

LOURDES FERNÁNDEZ



Lourdes Fernández, farmacéutica, ocupó la primera presidencia del Consejo Regulador Tacoronte-Acentejo desde sus inicios hasta el año 2.008. En la actualidad sigue vinculada al sector al frente de la Bodega Cráter, adscrita a la D.O. Tacoronte-Acentejo.

¿Cómo fueron los comienzos de la D.O. Tacoronte-Acentejo? ¿Qué «fotogramas» pueden definirlos?

Nosotros caímos en *La Alhóndiga de Tacoronte* por diferentes inquietudes. Era una época donde las bodegas estaban llenas de vino y en todos los guachinches había vino del país. El trabajo era desbordante y la actitud del *mag*o era la de “vamos a quemar el muelle...”. De alguna manera, Mariano López Arias puso un poco de orden. Creyó que lo que había que hacer no era quemar lo que venía de fuera, sino ponerle coto y nombre y apellidos a lo que nosotros producíamos. Mariano recogió firmas de diferentes sectores y le dio traslado a la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias para crear una Denominación de Origen (D.O.). Ahí empezamos a unirnos. Mariano López contó con nosotros y nos vimos involucrados en un proyecto de vitivinicultura. A mí me movía personalmente una sensibilidad medioambiental. Era terrible ver cómo la gente abandonaba todo y se quedaba sin alternativa. El Ayuntamiento de Tacoronte nos arropó y nos dio una sede. Conforme fuimos creciendo, nos ayudó también Antonio Castro Cordobez. A nosotros nos nombró José Manuel Hernández Abreu, pero no tenía ningún programa. Le dio la bendición a la D.O., pero no creyó más en ella. Cuando llegó Antonio Castro Cordobez a la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, nos sentamos con él y le presentamos nuestro programa. Él nos pidió un plan y un presupuesto, y nos lo dio todo. En ese momento estábamos completamente desolados, pero nos puso realmente la carnada en la boca.

¿Qué vinculación tenía con el mundo de la viticultura y la enología?

Estudié Farmacia y compramos la licencia que estaba disponible en La Victoria de Acentejo. Allí estaba el típico empleado de farmacia mayor que se lo sabía todo y que me ponía la zancadilla. La gente preguntaba cosas de vino y yo empecé a leer y a interesarme. Hice unos análisis de vino y me apunté a un curso de enología en Madrid. Cuando comenzó el movimiento en *La Alhóndiga*, intentaron recabar distintas personas de la sociedad civil y entre ellas aparecí yo.

¿Qué buscaban los bodegueros en la farmacia?

Muchos iban a la farmacia de los pueblos a preguntar por las cabras y otras cosas del campo, y mi compañero les contestaba. Pero cuando preguntaban, por ejemplo, por qué le salía la nata al vino, él no sabía responder. Así aproveché y me puse a estudiar sobre eso. Ahí me hice fuerte.

¿Preguntaban aspectos sobre la elaboración del vino en la farmacia?

El vino para ellos es como un hijo, se miran en él. Desde que ven una enfermedad, van a la farmacia a preguntar. La gente en la farmacia pregunta por todo.

¿Le llevaban vino a la farmacia si estaban agradecidos por ayudarles?

No. Yo tenía una noción, pero luego empecé a hacer los análisis en el microlaboratorio. Conforme más te orientas, más te preguntas y más te tienes que orientar.

De ahí a su primer vino, ¿cuánto tiempo transcurre?

Pasan años y años, y llegaba un momento en el que la elaboración del vino mejoraba. Siempre bebíamos vinos peninsulares y, al final, intentamos hacer un crianza. El primer vino lo hicimos en 1.998, un año muy bueno. Hicimos 3.000 botellas y nos salió de locura. Fue el mejor vino que hemos hecho, aunque fue la suerte del principiante, porque lo hicimos para probar.

¿En ese año ya estaba creada la D.O.?

Sí. Hicimos un ensayo y, como salió tan bueno, le pusimos nombre, apellidos y etiqueta.

¿A quién se le ocurrió el nombre?

