

La Cultura del Vino en Canarias

*Estudio acerca del patrimonio
cultural inmaterial y los paisajes
culturales vitivinícolas*



Patrocina:



Promueve y gestiona:



La Cultura del Vino en Canarias

*Estudio acerca del patrimonio
cultural inmaterial y los paisajes
culturales vitivinícolas*

Patrocina:



Promueve y gestiona:





1. Introducción.....	6
2. Justificación y objetivos.....	10
3. La cultura del vino en Canarias: generalidades y estado de la cuestión.....	16
3.1. El paisaje cultural vitivinícola en Canarias y su singularidad mundial.....	17
3.2. La investigación y conocimiento sobre la cultura del vino en Canarias.....	18
4. Marco teórico y conceptual.....	28
4.1. El concepto de cultura del vino y su relación con el patrimonio cultural inmaterial.....	30
4.2. El concepto de patrimonio cultural inmaterial.....	32
4.3. Salvaguardia.....	40
4.4. Comunidad portadora.....	43
4.5. Paisaje cultural y paisaje cultural vitivinícola.....	44
4.6. Paisajes, sostenibilidad y cambio climático.....	50
5. Metodología.....	53
5.1. Alcance y amplitud geográfica del proyecto.....	54
5.2. Proceso de documentación.....	54
5.3. Entrevistas y mapeo de agentes.....	56
5.4. Personas entrevistadas y relatos de vida.....	58
5.5. Equipo de trabajo.....	80
6. Resultados.....	82
6.1. Manifestaciones inmateriales identificadas.....	83
6.1.1. Tradiciones y expresiones orales.....	85
6.1.2. Manifestaciones festivas, competitivas, gastronómicas, lúdicas y recreativas.....	96
6.1.3. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.....	105
6.1.4. El aprovechamiento de los paisajes naturales.....	107
6.1.5. Técnicas artesanales tradicionales.....	120
6.1.6. Gastronomía, elaboraciones culinarias y alimentación.....	140
6.2. Espacios y usos sociales: bodegas, ventas y guachinches.....	140
6.3. La cultura material.....	146
6.5. Mujeres y cultura del vino.....	147
6.6. Factores de riesgo y manifestaciones en peligro.....	152
6.6.1. Factores de riesgo.....	152
6.6.2. Manifestaciones en peligro.....	157
6.7. Inventario preliminar.....	163
6.8. Archivo de la memoria oral vitivinícola.....	165
7. Paisaje, sostenibilidad, patrimonio y cambio climático.....	166
8. Conclusiones.....	175
Anexo I: Guion de las entrevistas.....	182
Anexo II. Inventario preliminar.....	186
Bibliografía.....	190



1. Introducción



En los últimos años, la DOP Islas Canarias - Canary Wine ha desarrollado una línea de trabajo dedicada a investigar y divulgar la riqueza y diversidad vitivinícola del archipiélago canario. Más allá del laborioso trabajo que se lleva a cabo en viñedos, bodegas y otros lugares, reside la misión de comunicar y hacer visible la singularidad que posee a todos los niveles la vitivinicultura canaria. El lema de la DOP Islas Canarias es precisamente “ponemos en valor la singularidad”, la cual está presente en numerosos factores que, interrelacionados entre sí, conforman esta identidad vitivinícola: geología y suelos, clima y condiciones ambientales, variedades de vid y de vinos, paisajes, historia, patrimonio y turismo son así ámbitos que confieren a Canarias una identidad única.

La publicación en 2021 del libro *Acerca del Canary Wine. Compendio de la vitivinicultura del archipiélago canario* fue el primer paso en esta línea de trabajo orientada a la divulgación. Una obra colectiva en la que expertos en diversas ramas del conocimiento hicieron una labor de síntesis de esos valores a los que hacíamos anteriormente referencia. Un libro que ha tenido dos ediciones, con su respectiva versión en inglés, y que ha recibido una gran aceptación, especialmente entre las personas que forman parte del sector vitivinícola. Esta publicación no solo se ha convertido en un referente en cuanto a su contenido, sino también en una herramienta que permite a viticultores, bodegueros, guías de turismo, vendedores de vino y restauradores, entre muchos otros sectores, dar una información actualizada y rigurosa sobre la cultura del vino en Canarias. Un fenómeno que, gracias a esa mencionada traducción, ha superado fronteras y ha llegado a audiencias fuera de España.

El empeño continuó un año más tarde con la publicación de *El vino que perfuma la sangre. El Canary Wine en las letras universales*, una obra que se sumerge en la historia de la literatura para identificar todas aquellas menciones realizadas al Canary Wine en la literatura universal. Un trabajo pendiente en la historia de la investigación y que ha permitido contar con un corpus impresionante de referencias protagonizada por algunas de las grandes figuras del arte de la escritura: Shakespeare, Ben Jonson, Voltaire, Kant, Walter Scott, John Keats, George Washington, Giacomo Casanova, H. G. Wells, Julio Verne o Alexandre Dumas, pasando por un enorme listado de poemas anónimos compuestos en las tabernas británicas de los siglos XVI y XVII.

Actualmente, continúa este camino con un tercer volumen que se centrará en la historia del Canary Wine a partir de un trabajo de investigación inédito realizado en bibliotecas y archivos. Un interés por la historia que se ha materiali-



zado también en las tres ediciones celebradas de las *Jornadas Históricas Canary Wine*, organizadas por la DOP Islas Canarias - Canary Wine conjuntamente con la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y de la Universidad de La Laguna. Esta trayectoria ha permitido ir construyendo un relato sólido sobre la identidad vitivinícola canaria, fundamentado en la investigación y en la divulgación de contenidos de calidad.

Este es el contexto en el que se inserta el desarrollo de este proyecto de investigación, financiado por el Ministerio de Cultura en el marco del programa de Ayudas para proyectos de patrimonio cultural inmaterial. Este patrimonio inmaterial es uno de los aspectos posiblemente menos conocidos y estudiados de la cultura del vino en Canarias, por lo que estas ayudas suponían una oportunidad para iniciar el desarrollo de un programa de investigación en este ámbito. Esta cultura del vino se nutre de usos, tradiciones, fiestas, creencias, prácticas, léxico y otros elementos que conforman un *saber-hacer* del que son portadores, cada vez, un menor número de personas. Era muy importante por ello ordenar gran parte de la documentación existente y obtener nueva información procedente de fuentes orales con el objetivo de preservar esa memoria vitivinícola.

A lo largo del periodo en el que se ha desarrollado este proyecto de *La Cultura del vino en Canarias. Estudio sobre el patrimonio cultural inmaterial y los paisajes culturales vitivinícolas* se ha ido definiendo una metodología de trabajo y obtenido unos primeros resultados prometedores que deberán ser continuados con más trabajo de campo e investigación. Como parte de la divulgación que se ha emprendido, se ha creado el *Archivo de la Memoria oral vitivinícola de Canarias*, ya disponible en la red, y próximamente este patrimonio cultural inmaterial será el protagonista de un cuarto volumen de nuestra colección *Biblioteca Canary Wine* con el que la DOP Islas Canarias-Canary Wine proseguirá en su objetivo de salvaguardar la cultura e identidad vitivinícola de Canarias.





2. Justificación y objetivos



Las Islas Canarias atesoran una de las culturas del vino más singulares y extraordinarias del planeta. Una cultura cuya historia arranca con la colonización europea del archipiélago y que podemos estructurar en diferentes etapas bien diferenciadas. A lo largo de este viaje por el tiempo, se ha ido forjando una identidad vitivinícola que se fundamenta en diferentes aspectos: geología y *terroir*, condiciones ambientales, tipos de vino, varietales, sistemas de propiedad, relación con el paisaje, etc. y, por supuesto, en una compleja dimensión patrimonial integrada por elementos materiales e inmateriales.

Indudablemente, a lo largo de esta travesía muchos elementos materiales y aspectos intangibles, vinculados a conocimientos, prácticas y usos, han desaparecido; pero otros han llegado hasta nuestros días, conformando un importante *corpus* patrimonial que merece ser conocido a través de la documentación y la divulgación, en definitiva, de su salvaguardia.

Aunque cada isla cuenta con su propia historia vitivinícola, gran parte de los aspectos que afectan a este proceso son compartidos por todas las unidades insulares, pudiéndose identificar dinámicas generales y componentes comunes. Mientras algunos son de orden geológico, geográfico, climático y ambiental; otros se rastrean en esa dimensión histórica compartida en el archipiélago y en la que el vino y la vitivinicultura tuvieron un papel esencial, no en vano se trató del producto principal de exportación del archipiélago durante más de tres siglos. El orden institucional, la estrategia económica, el comercio interinsular, entre otros factores, fueron forjando también una identidad común que se manifiesta también en el legado material e inmaterial asociado a la vitivinicultura.

En este sentido, hay que tener en cuenta que lo que hoy podemos salvaguardar es el resultado de este complejo proceso y representa un porcentaje reducido del mismo. No obstante, como ocurre con otras manifestaciones inmateriales, especialmente las que forman parte de los modos de vida denominados tradicionales, rurales o preindustriales, estas están sometidas a un riesgo de desaparición mucho más alto que en otras etapas debido a diferentes causas, bien identificadas en un amplio número de investigaciones, diagnósticos y planes de salvaguardia. Entre ellas podemos destacar la progresiva desaparición de portadores debido a su avanzada edad, la pérdida de mecanismos de reproducción y transmisión, la modernización de técnicas y procedimientos, la implantación de nuevas normativas incompatibles con usos tradicionales, entre un largo etcétera. Este contexto implica una cierta urgencia en las acciones de salvaguardia, ya que en escasas generaciones gran parte de ese conocimiento tradicional puede desaparecer y pue-



de hacerlo en dos ámbitos. Por un lado, en la dimensión del propio conocimiento; y, por otra, en la práctica del mismo. Es por ello muy importante desarrollar estrategias que permitan documentar esta memoria cultural, ya que conforman una parte importante de nuestra herencia inmaterial.

No obstante, esto no obedece a una labor meramente romántica y de “rescate”, sino al interés por documentar, describir y poner en valor saberes y haceres que han formado parte de nuestro pasado pero también de nuestro presente, sin interferir en este sentido en la propia dinámica de transformación que es propia de cualquier patrimonio inmaterial, que se define por su carácter vivo y dinámico. Lo que se persigue en este sentido es estudiar diversos aspectos que tiene que ver con la inmaterialidad de la cultura del vino a través, especialmente, de sus protagonistas, preservando así un archivo que puede ser útil en múltiples dimensiones para las sociedades del presente y del futuro. Recientes programas de investigación insisten, por ejemplo, en el valor que el conocimiento tradicional puede tener en la lucha contra el cambio climático y en garantizar la sostenibilidad de los paisajes y las prácticas tradicionales. Del mismo modo, la generación de nuevos conocimientos son fundamentales para reforzar a las propias comunidades, ya que permite desarrollar procesos de reivindicación y valorización que puede tener consecuencias positivas para dichas comunidades en múltiples vertientes. El desarrollo del enoturismo, que cada vez más persigue la autenticidad y la singularidad a través del disfrute no solo del vino, sino también de las culturas y paisajes que los rodea, es un ejemplo de las consecuencias positivas que pueden tener para las comunidades el desarrollo de estrategias de salvaguardia.

Junto con el patrimonio cultural inmaterial, el concepto de *paisaje cultural* ha tenido una gran importancia en el desarrollo del proyecto, aunque este se ha vinculado siempre a esas manifestaciones intangibles. Tener en cuenta la noción de paisaje cultural ha sido esencial por cuanto todo el conjunto de evidencias inmateriales (que incluye también, como expresa la Convención de la UNESCO, la materialidad y los espacios en los que se manifiesta) no pueden entenderse sin tener en cuenta precisamente el paisaje cultural que le da sentido. Es por ello, que este concepto ha estado muy presente en el análisis desarrollado, aunque no se ha llevado a cabo un estudio profundo acerca de los paisajes culturales vitivinícolas, ya que hubiera excedido el propósito y el desarrollo de este trabajo. Al mismo tiempo, existen, como luego revisaremos, algunos trabajos que han abordado exitosamente este asunto, como *El paisaje del viñedo en las Islas Canarias*, un estudio de Luis Vicente Elías y Margarita Contreras (2013).



La presente memoria expone los principales planteamientos teóricos, metodológicos y conceptuales; la metodología desarrollada durante el proyecto, los principales resultados y los caminos futuros que pueden ser recorridos para continuar con esta iniciativa.

En el capítulo 3, se aborda el estado de la cuestión acerca de la investigación del patrimonio cultural inmaterial vinculado al vino en Canarias, insertándolo en el contexto general de otras áreas de conocimiento vinculadas con la vitivinicultura. El objetivo es explicar cómo se inserta este estudio en este panorama académico y divulgativo, poniendo en valor las aportaciones novedosas que realiza.

En el capítulo 4 se define el marco teórico y conceptual del proyecto. Se trata de un apartado fundamental, ya que la metodología y los resultados están determinados por la aproximación teórico-conceptual realizada, la cual se alinea con los principios establecidos en la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO, a partir de la cual se ha diseñado esta aproximación. Conceptos clave como *cultura del vino*, *patrimonio cultural inmaterial*, *salvaguardia*, *comunidad* o *paisaje cultural* tienen un significado específico que debe ser correctamente expuesto.

El capítulo 5 trata acerca de la metodología desarrollada durante el proyecto y las diferentes fases o etapas de trabajo. En especial, se hace hincapié en la descripción del trabajo de campo y en las entrevistas orales realizadas.

En el capítulo 6 se exponen los principales resultados de la investigación. Se presentan las principales manifestaciones patrimoniales identificadas tanto en el trabajo de documentación de gabinete como en el trabajo de campo, distribuidas por sus respectivos ámbitos. Asimismo, a partir de esas fuentes se ha realizado una valoración acerca de la relación entre vitivinicultura, paisaje y cambio climático; el papel de la mujer en la vitivinicultura, espacios singulares, el patrimonio material y, especialmente, dos aspectos que consideramos clave en los procesos de salvaguardia: un inventario preliminar y una identificación de manifestaciones patrimoniales en peligro.

El capítulo 7 explora la relación entre paisaje, patrimonio y cambio climático, abriendo el camino hacia una vía de investigación que deberá ser continuada en las fases posteriores del proyecto, ya que en este ámbito reside un enorme potencial de investigación.

Por último, en la conclusión, se realiza una valoración general del proyecto, indicando además las posibilidades de salvaguardia que ha abierto este estudio





y las futuras vías de investigación que pueden ser abordadas, tanto en el ámbito de este proyecto como en el de otros que se inicien de manera independiente en el futuro.

En lo que respecta a los objetivos del proyecto, su meta principal ha sido identificar y documentar las principales manifestaciones culturales inmateriales vinculadas a la cultura del vino en Canarias a través de la voz de la comunidad portadora. De manera paralela, se han establecido los siguientes objetivos secundarios:

- Activar a la comunidad portadora vinculada a la vitivinicultura canaria.
- Impulsar y desarrollar acciones destinadas a la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial vinculado a la vitivinicultura.
- Identificar, catalogar y seleccionar las principales manifestaciones inmateriales.
- Difundir y valorizar, a través de diferentes medios de divulgación, el patrimonio inmaterial vinculado a la vitivinicultura.
- Concienciar acerca del valor histórico y patrimonial de determinadas tradiciones, usos y costumbres vinculados a la vitivinicultura.
- Ahondar en el desarrollo de una narrativa de valor por parte de la entidad solicitante.
- Diseñar una metodología de trabajo que favorezca la salvaguardia de este patrimonio y su posterior difusión y promoción.
- Identificar los principales riesgos que amenazan la viabilidad de la cultura del vino en Canarias.
- Realizar un estado de la cuestión e identificar la bibliografía principal existente sobre la temática estudiada.



3. La cultura del vino en Canarias: generalidades y estado de la cuestión



3.1. El paisaje cultural vitivinícola en Canarias y su singularidad mundial

La realidad vitivinícola en Canarias es el resultado de una historia singular plasmada en su paisaje y en su memoria colectiva. Su historia abarca poco más de cinco siglos, un período relativamente breve si lo comparamos con el de otras tradiciones vitivinícolas. Fue con la conquista europea de las Islas, durante el siglo XV, cuando se introdujo el cultivo de la vid en estas tierras, consolidándose y expandiéndose en el siglo siguiente de una manera significativa. Los colonos europeos —principalmente portugueses y castellanos— implantaron sus técnicas de cultivo en el entorno insular, pero muy pronto se percataron de que las condiciones y las prácticas agrícolas no eran las mismas que las su lugar de origen, debido a las particularidades del contexto canario, lo que requirió de nuevas estrategias.

No obstante, pronto su cultivo floreció y el archipiélago se convirtió en un enclave estratégico a nivel global en la producción de vinos, orientando su economía a la exportación. La economía de las islas dependía en gran medida de la salud de su industria vitivinícola, lo cual tuvo un impacto importante en el territorio y en el paisaje. Durante tres siglos, los vinos canarios conquistaron mercados en todo el mundo, estableciéndose de manera destacada en Inglaterra, en el norte de Europa y en América, llegando incluso a arribar a puertos tan lejanos como los de Sidney o Calcuta.

A lo largo de ese periodo temporal, la historia del vino en Canarias estuvo lejos de ser constante y se puede dividir en varias etapas, marcadas por sucesivos períodos de crisis. La definitiva llegó a mediados del siglo XIX, cuando las plagas de oídio de 1852 y mildiu de 1878 casi acabaron con los viñedos canarios. La agonía final llegó en la primera década del siglo XX, cuando ya no había esperanza de recuperar los mercados exteriores y el mercado interno dependía de las importaciones de vinos de la Península Ibérica. El paisaje sufrió un retroceso: las antiguas vides costeras fueron relegadas a las medianías, donde la producción se limitó al ámbito local, para consumo propio y la producción de vino quedó como una práctica económica más durante todo el siglo XX.

En la última década de esta centuria, se produjo un cambio significativo en el panorama vitivinícola de las Islas Canarias con la creación de diversas denominaciones de origen. Este hito transformó la industria del vino en todos los niveles, desde el aumento de la producción y la superficie de cultivo, hasta la profesionalización y organización del sector, pasando por el respaldo de ayudas públicas, la implementación de nuevos sistemas de cultivo, la mejora de los recursos productivos y la in-



roducción de variedades de uva, así como la recuperación de especies autóctonas. Todo esto ha contribuido, en las últimas décadas, a mejorar de manera sustancial la situación del sector vitivinícola, permitiendo que los vinos canarios recuperen su posición tanto en el mercado local como en los mercados internacionales.

