

ARSENIO GÓMEZ



Arsenio Gómez, ingeniero agrícola y técnico municipal de agricultura del Ayuntamiento de Tacoronte. Ha sido miembro del equipo directivo del Consejo Regulador Tacoronte-Acentejo en distintos mandatos y enólogo en diversas bodegas de la comarca. Fue coordinador técnico del equipo que elaboró el reglamento de la D.O. Tacoronte-Acentejo.

¿Cómo fueron sus inicios en el proceso de creación de la D.O. Tacoronte-Acentejo? ¿Estuvo vinculado desde el principio?

A mí me contrató el Ayuntamiento de Tacoronte porque en esa época no había técnicos especialistas en enología. Yo estaba trabajando en una empresa de maquinaria agrícola y enología. Me convencieron y dejé un contrato fijo por uno de seis meses en 1986. En ese año es cuando se reconoce el Consejo Regulador de la D.O. Tacoronte-Acentejo, con lo cual deberíamos estar celebrando 31 años de la constitución de Tacoronte-Acentejo. El trabajo fue duro, principalmente, al principio, cuando nadie sabía lo que era una Denominación de Origen. Ni siquiera nosotros mismos lo teníamos muy claro.

¿Cuál era la situación en aquel momento?

El panorama era bastante desolador porque, a lo largo del siglo XX, la crisis del vino se fue agravando e, incluso, después de la Guerra Civil fue a más. Hubo muchas fugas de cerebros a Madrid y al extranjero, y en el campo quedaron los menos progresistas. El vino entró en dormición, porque con el solo hecho de verte analizando un vino te acusaban diciendo que ese vino era química. Esa crisis se fue arrastrando. A finales de los años 70 y principios de los 80 se estaban abandonando las viñas y, además, se combinó con un fraude importante.

El Ayuntamiento de Tacoronte vio que se estaban acabando los terrenos rústicos y publicó unas normas subsidiarias para intentar preservar el suelo rústico del proceso industrializador, pero vio que no lo pararían si la gente no invertía. El Ayuntamiento buscó que el suelo rústico volviera a ser rentable. Un grupo de personas coinciden en las *Jornadas de La Alhóndiga* (que por entonces ya se estaban celebrando) y, en 1984, piden la D.O. para los vinos de Tacoronte-Acentejo. No se sabía muy bien qué era, pero la gente entendía que protegía el vino de aquí para que no se vendiera vino de fuera como del país.

¿El bodeguero llegó a pedir en algún momento que no entrara vino de fuera?

Sí, eso era algo recurrente. Ya España había entrado en la Unión Europea, pero muchos pedían que no se importara ningún vino. Las soluciones más populistas eran las más fáciles de vender. También hay que decir que los vinos de aquí eran malísimos, aunque al bodeguero le parecían buenos. No entendía que la sociedad estaba cambiando y que lo interesante era hacer buenos vinos para que volvieran a tener un sabor que gustara.

¿Estaba, entonces, también la dificultad de que el vino que venía de fuera era bueno y se vendía más?

Sí es verdad que, en aquel momento, los vinos de aquí eran turbios, se hacían en barricas viejas... Se decía que los vinos se picaban por culpa de las mujeres y no se les dejaba entrar en las bodegas.

¿A qué olía aquel vino?

La mayoría podía oler a cualquier cosa. Recuerdo visitar algunas bodegas durante el proceso de apostolado para integrarlos en el Consejo Regulador y ver que, por ejemplo, una cabra estaba bebiendo mosto en el lagar. Aquí todavía no se había entendido lo que había descubierto Pasteur tres siglos antes, que en función del proceso de higiene podía salir el vino mejor o peor. Había vinos que olían a suciedad, a vinagre... aunque también había algún que otro buen elaborador.

¿Nadie embotellaba el vino?

La empresa Vitisa sí embotellaba, pero empezó a funcionar mal y finalmente se dedicó a traer vinos de fuera. Embotellaban la marca *Lagar canario*, pero la mayoría era vino de importación, lo cual era un fraude.

En general, la gente mayor decía que los vinos de aquí no servían para embotellar porque se picaban. Llegaba un momento en el que hasta a mí me entraban dudas. Pero conseguimos convencer a duras penas a unos pocos bodegueros para que embotellasen la cosecha de 1986. En total, unas tres mil botellas. El bodeguero que más nos dejó fue Juan Fariña con 600 litros, que nos dijo que no perdería tanto si salía mal. También se prestaron Honorario Gutiérrez, Marcos Guimerá, Antonio Mateo Hernández López, Toribio Fernández, José Antonio Flores y Miguel Monje.

A partir de ahí, ¿cómo empiezan a encajar los viticultores y bodegueros la D.O.?