A mi marido y a mí, aunque le dimos bastante vueltas. Cogimos varios manuales y, tras consultar el de vulcanología, registramos las marcas *Cráter* y *Magma*, que nos llamaron la atención. Pero es muy difícil ponerle un nombre a un vino. Hacíamos una lista e íbamos descartando. Queríamos que fuera un nombre que le diera protagonismo a la tierra. No queríamos nombres personales ni de fincas. Defendíamos muchísimo el concepto de lo que da la tierra, como los franceses. La variedad no era tan importante.

¿Cómo deciden poner a usted de presidenta de la D.O.?

Fue idea de José Manuel Hernández Abreu, aunque yo estuve tres meses diciéndole que no. Llegó un momento en el que no le daba el visto bueno a la D.O. si no había una persona que le mereciera confianza para gestionarla. Al final acabé aceptando, pero me aseguré de tener un apoyo detrás, porque sentí que había sido la mayor encerrona de mi vida. Creo que me puso como elemento disuasorio para poner a alguien de la sociedad civil y, encima, una mujer casi como un florero.

Hubo varias anécdotas cuando empezó a ejercer de presidenta y se encontró con algunos reticentes...

Nadie quería que registráramos la bodega. Cuando empezábamos a rellenar papeles parecíamos Hacienda. Era muy difícil. Contamos al principio con Miguel Monje, José Antonio Flores... muy pocos. Íbamos casi como los testigos de Jehová con Mariano López Arias a convencer a los bodegueros. Cuando llegaba yo, los hombres sacaban los brazos y no me dejaban entrar en la bodega, porque pensaba que les estropeaba el vino.

Fue una etapa muy agradecida. Nunca perdíamos la ilusión, pero era muy duro porque nadie se quería apuntar. Cuando les pedíamos los datos, pensaban que detrás de nosotros venía Hacienda. No había manera.

25 años después, al ver la evolución, ¿cómo recuerda aquellos momentos? ¿Ha valido la pena?

Los recuerdo con muchísimo esfuerzo. Nos llamábamos todo el día y viajábamos mucho para conocer cómo funcionaban las Denominaciones de Origen. Aquí no se sabía ni lo que eran. Lo recuerdo con mucho cariño y, sobre todo, con mucho trabajo. Pero me queda la satisfacción de que, si no llegamos a hacer eso, el sector del vino hubiese desaparecido. Hubiese quedado, el consumo para la casa, de manera testimonial. Hay que tener en cuenta que luego llegó el *boom* de la construcción y el negocio del vino hubiese desaparecido por completo.

Ahora veo que, de alguna manera, se perpetúa el vino y que todo cuesta mucho trabajo. Por lo menos está ahí, pero no te puedes dormir en los laureles, sino tienes que estar continuamente reinventándote.

¿Qué retos le quedan a la D.O.?

Tres. Por un lado, la unidad. La riqueza de climas, paisajes y variedades nos permite desarrollar un modelo de diferencias, pero tiene que haber detrás una estructura que nos una, ya sea interprofesión, una única D.O. o una confederación de Denominaciones de Origen.

Hace unos años decía no a una D.O. insular...

Porque estábamos empezando a desarrollar la D.O. Tacoronte-Acentejo y no sabíamos ni cómo arbitrarla. Teníamos que hacer un plan piloto y, luego, irnos uniendo.

Entonces, ¿todavía aquel no era el momento, pero sí creía que había que unirse?

Sí. Era la filosofía de la mancha de aceite. Organizar una D.O. nos costó entre 5 y 8 años. Después tendríamos que irnos uniendo. Nos fijábamos también en el modelo peninsular, pero saltó por los aires porque se metió en medio la política y lo estropeó.

Otro de los retos que le queda a la D.O. es la viticultura. Tiene que haber gente joven con ganas de trabajar para que sea profesional y rentable, con un plan de choque muy agresivo porque la viticultura ha quedado arcaica y en manos de personas mayores. Los franceses están metiendo hasta a licenciados a trabajar en el sector. Hay que garantizar el relevo a través de más seguridad para las cosechas. La viticultura está ahora completamente denostada, porque nos dedicamos a salvar el vino.

El tercer reto es crear una estación enológica donde tengamos una referencia de I+D. Hasta ahora, hemos llegado con una prueba-error.

¿El Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (I.C.I.A) no sirve para eso?

Ahora mismo, no. El Cabildo Insular de Tenerife tiene un laboratorio insular que está muy bien y que nos resuelve las analíticas, pero necesitamos un apoyo a todos los niveles. Esa figura de I+D tiene que aparecer.