Actualmente, en todas las islas Canarias, salvo en La Graciosa, encontramos paisajes vitivinícolas, todos ellos de diferente naturaleza, resultado de las diferentes peculiaridades geográficas, orográficas, ambientales, históricas y culturales de cada una de las islas. En Canarias, encontramos así circunstancias extraordinarias. Por ejemplo, la conservación de variedades locales únicas a nivel mundial y de algunos de los viñedos más antiguos de Europa y del Atlántico, algo motivado por el hecho de que la filoxera nunca llegó al archipiélago, permitiendo hasta hoy el cultivo en pie franco. Este factor se combina con otros de gran relevancia e influencia en la vitivinicultura, como un clima excepcional influenciado por los vientos alisios y por una latitud muy poco común para la prosperidad de la vid. Suelos volcánicos que confieren al vino una salinidad y mineralidad especiales, junto con una orografía diversa que determina la práctica vitícola, calificada como heroica en algunos territorios insulares. El resultado es la creación y conservación, por parte de las comunidades, de diferentes paisajes vitivinícolas que se relacionan de manera común, si bien cada uno de ellos dispone de su propia personalidad, así como de una cultura del vino igualmente singular.

3.2. La investigación y conocimiento sobre la cultura del vino en Canarias

El estado de la cuestión acerca de la investigación centrada en la cultura del vino en Canarias en particular y, desde un punto de vista más específico, en el patrimonio cultural inmaterial vinculado a la misma, se caracteriza por una escasa presencia de estudios tanto académicos como divulgativos. Esto contrasta especialmente con la producción que se ha llevado a cabo acerca de otras temáticas como puede ser el estudio de las variedades de uva o la evolución histórica de la vitivinicultura en Canarias, que ha tenido una dimensión bibliográfica mucho mayor.

En el primer caso, se ha producido un incremento significativo de los estudios científicos en los últimos años, gracias al desarrollo de disciplinas como la genética, la bioquímica y la biotecnología, cuya aplicación al ámbito vitivinícola no solo ha supuesto una mejora de la producción agraria y del control de las variedades, sino también su análisis científico, lo que ha permitido identificar, por ejemplo, diversas variedades locales que solo existen en el archipiélago canario y



que confieren a este una singularidad excepcional en el contexto de los cultivares vinícolas a nivel mundial (Gil, 2009).

En el segundo caso, existe una tradición historiográfica muy consolidada que ha abordado, desde la historia económica, la evolución en el tiempo del que fuera el cultivo de exportación más importante del archipiélago entre 1550 y 1850, aproximadamente, como fue el vino. Esto ha dado lugar a una profunda investigación en diversos conjuntos de fuentes muy importantes, en su mayor parte de carácter notarial (compraventa de propiedades, principalmente) y comercial (cartas privadas, contratos, fletamentos, entre un largo etcétera). Conocemos muy bien, desde este punto de vista, la dinámica histórica del cultivo de la vid y de la exportación de vino, si bien esta realidad adquirió tantas dimensiones a nivel económico, social, político y cultural que las líneas de investigación siguen abiertas en la actualidad, así como nuevos enfoques teóricos que modifiquen las interpretaciones anteriores.

Sin embargo, como decíamos previamente, apenas existen estudios acerca de la cultura del vino tal y como se ha abordado en este proyecto y, más específicamente, sobre el patrimonio cultural inmaterial. Esto obedece a la ausencia de trabajos de campo que hayan permitido obtener información de primera mano desde el punto de vista antropológico y etnográfico, existiendo desde este punto de vista un notable vacío en la investigación. No obstante, recientemente se han desarrollado algunas aportaciones interesantes que han cubierto progresivamente algunas de estas lagunas. En su mayor parte se trata de trabajos concentrados en áreas específicas o en aspectos puntuales de la cultura del vino, a la espera de aportaciones de carácter más general. Repasaremos a continuación algunas de estas contribuciones.

3.2.1. Estudios generales

Dentro de este vacío general existen algunas aportaciones de interés que deben ser destacadas. Algunas de ellas están insertas en estudios más amplios mientras que otras forman parte de trabajos específicos. Indudablemente, la vertiente inmaterial a la que hemos hecho referencia no puede aislarse del fenómeno de la vitivinicultura en general, ya que lo que se denomina convencionalmente como “patrimonio cultural inmaterial” representa un conjunto de manifestaciones que no pueden separarse de las dinámicas sociales en las que se inserta, en nuestro caso los trabajos agrícolas, de la propiedad de la tierra o de las relaciones econó-



micas. Es por ello que en diversos trabajos que abordan la situación del viñedo, los sistemas de cultivo o el volumen de producción dan también cabida a la cuestión patrimonial. Es igualmente de interés que muchas de estas aportaciones tienen también su historia puesto que fueron escritas en sus respectivos momentos, transmitiéndonos así una fotografía del momento en el que fueron escritas que permite trazar, en relación con nuestros días, una comparativa de enorme interés y el establecimiento de una evolución e numerosos fenómenos que constatan el carácter vivo de la cultura del vino en las Islas Canarias.

Desde la primera mitad del siglo XX, la ciencia histórica va a comenzar a asentar y organizar toda la documentación existente sobre el vino como motor económico insular durante el Antiguo Régimen, pero sin reparar en la dimensión popular de la cultura vitivinícola. Las aproximaciones al respecto quedaban relegadas a las menciones que habían realizado viajeros, científicos y etnógrafos incipientes entre finales del siglo XIX y principios del XX. Notas que, por otra parte, son muy interesantes para esta investigación, ya que nos transmiten conocimientos y prácticas que podemos localizar en un espacio y tiempo concretos. Esto no era nuevo, las descripciones del agro canario y de algunas de sus prácticas se remontan a periodos anteriores, y cuentan con exponentes brillantes, como es el caso del ilustrado José de Viera y Clavijo. Valgan como ejemplos algunas de las siguientes citas:

Las vides estan dispuestas por calles a modo de parrales, a la altura como de una vara, y encontrándose los sarmientos en longitud, caminando las puntas de unos a encontrar las cabezas de los otros. Atan con junco estos lios, y los sostienen con horquillas clavadas en la tierra. Quedan pendientes en el aire los racimos, cosa vistosa; y desde mediado Maio les quitan alguna pampana, porq los bañe bien el Sol; pero a tiempo los cubren algo, por q no se abrasen. No vendimian, cortando a red barredera los racimos, como es ordinario en España; sino entresacando los gagitos, y medios racimos que van ia a hacerse pasa: estos son los que llevan al Lagar. (Mathías Pedro Sánchez Bernalt, *Semi-historia de las fundaciones...*, 1740. Citado en Méndez y Ramos, 2002, 107).

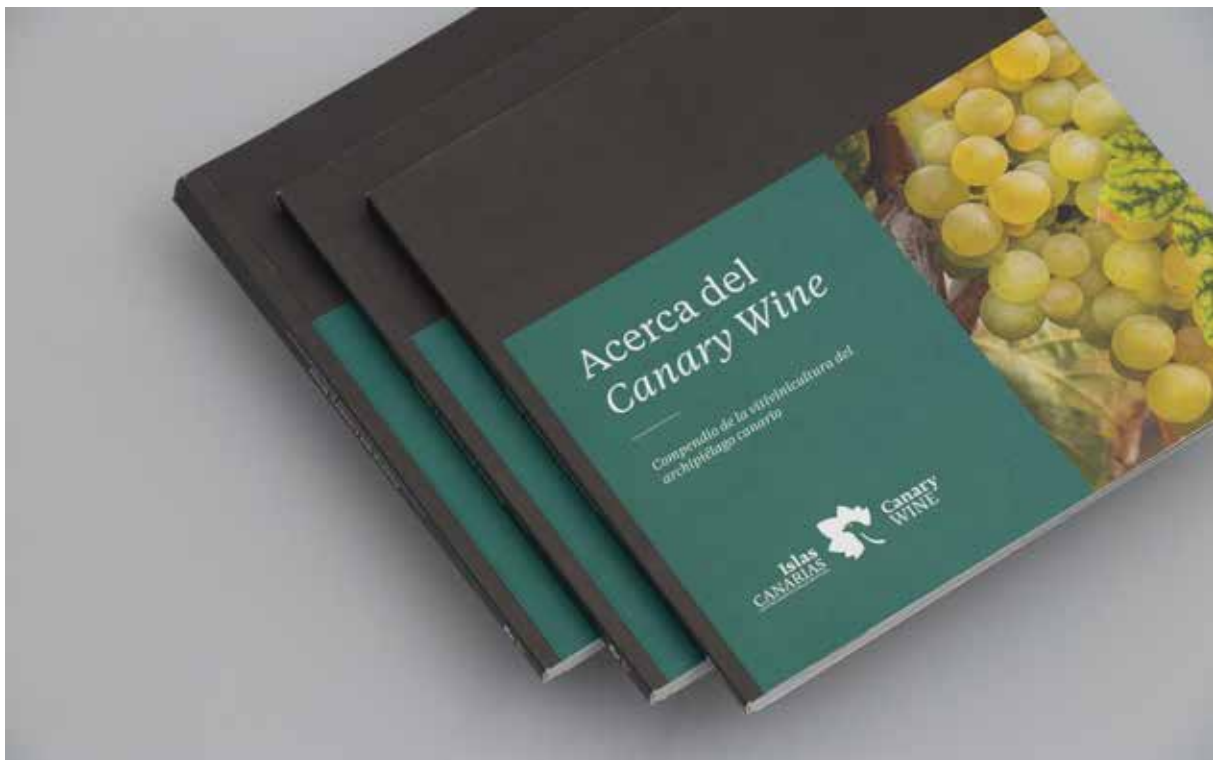
La vendimia normalmente empieza en las tierras bajas sobre finales de agosto, y en las tierras altas quince días o tres semanas después. Hombres, mujeres y niñas llevan la uva en grandes cestas al lagar o prensa de madera. Aquí se pisotean las uvas, como en Madeira, Austria e Italia. Los canarios, como otros neolatinos, no tienen precisamente conocimientos mecánicos; no piensan mucho en la economía de trabajo. (Richard Burton, *Hacia la costa por el oro*, 1880. Citado en Méndez y Ramos, 2022, 163).



Sin embargo, como decíamos, el abordaje de la cultura tradicional por parte de la academia fue mucho más tardío. Aunque la cultura popular o el folclore fueron objeto de interés con anterioridad y por razones diversas, hay que esperar a finales de los años setenta para la aparición de la Antropología. La obra que inicia este camino fue la tesis doctoral de Alberto Galván Tudela, *Taganana: un estudio antropológico social*, donde este autor se sumerge de lleno en la cultura tradicional de este pueblo de Anaga, destacando algunos aspectos vinculados a la cultura del vino y su dimensión inmaterial. Era la misma época en la que Juan Francisco Martín y Antonio Álvarez realizaron una radiografía del estado del viñedo en Canarias (1978). Estos destacan la tendencia histórica al policultivo (en el que, según las zonas, se combina el cultivo de la vid con otros como las papas, judías, millo, árboles frutales, etc.), la escasa mecanización e innovación técnica del cultivo de la vid, prevaleciendo así “técnicas arcaicas”, el desorden que existía en las plantaciones (en cuanto a la distribución de variedades en una misma finca o parcela de la misma), la distancia irregular entre cepas, la ausencia de abonado, etc. Todo ello se traduce, según estos autores, en una productividad eminentemente baja y unos costes de producción altos. Se trata en cualquier caso de una descripción de la realidad de entonces pero sin afán de profundizar en su dimensión cultural.

En 1998, José Manuel González realizó una aproximación a la dimensión inmaterial de la cultura del vino en Canarias con un interesante artículo donde exploró creencias y prácticas populares como los trabajos de la viña y su relación con las estaciones, los astros y el ciclo anual, y las medidas tradicionales de superficie, volumen y capacidad. Lo acompañó de un detalle sobre el léxico tradicional y de diversas fuentes orales. Sin embargo, se trata de un estudio en el que solo abordó esta selección de temas, dejando fuera otro importante conjunto de manifestaciones. Este vínculo entre la cultura popular con los astros y el calendario fue también brillantemente abordado por Juan Antonio Belmonte y Margarita Sanz en *El cielo de los magos* (2001). Una obra en la que, a través de un trabajo de campo con campesinos, ganaderos y pescadores de todas las Islas, se recogieron interesantes testimonios sobre el conocimiento tradicional que tenían estas personas sobre el funcionamiento de los fenómenos celestes, incluyendo testimonios vinculados a la vitivinicultura.

Algunas publicaciones periódicas también han mostrado su interés hacia la vitivinicultura en sus respectivos artículos. Destaca especialmente la revista *El Pajar*, editada por la Asociación Cultural Pinolere, la revista *Vinaletras*, edi-





tada por la DO Tacoronte-Acentejo desde el año 2007. Esta supuso una novedad muy interesante donde se reunían anualmente diferentes artículos de interés, eminentemente divulgativos sobre la cultura del vino en Canarias. Algunos de ellos se dedicaron al ámbito inmaterial en mayor o menor profundidad como los de Velázquez (2009), Morera (2015), Pérez Acosta (2015), Izquierdo Marrón (2019). También son reseñables algunas aportaciones publicadas en las actas de las I y II Jornadas Históricas Canary Wine. Igualmente, cabe citar otros trabajos publicados en las revistas digitales *Bienmesabe* y *Pellagofio*. Entre ellas, cabe destacar los trabajos desarrollados por Enrique De Luis Bravo centrados en la cultura popular (ver bibliografía), de Miguel Febles, centrados también en el paisaje vitícola, y otras aportaciones que han abordado aspectos específicos desde diferentes enfoques de partida.

Finalmente, en la publicación editada por la DOP Islas Canarias *Acerca del Canary Wine*, se dedica un capítulo en exclusiva al patrimonio cultural inmaterial por parte de De Luis (2021) así como otro capítulo donde se aborda el potencial enoturístico y patrimonial de los paisajes culturales por parte de Josué Ramos (2021).

3.2.2. La aportación de *El Atlas del viñedo* y *El paisaje del viñedo en las Islas Canarias*

La publicación de *El paisaje del viñedo en las Islas Canarias* (2013) por Luis Vicente Elías y Margarita Contreras constituye un hito en la historiografía de la cultura del vino en Canarias. Este trabajo se vincula con otro de enorme interés a nivel estatal como fue el *Atlas del cultivo del viñedo en España y sus paisajes singulares* (2016), coordinado por el propio Luis Vicente Elías, que contaba con un extenso capítulo dedicado al caso canario. En este trabajo cada comarca o región vitivinícola del Estado español tiene un estudio pormenorizado acerca de su paisaje vitivinícola. En el caso canario, además de separar en dos unidades a Tenerife y el resto de las islas, se explora cómo se realiza la plantación, el injerto, el cavado a mano, la poda, su relación con la ganadería, el tratamiento de las enfermedades de la viña, la vendimia, la arquitectura y el patrimonio inmaterial. En este caso, aunque los elementos inmateriales, a nuestro juicio, se reparten por todo el análisis, se dedica un apartado específico a este patrimonio, en el que se destacan refranes y dichos populares así como creencias populares.

En el monográfico de 2013, ambos autores realizan un abordaje holístico al fenómeno de la vitivinicultura en Canarias, con un foco fundamental en el paisaje



cultural pero también en todos aquellos elementos que conforman esta cultura vitivinícola. El “paisaje singular”, concepto que define la metodología de trabajo de Elías y colaboradores, guía así la interpretación que se realiza sobre el viñedo canario.

Este trabajo es fruto, en primer lugar, de una metodología de estudio específica que fue presentada en el *Atlas del cultivo del viñedo en España* y sus paisajes singulares y de un trabajo de campo que llevó a estos autores por todas las islas identificando los paisajes más importantes y realizando entrevistas a informantes. La investigación aborda así, en diferentes capítulos, el suelo, la actividad agraria, la formación de la cepa, las variedades, la arquitectura en el paisaje, el viñedo en policultivo, el paisaje simbólico, o la normativa medioambiental. Se culmina con una ficha descriptiva detallada de los “paisajes singulares”, distinguiéndose 33 de ellos, la mayor parte ubicados en Tenerife (15). En todos esos apartados está presente la dimensión inmaterial de la cultura del vino, pues se resaltan numerosos ejemplos, soportados con esa mencionada información oral, acerca de usos, saberes y prácticas. Todo ello contribuye a reforzar la idea del paisaje del viñedo como un elemento patrimonial, tal y como plantean los propios autores:

El considerar el paisaje del viñedo como patrimonio cultural es la conclusión para la que se ha concebido este trabajo, y a partir de ese reconocimiento han de venir fórmulas de protección para el espacio y de comercialización para sus productos. (Elías y Contreras, 2013, 280).

3.2.3. La patrimonialización del cordón trenzado del valle de La Orotava

El *cordón trenzado* es un sistema de conducción de la viña muy singular que se creó y desarrolló en los viñedos del valle de La Orotava (véase capítulo 6). Su peculiaridad y singularidad hacen que este sistema sea único en el mundo y haya experimentado recientemente un proceso de *patrimonialización* que ha culminado con su incoación como Bien de Interés Cultural (BOC 72, de 11 de abril de 2024). Asimismo, el Ayuntamiento de La Orotava otorgó una relevancia notable a este sistema como parte del discurso que formó parte de la propuesta de candidatura del Paisaje cultural de aclimatación de La Orotava a la Lista Indicativa de Patrimonio Mundial de la UNESCO.

La importancia de este sistema ha acarreado que haya sido valorizado recientemente desde el punto de vista de la agronomía y del patrimonio (Gea, 2010; De Luis, 2010; Febles, 2013, 2018) y del turismo (Dorta et al., 2024) incidiendo en su atractivo potencial, junto con el paisaje en el que se inserta como un valor añadido.



PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE VINO DE TEA

La degradación medioambiental pone en peligro nuestros sistemas agrícolas. Por eso es de gran importancia fomentar cultivos y producciones con métodos sostenibles y de proximidad. El carácter tradicional y artesano con el que se obtiene el "Vino de Tea" de La Palma lo convierte en un ejemplo de cómo una buena práctica agrícola otorga valor añadido y calidad al producto.

ES ÚNICO

Su aroma y sabor lo hacen singular, sólo remotamente parecido al Retsina griego.



ES DE PROXIMIDAD

Elaborado en barricas de pino canario centenarias del noroeste de La Palma.

SU PRODUCCIÓN ES RESPONSABLE

Requiere menos conservantes ya que la resina de pino es antimicrobiana.

ES SOSTENIBLE

Su elaboración con variedades autóctonas ayuda a preservar el paisaje vitícola de La Palma.

ES KM.0

Su consumo local promueve la sostenibilidad del medio ambiente.



