

VINO Y ETNOGRAFÍA

Ruymán Izquierdo Marrero

*Los lagares de piedra o tosca de Anaga:
un patrimonio etnográfico único*



RUYMÁN IZQUIERDO MARRERO

*Los lagares de piedra o tosca de Anaga:
un patrimonio etnográfico único**

*Nota del editor: Este artículo fue publicado por primera vez el 25 de marzo de 2019 en el sitio web planetacanario.com

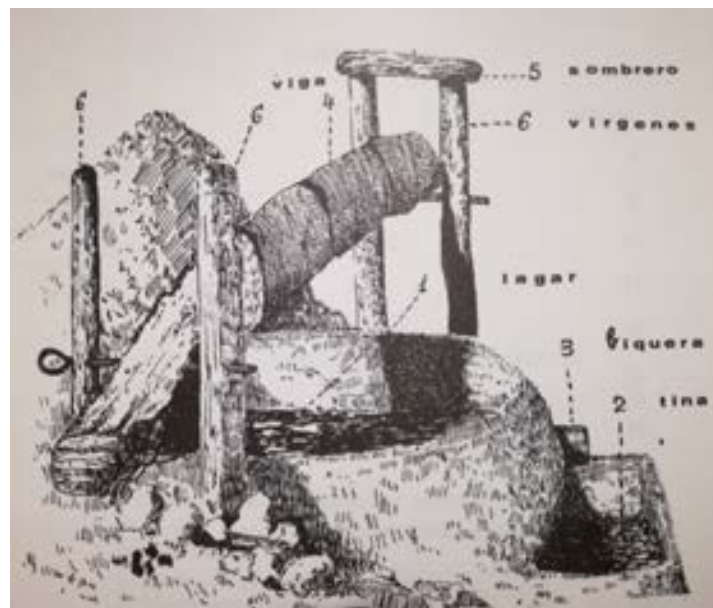


Imagen 1. Dibujo con partes del lagar (Fuente: Alberto Galván Tudela).

Los viejos lagares de piedra o tosca que se pueden encontrar en los barrancos y campos del macizo de Anaga son un patrimonio etnográfico único que nos habla de un pasado agrícola dominado por la actividad vinícola.

Los lagares son una clara muestra de la cultura tradicional y rural de Canarias, relacionados con el cultivo de la viña y la elaboración de los diferentes vinos, cuya temprana implantación en la isla de Tenerife es una prueba palpable de su antigüedad y su valor etnográfico.

Los viejos lagares han dejado de utilizarse, dando paso a modernas máquinas y nuevas técnicas para la elaboración de los caldos canarios. Pero el viejo lagar no ha desaparecido, en las islas hay múltiples pruebas de su existencia. Hoy son viejas piezas de museo que se ubican en antiguas haciendas y museos e incluso en lugares públicos, que nos dan una idea de lo que son y fueron en el pasado.

En el caso de Anaga, los viejos lagares que podemos encontrar en la actualidad fueron tallados en piedra o tosca. Sería muy atrevido decir que estos son los únicos de toda Canarias, pero este tipo de lagar es muy difícil de encontrar en otros lugares de nuestra geografía isleña, donde predomina el lagar íntegramente construido en madera. La gran abundancia de estos lagares, se calcula que en la comarca existen casi un centenar, y la casi inexistencia del lagar de madera, hacen del macizo una región única de interés etnográfico.

1. Posible origen de los lagares tallados en piedra o tosca

El origen del lagar tallado en piedra o tosca debemos buscarlo en la península ibérica, concretamente en el norte: en Galicia y Portugal. En estas regiones se ubican una serie de lagares rupestres de origen romano. En los últimos años se ha sacado a la luz una treintena de lagares en la provincia de Ourense en la zona de Baixa Limia y un centenar más en el norte de Portugal. Según estos estudios, estos lagares se pudieron construir entre los siglos II y V después de Cristo. Estos hallazgos han originado un gran interés turístico con la creación de rutas vinícolas, así como un mejor estudio y comprensión sobre esta actividad y la introducción de los viñedos y la elaboración de vinos en la península ibérica por parte de los romanos. No debemos olvidar que es conocida la existencia de otros lagares pétreos en otras regiones de la península ibérica y en algunos lugares del Mediterráneo.

