

para sus casas, bien de manera principal –única fuente de ingresos como es en su mayoría– o como complemento a sus rentas en otros trabajos, pero con único objetivo: obtener la máxima calidad de sus cultivos.



Imagen 1. Viñedos en Tacoronte.

## CAMINANDO HACIA EL FUTURO: LOS DESAFÍOS PARA SEGUIR MEJORANDO

*Esteban Reyes Hernández*

**E**s imprescindible mirar al pasado para poder caminar hacia el futuro, al menos así lo creo yo.

Cuando nos planteamos qué retos afrontaremos o cuáles serán los ejes o directrices de este Consejo Regulador Tacoronte-Acentejo para los próximos años, me viene a la cabeza la imperiosa necesidad de recurrir a todo lo andado, reflexionar sobre lo conseguido y contemplar con la tranquilidad que te da el paso del tiempo qué dejamos en el camino sin resolver o si habríamos hecho las cosas de manera distinta conociendo la realidad actual. Y sobre eso les voy a escribir; obviamente, todo lo vertido en este texto son opiniones totalmente personales. Así, reflexionemos pues, sobre: viticultores, bodegueros, consumidores, Administraciones Públicas, Asociaciones dedicadas al sector y los propios Consejos Reguladores.

### Viticultores

Sin lugar a dudas, son la piedra angular del sector vitivinícola, pues de no ser por ellos no podríamos elaborar los vinos que tomamos; son los responsables de proporcionar a las bodegas la materia prima necesaria para elaborar.

Desde el principio estos hombres y mujeres abnegados y trabajadores, han cultivado las tierras con el fin de procurar el sustento

Desde siempre también han sido el sector más desprotegido, pues entre otras cosas, dependen de la climatología, y ésta no da dos oportunidades, además de los continuos avatares que también han sufrido por el pago de sus cosechas tarde o, en algunos casos, nunca. Este aspecto desmoraliza profundamente y ocasiona que muchos se plantearan el abandono de las tierras, con el consiguiente perjuicio para el sector, que engloba también a los consumidores y turistas que esperan ver un paisaje cuidado y cultivado. Es aquí cuando nos planteamos varios retos que además están siendo apoyados y refrendados con las distintas administraciones públicas y que enumero a continuación:

1. Pago de las ayudas a los cultivos cuando realmente son necesarias, y esto parece que con el actual gobierno se está regulando y, además se está dejando “atado” para que ya sea una realidad constante año a año y así se cobre siempre “en tiempo”.
2. Acciones legales contra quien no cumpla con lo pactado en los contratos que desde hace tiempo se firman para la compra-venta de la uva entre las partes. Esperemos que se garantice el cumplimiento de las operaciones; y en aquellos casos en que no, se cuente con el apoyo del Consejo Regulador para lograr la legalidad.
3. Formación a los viticultores existentes y a los venideros para que sean empresarios agrícolas capaces de gestionar la tierra y los recursos para conseguir una mayor eficiencia y eficacia en la gestión.
4. Hay que crear necesidades para garantizar el futuro y esto es misión de todos

## Bodegueros

Son los que realizan el milagro de transformar la materia prima en nuestro tan preciado y apreciado vino.

Y si miramos primero al pasado, vemos que en muchos casos las bodegas eran familiares, elaboraban para su propio consumo o para consumir en algún local de su propiedad con los platos que elaboraba la gente de la familia.

Hoy día muchas siguen siendo así, de autoconsumo y de producción para los famosos guachinches; y otras, que serán en las que me centre, se dedican a la elaboración de los vinos de calidad de las islas avalados con contraetiqueta de Consejo Regulador.

Considero que se ha avanzado muchísimo y que hay infinidad de bodegas que prestigian nuestros caldos y llevan el nombre de Tenerife y el de Canarias por el mundo con orgullo, pero también creo firmemente que hay que mejorar en la profesionalización, elaboración y comercialización, y para eso también soy consciente que debemos ayudar a obtener los conocimientos necesarios para poder afrontar este reto que sin duda nos colocaría más alto aun en el panorama local, nacional e internacional.

