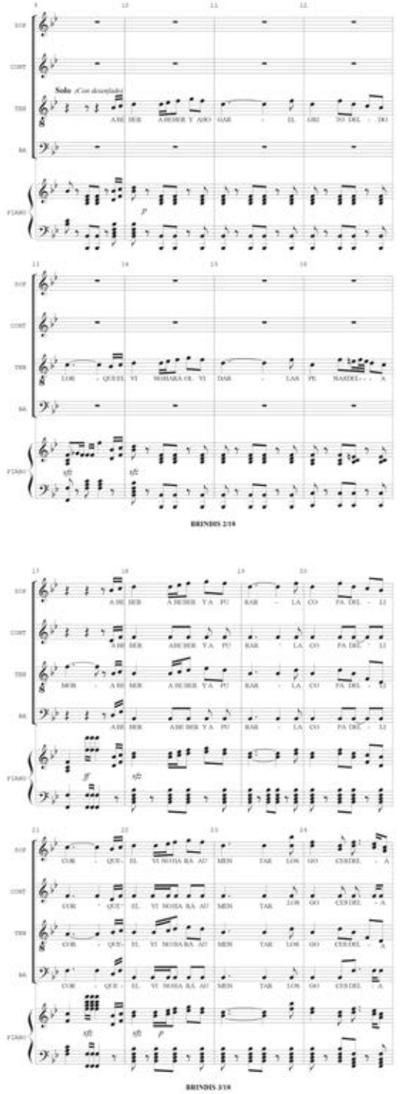
Emilio Arrieta (Navarra, 1823 - Madrid, 1894), formado en el Conservatorio de Madrid y en el de Milán, compuso varias óperas, con libreto en español, como *Ildegonda* y *La Conquista de Granada*. Posteriormente se dedicó casi en exclusiva a la Zarzuela, de las que compuso más de cincuenta. Una de ellas, *Marina*, acabó siendo una ópera, en la que encontramos uno de los coros de celebración del vino más hermosos en letra española.

Marina, se estrenó en 1855 como zarzuela en el Teatro del Circo de Madrid y en 1871 como ópera en el Teatro Real de Madrid. Con libreto de Camprodón (zarzuela) y Ramos Carrión (adaptación a ópera). La ópera de ambiente marinero, transcurre en una playa del levante español y sus alrededores. En el acto III, en el que se han evidenciado los amoríos y desencuentros de los protagonistas, Jorge sufre por Marina y canta junto al coro de marineros, que están convencidos de que "el vino hará olvidar las penas del amor". Merece la pena escuchar la grabación de 1998 con Alfredo Kraus en el papel de Jorge y María Bayo en el de Marina. Como recuerdo, la partitura del Brindis de Marina, para disfrute de todos.

"A beber a beber y ahogar el grito de dolor, que el vino hará olvidar las penas del amor.
A beber, a beber y apurar la copa del licor que el vino hará aumentar los goces del amor"

¡Que viva el buen vino en cristal de buena ópera!





Bibliografia

AGUILAR RANCEL, MIGUEL ÁNGEL (2002), "Las pasiones desenfrenadas o el eterno secuestro de la ópera" en *Cuadernos del Ateneo de la Laguna nº 13.* Ateneo de la Laguna.

ALIER, ROGER (2011), *Historia de la ópera*: *los orígenes, los protagonistas y la evolución del género lírico hasta la actualidad*. Robinbook. ISBN: 8495601664

CAPDEVILA I FONT, MANUEL (2002), *Disfrutar con la música clásica. Guía Básica,* Editorial Península. ISBN: 84-8307-514-8

DE FRUTOS DOMÍNGUEZ, ROCÍO (2013), *El debate en torno al canto traducido. Análisis de criterios interpretativos y su aplicación práctica,* Universidad de Sevilla. Servicio de Publicaciones. ISBN-13: 8416036-12-7

DE LORENZO CÁCERES, ANDRÉS (1941), *Malvasía y Falstaff. Los vinos de Canarias,* Instituto de Estudios Canarios. La Laguna. URL http://mdc.ulpgc.es/cdm/ref/collection/MDC/id/44078

GALLEGO GALLEGO, ANTONIO (1997), *Historia de la música II*, Historia 16. ISBN: 84-7679-337-5

GROUT DONALD, J. & PALISKA CLAUDE, V. (1988), *Historia de la música occidental 1*, Alianza Editorial. ISBN: 84-206-8515-1

GONZÁLEZ LEMUS, NICOLÁS (2009), "La producción vinícola y el viaje del británico Henry Vizetelly en 1887 a Tenerife" en *Vinaletras nº2, Cuaderno bianual de cultura y vino Tacoronte-Acentejo.* Edita D.O. Tacoronte-Acentejo. ISSN: 1889-9307

LEIBOWITZ, RENÉ (1990), *Historia de la ópera,* Edita Taurus Humanidades. ISBN: 84-3060-1686

MENÉNDEZ TORRELLAS, GABRIEL (2013), *Historia de la ópera,* Editorial Akal. ISBN: 84-46031868

REVERTER, ARTURO (2010), *Alfredo Kraus. Una concepción del canto,* Alianza Editorial. ISBN: 84-206-8231-0

RUTTER, JOHN & BARTLETT, CLIFFORD (1995), *Opera choruses*, Oxford University Press. ISBN: 978-0-19-343693-0

VANDEN HOOGEN, ECKHARDT (2005), *El ABC de la ópera,* Taurus Pensamiento. ISBN: 84-3060-5958