La huella portuguesa en Anaga es muy evidente en muchos aspectos cotidianos. Los numerosos topónimos o nombres, como el conocido barrio de Portugal en el pueblo de Taganana, o la utilización de numerosas palabras de origen lusitano son ejemplos de ello. A todo esto debemos sumar los numerosos apellidos de origen portugués que aún se conservan en los actuales vecinos y vecinas de Anaga, cuya antigüedad se remonta a los primeros siglos después de la conquista.

La colonización y el reparto de tierras en Anaga se produce a partir del año 1498, cuando se constata uno de los primeros lotes



Imagen 2. Lagar en Valle de La Palma en Anosma, Punta Anaga.

de tierras dados al hidalgo Lope de Salazar en los actuales valles de San Andrés y prosigue con más repartimientos, incluyendo una data colectiva en mayo de 1501 por la que se repartían las tierras del valle de Taganana a dieciséis vecinos de Lanzarote (Gregorio Taborado, Juan Perdomo y Gerónimo Hernández) y de Fuerteventura (Pedro Hernández, Pedro de Vera, Gonzalo Mexias, Francisco Guillama, Pedro Picar el Viejo, Juan Delgado, Rubín Dumpiérrez, Andrés Sánchez, Pedro Negrín y Alonso Sánchez; a los que se unirán, como cofundadores de Taganana, Antón Franco el Viejo, Luis de Morales y Juan Pérez el Mozo). Todos estos repartos de tierras y otros más, que se produjeron en aquellos primeros años, tienen como objetivo poblar el macizo y ponerlo en producción. Para el adelantado don Alonso Fernández de Lugo, los esfuerzos se deben centrar en el cultivo de la caña de azúcar y la puesta en marcha de ingenios azucareros, para su posterior exportación a los mercados europeos donde es un producto muy demandado y bien pagado a principios del siglo XVI.

Para lograr estos objetivos, no solo es necesario limpiar, despejar y roturar las tierras. Se deben construir una serie de instalaciones e infraestructuras y ponerlas en funcionamiento con el fin de obtener el preciado producto final. Para ello, era necesario contar con personas expertas y conocedoras de esta industria y los únicos entendidos en aquel oficio a principios del siglo XVI eran los portugueses. La corona portuguesa llevaba años fomentando el cultivo de cañaverales y la producción de azúcar en el vecino archipiélago portugués de Madeira.

Será un colono portugués, Diego Sardina, el que iniciará la construcción del único ingenio, constatado documentalmente, que hubo en Anaga a partir de 1505 y que se situó en la zona de Los Molinos, en Taganana. Con él acudieron otros portugueses, como el carpintero Luis Afonso. Pero no fueron los únicos, hubo múltiples casos de colonos lusitanos (Alonso López), incluso gallegos (Rodrigo Alonso) que trabajaron o fueron propietarios de tierras

en el macizo de Anaga, al igual que sucedería en otras partes del archipiélago.

Con todos estos datos se podría deducir y no afirmar, ya que no está probado documentalmente, que los primeros colonos portugueses establecidos en el macizo de Anaga pudieron ser los primeros constructores de los lagares tallados en piedra o tosca. Una práctica de la que debían ser conocedores y que debieron de poner en práctica, entre otros motivos, por la falta de maderas adecuadas, así como por una accidentada orografía que exigía contar con un lagar en cada zona de viñedos, de ahí el elevado número de lagares existentes en el macizo.