ES TRADICIONAL

Producido históricamente en Puntagorda, Garafía y Tijarafe.



ES UN BIEN GASTRONÓMICO

Su maridaje ideal es con carne y queso de cabra, almendras e higos palmeros.

ESTÁ CERTIFICADO

Tipología reconocida por la Denominación de Origen Vinos de La Palma.





3.2.4. La investigación del vino de tea de La Palma

El vino de tea es uno de los tipos de vino más singulares producidos en el archipiélago canario. Se ha elaborado en los municipios de Puntagorda, Tijarafe y Garafía, ubicados al noroeste de la isla de La Palma. Su nombre de *vino de tea* se debe a que su crianza se lleva a cabo en barricas confeccionadas con el duramen de pino canario (*Pinus canariensis*), conocida popularmente como *tea*. Un material muy empleado en el archipiélago a lo largo de su historia, especialmente en la arquitectura noble que caracteriza muchos de los conjuntos históricos del archipiélago. Asimismo, en su fermentación también se usan maderas resinosas del mismo árbol, algo que supone un tratamiento único a nivel mundial, con la única salvedad del vino *retsina* griego. Esta crianza le confiere, por otra parte, unas características únicas que se manifiestan en su color y aroma, entre otros aspectos y propiedades positivas. Su elaboración sigue presente en bodegas de los municipios previamente descritos y se ha consolidado como un referente identitario de este territorio, si bien existe un riesgo de desaparición de esta tradición debido a diversos factores.

Recientemente, las labores de investigación acerca de este producto han sido desarrolladas por un equipo multidisciplinar adscrito al Instituto de Productos Naturales y Agrobiología del Consejo Superior de Investigaciones Científicas dirigido por Pablo Alonso y Eva Parga (Alonso González y Parga Dans, 2020; Arocha Alonso et al. 2024).

Junto con diversos análisis físicoquímicos del vino de tea, este equipo ha realizado un profundo trabajo histórico-archivístico y un trabajo de campo consistente en diversas entrevistas a informantes directos con el objetivo de obtener información inédita relevante. Asimismo, el contacto con dichos informantes tenía como la evaluación e inventariado de las pipas de tea existentes en la actualidad, así como otros elementos materiales vinculados a la producción de este vino, lo que derivado en la elaboración de un inventario.

Los autores de estos estudios concluyen que el vino de tea constituye un patrimonio inmaterial y alimentario extraordinario cuyo reconocimiento o protección patrimonial tendría un efecto muy positivo en su preservación y en la promoción vitivinícola de la isla de La Palma:

En suma, cabe destacar que el vino de tea ha de ser considerado como patrimonio alimentario de La Palma, pues como ya se ha comentado, este emana de la cultura alimentaria de La Palma. La producción del vino de tea implica técnicas de cultivo y elaboración muy particulares que se ha transmitido de generación en generación, y que incluye el uso de saberes, materiales y he-



rramientas tradicionales vinculadas a la cultura alimentaria de La Palma. Por lo tanto, el vino de tea de La Palma puede ser considerado como patrimonio alimentario, ya que representa una parte relevante de la dieta, gastronómica y cultura de la isla, y su producción y consumo contribuyen a preservar y transmitir la identidad y patrimonio de la región. (Arocha et al. 2024, 20).

A inicios del año 2024, el Consejo Regulador de Origen Vinos de La Palma elevó al Cabildo Insular de La Palma para la declaración del vino de tea como Bien de Interés Cultural, si bien aún no se ha oficializado su incoación por parte del gobierno insular.

3.2.5. La cultura material

Como se comentará en el capítulo siguiente, el patrimonio inmaterial no solo comprende una vertiente intangible sino también los soportes materiales en los que se manifiestan los usos, saberes y prácticas asociados. En el caso del mundo vitivinícola, existe en este sentido un amplio conjunto de elementos materiales que integran también ese patrimonio inmaterial y es que es indispensable para entender la cultura vitivinícola. Sin embargo, al igual que ocurre con la dimensión inmaterial, la cultura material apenas ha sido abordada de modo sistemático. No obstante, contamos con algunos inventarios etnográficos en los que se han catalogado estos bienes como parte del patrimonio etnográfico o industrial, si bien algunos de estos trabajos no han sido publicados.

Cabe destacar al respecto el Atlas del patrimonio industrial de Canarias (impulsado por el Gobierno de Canarias y consultable actualmente en la plataforma online LAVA), la carta etnográfica de Gran Canaria (elaborada por la FEDAC), el inventario de bienes inmuebles de interés etnográfico de Gran Canaria (realizado por el Cabildo Insular de Gran Canaria) y los diferentes inventarios etnográficos realizados por el Cabildo Insular de Tenerife. Como publicación es reseñable la *Guía del Patrimonio Etnográfico de Gran Canaria*, editada por el Cabildo Insular de Gran Canaria. En todos estos recursos se han identificado un importante número de bienes materiales como lagares, prensas, bodegas, útiles y aperos agrícolas, etc.

En este contexto cabe indicar también la tesis doctoral de Francisco Javier Solís, *El lagar y la prensa del vino en la historia de Gran Canaria* (2013). Un estudio profundo sobre este tipo de elementos etnográficos, su evolución y su presente a través de un trabajo de campo que permitió identificar numerosos ejemplos con los que este autor estableció una tipología y la realización de un análisis su funcio-



namiento, proponiendo asimismo medidas para la conservación y puesta en valor a través de centros de interpretación.

3.2.6. Guachinches, ventas, tabernas y otras aportaciones

Este ámbito ha sido también objeto de interés en algunas aportaciones recientes, si bien no cuentan con demasiada profundidad, si bien ha sido objeto de mucho interés en la prensa escrita y en obras divulgativas. La mayor parte de estas aproximaciones adquieren un tono eminentemente romántico y no se centran en su dimensión cultural y patrimonial, o bien insisten en cuestiones económicas, turísticas o normativas que han influenciado en la progresiva desaparición o transformación de estos establecimientos (Corona, 2015). Es de destacar al respecto la proliferación de diversos trabajos universitarios como TFG y TFM que se centran precisamente en lo que algunos de ellos describen como “fenómeno guachinche”.





4. Marco teórico y conceptual



En los últimos años, los estudios sobre el patrimonio cultural inmaterial han experimentado un desarrollo notable a nivel global. La publicación de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial por parte de la UNESCO en el año 2003, que culminaba un complejo previo de reflexión acerca del legado intangible de la Humanidad por parte de la comunidad internacional, impulsó el desarrollo de numerosos documentos normativos, leyes y estudios acerca de este patrimonio en diferentes Estados, como es el caso de España, que publicó posteriormente el Plan Nacional para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2011) y la Ley para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2015). Un proceso que influyó en la redacción de nuevas leyes autonómicas, tanto las que abordan el patrimonio cultural en general como las que se centran de manera específica en el patrimonio cultural inmaterial, como es el caso de las Islas Baleares y, recientemente, Cataluña. En el caso canario, la Ley 11/2019, de 25 de abril, de Patrimonio Cultural de Canarias también sigue los postulados de la Convención.

Desde la publicación de la Convención, cabe destacar asimismo el desarrollo de numerosos instrumentos de salvaguardia consistentes en inventarios, catálogos, estudios, planes de salvaguardia y de gestión, formaciones, recomendaciones, entre otros, que han incrementado notablemente el conocimiento que tenemos acerca de muchas realidades patrimoniales y mejorado la gestión de las mismas. Ha sido fundamental para ello la definición de metodologías de trabajo y de un marco teórico-conceptual que, además, y según cada caso, se alinean con otros ámbitos de trabajo vinculados al patrimonio cultural inmaterial como pueden ser los paisajes culturales, el desarrollo sostenible, el cambio climático o el desarrollo rural.

Este panorama está presente tanto en la gestión como en la investigación de este patrimonio. Dos realidades entrelazadas pero cuyos programas de trabajo pueden tener objetivos diferentes. Así, por ejemplo, si el ámbito de la gestión puede centrarse en la protección de un determinado bien inmaterial desde el punto de vista jurídico o en su registro; la investigación puede explorar diversos aspectos de la realidad patrimonial generando nuevos conocimientos e interpretaciones. Al mismo tiempo, como comentamos previamente, se trata de ámbitos entrelazados, ya que las estrategias de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial pueden comprender simultáneamente tanto la gestión como la investigación. Por otra parte, los procesos de investigación del patrimonio cultural inmaterial se vinculan directamente con el marco teórico y las metodologías propias de disciplinas como la Antropología Social y Cultural, especialmente en lo que respecta



al trabajo de campo y la obtención de información a través de fuentes orales y la observación.

De este modo, el programa de trabajo y de investigación del presente proyecto se ha diseñado dentro de este contexto teórico, conceptual y metodológico, entendiendo la *cultura del vino* como una realidad patrimonial que debe ser salvaguardada —explicaremos a continuación más en detalle este concepto— desde metodologías adecuadas. Sin lugar a dudas, lo que se ha denominado como *cultura del vino* se relaciona estrechamente con diferentes dimensiones que afectan a la cultura y al territorio entendiendo ambas realidades desde una perspectiva muy amplia, y en las que sobresale especialmente su dimensión inmaterial, así como su vínculo con el paisaje y las comunidades. A continuación, abordaremos más en detalle el aparato conceptual y metodológico que hemos empleado en este proyecto y su alcance en el marco de esta investigación.

4.1. El concepto de *cultura del vino* y su relación con el patrimonio cultural inmaterial

El título de la presente investigación es *La cultura del vino en Canarias: estudio acerca del patrimonio cultural inmaterial y los paisajes culturales vitivinícolas*. En él encontramos tres conceptos clave: *cultura del vino*, *patrimonio cultural inmaterial* y *paisaje cultural vitivinícola*. Tres conceptos que no *per se* no están relacionados, pero que sí lo están en esta investigación.

En primer lugar, tenemos el concepto *de cultura del vino*. Pero ¿qué entendemos por *cultura del vino*? Se han propuesto diversas definiciones, enunciadas desde diferentes disciplinas académicas, que en su mayor parte coinciden en definirla como el conjunto de manifestaciones artísticas, científicas, literarias y patrimoniales, tanto tangibles como intangibles, así como paisajísticas, agronómicas e incluso turísticas que se relacionan con la vitivinicultura. Citamos a continuación algunas de estas definiciones:

... la cultura del vino es el conjunto de conocimientos, costumbres, modos de vida, expresiones artísticas, científicas e industriales, vinculadas al mundo del vino en sus múltiples facetas, desarrolladas a lo largo de la historia de la humanidad. Es decir supone conocimientos de los vinos, como son, dónde, cómo y desde cuándo se hacen, su evolución histórica, sus propiedades (ventajas e inconvenientes), etc., pero también tener conocimientos del medio (suelo, clima, paisaje, etc.), de la planta (variedades de vid, sistemas de cultivo, enfermedades, resistencias), de las limitaciones de las zonas de producción,



etc., además de conocimientos de los usos y costumbres, de las tradiciones vitivinícolas, gastronómicas, folclóricas y artísticas (literatura, pintura, escultura, arquitectura,...) de los diferentes grupos sociales y épocas. Todo ello sin olvidar su vínculo con el desarrollo social y económico y el papel medioambiental del viñedo. (González San José, Gómez Miguel y Sotés, 2017: 2).

En sentido amplio se puede entender la cultura del vino como el conjunto de mitos, tradiciones, conocimientos (históricos, científicos), obras de creación artística (plástica, literaria) y modos de vida (alimentación, ocio), que entorno a este producto han acumulado los pueblos que tienen como bebida distintiva y característica el zumo fermentado del fruto de la vid. (Puig 2015: 12).

Teniendo en cuenta estas definiciones, vemos que el concepto de *cultura del vino* es enormemente amplio e incluye multitud de manifestaciones que exceden el ámbito meramente patrimonial. Tal y como sostiene Elías (2006: 25), el concepto de cultura del vino permite

... describir todos los aspectos que el vino posee y que no están relacionados con la ingesta, sino que son parte del mundo alrededor del cual nace y se desarrolla este producto.

Sin embargo, en esta investigación nos hemos centrado en la dimensión patrimonial de esta *cultura del vino* y su vínculo, asimismo, con el paisaje cultural en el que se despliega a nivel espacial. Y dentro de esa dimensión patrimonial, nuestro foco se ha centrado en todas aquellas manifestaciones intangibles, es decir, y como definiremos a continuación, en todo el conjunto de conocimientos, usos y prácticas que se transmiten de generación en generación y que se relacionan con la producción, consumo y disfrute del vino. El vino es así mucho más que una bebida, es un vector sobre el que se construye la identidad y la memoria de muchas comunidades en todo el mundo. Resaltar dentro de esa *cultura del vino* aquellos elementos patrimoniales intangibles ha sido recurrente en muchos trabajos recientes, al conformar un corpus de manifestaciones que proporcionan a cada territorio su especificidad. No podemos hablar de este modo de una *cultura del vino* desde un punto de vista genérico, sino de múltiples *culturas* que expresan su idiosincrasia a partir de particularidades que abarcan muchas dimensiones. Al igual que ocurre, por ejemplo, con los elementos patrimoniales musicales o gastronómicos, cada territorio y comunidad vinculada de algún modo con la vitivinicultura construye su propia *cultura del vino*. Dentro de ella, encontramos



numerosas manifestaciones como sistemas de cultivo y conducción, léxico especializado, creencias y prácticas vinculadas al ciclo agrícola, a la naturaleza y al universo, aprovechamiento y uso de los paisajes, fiestas y celebraciones, elaboraciones culinarias, técnicas de cultivo, entre un largo etcétera.

Esta relación entre *la cultura del vino* y el patrimonio cultural inmaterial ha despertado un creciente interés entre investigadores, gestores y especialistas del ámbito patrimonial, turístico y vitivinícola en general, que la han tratado desde diferentes perspectivas. En nuestro caso, entender la *cultura del vino* como una manifestación patrimonial implica la necesidad de diseñar estrategias que promuevan su salvaguardia a través de la investigación, documentación y divulgación de aquellos conocimientos y prácticas relacionados con su dimensión inmaterial, siguiendo así el espíritu de la Convención, un proceso en el que resulta fundamental la participación de las personas y comunidades vinculadas al mundo vitivinícola pero no solo como informantes, sino como sujetos activos. Esto implica poner en marcha procesos y desarrollos paralelos que tienen que ver con la toma de conciencia, la participación, la capacitación, el intercambio de experiencias, el fortalecimiento de identidades y autoestima personal y colectivos, así como la articulación de redes de cooperación entre estas comunidades y su contexto social.

4.2. El concepto de patrimonio cultural inmaterial

El patrimonio cultural constituye la herencia que ha recibido los miembros de una sociedad y que deciden transmitir a las siguientes generaciones. Es ante todo el resultado de una construcción social que realizamos desde el presente acerca de aquellos elementos que identificamos como pertenecientes a nuestra identidad y que, por su valor, decidimos preservar para que puedan ser heredados, a su vez, por las generaciones venideras. El patrimonio cultural no es así una realidad intrínseca a los bienes designados como tal. Y como no tiene existencia previa al concepto, es este el que va modulando a lo largo del tiempo y en cada marco social lo que se puede integrarse en él.

En las últimas décadas, hemos asistido a un cambio progresivo a nivel terminológico desde el *patrimonio histórico* al *patrimonio cultural* que ha sido protagonista en los ámbitos científico, de la gestión, legislativo e incluso en el político, como podemos ver en las nomenclaturas actuales que reciben muchos de los organismos y administraciones que han asumido la responsabilidad de la gestión del patrimonio. Este giro hacia lo “cultural” refleja una noción del patrimonio





mucho más amplia que ha pasado a incluir un conjunto de manifestaciones diversas anteriormente relegadas a tener una consideración menos prestigiosa o no perteneciente a la denominada “alta cultura”. La dimensión etnográfica y etnológica, como se denominaba anteriormente, que formaba parte de la denominada “cultura popular” o “tradicional” ha pasado también a ser revalorizada y a ser incluida dentro del concepto de “patrimonio”. Esta nueva conceptualización del patrimonio cultural incluye así ahora un mayor número de manifestaciones, tanto tangibles como intangibles, que forman parte de una sociedad o comunidad, especialmente en ámbitos anteriormente no considerados, como los rurales y populares. Estas nuevas miradas, además, han pasado de centrarse en los artefactos y grandes inmuebles artísticos, es decir, en los objetos, para centrar su atención en los sujetos del patrimonio: las personas, grupos y comunidades que son las encargadas de reproducir, custodiar y transmitir su patrimonio, especialmente el patrimonio vivo, como también se conoce el patrimonio inmaterial.

Esta nueva mirada, animada especialmente por las Convenciones y recomendaciones de Unesco y de otros organismos internacionales, tiende a abandonar las visiones románticas y fosilizadoras características de otros conceptos como *folclore* o el de *cultura popular* que no tenían en cuenta el carácter vivo de la expresión inmaterial y relegaban sus referentes populares a la mera puesta en escena o a la exaltación folclorizada. Se contribuía así a perpetuar esa división entre la alta cultura y la cultura popular, interpretando sus referentes patrimoniales como supervivencias de un pasado ya superado pero que era posible rescatar en contextos puntuales.

Se trata este de un debate que no cabe en estas páginas, pero que resulta pertinente en nuestro caso de estudio, ya que el ámbito vitivinícola tiene una naturaleza estrictamente popular y rural, siendo visto habitualmente como extensión de esa gran cultura popular canaria. Por estas razones, resulta fundamental dejar claro que los fundamentos teóricos y conceptuales de este proyecto se alejan de esa mirada nostálgica y fosilizadora acerca de la cultura popular para insertarla en el paradigma que podríamos denominar *patrimonialista*, y que se sustenta en los documentos y referentes ya mencionados.

Explicado este contexto, si en el apartado anterior definimos lo que entendemos por *cultura del vino*, con sus múltiples dimensiones, ahora definiremos el concepto de *patrimonio cultural inmaterial*, el cual comprende



... los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. (Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, artículo 2.1).