ZANDERS, EMILIA DE (1991), *Breve historia de la ópera*, Monte Ávila Editores. ISBN: 98-0010-6020

HERMÓGENES PÉREZ ACOSTA

TACORONTE Y EL VINO

TACORONTE Y EL VINO

¡Qué bonito es mi pueblo!
Decía el niño al abuelo.
Lo es de día, lo es de noche
Y lo es en todo momento.
Lo viste de verde el día,
Verde…, verde…, verde intenso,
Dormido sobre parrales
Bajos, tupidos, inmensos…
Horqueteados con el pino,
Los fayales y los brezos
Del monte de "laurisilva"
Muy protegido y excelso…
De luz se tiñe la noche
En un plenilunio intenso…
Ilumina los parrales
Y los hace más inmensos.
Montañas y barrancos
Complementan los viñedos
De donde sale ese vino
Tinto…, en paladar extenso.
El niño y el abuelo,
Ensimismados y atentos,
Continuaban conversando
De los viñedos del pueblo.

Mi abuelo fue viticultor, decía el niño ya mayor.

Recuerdo aquellos atardeceres de Septiembre, en que el suave sol del verano de S. Martín ocultaba su faz rojiza allá en el horizonte. El aire fresco del oscurecer acariciaba los pétalos de nuestro rústico jardín, movía las anchas hojas de enormes eucaliptos que circundaban nuestra casa y remozaba nuestro sudado cuerpo. Todo presagiaba el inicio de una nueva noche cálida, pero a la vez fresca.

Era un ambiente propicio que invitaba a abrir las anchas y pesadas puertas de nuestros portales viejos, dejar penetrar el frescor de la incipiente noche y sentarnos a la orilla de la acera o sobre pétreos asientos, cuidadosamente alineados, a disfrutar del perfumado aroma y delicioso airecillo, impregnado de eucaliptos, que se frenaba en nuestros rostros.

Al igual que en noches anteriores, convergían en el lugar varias familias cercanas, unidas por el singular vínculo de la amistad. El único lucero que disipaba las tinieblas era una bombilla de cien watios, que colgaba de un deteriorado poste cercano. En estas condiciones, como era ya costumbre, se entablaban largas e interesantes conversaciones.

Yo, que era un niño de apenas diez años, observaba silencioso, junto a mi abuelo, la conversación de mis mayores. Seguí, paso

a paso, aquella tertulia extensa que duró hasta bien avanzada la madrugada. Concluí que gran parte de lo narrado coincidía con la historia de mi abuelo; muy simple y sencilla, pero que yo vivía un día y otro: “Mi abuelo fue viticultor”.

Recuerdo haberle visto tirar del pesado azadón para remover la tierra alrededor de la cepa; apretar las tijeras de podar para “descargar” unas veces y “podar” otras, programando el número de “ojos” a adoptar; también, accionar la sulfatadora colgada a la espalda, cuando comenzaban a despertar esos pequeños brotes que traerían el fermento; lo mismo, manejar, al amanecer y a distancia, la azufradora (un saco rústico con azufre) que espolvoreaba sobre los incipientes racimos; igualmente, horquetear aquellas largas y extensas parras para aislarlas de la humedad del suelo.

También, le recuerdo, observando y recreándose, un día y otro, al contemplar la cantidad, el volumen, la limpieza y el color cambiante de los racimos. ¡Cómo los “despampanaba” para airearlos!

¡Qué felicidad la de mi abuelo! Salía de madrugada hacia el campo y regresaba bien avanzada la tarde y…, lo más importante, es que nunca le vi cansado ni quejarse. ¡Es la ilusión del querer y poder!

Se acercaba la vendimia y mi abuelo se revolvía entre las parras observando el matiz colorante y el grado de madurez que ofrecían las uvas. Lo hacía por intuición, al no conocer otros métodos; de vez en cuando, mascaba y trituraba, de una o en dos, uvas de diferentes racimos, para comprobar el grado de dulzor.

Yo, que estaba impaciente por la llegada de la vendimia, le pregunté: ¡Qué, abuelo! ¿Cómo las encuentras? ¡Ya me he comido unas cuantas y están buenísimas! Están casi sazonadas, añadió el abuelo, pero… hay que contar con el tiempo; al llegar a casa consultaré “El Zaragozano”, que no suele fallar y…, si es favorable, podría ponerse fecha entre el Día y la Octava de las Fiestas del Cristo.

¡Qué bueno, abuelo! ¡Voy a disfrutar de lo lindo! Veremos pobladas de masas humanas las laderas y valles del pueblo. Tacoronte vivirá su fiesta de la vendimia, como en años anteriores, entre risas, bromas y travesuras de vendimiadores mientras cortan y limpian los exuberantes racimos.

Aunque pequeño, seguía observando atentamente. Veía como la uva iba primero a “cestas pedreras” y luego, eran vaciadas en sus homónimas mayores “de carga”.

¡Cómo gozábamos disfrutando con las porfías de los cargadores! Hacían un superior esfuerzo para echarse, solos y sin ayuda, los cestos al hombro. Corrían con ellos como si de trapos se tratase. ¡Qué risas! ¡Qué fiesta, cuando alguno, desgraciadamente, vaciaba la carga antes de tiempo!

Observaba cómo los cestos se iban colocando al borde del camino, para que, desde allí, la burrita de Cristóbal los fuese llevando, de dos en dos, hasta el lagar de Las Riberas, generosamente prestado. Cristóbal era un amigo de la casa, que se había comprometido a ayudar al abuelo; éste luego le correspondería. Lo mismo hacían, generalmente, otras familias con ayudas recíprocas.