Fue un trabajo arduo porque había que poner de acuerdo a gente con conocimientos muy primitivos (tenían una edad media de más de 70 años). Hubo que empezar despacito. El primer año se presentaron aquellas tres mil botellas en la feria de La Guancha y se vendieron. Íbamos bajo la marca *Viña Norte* pero con el nombre de cada bodega. La gente comenzó a ver que el vino se embotellaba y no se picaba. De esta manera, al año siguiente pasamos a 11.000 litros.

Al final nos ganamos la credibilidad de la gente. Por otro lado, el Ayuntamiento de Tacoronte y su alcalde, Guillermo Graham, se volcaron e intentaron poner los medios para potenciarlo.

El alcalde creía, por tanto, en el proyecto...

Sí. No hubo que explicarle nada. A parte de eso, teníamos el trabajo de Marcos Guimerá y Lourdes Fernández, que iban armando la parte jurídica. Hay que recordar que, en aquel momento, el Gobier-

no de Canarias no había asumido la competencia de agricultura, por lo que tuvimos que acudir para todo al Gobierno de España. Al final logramos un buen entendimiento con los responsables del Ministerio porque vieron que había voluntad y que estábamos dando pasos agigantados. Desde el marco jurídico hubo dos instituciones que se volcaron: el Ayuntamiento de Tacoronte y la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias. Pese a estar regentados por partidos distintos, en este asunto fueron a la par. Luego se sumó también el Ayuntamiento de La Victoria de Acentejo. El alcalde, Alfonso Fernández, puso a nuestra disposición un técnico de agricultura. Sin embargo, los alcaldes de La Matanza de Acentejo (gobernado por el P.S.O.E.) y El Sauzal (C.C.) iban a la contra. Por tanto, no fue un tema de partidos.

¿Dudaron a la hora de limitar la extensión? Entiendo que había coincidencia en los municipios del Norte... ¿Y Taganana, por ejemplo?

Se dudó por dos razones. Primero, porque no teníamos ni idea. Segundo, porque dependíamos de Madrid. Donde había ciertos visos de desarrollar la D.O. era en Tacoronte y Acentejo, pero el alcalde de Tegueste intentó incluso crear una D.O. en su municipio. Nosotros manejamos al principio la teoría de la mancha de aceite: consolidar Tacoronte-Acentejo desde Santa Úrsula a Tegueste y, después, ir ampliando los límites de la D.O. (porque ya se tenían facultades para modificar los límites) hasta cubrir toda la isla. Hubo un intento de fusión con Güímar (abortado por los técnicos de la Consejería) y con La Orotava (abortado por Apymevo, porque decían que íbamos a colonizar el Valle). Ahí empezaron las guerras que todavía estamos padeciendo. Ya en 2008 se volvió a intentar hacer la D.O. Tenerife, pero lo obstaculizó parte de la D.O. Tacoronte-Acentejo. Eso motivó algunos enfados y que se propusiera la D.O. Islas Canarias. Ahora tenemos muchas denominaciones y poco vino. En resumen, más jefes que indios.

¿Cuándo comienza a mejorar el vino?

Como el nivel era tan bajo, comenzó a mejorar desde un principio. Los primeros intentos buscaban conseguir que el vino no se picase. Posteriormente, comenzamos a equipar las bodegas. Los cambios fueron ya vertiginosos porque se iba creciendo muy rápido en litros.

¿Y qué decía el consumidor? ¿Apreciaba los cambios?

Esa fue otra batalla. Había dos consumidores: el defensor acérrimo del vino de Tacoronte con todos sus defectos (*"no me embotelles el vino porque le quita la naturaleza al hombre"*) y el que no bebía vino de aquí porque decía que era malo. Poquito a poco se fueron ganando las batallas, llegando a través de las ferias y de los restaurantes, algo que costó mucho. Fue una batalla casi de colocar botella a botella.

¿Ya había gente formada en el mundo de la enología en el momento de crearse la D.O.?

Sí. El primero que realizó un máster de enología y viticultura fui yo en 1988. El Ayuntamiento de Tacoronte me dejó ir a cambio de comprometerme a trabajar en el municipio. Al siguiente año ya fue más gente. Así comenzamos a difundir la cultura del vino en la zona.

¿La tipicidad del vino de Tacoronte se asociaba a sus defectos?

Claro. Para cualquier catador o consumidor normal era un defecto. Por eso mucha gente de la Península se negaba a probar vinos de Canarias y, de hecho, todavía tenemos el sambenito de que los vinos de aquí son inferiores.

¿Los vinos que exportábamos con la marca *Canary Wine* también tenía defectos?

No lo sé. El vino hay que juzgarlo con los cánones de cada momento. Probablemente el vino de los romanos era horrible, pero el mejor que había en esa época. Supongo que con los malvasías pasaría lo mismo. Habría que ver si un vino de esos nos lo bebemos hoy y no lo escupimos.

Digamos que, poco a poco, el consumidor va apostando más por el vino de la D.O.

Sí, porque se hacía mucho trabajo a pie: ferias, degustaciones... También hay que destacar que los bodegueros ya iban sabiendo que las cosas salían bien si colaboraban entre todos.