Esta es la definición que propone la referida Convención de la UNESCO y es la que, a partir de ella, han asumido diferentes planes y leyes como el Plan Nacional, la Ley para la Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial y la Ley de patrimonio cultural de Canarias, entre muchos otros, convirtiéndose así en una definición canónica. Aplicándola a la temática de esta investigación es interesante destacar algunos aspectos. En primer lugar, comprende todos aquellos “usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas”, es decir, todo un conjunto de saberes aprendidos y transmitidos de manera generacional en el seno de grupos y comunidades específicas. En segundo lugar, este complejo corpus patrimonial intangible no puede desligarse de la materialidad en las que puede manifestarse y de las coordenadas espaciotemporales en las que se despliega. En el caso de nuestro objeto de investigación, los saberes vinculados al vino se materializan en multitud de artefactos e inmuebles que, dependiendo de cada caso, pueden también poseer un valor patrimonial. Del mismo modo, espacios específicos, como la bodega y el viñedo son fundamentales para poder entender la expresión inmaterial. En tercer lugar, la definición de la Unesco confiere una relevancia significativa a las personas y comunidades portadoras, es decir, aquellas que poseen el saber y son capaces de reproducirlo y transmitirlo. Según la Convención, las personas y comunidades portadoras son las encargadas de decidir cuál es su patrimonio cultural inmaterial, así como su identificación, reproducción y transmisión, siendo además parte de su memoria e identidad colectivas. Esto supone que cualquier expresión de carácter inmaterial no puede existir al margen de las comunidades. En cuarto lugar, estas manifestaciones inmateriales son recreadas constantemente. No se trata de expresiones fósiles o pasadas, sino que forman parte del presente de las comunidades y se manifiesta con vigor. Es por ello que el patrimonio cultural inmaterial se expresa “en gerundio”. Este “patrimonio vivo” se manifiesta en estrecha relación con el entorno, la naturaleza y la historia, como reza la Convención, algo que en el caso





de nuestro proyecto es evidente. Por último, la definición hace hincapié en que el patrimonio cultural inmaterial promueve el respeto de la diversidad cultural, un aspecto fundamental que fomenta el diálogo intercultural y la propia salvaguardia de las expresiones inmateriales, al ser concebidas como formas de expresión originales de comunidades específicas que no se reducen a prácticas homogéneas como las que pueden imponer fenómenos como la globalización o el turismo.

4.2.1. Características del PCI y su relación con la cultura del vino

El Plan Nacional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial establece una serie de características que definen a este patrimonio. Creemos significativo citar las más importantes o las más relacionadas con nuestro tema de investigación para apreciar en qué medida la cultura del vino puede ser interpretada desde el punto de vista patrimonial:

- *El Patrimonio Cultural Inmaterial está interiorizado en los individuos y comunidades, como parte de su identidad*

Esta característica señala que el PCI está interiorizado en los individuos y comunidades a través de procesos de aprendizaje y experiencias compartidas, algo que es evidente en aquellas personas que han tenido una relación estrecha con la cultura del vino en cualquiera de sus dimensiones.

- *El Patrimonio Cultural Inmaterial es compartido por los miembros de una colectividad*

Los saberes y haceres vinculados a la vitivinicultura son compartidos indudablemente por las personas que participan de esta actividad, algo que es mucho más potente en el seno de una misma comunidad o de comunidades cercanas, si bien, a pesar de las diferencias que existen entre las islas Canarias, se identifican también elementos comunes y compartidos.

- *El Patrimonio Cultural Inmaterial está vivo y es dinámico*

El mundo vitivinícola canario, como puede apreciarse en sus paisajes, está muy vivo y en plena actividad, lo que ha favorecido la continuidad y viabilidad de gran parte de su patrimonio inmaterial. Como patrimonio vivo, algunos usos, saberes y prácticas siguen activados, mientras que otros se han ido transformando y actualizando a las necesidades de la actividad contemporánea.



- *El Patrimonio Cultural Inmaterial es transmitido y recreado*

La transmisión oral, de padres y madres hacia su descendencia es uno de los fundamentos de la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, y en el caso de la cultura del vino constituye un factor clave, que se complementa también con el papel activo de la comunidad. Tanto la labor agrícola como la productora implica asumir una serie de conocimientos que son transmitidos y, al mismo tiempo, recreados y transformados según las necesidades.

- *El Patrimonio Cultural Inmaterial es transmitido generalmente desde la infancia*

Este proceso indicado anteriormente se produce desde la infancia, puesto que desde edades tempranas, como parte del espacio familiar, se comienza a entrar en contacto con diferentes labores, muchas de las cuales poseen durante la infancia una naturaleza más bien lúdica o recreativa.

- *El Patrimonio Cultural Inmaterial es preservado tradicionalmente por la comunidad*

El PCI vinculado a la cultura del vino no necesita de organizaciones ajenas a la comunidad para su transmisión y recreación, ya que estos procesos tienen lugar en su seno y de forma orgánica, como parte de la experiencia y de la vivencia cotidianas.

- *El Patrimonio Cultural Inmaterial forma parte de la memoria colectiva viva, como una realidad socialmente construida*

Las personas y familias, así como comunidades de mayor tamaño, vinculadas a la vitivinicultura poseen una memoria viva tanto de su historia compartida como de todo el conjunto de expresiones inmateriales. Los procesos de rememoración, como plantea el Plan Nacional, se actualizan continuamente y no están fosilizados.

- *El Patrimonio Cultural Inmaterial es experimentado como vivencia*

Este apartado se refiere a manifestaciones que son celebradas en un momento puntual del calendario. En el ámbito vitivinícola, como posee también sus ciclos, esto también está presente, especialmente en momentos festivos, de celebración o reunión comunitaria (como el caso de las vendimias), pero la vivencia patrimonial, al igual que la actividad vitivinícola, es prácticamente cotidiana.



- *El Patrimonio Cultural Inmaterial está interconectado con la dimensión material de la cultura*

La cultura del vino no puede entenderse sin su dimensión material ni paisajística, que integra también su corpus patrimonial. En este caso, resulta imposible establecer esta separación. No solo la expresión inmaterial se produce con soportes materiales y en un ámbito espacial, sino que al margen de ello los paisajes culturales vitivinícolas albergan un importante muestrario de bienes patrimoniales.

- *El Patrimonio Cultural Inmaterial está habitualmente contextualizado en un tiempo y en un marco espacial*

Las manifestaciones vinculadas con la vitivinicultura se vinculan con una temporalidad marcada por su propio ciclo anual. Como establece el Plan Nacional: “los procesos, las técnicas, las celebraciones, rememoraciones, etcétera, se rigen por un ritmos temporales aprendidos. Suelen estar emplazados en el calendario estacional o en el judeocristiano, ambos de estructura cíclica”. Por otro lado, tenemos el marco espacial y, como se ha comentado previamente, el mundo del vino dispone de espacios bien definidos: el viñedo, la bodega, la venta y, en términos generales, el paisaje cultural vitivinícola.

- *El Patrimonio Cultural Inmaterial se desarrolla y experimenta en tiempo presente*

Como manifestaciones vivas, el PCI se experimenta en el presente. No se trata de elementos históricos o fósiles, sino que tienen plena vigencia y se viven en la actualidad.

- *El Patrimonio Cultural Inmaterial remite a la biografía individual y a la colectiva*

Este proyecto es un buen ejemplo de esta característica. Parte de nuestra metodología se ha enfocado en rescatar la memoria individual a través de entrevistas que han profundizado, desde ese ámbito personal, en su mirada hacia el patrimonio inmaterial. Pero, a su vez, gran parte de esos conocimientos son compartidos y validados por la memoria colectiva.

- *El Patrimonio Cultural Inmaterial es vulnerable*

Es posiblemente, junto con el arqueológico, el más vulnerable, de ahí la necesidad de establecer estrategias orientadas a la salvaguardia de este patrimonio. Y esto es algo que el patrimonio vinculado a la vitivinicultura no es ajeno, es más,



en él existe un contexto de mayor vulnerabilidad asociado a diferentes circunstancias que tienen que ver con la dimensión social, con la transmisión, con el paisaje y las condiciones ambientales, etc.

4.3. Salvaguardia

Otro concepto clave de la Convención es el de “salvaguardia”.

Se entiende por “salvaguardia” las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión —básicamente a través de la enseñanza formal y no formal— y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos. (Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, artículo 2.3).

Este concepto resulta fundamental en el que quehacer metodológico y en la gestión del patrimonio cultural inmaterial. Al tratarse de una herencia viva, sometida a continuos procesos de reproducción, transformación y reconfiguración, esta no puede aislarse de sus contextos y ser gestionada desde perspectivas conservacionistas, como sí ocurre con el patrimonio material. En su lugar, el patrimonio cultural inmaterial puede ser identificado, documentado, investigado, valorizado, revitalizado, etc., pero nunca “conservado” ya que eso supondría despojarlo de su naturaleza dinámica.

De este modo, la salvaguardia implica desarrollar estrategias que garanticen la viabilidad en el tiempo de este tipo de manifestaciones intangibles, algo que puede materializarse de múltiples formas. Es por ello que, por ejemplo, el mencionado Plan Nacional define una serie de instrumentos de salvaguardia como pueden ser los registros o inventarios preliminares, catálogos y atlas, estudios específicos y los planes especiales/directores. Además, como instrumentos de salvaguardia la UNESCO cita: la adopción de políticas generales destinadas a realzar la función del PCI en la sociedad y a fomentar su salvaguardia mediante programas de planificación; crear o designar organismos competentes para su salvaguardia; fomentar la investigación para la salvaguardia del PCI, en especial de aquel que se encuentre en peligro; adoptar las medidas jurídicas, técnicas, administrativas y financieras adecuadas para diversos propósitos, entre los que destaca el fortalecimiento de instituciones de formación y de comunicación del PCI; la creación de instituciones destinadas a la documentación de dicho patrimonio y garantizar el acceso social al PCI.



El presente trabajo de investigación podría considerarse un instrumento de salvaguardia, ya que cualquier proceso de identificación, documentación, valoración, etc. constituye un procedimiento destinado a la salvaguardia de cualquier manifestación inmaterial y que se traduce en un resultado tangible como lo pueden ser los resultados de este trabajo.

4.4. Comunidad portadora

El texto de la Convención hace una referencia explícita a la importancia de los individuos, grupos y comunidades en los procesos de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Este giro hacia la comunidad es quizá el elemento más significativo en la gestión de este patrimonio, ya que coloca el foco no solo en las manifestaciones en sí, sino en los sujetos que se encargan de custodiar y reproducir las mismas. Son estas comunidades sus legítimas custodias y las encargadas de crear, transmitir, regenerar y proteger su legado en el presente y en el futuro

El texto establece también que las comunidades deben tener un rol activo en los procesos de salvaguardia, debiendo contar con su participación y autorización. Estas directrices de la Unesco han obligado a diseñar estrategias de gestión totalmente diferentes a las del patrimonio material, donde los bienes pueden ser protegidos y conservados con otros mecanismos. En el caso de los bienes intangibles, lo que debe protegerse son los contextos que hacen posible que las comunidades puedan seguir reproduciendo o recreando sus manifestaciones inmateriales, pues en ellas reside el conocimiento y las estructuras que lo hacen posible. Por lo tanto, la puesta en marcha de un proceso de salvaguardia debe integrar a las personas y comunidades en la toma de decisiones y nunca realizarse sin su participación, ya que esto tendría repercusiones muy negativas, incrementando los factores de riesgo que puedan amenazar su viabilidad.

Resulta complejo, por otro lado, definir o acotar en muchas ocasiones a la “comunidad”. Cuando se trata de pueblos originarios y comunidades similares esta delimitación es más sencilla y, en gran medida, el texto de la Convención fue ideado teniendo en cuenta a estas comunidades. Sin embargo, la dificultad crece cuando abordamos sociedades urbanas o rurales. En el caso de nuestro estudio, la definición de comunidad parte de su relación con el entorno vitivinícola, del que participan multitud de agentes sociales. Por un lado, las personas relacionadas con la viticultura. Una relación que no tiene por qué ser profesional, ya que en el agro canario ha sido habitual a lo largo del tiempo que muchos agricultores tuvieran viña para su



disfrute personal, al igual que poseían muchos otros cultivos. Esa viña podría servir para vender la uva, para consumo propio, para pasificarla o para hacer vinos o aguardientes para consumo personal o reducido, a nivel local. Todas esas personas podrían considerarse miembros potenciales de esa comunidad portadora vitivinícola.

4.5. Paisaje cultural y paisaje cultural vitivinícola

El concepto de *paisaje cultural* ha tenido también en los últimos años un protagonismo significativo en la gestión del patrimonio cultural y de los territorios. Al igual que el término *patrimonio*, *paisaje* es también un constructo social y, como sugiere Bernard, el resultado de un doble proceso de antropización: por una parte, el impacto humano sobre el entorno y, por otra, la propia construcción cultural de la noción de *paisaje*. La irrupción de este término no solo ha influenciado a la gestión del patrimonio, sino también la de otras disciplinas como la Arqueología o la Geografía, que interpretan sus realidades empíricas dentro de estas coordenadas.

El Convenio Europeo del Paisaje (Florencia, 2000), de la Comisión Europea, define los paisajes como un...

... elemento fundamental del entorno humano, expresión de la diversidad de su patrimonio común cultural y natural y como fundamento de su identidad.

El texto resalta las múltiples dimensiones de los paisajes, como las ecológicas, medioambientales, sociales, históricas, identitarias, así como su papel en el desarrollo sostenible de las comunidades humanas.

Uno de los hitos que tuvo importantes consecuencias en la incorporación de la noción de paisaje cultural a la gestión del patrimonio cultural fue su inclusión en la Convención de Patrimonio Mundial de la UNESCO en el año 1992, constituyéndose en el primer instrumento legal de protección de los paisajes culturales de valor universal excepcional. Este texto, promulgado veinte años antes, se actualizó para incorporar así una realidad patrimonial que no estaba contemplada hasta entonces ni bien representada en la Lista del Patrimonio Mundial. La UNESCO define así a los paisajes culturales como:

... las obras conjuntas del hombre y la naturaleza [e] ilustran la evolución de la sociedad humana y sus asentamientos a lo largo del tiempo, condicionados por las limitaciones y/o oportunidades físicas que presenta su entorno natural y por las sucesivas fuerzas sociales, económicas y culturales, tanto externas como internas.





Por su parte, el Instituto del Patrimonio Cultural de España los define de un modo similar:

El resultado de la acción del desarrollo de actividades humanas en un territorio concreto, cuyos componentes identificativos son: el sustrato natural, la acción humana y una actividad desarrollada en relación con la economía, formas de vida, creencias. El paisaje cultural es una realidad compleja, integrada por componentes naturales y culturales, tangibles e intangibles, cuya combinación configura el carácter que lo identifica como tal.

El paisaje cultural es así el resultado de la acción humana sobre la naturaleza. El resultado es la creación de una apropiación del territorio que puede tener diferentes funciones, pero ante todo múltiples significados que se relacionan, a su vez, con los códigos culturales de las sociedades que crean, transforman e interpretan esos mismos paisajes. Es por ello que autores como Zoido Naranjo hablan de los paisajes como *cultura territorial*:

La condición esencial para considerar el paisaje como patrimonio (en su sentido más amplio de herencia colectiva) reside en su valoración social y en la aceptación de que, como señala la Convención Europea del Paisaje (...) es un “componente esencial del espacio vivido” (...).

Se ha afirmado reiteradamente que el paisaje es “la cultura territorial” de un pueblo, con la doble finalidad de recordar, por una parte, que el paisaje es la expresión formal o el resultado objetivo sobre el territorio de la gestión cotidiana y de la aplicación de la cultura material de cada sociedad en su utilización de los recursos naturales (...), en la construcción de sus edificios y la disposición del hábitat (...), en el trazado y acondicionamiento de sus caminos y lugares de carga, etc. (Zoido, 2004: 68-69).

Por su parte, el *Plan Nacional de Paisaje Cultural* y el *Atlas del Cultivo Tradicional del viñedo* ahondan respectivamente en esta conceptualización del paisaje cultural:

... se entiende que paisaje cultural es el resultado de la interacción en el tiempo de las personas y el medio natural, cuya expresión es un territorio percibido y valorado por sus cualidades culturales, producto de un proceso y soporte de la identidad de una comunidad. [...] El paisaje constituye una realidad dinámica ya que es resultado de procesos ambientales, sociales y culturales que se han sucedido a lo largo del tiempo en el territorio. Estos procesos están marcados por los modos de vida, las políticas, las actitudes y las creencias de cada sociedad. (PNPC 2012: 25).



Porque esta impronta del ser humano sobre el espacio geográfico, tan evidente y con tal singular belleza en el caso del viñedo, no se plasma únicamente en la fisionomía del terreno: contribuye a definir también el carácter de las gentes que lo habitan, que se aprovechan de los recursos que le ofrece, que lo viven, en definitiva. Constituyen, así, estos paisajes, los de los viñedos, una parte esencial de nuestra memoria y de nuestra cultura tradicional. (*Atlas del Cultivo Tradicional del Viñedo*, 2012: 8).

En la noción patrimonialista del paisaje y, más en concreto del paisaje cultural, este es considerado también una herencia que debe ser protegida para su transmisión a las nuevas generaciones. Como lugares donde se encuentran los referentes identitarios y donde se despliega la historia, el patrimonio y la identidad de una sociedad o comunidad adquieren así un enorme valor simbólico y de pertenencia. Son así sometidos a un proceso evidente de patrimonialización, constituyendo un “patrimonio colectivo” (Pastor 2014: 4) o, como sugiere Muñárriz (2011: 72): “una elaboración cultural de un determinado territorio”. Continúa este autor:

Se puede describir como la transformación de una parte de la Naturaleza que realiza el hombre para configurarla, usarla, gestionarla y también disfrutarla, de acuerdo con los patrones que dimanen de su propia cultura. Es una configuración de los medios naturales y humanos. (Muñárriz, 2011: 72).

Dentro de la noción de paisaje cultural, la orientación de uso a determinadas actividades económicas, sociales o religiosas pueden conllevar una especialización del mismo y su definición conceptual. Es el caso de los paisajes culturales vitivinícolas o vinícolas. La UNESCO planteó al respecto una posible clasificación en tres categorías:

a) Paisajes claramente definidos, concebidos y creado intencionalmente por la humanidad. El mejor ejemplo son los jardines y parques creados por razones estéticas y su habitual vinculación a otros inmuebles de valor patrimonial.

b) Evolucionado orgánicamente. “Es fruto de una exigencia originalmente social, económica, administrativa y/o religiosa y ha alcanzado su forma actual por asociación y, como respuesta a su entorno natural. Estos paisajes reflejan este proceso evolutivo en su forma y su composición”. A su vez se dividen en dos categorías:





b.1.) Paisaje relicto (o fósil). Aquel que ha experimentado un proceso evolutivo que se detuvo en algún momento del pasado pero cuyas características siguen siendo visibles.

b.2.) Paisaje vivo. “conserva una función social activa en la sociedad contemporánea, estrechamente vinculada al modo de vida tradicional, y en el cual prosigue el proceso evolutivo. Al mismo tiempo, presenta pruebas materiales manifiestas de su evolución en el transcurso del tiempo”.

c) Paisaje cultural asociativo. Son aquellos que evocan “asociaciones religiosas, artísticas o culturales del elemento natural, más que por sus huellas culturales tangibles”.