No puedo olvidar, cómo mi abuelo, al regreso, me montaba en la burrita, sobre la albarda, entre los cestos, y conducía al animalito cogido del cabestro. Así, una y otra vez, hasta terminar la faena.

También recuerdo esa otra vendimia de la zona alta “Las Higueras”, tierra de la que mi abuelo era medianero. En este caso, los cestos eran conducidos al camión que les esperaba en la orilla del camino y, desde allí, al lagar de su dueño.

¡Qué bien lo pasaba yo con aquellos bamboleos y sobresaltos de aquel viejo transporte, entre tanto bache y desnivel de la terrosa y deteriorada vía! ¡Qué recuerdos!

Entendí, entonces, que mi abuelo, al igual que la inmensa mayoría de los que trabajaban el campo, no era un “terrateniente”; sólo poseía un pequeño trozo de apenas una fanegada, adquirida con penas y ahorros, del cual obtenía, un año por otro, entre dos y tres mil litros de vino. A ello añadía otros mil, aproximados, de la medianería (fórmula más generalizada del agricultor).

No puedo olvidar el almuerzo de las vendimias. Al pie de elevados y frondosos eucaliptos, que ensombrecían el lugar, se colocaba un amplio e impecable mantel blanco sobre sacos de faena hilachentos y rústicos. ¡Preciosa estampa, la que ofrecían las papas arrugadas esparcidas, las pelotas de gofio, los platos de pescado salado, el pan, los trozos de queso, los vasos de vino y la garrafa de tinto al lado, para llenarlos, y…, acomodados en círculo, no parando de introducir bocado, los vendimiadores! ¡Ah!, ¡no faltaban, en aquel plácido ambiente, los chistes y algún que otro comentario, no muy avenido, de él o de ella! Mientras comían, ¡qué bueno está el pescado!, decían unos; ¡mejor el gofio!, añadían otros; ¡insuperable el vino!, comentaban todos. Y yo, el más pequeño, queriendo alardear al artífice del aquel selecto caldo, añadía: ¡Abuelo…!, ¡va por ti, brindamos todos por tu excelencia!

Al abuelo se le arrayaban los ojos y no podía evitar la caída de alguna que otra lágrima.

Avanzada la tarde, concluida la vendimia, mi abuelo y yo, nos dirigíamos al lagar de Las Riberas donde estaba depositada la uva. Allí nos remangábamos y comenzábamos “el pisado”. A mí, de escasa estatura, casi me cubría la cintura, por lo que el abuelo, sonriente, me tendía la mano para auparme y dejarme caer por mi propio peso; así, una y otra vez; y, mientras…, yo reía, entonaba algún canto popular y agradecía a mi abuelo tanta felicidad.

Terminada esta tarea, preguntaba a mi abuelo: ¿Y…ahora qué? No tardaba la respuesta: ¡Reposo! Ahora el mosto, quieto y tranquilo, tendrá tres días de “curtimiento”, sólo alterado por un par de leves pisadas diarias para una mejor fermentación.

Llegó el viernes, el día indicado. Al amanecer, llegaron al lugar el abuelo, acompañado de Hilario, el hijo mayor que siempre le ayudaba en todos estos trabajos, y yo, que no había pegado ojo en toda la noche, pensando en esta fecha.

El abuelo e Hilario, lo primero que hicieron fue dirigirse a la bodega para comprobar y ordenar los cascos y barricas, que habían fregado con cadena y agua caliente, hervida con manojos de hinojos para aromatizarlos, hacía ya algo más de un mes. Además, les habían colocado mechas de azufre, para inmunizarles de posibles parásitos.

Yo, con mi corta edad, seguía observando y no dejaba de curiosear. Me chocó lo de la mecha de azufre (un caroso envuelto en polvo amarillo, que desprendía un olor asfixiante). La ignorancia me llevó a acercarme y… ¡uf…! ¡ag…!, ¡ag…!, ¡ag…!. El abuelo con una rapidez inusitada me tiró de la camisa y me separó de aquello, dándome golpecitos en la espalda para que me desahogara; ¡respira!, ¡respira!, me repetía. Por suerte, el incidente no tuvo mayores consecuencias y todo volvió a la normalidad. ¡Hay que ser cautos y precavidos!, añadió el abuelo.

Inmediatamente nos fuimos al lagar. Allí echaron un vistazo a las tanquillas y el abuelo, una vez comprobadas, procedió a quitar el tapón de la superior para que el mosto cayera en la de abajo, a través de una cesta pedrera que hacía de cernidera. Allí estaba preparado Hilario con los barriles y el fonil –también con un filtro–, mientras el abuelo, cubo en mano, iba llenando los barriles.

Entretanto, llegó Cristóbal con su burrita. El abuelo tenía su bodega a unos seiscientos metros de aquel lugar. Hilario y Cristóbal cargaban los barriles de dos en dos, colocándolos a cada lado de la albarda del animalito y se dirigían a la bodega, para vaciarlos en los cascos, apoyándolos en un fonil redondo y grande de madera.

Mientras el abuelo seguía en su tarea del “llenado”, descansando sólo algún instante para fumarse algún cigarrillo –aquellos fuertes de la marca “récor”–, yo, con su permiso, acompañaba a Hilario y Cristóbal, con la idea de regresar montado en la burrita. Así, una y otra vez, hasta que el abuelo les pidió hacer un paréntesis: ¡Eh!, ¡tenemos que hacer el “prensado”!