Irremediamente, y con el panorama actual de competitividad, o somos buenos, no en lo que hacemos solamente, sino en cómo lo hacemos, o no avanzaremos; y esto lleva aparejado otro problema aun peor, y es que se abandonarían las tierras y perderíamos gran parte del sector primario dedicado a la producción de uva.

Así pues, hay que orientar, formar y aconsejar a los bodegueros a caminar hacia una mayor profesionalización del sector y a entender que la piedra angular no es sólo la buena elaboración, sino que también es importante llegar a los puntos de venta con el producto para que pueda ser degustado.

En estos aspectos debemos centrar los esfuerzos, pues entiendo que será lo que nos dará un salto importante en el conocimiento por parte del consumidor de lo que hacemos.

## Consumidores

Probablemente la parte más sensible de todas, pues dependemos de ellos para poder vender nuestros vinos. Si vemos el pasado, ¿con qué nos encontramos?

Lo primero, personas con no tantos conocimientos vitivinícolas como actualmente y con más tradición de consumo de los vinos de casa o de familiares que los elaboraban; además, del hecho cierto de que había menos restauración o incluso salíamos menos a comer fuera de casa. Actualmente nos encontramos con consumidores más expertos, ávidos de probar cosas diferentes; salimos más a comer fuera de casa, ya que, la restauración ha crecido en número y además estamos más informados de lo que se hace en el mundo relacionado con el sector.

Esto nos lleva a tener que afrontar otro reto tan difícil o más que los anteriores, llegar al consumidor con información precisa de lo que hacemos, de cómo lo hacemos, de qué cosas nos hacen diferentes y por qué. Hay que estar más presentes en el mundo digital y sobre todo no podemos fallar en el producto que colocamos en el mercado para no decepcionar a alguien que pruebe nuestros vinos por primera vez, es decir, tenemos que estar a la altura de las expectativas que creemos.



Imagen 2. Tacoronte-Acentejo en la gran superficie.

En definitiva, el objetivo debe ser comunicar bien lo que hacemos y procurar no defraudar, y para ello estamos viendo la necesidad de hacer catas aleatorias de productos colocados en el mercado para comprobar que bajo un punto de vista técnico los vinos sean correctos, y si detectásemos algo anómalo, poder hablar con el bodeguero, explicarle lo que percibimos y que conozca el problema si es que existiese para poder corregirlo, pues pienso que en este tema no podemos fallar y debemos ser conscientes de que estamos jugando con nuestro futuro.

## Administraciones Públicas

Todos sabemos que nuestro sector no es sostenible actualmente, y que por ello necesitamos de las ayudas que proporcionan las administraciones públicas para poder subsistir, al menos hasta alcanzar un nivel de excelencia que permita prescindir de las ayudas, y para eso tenemos que ser eficientes y eficaces en los cultivos, en la producción del vino y en su comercialización.

Históricamente el problema era –hasta este año seguía siendo así– que se cobraban las ayudas con muchísimo retraso; uno, dos o tres años después de cuando correspondía, y esto ocasionaba que cuando se cobraban, muchas explotaciones ya no existían o estaban al borde de la desaparición por falta de recursos para poder seguir.

Afortunadamente, parece que ya desde este año en curso se hará realidad el poder cobrar las ayudas, tanto las de Europa como las propias del Gobierno de Canarias en sus diferentes administraciones en el año en que se solicitan, y esto, sin duda, hará que se mejore sustancialmente en el sector y se afronte el futuro con más optimismo y entusiasmo por parte de todos. Pero lo mejor, es que parece ser una medida que se *aclara* ya para el futuro, con lo que podremos trabajar con más tranquilidad afrontando nuevos retos e inversiones.

### Asociaciones dedicadas al sector

Miremos también al pasado y veamos qué teníamos hace años y qué tenemos ahora. A lo largo de la historia del sector siempre ha habido entidades, asociaciones y otro tipo de entes jurídicos que servían de nexo de unión para gentes del sector y que tenían un fin: *TRABAJAR EN PRO DEL SECTOR*; y desgraciadamente, y siempre según mi opinión, terminamos encontrándonos con los egos y con la falta de consenso, bien por desinterés de muchos, o por exceso de protagonismo de otros. Y he aquí que creo que en ocasiones nos olvidamos del fin por el que se crean las cosas: *Ayudar, Colaborar, Crear frentes comunes, Asesorar o Formar* a las personas que integran cualquiera de las asociaciones existente.