2. El cultivo de la viña en Anaga

Señor Dn. Juan de Castro ya Vmd. save como yo tengo la biña sin cabar por allarme corto de algunos riales para pagar aunq. sea dose piones y para darles de comer porq. yo solo no la puedo cabar porq. soi biejo y aunq. fuera moso no la pudiera cabar toda por mi mano algo tengo cabado pero necesito lo menos entrar dose peones a cabar... palmas y henero 25 de 1786 = Franco. Oliva

La viña en Anaga se introdujo, junto con la caña de azúcar, en el siglo XVI (se tiene constancia documental de la obligación de sembrar viñas en muchas zonas en los primeros repartimientos de tierras). El vino cobró máxima importancia como producto exportador y tras la desaparición de la caña de azúcar, ocupando los espacios dejados por esta, durante los siglos XVII, XVIII y primer cuarto del XIX. Para poner en marcha esta nueva actividad, fue necesaria la construcción de una serie de infraestructuras como lagares, bodegas e incluso grandes haciendas dedicadas exclusivamente a dicha actividad.



Imagen 3. Viñedo en la zona de las Haciendas en Taganana.

El siglo XVII fue la centuria de mayor expansión económica de Canarias con el auge del comercio de ultramar con Inglaterra, el norte de Europa y las Indias españolas y portuguesas a consecuencia y a partir de la unificación de las coronas de España y Portugal a partir de 1580 por el monarca Felipe II. Es en este periodo cuando se realizarán importantes inversiones en Anaga con la compra de grandes lotes de tierras por parte de importantes familias de la sociedad isleña como los Ocampo o los Castro-Ayala, de origen portugués y gallego respectivamente, cuyas actividades económicas tendrán relación con el comercio de ultramar y las finanzas. Estas familias invertirán, construirán y explotarán sus propiedades, entre las que destacarán las haciendas de Benijo, Las Breñas y Las Palmas de Anaga. En esta misma centuria, también se construirá la hacienda de las Higueras o de los Auchones en Taganana, propiedad del capitán don Juan de Urtusástegui Villanueva primero y posteriormente de los Condes de Siete Fuentes.

Estas haciendas se caracterizarán por ser edificaciones sobrias, sencillas y prácticas. Contarán con bodegas, lagares, almacenes, cuadras, graneros, viviendas para los medianeros y su propietario, panadería, cocina y ermita propia. La hacienda de Las Palmas de Anaga fue la mayor de todas las que existieron en la comarca y la que ha llegado casi intacta, aunque actualmente se encuentra en un lamentable estado de ruina (fue declarada Bien de Interés Cultural, con categoría de Monumento el 22 de mayo de 2014). Dentro de algunas de estas haciendas existieron calderas de destilar para la elaboración de aguardientes. Ejemplo de la existencia de dichas calderas es la hacienda de Punta de Anaga en Roque Bermejo.



Imagen 4. Fachada de la Hacienda de Las Palmas de Anaga con su ermita a San Gonzalo.

Otro elemento fundamental serán las bodegas, presentes en casi todo el macizo; la gran mayoría y las más importantes fueron

construidas en las zonas costeras, próximas a bajas y refugios naturales. El objetivo era embarcar el vino en lanchas, que a la vez se trasbordaba o era trasladado al puerto de Santa Cruz de Tenerife. Pero no solo estaban vinculadas las bodegas a los grandes patrimonios y haciendas, también a pequeños propietarios. En estos casos, se ubicaron y construyeron dentro de cuevas y en muchos casos, alejadas de la costa.

Fueron varios los lugares donde se ubicaron dichas bodegas que estaban próximas a embarcaderos naturales: Tamadiste, Tachero, Roque de las Bodegas, Benijo, Las Palmas de Anaga o Roque Bermejo. También debieron existir zonas de embarques y posibles bodegas en Anosma, Antequera, Igueste o San Andrés. Según don Alberto Galván Tudela en su obra: *TAGANANA Un estudio Antropológico social*, publicado en 1980:

Toda la costa de Taganana estaba repleta de bodegas. En Tachero (30 bodegas en ruinas), Roque de las Bodegas (15 en ruinas), Las Palmas de Anaga (12), Las Breñas (10), Animas (5), Valleseco de Anaga (5), Tamadiste (1), Fajanas de Taborno (3). Total unas 82 bodegas en la jurisdicción de Anaga.