¡Qué dificultades se le presentaban al abuelo para accionar la prensa! La movía una enorme viga y, durante el proceso, se oía el crujir de las palancas, el gemido de las cuerdas, el sonsonete tintineante del metal, mientras el mosto fluía y caía en la tanquilla, para ser conducido a la bodega con sus propias levaduras, sin aditamento alguno.

Hilario y el abuelo subieron a la prensa y fueron colocando el “orujo” y los “engazos”, que iban quedando alrededor.

Yo, mientras tanto, a la vez que observaba el prensado, tenía tiempo para acercarme y darle una “cariñuela” a la burrita.

Hilario, algo más ágil, iba girando y encajando la soga, finalizando con la colocación de las traviesas. El abuelo, sonriente, añadió con mucha ironía : ¡A este “pie” le sacaremos hasta la última gota! ¡ Aquí se aprovecha todo! ¡Haremos, también, el prensado del “vinote”!

con la uva menos buena y, si tenemos tiempo, otro de “aguapié”! ¿Qué es el aguapié?, le pregunté, extrañado. El resultado de un “pie”, hecho con lo ya prensado y un par de cubos de agua; es muy flojo y sólo se consume a nivel doméstico, contestó el abuelo. ¡Ah!, ¡qué bueno!

Yo, seguía observando y fijándome en todos los detalles. Mientras, se nos iban las horas entre el prensado, el recorrido y el llenado.

Recuerdo que el trabajo se terminó a media tarde y quedaron llenos dos cascos de 600 litros y tres de 400 litros. ¡Ah! ¡Algo muy emocionante para mí! El abuelo me tenía preparada una sorpresa. Con los excesos, me llenó una barriquita de 50 litros, poniéndole mi nombre. ¡Gracias, abuelo! ¡Muchas gracias! ¡Qué bueno eres!, le dije. Todos los envases quedaron tapados con una hoja de higuera y una piedra plana sobrepuesta, ¡era la costumbre!

El mosto hervía y fermentaba; burbujas, fuerte olor a mosto, despedían los toneles, un día y otro, hasta que caían al fondo las “heces del vino”; era el momento del vino nuevo, joven, turbio y lechoso, saturado de gas carbónico, que comenzaba a clarificarse.

Mi abuelo y yo frecuentábamos la bodega para rellenar los envases que mermaban durante el proceso. Así, hasta pasado un tiempo en que concluía la fermentación y se taponaban con tapones hechos de tabaiba dulce revestidos de tela de saco, para evitar el contacto con el aire.

Como niño inquieto y ávido de conocimientos, le pregunté por la conclusión del proceso. La contestación fue rápida: En dos o tres meses el vino se clarifica y habrá que “ponerlo en limpio”. Y…eso ¿qué es? Se trata de sacarle de las “madres” y colocarlo en otro envase preparado, donde terminará de hacerse. Para ayudarle a estar calentito y evitar que se “pique”, se le añade a cada casco, aproximadamente, un litro de alcohol de vino, que se compra en la farmacia. De esta forma el vino terminará de clarificarse y estar listo para ponerlo a la venta. También añadió: Algunos prefieren dejarlo sobre las “madres”, echarles el alcohol y dejarlo que clarifique.

Yo crecía en edad y experiencia, repitiendo y disfrutando, año tras año, de las bondades de la viticultura, de las vendimias y de todo el proceso de vinificación. Mientras, el abuelo envejecía rápidamente.

Así transcurrieron unos años, hasta que se produjo el fatídico desenlace.

Para mí no había consuelo posible. ¡Envuelto en lágrimas y sollozos, repetía y repetía el nombre de mi abuelo! Por mucho que lo intentara, me era difícil consolarme. ¡Es la ley del cariño y el amor verdadero, en que dos vidas se funden y es imposible separarlas!

Fiel al compromiso contraído con mi abuelo, emprendí el camino de implicarme, profundamente, en el conocimiento de los problemas y de las soluciones del sector vitivinícola.

Pasé unos años junto a Hilario, encargado ahora de todos los trabajos, a quien ayudaba. Así, hasta los dieciocho años.

Llegó un momento, en que recordando aquellas tertulias de los rincones vecinales –eran muchos–, me decidí a frecuentarlas. Acudía, escuchaba e intervenía según los temas. Lo hacía, especialmente, al hablarse de vitivinicultura.

Comprendí que se vivían, entonces, tiempos difíciles; el tema de las conversaciones, mayoritariamente, era éste (estábamos en la década de los sesenta del pasado siglo).

Recordaba a mi abuelo y comparaba aquel negro panorama con los reveses a que estuvo sometido: plagas, climatología impropia, enfermedades, fraude, emigración y otras causas negativas.

Comprobé que, alguien, a quien no conocía, dio la voz de alarma en aquellas tertulias e invitó a todos a participar en reuniones de La Alhóndiga, para, conjuntamente, discutir y buscar soluciones.

1ª Reunión de la Alhóndiga

Me alegré muchísimo y me apunté a la cita. Así comenzaron los encuentros en el vetusto y emblemático edificio, en los que el número de asistentes fue creciendo, rápidamente, y propició el que se programaran charlas, conferencias, mesas redondas, etc., que, si bien en principio iban dirigidas a defender, a ultranza, el sector, pronto derivó en formación y reciclaje de todos los viticultores. La orientación fue, desde entonces, recuperar el cultivo, mejorar los sistemas de poda, tratamientos fitosanitarios, ahorrar costes, etc.