¿Qué papel juega el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (I.C.C.A)?

El I.C.C.A es el coordinador de todos los productos de calidad agroalimentaria. No solo está el vino, sino otros. Ellos se encargan del control de calidad y de las analíticas.

¿Quién realiza las analíticas para saber si un vino cumple con las normas de la D.O.?

El laboratorio insular del Cabildo.

¿Antes lo hacían ustedes en la propia D.O.?

Sí. Cuando empezamos en el Consejo Regulador, para que la gente se acercara a nosotros, les decía que iba a hacer lo mismo que hacía en la farmacia. Pusimos un pequeño laboratorio y comenzamos a darles servicio y a asesorarles. En la medida que iban viniendo, les íbamos ayudando. Así fue como hicimos un reclamo. Sigue funcionando en época de vendimia, pero el laboratorio insular del Cabildo de Tenerife es más sofisticado.

¿El futuro pasaría por tener unos vinos licorosos como los que exportábamos antes? ¿Es también un reto?

Las tradiciones se perpetúan si se actualizan. Creo que el futuro pasa por que hagamos vinos de excelencia y de calidad, y vender básicamente aquí. Hay que exportar algo porque es un ejercicio muy sano y necesario, pero nuestro mercado lo tenemos fundamentalmente aquí. Los vinos licorosos tienen un nombre y una historia, pero ya no los bebe nadie. Si queremos vender, no hay que hacer un vino licoroso. Hay que trabajar desde la óptica de la calidad.

Hablando de futuro, ¿debe haber más consumo en la tierra o más exportación?

Debe haber más consumo en la tierra. El turismo cada vez se aleja más del todo incluido y busca variedad. Cuando el turista llega a Tenerife, tiene que buscar los productos de la tierra. Ese cambio de tendencia se ha notado porque el turista lo ha demandado.

¿Qué hitos de los que se han conseguido en estos 25 años se sienten especialmente orgullosos?

El primero, como dije antes, es que el vino se ha salvado y perpetuado. También, que hayamos sido capaces de embotellarlo con nombres y apellidos.

¿Y fracasos?

No hemos tenido el concepto de unidad, algo que nos ha hecho mucho daño. Nos convertíamos en bandos y perdíamos tiempo. En lugar de trabajar todos juntos, perdimos las fuerzas en pelearnos entre nosotros. Ya pasó y ahora estamos más tranquilos, afortunadamente, sin dar titulares en la prensa. Pero nos falta el remate para ser capaces de unirnos de alguna manera.

¿Todavía no estamos curados del todo de esta herida?

Sí nos hemos curado, pero no sabemos cómo darle un carpetazo para crear esa figura que nos una.

¿La D.O. Islas Canarias no ha sido la solución?

La D.O. se gestiona a través del Consejo Regulador. Se puede ir trabajando ya en esa figura única como primer paso. Pero no se da. Yo ya hice todo lo que pude y estoy dispuesta a seguir trabajando, pero tenemos que ir dejando a otras personas en la primera línea. Es lo que ocurre con las farmacias. Somos muchas y pequeñas, pero con una estructura detrás gracias a la cual nos fortalecemos.

¿Cuál fue el momento más delicado y el momento más dulce?

Nos la jugamos en la época de las variedades foráneas. Terminamos en el despacho de Román Rodríguez (presidente del Gobierno de Canarias en aquel entonces). En el catálogo nos faltaban variedades tintas para mejorar nuestros vinos, porque había muchas blancas. Le propusimos a la Consejería de Agricultura ampliar el catálogo, pero fue una lucha encarnizada por un frente “fundamentalista” que se oponía. Ahora, el vino del sur se ha colocado en una primera división. Fue un momento muy duro donde terminamos en el cuerpo a cuerpo.

Hay muchos momentos dulces. Por ejemplo, ver que ahora hay buenos vinos, afamados y reconocidos. Además, el sector está contento. No hay un momento determinado, aunque sí fue un momento de euforia cuando se aprobaron las variedades foráneas. Eso ha abierto el camino para que la isla no se hipotecara. Mantenemos la tradición actualizada. Todo pasa por tener calidad. Negarle eso a la tierra me parece algo propio de una mente muy estrecha.