Pues bien, entendiendo de antemano la necesidad de contar con este tipo de entes, el futuro en el que tenemos que trabajar, tiene que producirse con unión y consenso, olvidándonos de intereses particulares y trabajando de manera conjunta para la consecución de objetivos que beneficien al sector que representen, sean viticultores, bodegueros o trabajadores del campo en general.

De todos es sabido que la fuerza para las cosas la da la unión, y ese es el principal objetivo, unirnos alrededor del sector del vino en su conjunto y aunar esfuerzos.

### Consejos Reguladores

Me circunscribo a Tenerife, porque creo es la parte que me toca analizar y de la que tengo que expresarles en este artículo de opinión cómo veo el futuro y qué entiendo que debemos hacer.

La historia dice que precisamente se están cumpliendo en este año, veinticinco años de la creación de la primera Denominación de Origen de vinos en Canarias, y no es otra que TACORONTE-ACENTEJO. A partir de ella, fueron surgiendo el resto que conocemos hasta nuestros días, y no les voy a explicar todo el proceso, pero sí decir que el objetivo que había hace veinticinco años era el

mismo que se tiene actualmente, y no es otro que salvaguardar los vinos de calidad bajo contraetiqueta que garantice procedencia y calidad, para poder competir con éxito frente a otros vinos que no garantizan procedencia ni calidad.



Imagen 3. Vendimia de espalderas.

Hoy seguimos caminando con paso firme hacia la excelencia, insistiendo mucho en la tierra, haciendo controles de campo por parte de nuestros técnicos, contrastando datos de fincas, parcelas, producciones, variedades para así poder certificar el origen; además de los apoyos en vendimia con veedores, aforos de bodegas y un largo etcétera.

Actualmente trabajamos para intentar buscar más recursos que nos hagan algo más sostenibles, y sobre todo, buscamos las herramientas para ayudar a los viticultores y bodegueros a mejorar en aspectos técnicos, organizando todo tipo de cursos y actividades para divulgar lo que se hace, concretamente en la Comarca Tacoronte-Acentejo.

### Conclusión

A este pequeño repaso por los diferentes actores que tienen parte en este sector, le hago una visión general a modo de resumen y vierto la misma de hacia dónde debemos ir y cómo trabajaremos para ello.

Necesitamos *unión en el sector* para luchar por una causa común que en este caso no es otra que ayudar a crecer y consolidar el sector vitivinícola. Hay que ayudar a los viticultores y bodegueros a ser más eficientes, y esto se podría conseguir impartiendo formación, y colaborando desde las instituciones públicas a que un sector como el turístico nos escuche y tenga el interés por ofrecer en sus establecimientos nuestros vinos. Debemos *ponernos en valor*, pues el trabajo que hacemos lo merece sobradamente, y para esto debemos ser exquisitos con la calidad y mejorar las presentaciones de los productos.

Tenemos que aprender a *comercializar*, ésta es una asignatura pendiente, pues no solo vale quejarse de que los productos no estén en los puntos de venta, hay que pensar cómo hacemos nosotros que lleguen para poder tener la oportunidad de ser valorados por el mercado.

Y como conclusión más importante, *defendamos el origen*, sin menoscabo de cualquier otra fórmula; entiendo que lo que nos diferencia es la variedad climática, los tipos de suelo, la orografía, y esto no es igual en ninguna parte de nuestra isla, por lo que el consumidor entiendo aprecia la diferencia existente entre un vino de Tacoronte-Acentejo de otro producido en Abona, Valle de Güímar, Valle de La Orotava o Ycoden-Deute-Isora, en definitiva, *vinos de Tenerife*.

Avancemos hacia el futuro con paso firme y llevemos nuestro trabajo por el mundo para que puedan disfrutar de estos vinos tan diferentes y extraordinarios.

Salud para todos.