Yo, que estaba presente en todo, no quise ser protagonista de nada; sólo, en la sombra, aprender, conocer, experimentar y, sobre todo, motivar.

Nacieron así las “Semanas Vitivinícolas de La Alhóndiga”; la primera en el año 1978, del 4 al 11 de Junio, organizada por el Patronato, constituido a tal fin, con el patrocinio del Cabildo Insular de

Tenerife, la Caja General de Ahorros y la colaboración del Servicio de Extensión Agraria. Entre los conferenciantes, D. Mariano López Arias y D. Rafael Armas Benítez, quienes, junto a otros ilustres, marcaron el punto de partida en el devenir esplendoroso del sector. Se alternaban proyecciones cinematográficas, exposiciones, folklore, deportes y concursos de artes plásticas y de coplas –promovido por Antonio Abdo y Pilar Rey– que aún perdura.

Me di cuenta, entonces, de que todo empezaba a cambiar. Los métodos que mi abuelo había empleado en la vitivinicultura iban quedando obsoletos y dando paso a otros, que comenzaban a propiciar lo que pronto dio en llamarse “la revolución vitivinícola”. Se cambia el sistema: comienza “la espaldera” a sustituir la horqueta, a mecanizarse y tecnificarse los tratamientos y la recolección, al igual que el prensado; se garantiza el envasado, sustituyendo o complementando la madera por el acero; se intensifican y profesionalizan las analíticas, jugando un papel primordial la figura del enólogo. Todo ello, dando seguridad, rentabilidad y garantía.

El optimismo de los viticultores fue *in crescendo* y, pasado un lapsus de tiempo, se atrevieron a celebrar un “Concurso de Vino A Granel”. Uno de ellos, en el año 1973, en La Plaza del Cristo de Tacoronte, con motivo de *Las Fiestas Principales*; lo organizó el entonces concejal, D. Vicente Rodríguez Infante, y, al año siguiente, continuaron en La Alhóndiga. Al Concurso, en sí muy sencillo aunque era “La Estrella de la Semana”, acudían los viticultores con una garrafa identificada de cuatro litros de vino.

“Concurso de vino a granel”

En alguna ocasión, el número de participantes superó el centenar y entre todos ellos se sorteaba un “casco de madera de castaño de 600 litros”. En la clausura se hacía una degustación de los vinos presentados.

Yo vivía jubiloso, todo lo que allí se creaba. Me sentí enormemente orgulloso, cuando comprobé que de estas semanas vitivinícolas, nació la idea del “Consejo Regulador”. Recuerdo que, en la “Semana del año 1981”, se incluyó una conferencia con el título “Las Denominaciones de Origen”; y fue un acierto, porque éste fue el punto de partida.

¡Cómo se avanzaba! En septiembre de 1986, previa solicitud de los viticultores asistentes, que estamparon su firma en el escrito, el Ministerio de Agricultura reconoce “La Denominación Específica” (un grado menor) y nombra al “Primer Consejo Regulador Tacoronte–Acentejo”, que preside Dª. Lourdes Fernández, a la que acompañaron personas vinculadas al sector, entre ellas los ya citados Mariano López y Rafael Armas. El Ayuntamiento de Tacoronte aportó la sede y concedió los servicios del Ingeniero Técnico Agrícola Municipal.

Recuerdo que en su reglamento especificaba su objetivo principal: “Control de Origen, Control de Calidad y Promoción del Vino”, amparado en las contraetiquetas “Tacoronte–Acentejo”. También, que promovió el embotellado de vino y elaboró el “Primer Programa Estratégico” para el subsector vitivinícola en el año 1992.

Yo, que lo presenciaba todo, seguía de sorpresa en sorpresa. Conocí aún más. En 1987, se constituyó, en Tacoronte, la “S.A.T de Viticultores de Tenerife”, para responder a las necesidades del subsector vitivinícola.

Lo mismo, supe que fue impulsada por el Ayuntamiento de Tacoronte y que su primer objetivo fue embotellar vino de la “Comarca Tacoronte–Acentejo” (pasó de embotellar 3.000 unidades de la cosecha de 1986 a más de 100.000 en 1991). ¡Era curioso! Se embotellaba en la bodega de cada viticultor con etiqueta de marca común y el nombre del productor.

No he olvidado que después de promocionar la marca “Viña Norte”, el año 1992, al ser insuficiente este embotellado por la superior demanda, la propia S.A.T propuso al Ayuntamiento de Tacoronte que solicitara al Cabildo de Tenerife la construcción de una “Bodega Comarcal”. Luego, cedería la marca “Viña Norte” a Bodegas Insulares de Tenerife, S.A.

Entendí que el año 1996, con un nuevo impulso del Ayuntamiento de Tacoronte, retomara su actividad orientada al campo de la viticultura. Fue entonces, la propia Corporación Municipal, quien le ofreció maquinaria y le cedió el Ingeniero Técnico Agrícola del mismo, que ejerció de Director Técnico y Gerente de la empresa hasta 2005.

En principio, sé que tuvo como socios, viticultores de la Comarca Tacoronte–Acentejo y que luego se le unieron de toda la isla, llegando a la cifra de 170.

También, que en esta segunda fase, como empresa de “Servicios Vitícolas”, la primera y única en Canarias, se marcó como objetivos: a) Mejorar las técnicas de trabajo en las viñas –entre ellas “la espaldera”– para ganar en calidad y costes; b) trabajos de investigación, desarrollo e innovación, realizando estudios sobre conducción, va-

riedades, tratamientos, etc.; c) estudiar tratamientos sobre plagas invasoras.