Los pocos datos disponibles de producción real de vino de aquellas centurias nos arrojan unos números muy modestos si los comparamos con la producción total en la isla de Tenerife. Como ejemplo nos vale la producción de 1791, cuando en toda Anaga se llegaron a producir 183 pipas, mientras que la isla en su conjunto produjo 12.000 pipas. Igualmente es llamativa una notable diferencia entre las dos vertientes, pueblos o jurisdicciones. En 1787 la producción de Taganana fue de 130 pipas de vino y 1 de aguardiente, mientras que en San Andrés se produjeron solamente 6 pipas de vino. Pero estas cifras de finales del siglo XVIII (son los únicos datos existentes sobre la producción de vinos en la zona de Anaga) denotan una decadencia a nivel general en la isla de Tenerife, que contrasta con las producciones vinícolas de mediados del siglo XVII, donde se llegarían a superar las 30.000 pipas en los mejores años.

Señor Dn. Juan de Castro [...] Mui Sr. Mio ya Dios a sido servido de aberne quedado safo de tantos apuros como e tenido pr. la falta de las pipas [...] las bendimias se an acavado las palmas abran dado como quarenta y una pipas sin diesmar y se perdieron mas de cinco o seis por no aber bendimiado mas a tienpo y las breñas dieron algo mas de dies pipas [...] ba el mulo y lleva fanega y media de trigo y un sesto de peras y dos sestitos de ubas [...] ban media fanega de papas y un bubango berde y luego q. aga la qta. Nos beremos palmas y octubre 11 de 1776 De su medianero y servidor.

Silvestre Ysquierdo

3. Características y tipos de lagares

La mayor parte de los lagares tallados en piedra o tosca de Anaga debieron ser construidos en estas centurias y se ubicaron en las zonas de cultivo, para evitar los grandes traslados de la uva en la época de vendimia. Se aprovechaban las piedras de gran tamaño, preferiblemente de tosca. Algunos lagares están ubica-

dos dentro de cuevas y otros en grandes cantos en medio de los barrancos.

En estas piedras se tallaba la lagareta o lagar que es el recipiente grande, la tina o recipiente pequeño, un hueco que comunicaba ambos recipientes llamado biquera –palabra de origen portugués– y una serie de huecos donde se ubicaban las vírgenes y la viga, estas últimas eran estructuras de madera. Algunos lagares han conservado otros elementos, como la piedra de husillo, un tercer recipiente que era utilizado para depositar las uvas verdes o de peor calidad para su posterior pisada y otros huecos para la instalación de estructuras de madera que pudieran servir para la protección en caso de lluvia.



Imagen 5. Lagar de Valleseco próximo al Sabinal en Punta Anaga.

Había dos tipos de lagares o dos técnicas de funcionamiento:

El *de husillo* contaba con los elementos ya descritos junto con las vírgenes, la viga, los sombreros, la concha y el husillo. Esta técnica o tipo de lagar es el más abundante y el que predomina casi en su totalidad en la vertiente norte del macizo.

Los *de palanca* o *burra*, que es una técnica más arcaica y antigua. Actualmente no existe ningún lagar de estas características o, por lo menos, que se hubiese utilizado durante el siglo XX. Tenía la misma estructura que el anterior, pero carecía del husillo y piedra. En lugar de estos existía un paraño realizado con maderas, cuerdas o hierros que colgaban de la viga. Para prensar se colocaban encima del paraño una serie de piedras que se denominaban bolos. Estos lagares se pueden encontrar en aquellos lugares donde la actividad vinícola desapareció hace varias centurias, donde no han sido utilizados desde entonces. Están presentes principalmente en la vertiente sur y en la Punta de Anaga.

También se ha podido comprobar que algunos lagares que fueron inicialmente de palanca o burra se reconvirtieron en lagares de husillo. La diferencia entre ambos radica en que el lagar de palanca tiene tallado un único hueco en el lagar o lagareta (hueco grande) donde se introducía la viga, con la que se hacía palanca, de ahí su nombre, para presionar o prensar la uva. En los lagares de husillo, aparecen otros huecos y elementos, como los huecos de las vírgenes.



Imagen 6. Lagar de Las Breñas.