En esta clasificación, los paisajes culturales vitivinícolas serían paisajes vivos y evolucionados orgánicamente que, además, se vinculan de manera estrecha con los modos de vida tradicionales. Se trata de una clasificación en la que también podrían tener cabida cualquier otros paisajes agrarios especializados como pueden ser los vinculados a los cereales, arroz, olivos, café, cacao, tabaco, la caña de azúcar o el plátano, entre muchos otros, es decir, podemos definirlos también como *paisajes rurales* o *agrarios*. En este sentido, la agricultura ha sido la actividad económica principal que ha moldeado los paisajes culturales en Canarias y en otras partes del mundo.

El mencionado *Plan Nacional de Paisajes Culturales* estableció también una categorización en función de las actividades a las que se orientan estos espacios. En este caso, los paisajes vitivinícolas podrían encuadrarse en los destinados a “Actividades agrícolas, ganaderas y forestales, de forma independiente o asociadas (sistemas agro-silvo-pastoriles históricos), marinas, fluviales y cinegéticas. Actividades artesanales en relación con las anteriores”. Asimismo, establece una serie de criterios de valoración de estos paisajes, divididos en tres categorías: valores intrínsecos (representatividad tipológica, ejemplaridad y significación territorial, autenticidad, integridad y singularidad), valores patrimoniales (significación histórica, social, ambiental y procesual), valores potenciales y viabilidad (situación jurídica que permita su salvaguardia y gestión, fragilidad y vulnerabilidad; y viabilidad y rentabilidad social).



Por su parte, otro organismo internacional como ICOMOS publicó en el año 2006 un estudio temático acerca de los paisajes culturales vitivinícolas. En su introducción se exponen interesantes argumentos que permiten diferenciar estos paisajes así como entender su enorme variabilidad. En este caso, los paisajes vitivinícolas están marcados por una “cultura del placer” (2006: 15) vinculada no solo a la experiencia de su bebida sino también al arte, adquiriendo así notables valores estéticos, sensoriales y de prestigio. Asimismo...

... no hay un paisaje vitícola, sino una inmensa variedad de paisajes de viñas, que manifiestan la inventiva humana en la búsqueda de una adaptación de la planta a suelos diversos, a múltiples exposiciones, a un relieve que jamás es idéntico según los países. Esta inventiva está en el origen de numerosos saberes y técnicas [savoir-faire] que caracterizan la práctica de la viticultura, fundados sobre una observación de los efectos de la acción humana sobre las estructuras naturales; los paisajes vitícolas son de este modo el fruto de una doble cultura, aquella que se manifiesta por el uso del vino como bebida, y la de la naturaleza, que se adapta a las situaciones geográficas. [...] Cada paisaje vitícola encierra esta parte de saber-hacer de las relaciones recíprocas entre la sociedad vitícola y el soporte físico-biológico donde crecen las cepas. (2006: 16).

En su definición aún más precisa de los paisajes culturales vitivinícolas, en la reunión de expertos de ICOMOS de Saint-Émilion estos se definieron a partir de seis principios:

- Los viñedos son producto del trabajo humano.
- Se localizan en territorios con presencia humana prolongada, aprovechando las condiciones naturales como el relieve, el suelo o los (micro)climas.
- Ilustran una considerable capacidad inventiva con la construcción de terrazas y otros sistemas de conducción y drenaje.
- Muestran la respuesta humana a la gestión de desastres (como la filoxera) y la investigación a largo plazo para obtener los mejores resultados de producción.
- Se vinculan a elementos materiales e inmateriales asociados, a su vez, a rituales y tradiciones culturales.
- La producción de vino está sujeta a la globalización y al desarrollo de la economía de mercado global, así como a las demandas del consumo.



La aplicación de los criterios de la Convención ha permitido incorporar diversos paisajes culturales vitivinícolas a la Lista del Patrimonio Mundial. Estos se caracterizan por su diversidad, ya que mientras algunos están dedicados de manera exclusiva a la vitivinicultura, en otros comparte protagonismo con otros elementos de valor cultural y natural. Los bienes inscritos son actualmente: el alto valle del Rin (Alemania), el valle del Loira, la jurisdicción de Saint-Émilion, los Pagos de viñedos de Borgoña y los Viñedos, casas y bodegas de Champaña (Francia), el valle del Alto Duero (Portugal), la región de Tokaj (Hungría), las Colinas de vides del prosecco de Conegliano y Valdobbiadene, y el Sacri Monti del Piamonte y Lombardía (Italia), los viñedos de Lavaux (Suiza) y la isla de Pico, en el archipiélago de Azores (Portugal). Una lista similar a la de la UNESCO es la que constituye la red SIPAM (Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial) promovida por la FAO, donde se protegen aquellos agrosistemas caracterizados por contener una rica biodiversidad natural y agraria, así como un patrimonio de gran valor gestionado de forma sostenible por las comunidades locales. La red SIPAM incluye también algunos paisajes vitivinícolas, como es el caso de los viñedos tradicionales de Soave (Italia) y los viñedos de Xuanhua (China).

La “fiebre” por convertir en patrimonio los paisajes singulares, y notablemente los vitícolas, ha generado una amplia bibliografía donde se reflexiona y recomiendan metodologías relacionadas con los procesos de declaración patrimonial, así como otra importante línea de investigación centrada en el enoturismo.

Por último, la publicación en 2016 del *Atlas del Cultivo Tradicional del Viñedo* por parte del Instituto del Patrimonio Cultural de España, bajo la coordinación de Vicente Elías, marcó un hito en la aproximación teórica, conceptual y metodológica a la vitivinicultura desde la Antropología y la Etnografía, otorgando un peso fundamental a la noción de paisaje, al trabajo de campo y a las labores de registro.



5. Metodología



Partiendo del bagaje teórico-conceptual mencionado en el capítulo anterior, se ha diseñado una metodología de trabajo específica para este proyecto. Al tratarse de los primeros pasos del mismo, estamos ante una metodología que se ha ido redefiniendo y perfeccionando en el curso del proyecto, algo que permitirá trabajar en el futuro con una dinámica más consolidada.

Una de nuestras preocupaciones ha sido el acceso a las fuentes de información. En este caso, hemos trabajado en dos dimensiones: la documentación que podemos calificar de “gabinete” y la procedente del trabajo de campo. En el caso de la primera, el objetivo era obtener información acerca de la cultura del vino en Canarias que hubiera sido publicada en monografías, artículos científicos y de divulgación, centrándonos especialmente en aquellas que recogen testimonios orales de personas vinculadas a la vitivinicultura. Esto permite ampliar el corpus de fuentes orales, aunque no se hayan registrado recientemente, algo que igualmente es muy útil ya que permite identificar procesos de cambio y evolución.

Este apartado de evidencias ya existentes ha sido complementado con testimonios —algunos no publicados— que han formado parte de trabajos de investigación previos centrados en la cultura del vino y que han sido desarrollados, por un lado, por la empresa contratada para este servicio y, por otro, por la propia DOP Islas Canarias. Este procedimiento ha permitido extraer un número importante de referencias e información que deberán ser complementadas en fases posteriores del proyecto. No obstante, se han analizado y extractado un número significativo de referencias bibliográficas, algunas de ellas ya citadas.

La segunda dimensión a la que hacíamos referencia es el trabajo de campo y las entrevistas con personas pertenecientes a la comunidad vitivinícola. Centrarnos en la comunidad ha permitido poner en marcha un proceso etnográfico caracterizado por el diálogo y la reflexión entre investigadores e informantes que ha tenido como objetivo fundamental la obtención de información y la generación de conocimiento, pero también, por otro lado, ha permitido que la comunidad se sienta parte activa del proceso. Dicho proceso tiene así una función transformadora y, al margen de los resultados finales, tiene valor en sí mismo, ya que ha permitido la activación de la comunidad y que esta se sienta partícipe del proceso de patrimonialización desarrollado, lo que tiene también consecuencias positivas en la autopercepción y en el autoestima de la mencionada comunidad.



5.1. Alcance y amplitud geográfica del proyecto

La unidad de investigación del proyecto es el archipiélago canario. Tal y como reza el título del proyecto *La cultura del vino en Canarias*, el objetivo es abordar la realidad patrimonial de todas las islas con viticultura. De este modo, la contextualización del proyecto, la obtención de información y el análisis general se ha planteado desde un punto de vista archipelágico, si bien cada isla, e incluso cada comarca vitivinícola dentro de algunas de ellas, cuenta con una individualidad que permite diferenciar ciertos aspectos a todos los niveles. En este sentido, como ya hemos expuesto, aunque hablemos de una cultura del vino canario, existen también múltiples culturas que comparten elementos pero que también se diferencian en muchos otros. No es igual, por ejemplo, la viticultura y la cultura del vino de la isla de Lanzarote que la que podemos encontrar en el tinerfeño Valle de La Orotava.

No obstante, el trabajo de campo realizado en específico para este proyecto ha estado más limitado a nivel geográfico, y se ha centrado fundamentalmente en la isla de Tenerife y, dentro de ella, en las comarcas vitivinícolas del norte de la isla. En este proceso se ha llevado a cabo una decena de entrevistas, un corpus que será ampliado progresivamente con otras zonas de la isla de Tenerife y de otras islas. Asimismo, se han llevado a cabo otras entrevistas con personas vinculadas a la viticultura en Lanzarote, Gran Canaria y La Gomera.

5.3. Proceso de documentación

En el apartado introductorio de este capítulo y en el capítulo tercero acerca del estado de la cuestión se han indicado cuáles han sido los objetivos y las referencias bibliográficas principales consultadas. En algunas de ellas se ha identificado un número amplio de manifestaciones inmateriales vinculadas a la viticultura. Estas pueden ser, asimismo, prácticas ya desaparecidas, en proceso de desaparición o que existan con pleno vigor, algo que habrá que confirmar a través de la comparación con aquellas identificadas durante el trabajo de campo. Estas evidencias han sido categorizadas según los ámbitos del patrimonio cultural inmaterial que se han seleccionado para este proyecto y han permitido definir un corpus de manifestaciones que podrá ser ampliado, categorizado y definido en pasos posteriores del proyecto.

En este contexto, un catálogo fundamental es el *Atlas del Patrimonio Cultural Inmaterial de Canarias*. Un inventario desarrollado por el Gobierno de





Canarias donde se identifican las principales manifestaciones del Archipiélago. Sin embargo, no ha sido posible su consulta de manera detallada, ya que las fichas aún no son fácilmente accesibles desde el repositorio actualmente disponible. No obstante, se ha conseguido identificar algunas de interés vinculadas a la vitivinicultura:

- Aguardiente
- Guanchinches, como recreación y consumo de imaginario rural de Tenerife
- La luna y los saberes agrícolas
- Mistela
- Tablas de San Andrés
- Tonelería de La Orotava
- Tonelería de San Bartolomé, Lanzarote

Otras evidencias proceden de otras publicaciones mencionadas en el estado de la cuestión, principalmente las obras coordinadas por Vicente Elías Pastor (2013, 2016), donde se entra en detalle de numerosas cuestiones relacionadas con la cultura del vino, si bien la dimensión inmaterial es abordada de manera tangencial.

Lo mismo cabe decir sobre diversos aspectos vinculados al proyecto como es la cultura material. Aunque hemos de tener en cuenta que también la dimensión material forma parte de este patrimonio inmaterial, se ha identificado algunos inventarios y catálogos que contienen información acerca de lagares y otros elementos singulares, lo que incluye su ubicación, estado de conservación, propiedad, etc. Se trata de una información complementaria muy importante que deberá ser tenida en cuenta en fases posteriores del proyecto.

5.3. Entrevistas y mapeo de agentes

El ámbito de trabajo que ha permitido obtener información inédita y novedosa han sido las entrevistas a informantes seleccionados que forman parte de la comunidad vitivinícola. Uno de los objetivos y propósitos iniciales del trabajo era obtener información de primera mano procedente de personas vinculadas con esta actividad, especialmente personas de edad avanzada que tuvieran una experiencia amplia con este mundo y que hubieran presenciado la evolución del



mismo durante muchos años. Asimismo, este conjunto de personas constituye un archivo de memoria e información que corre el riesgo de desaparecer a medio plazo con un mayor grado de probabilidad, por lo que resultaba fundamental llevar a cabo registrar sus relatos a la mayor brevedad.

Al tratarse de una investigación en una fase inicial, el universo de búsqueda, como se especificó previamente, se concentró en la isla de Tenerife, con algunas aportaciones procedentes de la isla de Gran Canaria, Lanzarote y La Gomera. El objetivo será, en etapas posteriores, incluir al resto de las islas para contar con una muestra representativa de todas las comarcas vitivinícolas insulares. La identificación y selección de las personas para ser entrevistadas se llevó a cabo a partir de una convocatoria realizada por la DOP Islas Canarias en la que se explicaba el proyecto y se animaba a aquellas personas vinculadas con la vitivinicultura a participar proporcionando sus testimonios a través de las mencionadas entrevistas.

Tras recibir diversas solicitudes, se llevó a cabo una selección atendiendo a dos criterios fundamentales: que fueran mayores de 65 años aproximadamente y que hubieran tenido una vinculación directa con la vitivinicultura, principalmente como viticultores o bodegueros, ya que esto permitía contar con memorias de vida relacionadas con las actividades que nos interesaban desde un primer momento. Se publicó una noticia en el sitio web de la DOP Islas Canarias así como en las redes sociales de la entidad.

Una vez identificados, se procedió a realizar el contacto inicial y a una entrevista personal de carácter presencial. La mayor parte de las metodologías aplicadas para el desarrollo de este proyecto son de carácter cualitativo, encontrando una importancia notable en las fuentes orales y en la recogida de dicha información. Para ello la metodología que se empleó fue la de la entrevista semiestructurada. Se trata de una “escucha activa con el fin de valorar cómo se relaciona con la intención de la investigación” (Hammersley y Atkison, 1994), a pesar de que se acude a la entrevista con un cuestionario que es el que guía la conversación para determinar lo que es no relevante. En este caso, la entrevista semiestructurada está “guiada por un conjunto de preguntas y cuestiones básicas a explorar, pero ni la redacción exacta, ni el orden de las preguntas está determinado” (Valles, 1999). Además, cada entrevista se realizó en dos tiempos, puesto que también era fundamental realizar una grabación en vídeo, pasando a formar parte del *Archivo de la Memoria oral vitivinícola de Canarias*, como explicaremos en el apartado 6.8.

Con esta mirada etnográfica se pretende asimismo documentar y poner en valor los relatos orales, las historias de vida y las memorias colectivas, pues en sí



ISLAS CANARIAS ISLAS CANARIAS VARIEDADES Islas CANARIAS Canary WINE BODEGAS NOTICIAS CONTACTO

Islas CANARIAS Canary WINE

La cultura del vino en Canarias

Estudio acerca del patrimonio cultural inmaterial y los paisajes culturales vitivinícolas



"Transmitiendo el legado de siglos de tradición vitivinícola"

La cultura del vino en Canarias: estudio acerca del patrimonio cultural inmaterial y los paisajes culturales vitivinícolas, es un proyecto que tiene como finalidad la salvaguarda del patrimonio cultural vitivinícola de Canarias a través de la identificación, documentación y registro de este patrimonio.



tecnovino

Revista digital sobre la actividad vitivinícola

Recibe nuestra newsletter

ACTUALIDAD | EQUIPOS Y PRODUCTOS | A FONDO | INTERNACIONALIZACIÓN | ESPECIALES | AGENDA | CATAS Y MARIDAJES | MULTIMEDIA | GUÍA DE EMPRESAS |

Actualidad

AVIBO realizará un proyecto de documentación de la cultura vitivinícola en Canarias

Marzo, 2024

La Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias, AVIBO, ha recibido una subvención del Ministerio de Cultura para llevar a cabo un estudio sobre el patrimonio inmaterial vinculado a las tradiciones vitivinícolas de la región. Este proyecto tiene como objetivo principal la preservación de la cultura del vino en Canarias y durará hasta finales de este verano en las islas de Gran Canaria, Tenerife y Lanzarote.

La Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias, AVIBO, asociación sectorial mayoritaria de ámbito regional del archipiélago canario, recibe una subvención para la realización de un estudio sobre el patrimonio inmaterial vinculado a las tradiciones vitivinícolas canarias por parte del Ministerio de Cultura.



constituyen un patrimonio inmaterial de extraordinario valor, al mismo tiempo que se integra a los informantes en el proceso de investigación. Asumen estos así un papel activo, convirtiéndose en sujetos participantes. Este modelo de “acompañamiento etnográfico” tiene como objetivo:

Crear simultáneamente conocimiento y capacidad de intervención; es un procedimiento que busca la transformación social a partir del análisis de la realidad, desde una premisa participativa, es decir, de activar iniciativas que sean generadas por el propio grupo. (Quintero-Morón y Sánchez Carretero, 2021, 310).

Todas estas herramientas de análisis forman parte de una metodología de investigación mucho mayor: la etnografía, dedicada a la descripción de un grupo o sistema cultural determinado (Rossi y O’Higgings, 1981).

La etnografía es “una forma de mirar” y hace una clara distinción entre simplemente ver y mirar; asimismo, plantea como propósito de la investigación etnográfica describir lo que las personas de un sitio, estrato o contexto determinado hacen habitualmente y explicar los significados que le atribuyen a ese comportamiento realizado en circunstancias comunes o especiales, presentando sus resultados de manera que se resalten las regularidades que implica un proceso cultural. (Álvarez- Gayou Jurgenson, 2003).

Se diseñó un cuestionario con el objetivo de obtener la mayor parte de datos posibles, estructurados u ordenados en diferentes temáticas que se corresponden con los ámbitos del patrimonio cultural inmaterial, además de otros datos vinculados a las historias de vida de los informantes y a otros datos significativos de la cultura del vino como el proceso de producción, el patrimonio material, la transmisión del oficio o el papel de la mujer. En el **anexo I** se incluye un guion del cuestionario que orientó estas entrevistas.

Por último, siguiendo las recomendaciones de UNESCO, se informó a todas las personas participantes de la naturaleza y objetivos del proyecto como parte del consentimiento informando que debe tener la comunidad en cualquier proceso de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial.