La verdad es que recordando a mi abuelo me decía: ¡Si mi abuelo viviera! ... ¡Qué contento se pondría! Y seguí emocionándome, aún más, al conocer, también en La Alhóndiga, que se gestaba el proyecto "Bodega Comarcal".

Fue iniciativa del Ayuntamiento de Tacoronte y de la S.A.T de Viticultores, solicitada al Cabildo Insular en el año 1988.

Leí sus estatutos, donde estaban programados sus objetivos, por cierto, muy ambiciosos: a) Recoger la uva de Tacoronte y la Comarca; b) exportar un tercio de producción; c) ser escuela de formación; d) Liderar el resto de bodegas de la comarca; e) regular los precios, mejorando las retribuciones de la uva en los años difíciles…

He observado que su actividad principal ha sido la elaboración de embotellado de vino y su puesta en venta, teniendo como principal marca "Viña Norte"; además, que ha sido el principal operador de vinos con Denominación de Origen en la isla de Tenerife.

Me alegró que su capital social estuviera garantizado, al ser sus socios principales el Cabildo Insular, los Ayuntamientos de Tacoronte y la comarca, la S.A.T de Viticultores de Tenerife y los viticultores y bodegueros de la zona. Asimismo, que se explotara bajo la fórmula de Sociedad Anónima de Capital Mixto, "Bodegas Insulares de Tenerife, S.A.", generando ingresos con la venta de vino.

Seguí aprendiendo cosas muy importantes en aquel viejo edificio; entre ellas, que, el 21 de Abril de 2001, mediante acuerdo plenario en el salón de juntas del Ayuntamiento de Tacoronte, nació la "Fundación Canaria Alhóndiga de Tacoronte", siendo éste su primer "Socio Patrono"; igualmente, que se inspiró en las "Semanas Vitivinícolas de formación, culturales y de promoción", en las que estuve, celebradas allí los meses de abril y mayo de cada año.

Conocí que fue el alcalde del Ayuntamiento de Tacoronte, quien, previo consultas a expertos y con el asesoramiento de un buen periodista, amigo suyo, quien luego asumió la gerencia y coordinación, y, considerando que su municipio con la Comarca, era el mayor productor, promotor, eje y centro del sector vitivinícola de todas las islas, pensó que era el momento de impulsar lo que se gestionaba en la Catedral del Vino (así se llamaba a La Alhóndiga) por todas las comarcas y rincones del archipiélago. Para ello, presentó el proyecto, visitando a instituciones públicas y privadas de todas las islas.

Sé que hubo suerte y que aunque no era fácil, se entendió por todos aquella idea y que el 11 de Noviembre de 2001, se incorporaron, mediante sus acuerdos plenarios, al de Tacoronte, como "Socios Patronos Adheridos", el Gobierno de Canarias a través de su Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, los Cabildos de La Palma, La Gomera, El Hierro, Tenerife, Gran Canaria y Lanzarote, junto a la entidad financiera Caja Canarias. Además, que se unieron como "Socios Colaboradores", los Consejos Reguladores de Vinos de Abona, El Hierro, Monte Lentiscal (Gran Canaria), La Palma, La Gomera, Lanzarote, Valle de Güímar, Valle de La Orotava, Ycoden Daute Isora y Tacoronte–Acentejo.

Lo mismo, puedo decir, que me ilusionó ese gran proyecto, concebido como beneficiario para todas las islas, cuyos objetivos principales eran: a) Promover la formación y cultura del vino de calidad en toda Canarias (vinos con Denominación de Origen de todas las islas), y b) promocionar la diferencia de identidad de los vinos canarios, respecto a otros más allá de las islas.

Seguí de cerca el desarrollo de esta ambiciosa idea y comprobé que, pasados unos años de trabajo ilusionado, esta Fundación tenía en su haber: a) Un Máster Universitario de Viticultura, Enología y Dirección de Empresas; b) Programas anuales de formación especializada (jornadas, conferencias, charlas, mesas redondas, debates) por todas las comarcas del Archipiélago Canario; c) Su colaboración con Organizaciones Internacionales, como la O. I. V. –Oficina Internacional de la Viña y El Vino–, habiendo celebrado un Simposio Internacional de conducción de viñedo, con presencia en Tacoronte de 170 expertos mundiales de 27 países; d) Un trabajo de investigación sobre las "Malvasías Canarias", que incluía la publicación de sus resultados; e) Concursos Regionales de Vinos Embotellados de Canarias–Alhóndiga, siendo el de mayor prestigio por antigüedad y número de participantes (hasta 200); f) Un programa formativo en catas, servicio y armonía para consumidores y hosteleros de todas las islas, con el fin de armonizar el binomio Vino–Gastronomía; g) La celebración del "Primer Encuentro de Mujeres del Vino", llevado a cabo en La Orotava los días 24 y 25 de Octubre de 2002, en el que se abordaron temas como: "El Vino, un Hijo de La Naturaleza", "El Protagonismo de la Mujer en el Mundo Rural", etc.

Conocí, igualmente, que el Ayuntamiento de Tacoronte, a través de La Alhóndiga, ordenó construir, junto al emblemático edificio, un "Monumento–Homenaje al Viticultor Canario" y un "Parque Temático de Viñedos" de todas las islas, alusivos al vino y su historia.

Yo, que era uno más entre estos entusiastas viticultores, no daba crédito a lo que desde La Alhóndiga se proyectaba; eso sí, aunque, no cesaba de sorprenderme, aplaudía a rabiar las iniciativas.