No podemos olvidar, aunque su presencia haya sido muy escasa, la existencia de lagares hechos íntegramente en madera en la zona de Anaga. Hay constancia de la existencia de cuatro lagares de este tipo: uno en la finca de los Navajones en San Andrés (no está probado que fuera totalmente de madera, pero sí se tiene constancia documental de la existencia de un lagar en dicha finca y se desconoce la existencia de la piedra o piedras talladas), otro en Roque Bermejo (que fue desmontado por orden de su último propietario don José de Ossuna y Batista para la posterior construcción de puertas y ventanas destinadas a su vivienda) y en la zona de las haciendas en Taganana (cuyas maderas fueron embarcadas y llevadas para un lugar sin identificar, fuera del macizo). El último de estos lagares de madera se ubicaba en la hacienda de Las Palmas de Anaga, que contaba con dos lagares más, tallados en tosca.

Por último, los lagares tallados en piedra o tosca han sufrido modificaciones o se les han añadido nuevos elementos o materiales como es el caso de la cal y el cemento o bloques de tosca. Estas características están presentes en lagares que se han utilizado en el siglo XX:

... y tioliva se onpuso el Lagar q. gaste en el tres dias para ponerle el durmiente nuevo dos chasos en la biga y rejuntado todo y ia q. a costado el trabajo de conponerlo se debe de usar del y no dejarlo como lo tenían dejado por temeridades q. fue el motivo de perderse... palmas y Setiembre 9 de 1786 de su medianero y servir.

Silvestre Ysquierdo

4. Lugares donde podemos encontrar los lagares

En Anaga podemos identificar tres zonas donde se pueden encontrar estos tipos de lagares. La vertiente norte, que va desde la Punta del Hidalgo hasta el Faro de Anaga y que, dentro del municipio de Santa Cruz de Tenerife abarcan el pueblo, los pagos y las zonas de Taborno, Roque Negro, Afur, Taganana, Almáciga, Benijo, El Draguillo, Las Palmas de Anaga, Los Orovaes y Las Breñas. En esta zona se encuentra la mayoría de los lagares que estudiamos; solo en Taganana se calcula la existencia de unos cuarenta y seis. Don Alberto Galván Tudela ofrece los siguientes datos:

Los Campillos: 1, Tabacal: 1, Lomo Drago: 1, Las Medias: 1, Paso Delgado: 1, Chorro: 4, Lomo Chafaris: 1, Suerte Vera: 1. Total: 16 lagares, todos al aire libre y en las afueras del casco de Taganana. Al interior del pueblo y al aire libre: Agarito: 1, Cercado: 1, Cruz Limera: 1, Barranco Cardonal: 1, Suerte la Mar: 1, Barranco del Inriadero: 1, Bellotero: 1, Paredones: 1, Bajo Chanca: 1, Bajo Plaza: 1, Gallinero: 1, Tejal: 1. Total 11 lagares. Todo ello supone 27 lagares al aire libre, más 10 recientes en casas al interior lo cual suma un total de 37 lagares.

Muchos de estos lagares han estado en funcionamiento hasta hace unos años, ya que la actividad vinícola ha estado siempre presente, resistiendo incluso la crisis del vino de finales del siglo XVIII y principios del XIX. Pero es donde encontramos una mayor cantidad de lagares a los que se les han añadido nuevos y modernos materiales y elementos. Igualmente, en algunos casos, conservan los elementos de madera, como la viga, las vírgenes y en pocos casos el husillo.



Imagen 7. Lagar en Benijo.

La vertiente sur abarca el pueblo, los barrios y los valles de Tahodio (1), Valleseco (1), María Jiménez (1), San Andrés (6), Igueste (2) y Antequera (¿1?). En esta zona, a diferencia de la vertiente norte,

la actividad vinícola desapareció a principios del siglo XIX. Es por ello, que los escasos lagares que se han conservado y han llegado a nuestros días –existen once localizados– solo conservan la estructura pétreo y no se les han añadido nuevos materiales ni elementos. Se tiene constancia, por documentación y por la tradición oral, de la existencia de otros lagares que fueron destruidos para la construcción de paredes o simplemente no han podido ser localizados. Llama la atención que no haya recuerdo entre los mayores de estas zonas de haber visto u oído hablar de la elaboración de vinos y de la utilización de estos lagares que, sin embargo, sí fueron reutilizados para otras labores agrícolas o ganaderas.