5.4.1. Personas entrevistadas y relatos de vida

Cecilia Farráis Lorenzo: Bodegas Tajinaste

Cecilia es conocida en su comunidad y en su familia como Chila, y ha sido una figura central y fundamental en la viticultura del Norte de Tenerife y de la Comarca de La Orotava. A lo largo de su historia de vida, no sólo observamos a una mujer que pasa de bodeguera a empresaria, con la ayuda de sus hijos, sino también a alguien que busca preservar el legado tradicional de su familia y, concretamente, de la figura de su madre. Desde niña, el vino y las vides fueron fundamentales para la familia de Cecilia. Tanto es así, que desde que era pequeña, recuerda colaborar en las faenas de la familia, especialmente de la mano de Candelaria, su madre, a quien define como una mujer extremadamente hábil en las gestiones y en los negocios pese a no haber recibido educación formal.

Sin duda, el hecho de que en el pasado su madre se decidiese a comprar una finca fue clave para la existencia de las Bodegas Tajinaste aunque, en sus orígenes, el nombre que recibió fue el de la finca “El Ratiño”. A medida que pasa el tiempo, Cecilia asume la completa responsabilidad de la finca y de la bodega. Probablemente, uno de los pasos más importantes fue el proceso de modernización de la maquinaria hace cuarenta años, un proceso que es cíclico y donde innovan constantemente. La modernización de la bodega no solo implicó la actualización de las técnicas de producción, sino también la diversificación de los productos, pasando de producir solo vinos blancos y tintos a una variedad de diecisiete tipos diferentes de vinos.

Desde luego el surgimiento de Bodegas Tajinaste tal y como lo conocemos ahora, no sería posible sin la labor de uno de sus hijos, Agustín, quien se forma en Francia como enólogo, lo que permitió a la familia integrar nuevos conocimientos técnicos mucho más avanzadas y adaptarse a los estándares de la viticultura a nivel internacional. En esta transición, quizá uno de los aspectos más significativos es la implicación, al completo, de la familia, trabajando hoy en día también sus nietos en la gestión de la bodega. La viña nunca ha sido fácil de gestionar, y han existido desafíos significativos, como las dificultades atravesadas durante la pandemia, hasta la importancia de mantener vinculada la tradición a los procesos de modernización constante que viven en la bodega. A pesar de estos desafíos, Cecilia se muestra orgullosa de su capacidad para mantener a once familias mediante el trabajo en la bodega, un testimonio de su compromiso no solo con su familia, sino también con su comunidad.





El trabajo ha sido fundamental para nuestra entrevistada y, durante nuestro proceso de trabajo, observamos constantemente cómo reflexiona sobre ello. A sus setenta y siete años, sigue activamente involucrada en la gestión y el trabajo de campo de la bodega, resistiéndose a jubilarse, ya que considera que su identidad está directamente vinculada con la viticultura.

Francisco Javier Gómez Pimentel: Bodega Aceviño

Nos trasladamos a Icod de los Vinos para conocer a Francisco Javier Gómez Pimentel, un bodeguero que hereda su gusto por las tradiciones vinculadas al mundo del vino de su familia, especialmente de su padre, Ignacio, de quien hereda no sólo la bodega, sino todos aquellos conocimientos que lo acompañarían toda su vida en su trabajo como agricultor.

Nace en 1949 y, por aquel entonces, en la zona, la agricultura era la base de todos los vecinos y vecinas, por lo que desde pequeño se ve implicado en estas labores. Aprendió de su padre, quien se dedicó durante años a la producción de uva y a la compra de mosto para la elaboración de vino. No fue hasta el año 1971, cuando Francisco terminó el servicio militar, cuando asumió la gestión de la bodega debido a que su padre enfermó. Inicialmente, y tal y como él lo relata, la bodega no fue una elección personal, sino más bien una obligación, pero, con el tiempo, se convertiría en una actividad, para él, mucho más significativa.

Para él era esencial adaptar la bodega a los cambios tecnológicos, aunque durante los primeros años en los que estuvo al frente de la dirección de la bodega, nos relata, que la producción siguió siendo artesanal, con la elaboración de vino en barricas grandes de seiscientos litros y la venta a granel en garrafrones, principalmente a bares y ventas locales. El punto de inflexión para él sería la creación del Consejo Regulador, mediante el cual se involucró en la modernización y la puesta a punto de la bodega. Esta modernización incluyó la introducción de depósitos de acero inoxidable y fibra, en sustitución de las antiguas barricas de madera, así como la implementación de técnicas más avanzadas de enología aprendidas en cursos especializados, incluyendo uno en la Universidad Complutense de Madrid. Sin embargo, en este proceso de modernización, jamás olvidaron la relevancia de la tradición, por lo que mantienen algunas tradiciones como la embotelladora manual y las vendimias como momento de encuentro familiar y celebración.

Los desafíos no se quedan fuera de su relato. Francisco nos cuenta cómo ha observado el cambio en las fechas de las vendimias debido a las olas de calor, lo que ha requerido ajustes en el manejo de este cultivo.





Domingo Martín Cruz: Bodega Marba

Domingo Martín Cruz, al contrario que la mayoría de nuestros entrevistados, no comienza en el mundo del vino desde su infancia ni mediante su familia. Él, nos describe su transición desde otros trabajos, como en náutica o en Danone, durante veinte años. Se formó como bodeguero de manera autodidacta, a través de la inquietud personal y al aprovechar algo de terreno que poseía.

El vino, inicialmente, estuvo pensado para el autoconsumo. Fue trabajando en Danone donde asistió a un curso de catas de vino, a partir del cual plantaría su primera parra, lo que, sin duda, marcaría un antes y un después en su vida, a partir de la cual nacería Marba como bodega, estableciéndose no sólo con la catalogación de Denominación de Origen. El progreso fue muy lento los primeros años, ya que se centró más en invertir que en hacerla rentable, hasta el día de hoy. La creación de la bodega fue un esfuerzo familiar conjunto con su mujer. Marba, es la combinación de sus apellidos, “Martín” y “Báez”. La evolución de la bodega fue muy notable, ya que empezó con producciones pequeñas hasta alcanzar una capacidad de cien mil litros.

Sin duda, una de las dificultades donde más nos incide Domingo, son los altos costos de producción y las condiciones climáticas, cada vez más complejas, que amenazan a la viabilidad de su bodega. La falta de interés de las generaciones más jóvenes, incluida de su familia, es otro punto importante, ya que no encuentran relevo generacional posible para el futuro de la bodega.

Manuel Acosta Padrón y Olida Martín Luis: Finca La Cerca - viticultores

El matrimonio de Manuel Acosta Padrón y de Olida Martín Luis se encuentra marcado por el trabajo de la vid en la zona de Icod, concretamente en Buen Paso. Manuel se involucró en las labores agrícolas desde muy jovencito y, siendo un niño, ya trabajó en las tierras de su familia y de sus vecinos. Las fincas donde trabajaban como medianeros eran principalmente viñedos que pertenecían a su padre, Pío Rosendo Martín Báez por lo que toda su vida, infancia, juventud y vida adulta, se encontraban vinculadas al mundo de la agricultura y el vino. Si bien es cierto, Manuel compaginó su trabajo en la agricultura con labores de albañilería. Recuerda con especial cariño los días de vendimia en los terrenos, donde los vecinos y vecinas se reunían, tomaban su escudilla de gofio y vino, mientras trabajaban, el rato de compañía y comunidad, aunque también recuerda largas jornadas de trabajo, donde pisar la uva suponía un trabajo que se extendía hasta





la madrugada. Su gran referente fue su suegro, el padre de Olida, quien le enseñó todo lo que sabe sobre la viña y la producción del vino en la zona.

Olida, por su parte, desde pequeña trabajó con toda su familia en las labores de sus propios terrenos, y se casó con Manuel, siendo ambos vecinos de Buen Paso. Ella habla con nostalgia y cariño de las tradiciones de su familia, como la vendimia, y recuerda especialmente la comida, preparada por las mujeres de la zona como las papas y el pescado salado.

Gracias a Olida, la familia creció con una vinculación a una bodega propia y a unos terrenos donde producir, ya que su padre era el propietario de estas tierras, así como de un lagar que, en su momento, fue comunitario y que actualmente se encuentra en desuso, pero es declarado por el ayuntamiento de Icod de Los Vinos como Bien de Interés Cultural, situado en el Camino La Punta, en la Finca La Cerca. Del mismo modo, también recuerda que su papel como mujer estaba limitado por las supersticiones, como por ejemplo que si las mujeres accedían a la bodega durante su periodo, podrían estropear el vino, aunque su familia nunca dejó que estas ideas les impidiesen participar de la producción.

Poseen un rico relato acerca de la migración y recuerdan cómo, en dos viajes que hicieron a Venezuela, cargaron vino de autoproducción, ya que, muchas de las personas que estaban fuera, echaban en falta los sabores de su zona. Ambos, recuerdan y relatan cómo era la vida de los agricultores en el pasado, demandando un gran esfuerzo físico, pero, sin los cuáles, no podrían tener un sustento para subsistir.

Actualmente, han podido introducir algunas novedades, como la viña en espaldera, que les permite una producción más rentable, aunque sí es cierto que actualmente, ellos no tienen la bodega ni producen en el vino, sino que venden la uva a Linaje del Pago, en El Sauzal y son ellos quienes producen el vino. Concretamente, con la uva de ellos, producen un vino denominado La Cerca, como su finca y que lleva en su etiqueta, un dibujo del lagar anteriormente nombrado, lo que para ellos y para su familia es un reconocimiento muy especial.

Del mismo modo, cuentan con relevo generacional, ya que uno de sus nietos trabaja directamente con Linaje del Pago, tiene titulación en enología y se dedica a una parte más comercial, aunque todos sus hijos y sus nietos se encuentran involucrados en el proceso vitícola, lo que sin duda, es un legado que ellos han dejado y les permitirá continuar con sus formas y sus costumbres en el tiempo.





Carlos Pérez Pérez: Viña Zanata

Carlos Pérez Pérez es natural de La Guancha, donde nace, crece y desarrolla actualmente su actividad profesional. Desde muy pequeño, alrededor de los diez años de edad, su familia comienza a involucrarle en las labores del trabajo agrícola, recogiendo sarmientos. Sin embargo, ya antes de esa edad, tiene recuerdos de acompañar a su familia en la bodega y en las labores diarias. Su padre pasó treinta años residiendo en Cuba y, al volver, continúa con la tradición que el abuelo de Carlos le había dejado como bodeguero. Nos relata, que tiene registros de la existencia de una bodega que producía vino activamente desde 1890, pero que probablemente existiese desde mucho antes, ya que ese es el registro oficial.

En tiempos de su abuelo, la bodega no era meramente un espacio para producir el vino, sino también para compartir momentos de reunión y tertulia. La bodega era una de las pocas en la zona, convirtiéndola en un lugar importante para los vecinos y vecinas. Allí se discutían temas cotidianos como la agricultura y la caza, ya que hablar de política estaba prohibido en aquella época. Carlos tiene recuerdos de los vecinos y vecinas de la zona charlando alegremente al pie del lagar, tomando vino y cantando. En aquel momento de su historia familiar, el vino se vendía a granel en los bares y ventas de la zona y, los propios vecinos, acudían con sus garrafrones a comprar el vino.

Pese a que hereda la tradición, Carlos se dedicó durante 20 años a la hostelería. Trabajó en la agricultura en sus ratos libres y fines de semana pero, al percatarse de que su tradición familiar estaba a punto de desaparecer, decide dejar su trabajo y dedicarse completamente a la bodega, con una visión de modernización y profesionalización. Sería en los años ochenta, cuando Carlos introdujo el embotellado de vino, una práctica relativamente moderna en la isla, que todavía seguía vendiendo gran parte de su producción a granel y en garrafrones. Sería a partir de 1983 cuando Viña Zanata comenzó a ser lo que es hoy.

Las tradiciones se encuentran cada vez más en peligro, pero Carlos es uno de esos defensores de mantener aquello que le permitió crecer y valorar el oficio tal y como lo hace hoy día. Por eso, las vendimias, siguen siendo un momento muy especial en el año. A pesar de ser un día de trabajo, sigue siendo importante que sirva como un momento de encuentro y celebración. Es por eso que, sigue manteniendo la celebración de la vendimia en su finca, junto a sus trabajadores y su familia.





A medida que fue reformando la bodega, Carlos introdujo nuevos métodos. Reemplazó las viejas barricas con depósitos de poliéster y acero inoxidable, lo que permitió un mayor control sobre el proceso de fermentación. Además, instaló sistemas de refrigeración para controlar la temperatura de los vinos durante la fermentación, lo que resultó en vinos más afrutados y frescos. Pese a esto, a día de hoy sigue manteniendo el uso de mechas de azufre en las barricas.

Carlos nos relata que, uno de los principales sectores de la sociedad que hicieron que el vino se valorara en las islas como se hace en la actualidad, fue gracias a los alemanes. Ellos fueron los primeros en comprar y consumir su vino.

En el caso de Viña Zanata, el relevo generacional está garantizado ya que sus tres hijos tienen estudios de enología y/o ingeniería agrónoma, lo que les ha permitido que se integren activamente en la bodega. Del mismo modo, sus nietos más pequeños ya participan en las labores de la vendimia y las fincas.

Nicolás González González: viticultor

Nicolás González González nació en 1939 en Pino de Valoy, en lo alto de Icod de los Vinos, Tenerife. Su infancia transcurrió en la finca donde trabajaban sus abuelos maternos, Paulino Fernández y Clotilde Afonso, quienes habían sido emigrantes en Cuba antes de regresar a Canarias para dedicarse a la agricultura como medianeros. No solo cultivaban viñedos que, entre los años treinta y cuarenta, llegaban a producir hasta veintiún pipas de mosto —unos 10,000 litros de vino—, sino que también criaban animales: vacas, cabras, cochinos y bestias. Todo tenía un propósito, incluso el estiércol que se repartía entre los surcos para enriquecer la tierra.

Los abuelos de Nicolás, además de ser medianeros, también trabajaban su propia pequeña parcela, lo que les permitía vender productos agrícolas al detalle. Cultivaban papas, verduras y, por supuesto, cuidaban de sus propias viñas. El vino que elaboraban era una fuente de ingresos que ayudaba a mantener la finca y asegurar el futuro de la familia, ya que en ocasiones se llegaba a realizar el trueque, por ejemplo: mosto por papas.

Con el paso del tiempo, Nicolás siguió los pasos de su familia y dedicó su vida a la agricultura. A los 33 años, una oportunidad lo llevó a viajar a Inglaterra, donde trabajó durante dos años en el cultivo de lechugas, coles y puerros. Al regresar a Tenerife, poco después, surgió otra oportunidad, esta vez para viajar a Caracas, donde su padre ya residía y hacía veinti cinco años que no lo veía. Durante ocho años, Nicolás estuvo y viniendo entre Tenerife y Venezuela, trabajando en





el comercio y en un puesto de verduras en el Mercado Periférico de Valencia. Sin embargo, cuando la moneda venezolana comenzó a devaluarse, decidió que ya no valía la pena seguir viajando. Fue entonces cuando regresó definitivamente a Tenerife, donde volvió a trabajar la agricultura.

De vuelta arrendó una finca en Buen Paso, y continuó cultivando diferentes tierras cercanas a su casa. Mientras tanto, el mundo vitícola seguía presente. Durante años, Nicolás encerraba el mosto y lo vendía a un hombre que venía a recogerlo desde Taco, cuando el mosto ya estaba claro. Llegó a producir mil litros de vino, pero cuando el sistema cambió y aparecieron las regulaciones del Consejo Regulador, que exigían guías y permisos específicos, decidió que era momento de dejar de hacer vino por su cuenta. En lugar de lidiar con las nuevas normativas, comenzó a vender la uva que cultivaba a Juan Jesús Méndez, de Bodegas Viñátigo. Durante los últimos veintiocho años, ha mantenido esta relación comercial.

A pesar de haberse involucrado en la construcción durante un tiempo, Nicolás siempre compaginó su trabajo con atender sus terrenos. Hoy en día, como viticultor, sigue entregado al cultivo de la uva, y a su lado tiene a su yerno, al que en los últimos años ha transmitido todos sus conocimientos.

Patricio Alonso González: viticultor

En Llanito Perera, un barrio de Icod de Los Vinos, nos recibe Patricio, quien desde muy pequeño estuvo vinculado al mundo agrícola de la mano de su madre Concepción, también conocida como “Concepción Modista”. Su madre no solo trabajó en la viña, sino que también tenía una venta muy conocida donde vendía vino. Patricio recuerda vivamente cómo, desde los tres años, ayudó a su madre en las tareas del campo como, por ejemplo, en el azufrado.

Patricio recuerda la bodega de su familia, ya hoy desaparecida, con añoranza. Elaboraban vinos a la manera tradicional, incluyendo el uso de barricas de distinta tipología. Del mismo modo, ayudó con su padre e, incluso, tenía interés en continuar trabajando en el campo, tanto es así que adquirió dos “bestias” para facilitar el trabajo. Sin embargo, tras un accidente que ocurrió en los montes al ir a recoger leña, donde casi pierde la pierna, decide venderlas, abandonar el campo y alistarse en el ejército para cambiar el rumbo de su vida. Tras este periodo, Patricio trabajó durante cuarenta y dos años en una empresa, donde se dedicó al transporte y la distribución de alimentos. Este trabajo le permitió una vida más estable y menos exigente físicamente, aunque, durante este tiempo, nunca





abandonó el trabajo en el campo. Mantuvo y cuidó las fincas toda su vida, a las que iba especialmente los fines de semana y en su tiempo libre, hasta la actualidad. Actualmente, vende su uva para la elaboración de vinos, principalmente a Bodegas Zanata.

Algunas observaciones que nos realizó durante la entrevista estuvieron relacionadas con el cambio climático y cómo, este proceso, ha empeorado la producción de viñas y el trabajo en el campo en general. En todo su relato de vida, recuerda con añoranza a su madre, conocida por su amor a la música y a las fiestas. Patricio heredó de ella este carácter, y durante el desarrollo de parte de la entrevista, nos relató algunos poemas propios inspirados en sus experiencias vitales.

Jerónimo Romero Nieves: viticultor y bodeguero

Jerónimo Romero Nieves nació en Los Realejos y se crio en una familia de medianeros. El terrateniente de dichas tierras poseía grandes extensiones de viña, por lo que tanto su padre como su madre se dedicaron de manera intensiva a este tipo de cultivo. Desde pequeño, recuerda que le invitaban a participar recogiendo los sarmientos y ayudando con la producción del vino, el cual, además, sus padres vendían en una pequeña tierra que era regentada, principalmente por su madre.