Conocí además, al detalle, otro gran proyecto: "Las Rutas del Vino", cuya Acta Fundacional se firmó en el Ayuntamiento de Tacoronte, por el alcalde de este municipio y sus homólogos de El Sauzal y Tegueste, bajo la denominación de "Rutas del Vino Tacoronte–Acentejo".

Supe que en principio, se integraron: El Consejo Regulador Tacoronte–Acentejo, bodegueros de la zona, restaurantes, alojamientos rurales, tiendas especializadas, etc., y que luego, transcurrida una primera etapa y conseguida la "Certificación como Ruta del Vino" otorgada por Acevín (Asociación Nacional de La Vid y El Vino) y la Secretaría General de Turismo, se adhirieron los municipios de La Laguna, La Victoria de Acentejo y Santa Úrsula. También, que manifestó su interés el municipio de La Orotava, quien, después de una reunión habida en el Valle, en una cualificada bodega, con representantes del Ayuntamiento, bodegueros, establecimientos comerciales y el propio Consejo Regulador de La Orotava, se integró. Fue, a partir de entonces, cuando pasó a denominarse "Ruta del Vino de Tenerife". También, que manifestaron su interés los municipios de Vilaflor, Chasna y Güímar.

Igualmente, conocí sus principales objetivos: el fomento del turismo enogastronómico vinculado al territorio, motivando y sensibilizando la colaboración entre los distintos sectores: bodegueros con restauradores, éstos con alojamientos, etc., donde el vino de calidad canario ocupara un puesto de preferencia en toda carta de presentación y, a su alrededor, estuvieran presentes los recursos naturales de cada municipio.

También, que ha colaborado con Turismo de Tenerife, con el Gobierno de Canarias a través del I. C. C. A, con la Secretaría General del Gobierno de España, la Universidad de Cádiz presentando una ponencia en el "Primer Congreso de Turismo Enológico" celebrado en Jerez. Igualmente, que está integrada en Acevín, de la que fue vicepresidente el alcalde del Ayuntamiento de Tacoronte entre los años 2007 a 2009.

Asimismo, que ha elaborado un "Plan Estratégico de Turismo del Vino", con más de 200 páginas, para evaluar las actuaciones y consolidar el proyecto.

Finalmente, conocí ese otro interesante proyecto, realizado en Tacoronte a nivel local, teniendo como fin principal la conservación del paisaje, manteniendo los viñedos.

Supe que se impulsó, por la preocupación del abandono de las viñas. Se vivía un cambio generacional: los viticultores eran mayores y los jóvenes elegían otras actividades más rentables, máxime, estando presente el turismo. Por otra parte, se pensó que mediante la cuantificación y cualificación de la S.A.T. de Viticultores de Tenerife y la creación de otras empresas similares, se podría salvar, al menos en parte, esta pérdida.

Nació así, la empresa "Explotaciones Agrarias de Tacoronte", con la finalidad de salvar, al menos en parte, el paisaje, producir uva de calidad, crear empleo, generar renta a los mayores mediante el arrendamiento de sus terrenos.

Sé que se trataba de una empresa de capital, en su mayoría público (el Ayuntamiento de Tacoronte) y privado (Bodegas Insulares de Tenerife S.A., S.A.T. Viticultores de Tenerife y otras bodegas).

En definitiva, después de tantas sorpresas satisfactorias, comprendí el papel tan importante que ha jugado *La Alhóndiga de Tacoronte*, a partir de los sesenta, y el tremendo beneficio obtenido por los viticultores en estas últimas décadas con la creación del Consejo Regulador Tacoronte–Acentejo, SAT Viticultores de Tenerife, Bodega Comarcal, Fundación Canaria Alhóndiga, La Ruta del Vino y la Sociedad Explotaciones Agrarias de Tacoronte. Todo ello, influyendo positivamente, tanto cuantitativa como cualitativamente, en el sector vitivinícola de Tacoronte, la comarca y todas las islas, donde ha tenido especial relevancia la iniciativa del Ayuntamiento de Tacoronte.

Me he sentido muy complacido y orgulloso de mi pueblo por tanta creatividad generosa y, sobre todo, porque allí veía, en todo momento, la imagen de mi abuelo, aunque fuera de otra época, pero que, para mí, los representaba a todos, con aquella ilusión, pundonor en el trabajo y eficacia en los hechos, que siempre demostró.

Finalmente, tengo que decir que, contento con los conocimientos y experiencias adquiridos, decidí, fiel al compromiso habido con mi abuelo, continuar estudios de vitivinicultura, abundando en la enología, en la Universidad. Así lo hice, me doctoré en estas materias y me impliqué, decididamente, en las actividades del sector. No cesé de dar conferencias, charlas, participar en debates, simposios, concursos, catas, etc., ocupando lugares preferentes en Juntas Directivas de instituciones que daban prioridad al vino de calidad.