Hubo generosidad...

Luego, por unas razones u otras, comenzaron a aparecer visiones más personalistas y egoístas. De ahí la actual batalla entre zonas.

De eso no nos hemos curado todavía...

No, eso ha ido a más. Nadie quiere que le quiten su silla.

¿La viticultura no fue paralela a la mejora tecnológica?

No. La viticultura se quedó atrás. En 1992 hicimos un plan estratégico para la D.O. y, posteriormente, el Cabildo Insular lo multiplicó por cinco al hacer el Plan Vitivinícola Insular. Seguían faltando jóvenes que se incorporaran a la viticultura. Por esos años ya éramos conscientes de los problemas y el Ayuntamiento de Tacoronte puso en marcha una casa de oficio de viticultura para formar a la gente. En 1995 dejé la gerencia del Consejo Regulador y me dediqué a coordinar los avances en la viticultura. En 1997 transformamos la empresa embotelladora en una empresa de servicio para profesionalizar el trabajo: S.A.T Viticultores de Tenerife. Esa empresa llegó a tener hasta 30 empleados en 2003.

¿Al campo de la viticultura le queda mucho por evolucionar?

Están pasando cosas extrañas. Ya se tienen los conocimientos básicos para mejorar, porque en su momento buscamos dignificar el trabajo en el campo a través de la S.A.T., pero hemos retrocedido en algunas cosas. En el plan de 1992 se hablaba de crear viveros de plantas seleccionadas. Eso se palió en parte con Agrovulcan, pero ese vivero se fue al traste por la falta de apoyos. En la mecanización hemos retrocedido claramente. Desde mi punto de vista, hay que avanzar en la selección varietal y en la mecanización.

La incorporación de variedades foráneas generó mucha polémica en su momento. ¿Qué opinión le merece?

Aquí no había viña cuando llegaron los conquistadores, por lo que todas las variedades son foráneas. A lo largo de los años han ido llegando. No tengo claro si hay que apostar por ello, pero creo que cada uno debe jugar el partido según le parezca. Comercialmente, a unos les ha funcionado más y a otros menos. Como elaborador, considero que algunos pequeños toques de variedades no tradicionales les han dado un valor añadido a los vinos que, además, están siendo galardonados.

¿Qué nos queda por conseguir?

Mucho, como lograr cultivos cada vez más integrados medioambientalmente, trabajar la mecanización (mecanizar es progresar e integrar) y avanzar en el rescate de variedades tradicionales de calidad; ver, por ejemplo cuáles son los mejores ecoclimas o ecotopos para su adaptación.

¿La comercialización y la distribución es también una asignatura pendiente?

Sí, como toda la agricultura en Canarias. Sobre todo, hay que saber qué vino es el que tenemos que vender aquí. Quizás nosotros pusimos demasiado énfasis en mejorar los vinos y poco en venderlo. También hay que acabar con tanto reino de taifas y enfrentarnos entre las diferentes D.O. La mitad de las energías las gastamos en ponernos zancadillas entre unos y otros.

Entre la D.O. Islas Canarias y la D.O. Tenerife, ¿con cuál se queda?

Yo fui un claro defensor de la D.O. Tenerife, pero ya creamos la canaria. Ahora, ¿qué hacemos, otra más? Creo que la D.O. Islas Canarias tiene que tener una subzona que sea Tenerife. En 2007-2008 estuvimos a tiempo de crear la D.O. Tenerife. Los que se opusieron tienen que explicar por qué, pero no puede ser que los mismos busquen ahora otra más. ¿Qué mensaje le estamos dando al consumidor local? Creo que es un batiburrillo. Con menos del 1% del viñedo nacional, tenemos casi el 20% de las Denominaciones de Origen de España; es un poco sintomático.

La gente dice que el vino canario sale caro. Muchos restaurantes siguen cobrando precios elevados... ¿Cómo lo arreglamos?

Es muy complicado, pero también es un mantra. Hay que hacer ver a los restaurantes que les es más rentable cobrando los vinos a precios más bajos, porque el cliente puede llegar a pedir otra botella. De todas formas, el vino canario no es caro, tiene su precio igual que lo tienen los vinos de la Península. Hay que tener en cuenta que, cuando se compra una botella de vino, se compra una cultura. A lo mejor, lo que no sabemos hacer es que la gente que consume vino canario se sienta perteneciente a su comunidad.

¿Qué otros retos quedan para el futuro?

Hay que recuperar el espíritu de los años 1986 y 1987; superar los egoísmos y ver que juntos podemos llegar lejos. También hay que ver que la viña no tiene interés por sí misma sino para las personas que trabajan en el medio, por lo que hay que hacerlas sostenibles medioambiental y socialmente, consiguiendo bodegas competitivas desde todos los puntos de vista. Por último, seguir buscando nuevos nichos de mercado mejorando la comercialización, rescatando las variedades tradicionales y con mejoras en investigación.