Pasó su infancia vinculada a este mundo, y a los veinte años, momento en el que se independizó, decidió comprar sus primeros terrenos para gestionar y producir su propia uva y su propio vino. Durante años, compaginó esta labor con su trabajo en la construcción y, poco a poco, hizo crecer cada vez más su producción, hasta que finalmente llegó a producir hasta treinta mil litros de vino. Su bodega, reconocida durante años en la zona, se llamó “Bodega La Tanquilla”.

Si bien es cierto, Jerónimo, aunque ha ido modernizando la bodega, también ha mantenido algunas de sus tradiciones, como es la elaboración de vino “de pata”, es decir, pisado, a la vieja usanza. Del mismo modo, conserva variedades tradicionales de uva, como el listán blanco y el listán negro, mayoritariamente, muy importantes en la Comarca de La Orotava. Durante los últimos años, diferentes problemas de salud le han dificultado seguir trabajando en la bodega como antaño y ha optado por, en muchas ocasiones, también vender la producción de uva a otras bodegas. En el caso de Jerónimo, sí encontramos relevo generacional en su hijo, quien se interesa y aprende tanto de los valores tradicionales como las innovaciones que su padre ha aplicado para mantener durante años la bodega con una alta producción.





María Teresa Peraza Gutiérrez: viticultora

María Teresa Peraza Gutiérrez es de Santa Úrsula y, aunque siempre estuvo vinculada a la vida agrícola, es desde hace quince años que se dedica a la viña de forma intensiva, tras enviudar de su marido, quien, además, era carpintero.

Teresa ha podido observar el cambio que ha sufrido el trabajo de la viña a lo largo de los años, ya que, en su infancia, recuerda cómo su padre y su madre trabajaban los terrenos con métodos tradicionales, haciendo el vino en los lagares y transportando la producción en bestias. A pesar de estos avances, su producción ha disminuido en cantidad y calidad en los últimos años, lo que Teresa atribuye al cambio climático y la falta de lluvias.

Durante años su marido era el encargado de la bodega “El Tanganazo” y durante ese tiempo tenían una gran producción y vendían el vino a los guachinches de la zona. Con la competencia y las dificultades para venderlo, deciden vender una parte de la uva a otras bodegas, y con la otra seguir produciendo su vino. A medida que Teresa cuenta su historia, muestra un importante cansancio y frustración. La subida de precios en materiales como el azufre y la falta de bodegas que paguen justamente hacen que para Teresa sea cada vez más frustrante continuar en este trabajo.

Para ella, continuar con la tradición familiar es un nexo de unión importante con su pasado familiar, pero, también, con el pasado de su marido. Sin embargo, es consciente de que esta tradición tiene un final, ya que sus hijos no están interesados en continuar con su legado. Esta falta de interés marca un punto de inflexión en su historia, ya que Teresa duda de si podrá seguir manteniendo las viñas por mucho más tiempo, dado el poco beneficio que le reporta. Uno de los aspectos más importantes que nos relata Teresa es la desconexión de sus hijos con el trabajo en la viña. Aunque sus hijos ocasionalmente participan en la vendimia como una actividad familiar más que laboral, ella sabe que no tienen intención de continuar con la tradición vitivinícola.





Isidro Ortiz Mendoza: viticultor y artesano

Isidro Ortiz Mendoza nació en Chipude (La Gomera) en 1930, donde sigue residiendo en la actualidad. Gran parte de su vida la ha dedicado a la protección y valorización de muchas de las tradiciones inmateriales de la isla de La Gomera, como la artesanía, la música tradicional y el Silbo Gomero. Maestro artesano, ha sido un gran especialista en la elaboración chácaras y también de tambores, símbolos musicales de la isla. A principios de los años 80, fundó el grupo folclórico de Los Magos de Chipude, lo que tuvo una enorme repercusión en la música tradicional gomera y canaria. Por último, que el Silbo Gomero se siga escuchando en la isla colombina se debe a la labor que don Isidro realizó como maestro de Silbo en las escuelas de la isla desde finales de los años 80, siendo así el pionero de la introducción de esta práctica ancestral en las escuelas. Su labor ha sido reconocida con innumerables premios, reconocimientos y distinciones, entre las que destaca haber sido Premio Canarias en la categoría de Cultura Popular (2009).

Se crio en un entorno rural de las medianías de La Gomera, trabajando a jornal y como medianero durante su juventud. En ese contexto familiar aprendió a guardar cabras y cuidar de los rebaños y todos los secretos de la agricultura: la siembra, la siega y la trilla, incluyendo todos los trabajos vinculados a la vitivinicultura. Tras una estancia de una década en Venezuela, a su regreso a finales de la década de los años sesenta, don Isidro compró la licencia de taxi y se dedicó a la enseñanza del Silbo, pero sin dejar de lado la agricultura.

Como muchas otras familias de aquel entonces de La Gomera, su familia tenía viñas y siempre produjo vino. Don Isidro destaca especialmente la variedad de Forastera Gomera, que ocupaba gran parte de los bancales de las medianías, y con la que se elaboraban vinos espléndidos, fuertes y sabrosos. Su relato también incide en las técnicas ancestrales de elaboración, en la importancia de la fermentación y en la influencia de los procedimientos, más o menos modernos, como el trasiego.





5.5. Equipo de trabajo

El equipo de trabajo que ha desarrollado el proyecto ha estado bajo la coordinación y supervisión de los responsables de la DOP Islas Canarias -AVIBO, promotores del proyecto.

Debido a que la entidad no contaba con personal especializado para su ejecución contó con los servicios de la empresa Cultania, especializada en patrimonio cultural y con experiencia en este tipo de proyectos.

Los responsables técnicos del mismo han sido.

- **Josué Ramos Martín.** Coordinador del proyecto. Historiador y especialista en gestión del patrimonio cultural inmaterial. Miembro de la comisión de patrimonio cultural inmaterial de ICOMOS-España.
- **Belma Hernández Francés-León.** Antropóloga y Lic. en comunicación audiovisual. Desarrolló labores de trabajo de campo y registro audiovisual y fotográfico.
- **Carla Hernández Peraza.** Antropóloga. Desarrolló labores de trabajo de campo y registro fotográfico.
- **Carmen Cathaysa Cabeza Carrillo.** Historiadora y técnica en patrimonio cultural. Desarrolló labores de documentación y análisis de la información.
- **Yago Viso Armada.** Historiador del arte y técnico en patrimonio cultural. Desarrolló labores de documentación y análisis de la información.
- **Adrián Negrín Ramos.** Graduado en Turismo. Desarrolló labores de trabajo de campo y asistencia en investigación.





6. Resultados



En este capítulo se describirán los principales resultados alcanzados durante el desarrollo del proyecto. Se trata de unos resultados iniciales pero que pueden calificarse de prometedores, ya que se han cumplido los objetivos principales identificados en el momento del diseño del proyecto: se ha definido las bases teórico-conceptuales y su metodología, se ha realizado un primer trabajo de campo, se ha activado a la comunidad, preparado un cuestionario para las personas entrevistadas, se ha realizado un pre-inventario de manifestaciones principales y un listado de manifestaciones en peligro de desaparición. Como parte de la difusión del proyecto, se ha publicado el *Archivo de la Memoria Oral Vitivinícola de Canarias*, archivo que podrá ser ampliado progresivamente, y se han puesto las bases para futuras publicaciones científicas y divulgativas, así como para un posible *Plan de Salvaguardia* de la cultura del vino en Canarias. Estos recursos divulgativos no solo evidencian el trabajo realizado sino especialmente la participación activa de las personas que forman parte de la cultura del vino en las Islas.

6.1. Manifestaciones inmateriales identificadas

A continuación, citaremos las manifestaciones identificadas y un análisis de las principales informaciones recopiladas durante el proceso de documentación y el trabajo de campo realizado, otorgando un mayor protagonismo al segundo caso. Las manifestaciones identificadas abarcan, como cualquier otra expresión inmaterial, diferentes ámbitos. Para su clasificación hemos tenido en cuenta las diferentes propuestas existentes en diversos documentos, si bien todos ellos parten de los cinco ámbitos definidos por la Convención de la UNESCO de 2003. En este sentido, el diseño del cuestionario de trabajo destinado a servir de guion de las entrevistas semiestructuradas se inspiró en esos cinco ámbitos, si bien posteriormente, durante la fase de análisis y planteamiento de los resultados, se ha valorado incluir algunos más, siguiendo en este caso otras clasificaciones. El motivo es que estas incorporaban otros ámbitos que consideramos importantes en su aplicación a la cultura del vino, como son los aprovechamientos de los paisajes naturales y la gastronomía. Ambas categorías son planteadas tanto por la Ley de Patrimonio Cultural de Canarias como por Ley para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado español. Otros ámbitos presentes en la ley canaria (como la toponimia, la medicina popular, las manifestaciones sonoras y la fotografía minutería) no los hemos incluido ya que no hemos identificado ninguna manifestación o muy pocas en estos ámbitos, no siendo así representativos. Del mismo modo ha



sido complejo “ubicar” una manifestación en un ámbito específico ya que, como ocurre con el patrimonio inmaterial, tiene múltiples dimensiones que pueden ser emplazadas en diversas categorías al mismo tiempo. Por ello, la clasificación propuesta tiene aún un carácter preliminar hasta que el incremento de evidencias y el proceso de reflexión asociado al proyecto siga su curso. En definitiva, los ámbitos que hemos identificado para aplicar a este proyecto son siete:

- Las tradiciones y expresiones orales, incluidas las modalidades y particularidades lingüísticas del español de Canarias, la terminología y grafismos de origen aborigen, el silbo gomero y otras manifestaciones del lenguaje silbado, refranes, poemas, décimas, leyendas, así como sus formas de expresión y transmisión.

En el caso de nuestro proyecto, este apartado incluye principalmente el léxico vinculado al vino así como refranes, adivinanzas y dichos populares.

- Las manifestaciones festivas, competitivas, gastronómicas, lúdicas y recreativas, así como sus representaciones tradicionales y populares, con sus correspondientes instrumentos, útiles y complementos, así como la canaricultura como actividad competitiva, social y cultural autóctona y tradicional.

Aquí se han incluido celebraciones festivas vinculadas al vino, como las que tienen que ver con San Martín y San Andrés, así como eventos comunitarios como la vendimia.

- Los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.

En este apartado se han incluido todos aquellos saberes y prácticas que relacionan la actividad vitivinícola con las creencias relacionadas con el ciclo agrícola, la luna y el sol, la religiosidad, el ámbito simbólico, entre otros aspectos.

- El aprovechamiento de los paisajes naturales. Aquí se han incluido todas las manifestaciones vinculadas con el trabajo agrícola asociado a la vid y a la producción de vino desde su dimensión técnica y tecnológica.
- Las formas de socialización colectiva y organizaciones. Aunque se trata de una categoría que podría ser aplicable a nuestro caso de es-



tudio, no hemos encontrado ninguna manifestación que pueda ser incluida en ella, pero tenemos constancia de la existencia de sistemas de organización interno, si bien no los hemos documentado y valorado. Sistemas como las cooperativas o los propios consejos reguladores podrían ser ejemplo de este tipo de manifestación.

- Las técnicas artesanales tradicionales. Aquí se incluyen oficios muy vinculados a la vitivinicultura como los relacionados con la madera (para hacer lagares y toneles, principalmente) y con la cestería, así como los sistemas de conducción. En este último caso, estos podrían haber sido incluidos en el ámbito número 4, pero se ha decidido incluirlos aquí como parte de los conocimientos artesanales, si bien es una clasificación que puede estar sujeta a cambios en un futuro.
- La gastronomía, elaboraciones culinarias y alimentación. Esta categoría cuenta también con pocas evidencias, ya que aunque se ha trabajado la dimensión gastronómica en momentos festivos (como la vendimia y las fiestas de San Andrés), es necesario profundizar en este ámbito para identificar en detalle estas manifestaciones.

De esta manera, a continuación, llevaremos a cabo un análisis de las manifestaciones identificadas, llevando a cabo una introducción por cada ámbito con las consecuentes citas o referencias obtenidas tanto del proceso de documentación como del trabajo de campo.

6.1.1. Tradiciones y expresiones orales

Según el Plan Nacional de Salvaguarda del Patrimonio cultural Inmaterial la historia oral y los relatos de vida forman parte del patrimonio cultural inmaterial, por lo que las propias entrevistas recogidas a los diversos informantes entrevistados podrían considerarse parte de este patrimonio. No en vano, debido a ello, las entrevistas formarán parte de ese Archivo de la Memoria oral vitivinícola, aspirando así a convertirse en un repositorio de gran valor patrimonial. Por otra parte, en lo que respecta a la cultura del vino, indudablemente el léxico juega un papel fundamental. En el caso canario, existe una riqueza muy significativa de vocablos específicos que servían para designar diferentes aspectos, como aquellos asociadas a las medidas, a los recipientes, a los útiles agrarios, a sistemas de conducción, etc.



Indudablemente, cada actividad económica desarrolla un vocabulario y una jerga específica que es de gran interés para el estudio de lingüística histórica, algo que es especialmente relevante en caso canario, que cuenta con su propia forma dialectal.

A diferencia de otros aspectos de la cultura popular canaria, podríamos decir que el número de vocablos procedentes del mundo aborígen son inexistentes en el contexto de la cultura del vino, ya que la sociedad aborígen no conoció el cultivo de la vid ni la producción de vino. Al contrario, el bagaje terminológico existente acerca del vino está asociado con los contingentes coloniales que desarrollaron la vid en el archipiélago: andaluces, extremeños y, fundamentalmente, portugueses. Se ha insistido notablemente en la importancia de la influencia portuguesa en Canarias en la colonización, siendo la vitivinicultura posiblemente el ámbito económico donde más peso tuvo esta. El profesor Marcial Morera (2015) preparó al respecto un trabajo donde aborda la presencia de portuguesismos en el vocabulario canario de la vid y el vino, destacando algunas vinculadas a las variedades de uva (Baboso) y otras como lata, debagullar o trafegar, además de muchas otras vinculadas a la lengua castellana. Asimismo, en muchos de los trabajos mencionados en el estado de la cuestión se citan también muchos vocablos vinculados a la vid y a la vitivinicultura y que evidencian la riqueza del léxico canario vitivinícola.

Por último, en las entrevistas llevadas a cabo, identificamos también un importante número de vocablos proporcionados por nuestros informantes.



DICCIONARIO DEL LÉXICO VITIVINÍCOLA

Abatir. Trabajo que se realiza a la hora de plantar una nueva viña.

“Una parra así que eche un reviento, entonces se pica en la tierra, se entierra y se saca. Esa revienta y después al otro año o a los dos años vuelve a hacer lo mismo y va caminando y va caminando”. -Nicolás González.

Abocado. Vino que sin llegar a ser dulce, tiene cierto tono azucarado. (Morera, 2015)

Abocarse. Según el DBC, “ponerse el vino algo dulce”. Si el mosto tiene muchos grados, te puede salir el vino abocado.

Abrigos. Protecciones que guardan la cepa del viento en La Geria. (Elías, 2016)

Abrigos de parra. Unidad de medida en Lanzarote (Elías, 2016)

Abrollar. Empezar a brotar las yemas de la viña, del portugués *abrolhar*. (Morera, 2015).

Aclareo de bayas. Correctivo de un exceso de carga en la poda, puesto que cada cepa no debiera llevar más uvas que aquellas que pueda conferir una calidad y desarrollo compatible con su vigor. (Gea, 2010)

Acuñar. Golpe seco con la parte posterior de la barra de hierro (cuña) con la que se enterraba la horqueta a la profundidad deseada. (Gea, 2010).

Adobio. Mantenimiento con reparaciones constantes realizadas por los toneleros (Gea, 2010)

Afería. Cuando la raposa se llenaba afería pesaba 45 kilos. (González, 1997)

Agar. Término coloquial para referirse a los lagares.

Aguapié. Vino de baja calidad que se elaboraba echando agua en las últimas ma-

dres y apurado en el lagar.

Aguafeble. Vino que ha alcanzado el grado de aguardiente. (Morera, 2015).

Aguapata: Vino muy flojo. (Morera, 2015).

Ahusar. Preparación de la horqueta antes del barriado. (Gea, 2010)

Airear. Deshojar la viña.

Albarda. Pieza almohadillada del aparejo de las caballerías que se pone sobre el loo para que no les lastime la carga. (Luis Bravo, Febles Ramírez, 2021).

Albardillo. En La Palma, almohadilla que se ponen sobre los hombros. (Elías, 2016).

Aligerar de vara, descargar o eliminar fuegos. Supresión de varas sobre madera vieja no productivas (chupones). (Gea, 2010).

Apuntar. Atado de la última vara o vara de cabeza a la última horqueta. (Gea, 2010).

Alzar la viña. En Frontera, El Hierro, se ponen palos, horquetas, pues, como la viña está arrastrada, se levanta donde hay racimos para evitar que se pudra por la humedad. Levantarla del suelo, unos 50 o 60 cm. (Elías, 2016)

Arruño. Término gomero para definir a los parrales altos. En ocasiones estos parrales presentaban una gran inclinación y se extienden por los bordes de las parcelas colindantes a la ladera.

Asomadera. En La Palma, piedra que sobresale en las paredes que marcan la propiedad para la viña. (Elías, 2016).

Atado. Técnica artesanal que se realiza en los sistemas de conducción a Cordón. (Gea, 2010).

Azada gavilán. Usada en la eliminación de malas hierbas. (Gea, 2010).

Azulejo. En La Palma, donde más cae es en el alto en las Machuqueras. El sarmiento se secaba, la punta se ponía marrón y se secaba. (Elías, 2016).



Bacelo. Esqueje de la vid. De origen portugués, procede la voz bacelo: “vara cortada de vide para plantar”. (Morera, 2015).

Badana. Fibras vegetales procedentes de la platanera y utilizadas para unir los sarmientos y mantenerlos en posición.

Bagazo. Resiudo fibroso resultante de la trituración de la vid para extraer su juego. (Morera, 2015).

Bago / vago. Gajo o grupo de uvas. Según Morera (2015) procede del portugués bago y alude a cada uno de los frutos que con otros iguales forman el racimo.

Banasta. Canastas donde se cargaba la uva. (Luis Bravo, Febles Ramírez, 2021).

Barriar. Referida a la reposición de horquetas, ya sea por un cambio en la orientación del cordón o porque se hace necesario cambiarlas. (Gea, 2010).

Barril de a cinco. Barril con capacidad de 22 litros (Luis Bravo, Febles Ramírez, 2021)

Barril de a siete. Barril con capacidad de 33 litros. (Luis Bravo, Febles Ramírez, 2021)

Barril de a cuenta. Barril de mosto o vino con capacidad de 40 litros. (Luis Bravo, Febles Ramírez, 2021).