DIRECTORIO DE BODEGAS

BODEGA	CONTACTO	MARCA COMERCIAL
BALCÓN DE LA LAGUNA	bodegasbalcondelalaguna@gmail.com	Hc Castellana, Capote, Ainhoa
CANDIDO HERNÁNDEZ PÍO	info@bodegaschp.es	Viña Riquelas, Balcon Canario
CARBAJALES	bodegacarbajales@gmail.com	Carbajales
CRÁTER	crater@craterbodegas.com	Cráter, Magma
CUEVA DE LINO	herradores@vinotecalareserva.com	Cuevas de Lino
DOMINGO HERNÁNDEZ SANTANA	agroturismoanaga@yahoo.es	Huerta del Obispo
DOMÍNGUEZ CUARTA GENERACIÓN S.L	info@bodegasdominguez.es	Domínguez
DON GUSTAVO	info@dongustavo.eu	Don Gustavo
EL CERCADO	bodegaelcercado@hotmail.com	El Cercado
EL LOMO	afecan@bodegaellomo.com	El Lomo
EL MOCANERO, S.L.	elmocanero@bodegaelmocanero.com	El Mocanero
FINCA LA HORNACA - HOYA DEL NAVÍO	info@hoyadelnavio.com	Hoya del Navío
FRAY DIEGO	manuel@quintercon.es	Fray Diego
GRANILETE	jgescuela@gmail.com	Granilete
GUAYONGE	bodguayonge@gmail.com	Guayonge
HACIENDA DE ACENTEJO	almac.gutierrez@gmail.com	Hacienda de Acentejo
INSERCASA	info@vinobronce.com	Bronce
INSULARES TENERIFE, S.A.	bitsa@bodegasinsularestenerife.es	Viña Acentejo, Viña Norte, Brezal, Humboldt
JOSÉ ANTONIO FLORES	bodegasflores@hotmail.com	Viña Flores
LA BALDESA	miguel@pacheco.as	La Baldesa
LA HIJUELA	bodegalahijuela@hotmail.com	Hiboro
LA ISLETA	bodega@laisleta.es	La Isleta

BODEGA	CONTACTO	MARCA COMERCIAL
LA PALMERA	info@elteatrovictoria.com	La Palmera
LOHER	vinosloher@gmail.com	Loher
LLANO EL PINO	pjsantanah@hotmail.com	Tasat
MARBA S.L.	marba@bodegasmarba.es	Marba
MARCELO	marcelogs42@gmail.com	Marcelo
MORRA GUANCHE	janiragp@gmail.com	Morra Guanche
ORLARA	bodegaorlara@gmail.com	Viña Orlara
PRESAS OCAMPO	administracion@presasocampo.com	Presas Ocampo
REJANERO	administracion@grupo-s21.com	Rejanero
TABAIBAL	bodega@tabaibal.es	Tabaibal
TORREÓN	vinotorreon@gmail.com	Torreón
TRANCAO DE ACENTEJO	trancaodeacentejo@gmail.com	Trancao de Acentejo
VIÑA EL DRAGO	info@bodegaeldrago.com	Viña El Drago
VIÑA EL MATO	carpinteriajosesarabia@hotmail.com	Viña El Mato
VIÑA ESTÉVEZ	elena.vinaestevez@gmail.com	Viña Estévez
VIÑA OROSIA	davila@marcha-sa.com	Viña Orosia
ZACATÍN	bodegazacatin@hotmail.es	Bodega Zacatín

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

TACORONTE ACENTEJO
Denominación de Origen

Relación de autores

MARÍA BEATRIZ HERNÁNDEZ PÉREZ, Departamento de Filología Inglesa y Alemana, Universidad de La Laguna.
bhernanp@ull.edu.es

MARCIAL MORERA, Catedrático de Filología Española, Instituto Universitario de Lingüística Andrés Bello, Universidad de La Laguna.
mmorera@ull.es

JONÁS ARMAS NÚÑEZ, Doctor en Historia del Arte y miembro del grupo IHAMC de la Universidad de La Laguna.
jarmas@ull.es

JOSÉ LUIS FIGUEROA DE LA PAZ, IVÁN LÓPEZ HERNÁNDEZ y BRUNO BARRETO MARTÍN, Asociación Domitila Hernández-Fademur Canarias.
domitilaeco@gmail.com

LUIS M. RICO SANTOS y VALERIO L. GUTIÉRREZ AFONSO, Laboratorio Agroalimentario de Canarias y Universidad de La Laguna.
lricsan@gobiernodecanarias.org

CLARA BREDY DOMÍNGUEZ, Trabajadora social y cantante accidental.
clarabredy@gmail.com

HERMÓGENES PÉREZ ACOSTA, Ex-Alcalde de la ciudad de Tacoronte.

vinaletras, CUADERNO BIANUAL DE CULTURA Y VINO TACORONTE-ACENTEJO
Noviembre 2015

EDITORIAL 3

VINO Y CULTURA MEDIEVAL
Los vinos de antaño: el vino en la cultura medieval 5
María Beatriz Hernández Pérez

VINO Y LENGUAJE
Portugal en el vocabulario canario de la vid y el vino 17
Marcial Morera

VINO Y PATRIMONIO
Vino y patrimonio en la Comarca de Acentejo 29
Jonás Armas Núñez

VINO Y MEDIO AMBIENTE
La huella de carbono en el medio vitivinícola de Tacoronte-Acentejo 37
José Luis Figueroa de la Paz, Iván López Hernández y Bruno Barreto Martín

VINO Y CIENCIA
Comportamiento de un nuevo antiséptico frente al Anhídrido Sulfuroso en vino blanco 47
Luis M. Rico Santos y Valerio L. Gutiérrez Afonso

VINO Y ÓPERA
El vino, protagonista de la ópera. Óperas al vino 57
Clara Bredy Domínguez

VINO Y RELATO
Tacoronte y el vino
Hermógenes Pérez Acosta 71

DIRECTORIO DE BODEGAS TACORONTE - ACENTEJO 81

RELACIÓN DE AUTORES 84

TACORONTE
ACENTEJO
Denominación de Origen

Vinaletras

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

(2015)