La Punta de Anaga consta de los pagos y valles de Roque Bermejo, Chamorga (1), La Cumbrilla, Lomo de Las Bodegas, Anosma (10), Ijuana (1) y Las Casillas. En esta zona se tiene constancia de la existencia de 12 lagares (indicada su ubicación anteriormente entre paréntesis). Al igual que la vertiente sur, los lagares han llegado a nuestros días intactos salvo en un caso. Según parece, la actividad vinícola desapareció hace dos centurias, pero sí tenemos constancia oral de esta actividad en algunas zonas. Son los casos de Roque Bermejo o el Valle de La Palma en Anosma donde, según la tradición oral, se llegó a elaborar vino hasta la primera mitad del siglo XX. Por último, es llamativo el caso del valle de Anosma, donde hay constancia de la existencia de diez lagares y donde la tradición oral nos habla de una intensa actividad vinícola con la existencia de varias bodegas repartidas a lo largo del valle (el nombre del actual núcleo, *Lomo de Las Bodegas*, es un ejemplo), la utilización de la playa como embarcadero e incluso viejas historias que nos hablan de incursiones de piratas:

Abajo había bodegas, no. Porque entonces era viña en ese tiempo. Y venían los piratas y le llevaban los vinos. Y después cambiaron las bodegas al Lomo de Las Bodegas. Ya es camita para subir el vino de abajo. Por lo menos una hora de camino.
(Información oral de D. Álvaro López Gil. Estudio de Ulises Martín Hernández. 2006)

5. Conservación y legado para el futuro

Los lagares tallados en piedra o tosca de Anaga no son simples piedras perdidas en viejos campos, laderas o barrancos. Son antiguos testimonios de la actividad agrícola de centurias pasadas. Es por ello que, cuando vemos alguna de estas piedras, tenemos que recordar que la mayor parte de ellas como mínimo tienen doscientos años. Que son un patrimonio, no solo del dueño del terreno que es propietario de una joya etnográfica de un incalculable valor histórico y cultural, sino que es un bien único y escaso que diferencia a Anaga del resto de Canarias en esta actividad agrícola que fue y es la elaboración de los vinos canarios.

Todos los ciudadanos, y en especial los vecinos, las vecinas y propietarios de Anaga, somos los que mayor protección y valor debemos darles a estos lagares, para que el día de mañana, las futuras generaciones puedan disfrutar, como lo hemos hecho nosotros, del trabajo y el esfuerzo de nuestros antepasados.

Bibliografía

Cioranescu, A. (1977), *Historia de Santa Cruz de Tenerife, Tomo I de 1494 – 1803*. Litografía Romero.

Galván Tudela, A. (1980), *Taganana. Un Estudio Antropológico Social*. Litografía Romero. D.L.: TF774-1980.

Guimerá Ravina, A. (1982), “La Hacienda de Las Palmas de Anaga (Tenerife).” *Homenaje a Alfonso Trujillo*. Separata (pp. 470 a 488). Aula de Cultura de Tenerife (ACT).

Hernández Hernández, J.M. (2003), *Cartas de Medianeros de Tenerife (1769-1893)*. Documentación de la Academia Canaria de la Lengua.

Martín Hernández, U. (coord.) (2006), *Historia general de la comarca de Anaga*, Ediciones Idea. D.L.: TF1747-2006.

Romero, J.J., Delgado Díaz, T. y González Cabrera, M. (1998), “Estudio sobre lagares tallados en tosca de Taganana” en *Tenique, Revista de Cultura Popular Canaria* n^o4. ISSN: 1139-2053.

Fuentes orales: Información obtenida de conversaciones y entrevistas con antiguos vecinos y vecinas de diferentes zonas de Anaga (San Andrés, Taganana, Igueste y Punta de Anaga).