Barrilete. Enfermedad de la viña que la taldra. (Elías, 2016)

Bejeque. Cactus para dar color a las sogas de los barcos, se plantaba en la viña porque dicen que “llama a la uva”, se ponía sobre las paredes. (Elías, 2016).

Bica. Piquera del lagar. (Morera, 2015).

Borujo. Restos de la uva escachada y con lo que se hace el aguapié.

Bocoy. Según el DBC, “Tonel de unos 600 litros. Es el de mayor capacidad entre los que se utilizan para guardar vinos. *Hay distintos tipos de cascós para el vino: a unos les dicen bocoyes, a otros barricas, a otros pipas...*

Burra. prensa de viga con piedra (lagar sin husillo).

Bullir: fermentar el mosto. (Morera, 2015).

Cajas. En La Palma, hoyos profundos hasta llegar a la tierra amarilla. (Elías, 2016)

Caldo. sinónimo de vino.

Calzar la uva o pisare. Poner piedras sobre las puntas del sarmiento. (Elías, 2016)

Camellón. Según el DBC, Lomo entre surco y surco de la tierra arada, o el que se levanta con la azada para formar y dividir las eras de las huertas. *Estuvieron pisoteando los camellones y me entulleron de arena las plantitas recién nacidas.* En Gran Canaria, pequeño trozo de terreno que se deja sin arar, por correr la yunta demasiado al tener el labrador que levantar el arado cuando se tropieza con una piedra o hito.

Cantero: madero sobre el que se asientan las pipas. (Morera, 2015).

Carga, camino o juego. comprende en el Noroeste de Tenerife un conjunto de cuatro barriles: dos de a siete, y dos de a cinco, acarreo habitual de una mula cargada de mosto. (González, 1997).

Carrera de viñas. Medida utilizada en La Palma a través del número de cepas. (Elías, 2016).

Carreta de viña. Terrazas donde se plantaba. (Elías, 2016).

Cerrillar. En La Orotava se preparaban camellones para los troncos y que si llovía cogieran agua. Después de vendimiar echaban cereales entre los troncos para cortar en verde como comida para los animales. Se hacían dos camellones, uno por la parte superior y otro por la inferior del tronco. (Elías, 2016).

Chaboco. Según el DBC, especialmente en Lanzarote, Cavidad u oquedad abierta en la lava, donde suelen plantarse árboles fru-



tales. Esa higuera está asociada porque la plantaron en un chaboco. Es muy habitual en La Geria de Lanzarote, donde puede alcanzar hasta tres metros de profundidad.

Chamusca o mangla. Enfermedad que cae en la viña. Nicolás González se refiere al *mildiu*.

Clarete. Vino tinto joven. (Morera, 2015).

Concha. pieza donde se enrosca el husillo.

Curtimeinto: proceso de maceración fermentación del mosto junto con hollejos. (Luis Bravo, Febles Ramírez, 2021).

De cabeza: tipo de plantación donde se saca un sarmiento y se cava a una zanja a 25 cm. La parra de cabeza se deja a 1 metro y se entierra la punta que sale arriba de la tierra hasta 60 cm. (Elías, 2016).

Debagullar: En el lagar, separa el engazo del bagullo. (Morera, 2015).

Descargar: Sistema prepoda, lo que se cortaba se le echa a los animales. (Elías, 2016).

Descoger. Consiste en seleccionar los racimos una vez vendimiados. (Gea, 2010).

Desencaño: Denominación al margullo en La Gomera. (Elías, 2016).

Desengase / engase: quitarle los vagos al racimo.

Deshojado. consiste en suprimir las hojas al nivel de los racimos durante el periodo de maduración con vistas a buscar diferentes efectos. (Gea, 2010).

Desliar. Durante la fermentación del mosto, separar las líeas. (Morera, 2015).

Despampanar. quitarle los nietos.

“Todo lo que no tenga uva que tenga pampanito así y se lo quitan, y dejar la vara buena y que tenga el racimo” - Nicolás González.

Despalillar. quitar el escobajo a la uva. (Morera, 2015).

Despuntar: se refiere a una práctica agrícola que consiste en cortar o eliminar la punta de los brotes de las vides.

“Nosotros tenemos maquinaria para despuntar” - Cecilia Farráis.

Desmontar. En La Geria es arrancar las cepas y sacarlas del hoyo para plantar otra nueva (Elías, 2016).

Desnietado. Supresión de los nietos que son pampanillos producidos por el brote de las yemas prontas o de brotación anticipada situadas en la inserción de cada hoja. (Gea, 2010).

Dormido. mosto que no ha empezado a fermentar. (Morera, 2015).

Dornajo. Depósito anejo al lagar y situado en un lugar inferior a este donde se recoge el mosto. (Morera, 2015).

Desylear. Quitar los yelos a la vid, derivado del porutguesismo canario yelo. (Morera, 2015).

Empinar los testes. Sacar la tierra que ha caído fuera (Elías, 2016).

Enarenado. Es la forma de preptar la tierra para ser cultivada en Lanzarote. (Elías, 2016)

Encabezar. Aumentar la parte espiritosa de un vino con otro más fuerte, con aguardiente o con alcohol. (Morera, 2015).

Encamellonar. Consiste en cavar una viña formando camellones para retener el agua de las lluvias invernales.

Encerrar (el vino). Trasiego.

Enfermedad negra o ceniza. Denominado a la, probablemente, el oídio. (Elías, 2016).

Engaso o engazo. El término “engaso” o “engazo” en el contexto de la viticultura se refiere a los racimos de uvas que no se desarrollan completamente o que quedan rezagados en su crecimiento. Según Morera, “raspa del racimo de uvas, del portugués engaçõ”. (Morera, 2015).



Envolca. Vaciar el esto en el depósito del bueno. (Luis Bravo, Febles Ramírez, 2021).

Escadia. Gajo del racimo de uvas, del portugués escadia. (Morera, 2015).

“Y tú con la sogá aquella ibas haciendo toda la uva que te quedaba pisada, todos los engasos y todo eso, ibas haciendo un queso al centro”. Cecilia Farráis.

Esbaidas. Cuando las barricas unas vez limpias y ha pasado tiempo sin usarse se secan más de la cuenta y hay que volver a hincharlas.

“Se ponían esbaidas las barricas” “tengo las barricas esbaidas y tengo que hincharlas”- Nicolás González.

Esbagar. Picar en el racimo de uvas. Procede del portugués esbagoar. (Morera, 2015).

Escarcha. Ceniza (Elías, 2016).

Fanegada. Medida agraria. Es de 12.100 m² en Fuerteventura. En Lanzarote es de 13.634 m². (Elías, 2016). En Tenerife es en torno a los 5000 m². (González, 1997).

Fermentar en lía. La lía es un conjunto de sedimentos que se forman en el fondo del recipiente durante la fermentación del vino, compuestos principalmente por levaduras muertas y otros sólidos finos derivados de las uvas.

Fondaje. Heces, madre del vino. (Morera, 2015).

Gacho (gancho). Gajo del racimo de uva. Procede del portugués gacho: “cacho de uvas”. (Morera, 2015).

Fonil. Embudo de madera (Gea, 2010).

Gaveto. Especie de artesa de madera para recoger el mosto del lagar. (Morera, 2015).

Gavia. Según el DBC, en Lanzarote y Fuerteventura es una parcela de terreno para cultivar, bordeada por un caballón de tierra, que se riega por encharcamiento

con el agua de lluvia procedente de la *alcogida*. Todo eso eran gavias, y ahora está todo lleno de casas. (Elías, 2016). Es un ejemplo de adecuación de cultivos a zonas casi desérticas.

Gochos. Huertos con las viñas en el perímetro. (Elías, 2016).

Gorgojillo. Enfermedad que perjudica el masón de la madera. (Elías, 2016).

Granar. Dicho de la forma en que la uva crece.

Gualdero. Cada una de las partes laterales del lagar. (Morera, 2015).

Guanga. Residuos que quedan en el lagar tras retirar la uva pisada. Del canarismo guanga: pescado machacado para engordar” y a s uvez pro cedente del protugués abogangar. (Morera, 2015).

Guataca. Según el DBC, Azada en forma de media luna. Alistó el surco con la guataca para que el agua no se estancara.

Hacer un pie. Apilar para después apretar.

Hollejos. Piel delgada que recubre la pulpa y el grano de la uva. (Luis Bravo, Febles Ramírez, 2021).

Horcón, horqueta, horquilla. Puntal que se emplea para sostener las ramas de un árbol. también conocido como tutor, horquilla, vara o lata. Se trata de una vara, de acero o madera, que habitualmente varía en tamaño dependiendo de la altura al suelo deseada. Se usa para mantener la viña y la fruta en altura, lejos del calor excesivo, la humedad o las plagas.

Horquetado, parral bajo o rastras. método de conducción tradicional que se vale de varas u horquetas para la extensión vertical y horizontal del viñedo.

Horrura. Según el DBC, Sedimento que dejan los líquidos en un recipiente, depósito o embalse. Podía ser perjudicial por



transmitir al vino malos olores y sabores. (Gea, 2010)

Hoz. Usada para segar el junco. (Gea, 2010)

Husillo. Tornillo grueso en la cabeza de la viga del lagar. (Morera, 2015).

Iscarse. Alterarse o enfermarse un vino. (Morera, 2015).

Jameos. Agujeros del volcán que se aprovechaban para plantar. (Elías, 2016)

Jornal de cava. Forma de medir la superficie de un viñedo en El Pinar, El Hierro. (Elías, 2016)

Jurar. Sacar por primera vez el vino nuevo para probarlo. (Morera, 2015).

Ladrones. Sarmientos largos que se arrancan al descargar la viña antes de la poda. Es el sarmiento de cabeza más largo en las viñas de rastras. (Elías, 2016)

Lagar. “Jueces” dos palos de brezo de aproximadamente un metro de largo y cuatro centímetros de diámetro que era lo primero que se colocaba, de forma horizontal, sobre el pie. Su finalidad era mantener niveladas las tablas que se colocaban sobre ellos.

“Marranos” eran los tablones más pesados de todo el entramado. Se ponían perpendicularmente. Iban en parejas uno a cada lado del husillo.

“Mollares” Por encima de los marranos. Conjunto de palos de aproximadamente un metro de largo y veinte por veinte centímetros de sección. Se colocaban cruzados sobre los anteriores, dos o tres parajes hasta alcanzar la parte superior del husillo. Se disponían de forma paralela y alineadas casi al milímetro.

“Concha” Parte final que se acomodaba que era una pieza de hierro que estaba justo debajo del husillo sobre los últimos mollares. (Luis Bravo, Febles Ramírez, 2021)

Lagarada. Cada nuna de las veces que se

llena el legar. (Morera, 2015).

Lagareta. Pocillo del lagar. (Morera, 2015).

Lata. Vara o varejón usado para atar los vástagos de las viñas. (Morera, 2015). pROCEDE DEL PORTUGUÉS.

Levantar o despegar. Levantar la viña a cordón de la tierra. (Gea, 2010)

Lías: madres.

“Antes se fermentaba todo y entonces ese olor y esa... es lo que se dice ahora fermentar en lía” - Francisco Javier Pimentel

Liria. Tártaro, sustancia blanquecina que sobrenada en el vino encerrado en un envase. (Morera, 2015).

Lomo jurón. Zancaño aéreo que se cortaba o capaba separándolo de la madre. (Elías, 2016)

Macho. Término utilizado en el Valle de La Orotava para distinguir las viñas que dan pie a los cordones trenzados.

Májara. Término para definir una hilera de parra en un viñedo, así como el espacio entre dos hileras de parras consecutivas. También existe el término marja. En cualquier caso, parece que procede del término portugués margem.

Mácula. Enfermedad que pone babosa la fruta y tiñosa la hoja y la fruta cae cuando está el racimo grande. (Elías, 2016)

Majuelo. Viña joven.

Mallal. Madero que se pone en la prensa del lagar para comprimir el bagazo. (Morera, 2015). Mangla: término que sirve para designar al insecto del oídido, del portugués mangra. (Morera, 2015).

Malpaís. Territorio cubierto por la lava producida por algún volcán próximo y cuyas coladas inundaron dicho espacio.



Mancha hierro. Medio negra, donde caía secaba el sarmiento y si caía en el racimo lo secaba también. (Elías, 2016)

Mantas. Extender la tierra sin cavarla, echándola solamente por encima. (Elías, 2016)

Margullir. En el contexto de la viña, «margullir» es un término usado en Canarias para describir la acción de enterrar parte de una planta de vid en el suelo para que eche raíces y produzca una nueva planta. Según Moreran: “enterrar un tallo joven, sin separarlo de la planta, para que eche raíces y pueda ser transplantado”. Procede del portugués margulhar.

“Entonces, para partir la viña, cogimos una vara de la parra principal y la margullimos.” - Cecilia Farráis

Margullido o acodo. Sistema de reproducción de la viña mediante el entierro de un sarmiento perteneciente a una planta próxima. En El Hierro se conoce como «echar parras».

Margullón. Acodo, que se mete bajo tierra para que se reproduzca. Del portugués margulaho. (Morera, 2015).

Marja. Espacio comprendido entre dos hileras de parras consecutivas. Var. Maja, májara. Procede del portugués margen.

Marrano. Madero que se coloca en la prensa del lagar para comprimir el bagazo. (Morera, 2015).

Marullo. Exceso de hoja en la viña, del portugués marulho. (Morera, 2015).

Maza. Usada para preparar el junco. (Gea, 2010)

Mzapé. Según el diccionario histórico del español de Canarias es arcilla o tierra rozija. El barro que se forma al mezclarlo con aguam ysado habitualmente el alfarería.

Media perpetua. Fórmula de arrendamiento en El Pinar, El Hierro, para tierras que se emplean para frutos de crecimen-

to lento como higueras, viñedos y frutales donde el arrendatario las plantaba y cuidaba toda su vida y eran objeto de gerencia para sus hijos, sin posibilidad de conclusión del contrato si el arrendatario no lo demandaba. (Elías, 2016)

Melocha o negro humo. Pulgón que transportaban las hormigas. (Elías, 2016).

Mesa. Término para definir al método de conducción de cordón sin trenzar en algunas zonas de la comarca de Acentejo.

Muñaje. Muchos revientos.

Negrilla. Enfermedad que trae un moscón chico y hay que sulfatar. (Elías, 2016)

Nietos. En la viña, los nietos son brotes secundarios que surgen del crecimiento principal de la planta, es decir, son ramificaciones que nacen de los brotes que ya han crecido.

“Entonces se lo van haciendo que tiene que ir hacia arriba y si lo corta mucho, muy poco se llena de nietos.” - Cecilia Farráis.

Oídio (cenicilla). Polvillo blanco que cae en el revés de la hoja, cuando hace frío y llueve. (Elías, 2016)

Pasero. Secadero de uvas u otras frutas hechas con piedras lisas. (Elías, 2016)

Preparar el junco. atado de los materiales empleando junquillo.

Pila. Pocillo del lagar. (Morera, 2015).

Piojito. Un pámpano chiquitito que sale del medio tronco hacia arriba y se quita para que no robe fuerza a la aprra y para que esta eche mejor (Elías, 2016).

Podona. Usada para la poda y operaciones en verde. (Gea, 2010)

Puntear. Cuando la viña permanecía tendida en el suelo la mayor parte del año, para el atado se ponían algunas horquetas en el



cordón para elevarlo y facilitar la tarea a las mujeres. (Gea, 2010)

Que coja grado. Cuando la uva coge la suficiente maduración en el racimo.

Queso. Masa cilíndrica de uva pisada que se coloca debajo del legar. (Morera, 2015).

Raposa. Cesto que también se utilizaba como sistema de medida (González, 1997)

Recorrer. Se daba una pasada previa a la vendimia para quitar la uva podrida o en mal estado. (Gea, 2010)

Relabrar. Cuando está brotando la uva y están los racimos pequeños, se mete una azada pequeña por debajo para no dañar la parra. (Elías, 2016)

Remangar. Hace referencia a una técnica de manejo de la vid que implica dos pasos principales: despuntar los brotes verdes y luego volver a atar las vides.

“Se despuntan todos los brotes verdes esos y se volvían a atar, se llamaba remangarla” - Jerónimo Romero

Rofe o picón. Término común en Canarias para definir popularmente al lapilli. Rofe es más común en las islas orientales mientras que picón es habitual en las occidentales.

Sancañar. “Acodar”, de desencañar, “bajar la vid de la caña o lata”. (Morera, 2015).

Sancaño. Término herreño. Consiste en enterrar un sarmiento largo, dejando cada dos o tres nudos un hueco en el suelo para que esa yema brote y salga a la superficie, generando una nueva planta. Se distingue del margullido en que de un solo sarmiento se pueden conseguir cinco o seis nuevas parras en un año.

Sobernal. Carga de más que se le añade al animal.

Soco. Pared de piedra para proteger la cepa del viento. Procede del español socaire. Muy habitual en la isla de Lanzarote.

Sombrero. Conjunto de materias sólidas pertenecientes a la uva (sobre todo compuesto por hollejos) que suben a la superficie en el proceso en el que el mosto comienza a convertirse en vino). (Luis Bravo, Febles Ramírez, 2021)

Tablada. Plantación en plano. (Elías, 2016)

Terrazas, Bancales o socalcos. Alteración del terreno natural aplanándola y amurándola, para evitar la pérdida de sustrato con la escorrentía de aguas.

Tierra bermeja. Tierra roja que se encuentra debajo de la arena. (Elías, 2016)

Tiñuela. Enfermedad que pone la cepa negra. (Elías, 2016)

Tizna. Es una enfermedad que transporta la hormiga o cochinilla y pone los huevos en la madera y se pasa luego al grano (Elías, 2016)

Tonga. Montón de horquetas cuando se quitaban (Elías, 2016)

Traveseros. Forma de plantación que comenzó en Tinajo y luego en La Gería en superficie con las paredes. (Elías, 2016). También división de abrigos donde hay socos alineados. (Elías, 2016)

Trincar. Podar el sarmiento seleccionado

Uñarla. Enterrar la vara en redondo en un hoyo grande para que tuviera muchos ojos para echar las raíces. El nombre se lo da “la barra de auñar”. (Elías, 2016).

Vara de cabeza. Última vara del cordón.

Verdillo. Vino de poca calidad elaborado con uvas en distinto grado de sazón. (Morera, 2015).

Vinote. Según el DBC “vino de poca calidad y consistencia, hecho con la uva de los racimos que maduran de forma dispereja”. Según Morera, “vino de masaido joven”, derivado de vinote: “líquido que queda en la caldera del alambique después de desti-



lado el vino y hecho el aguardiante”.

Yelo. Zarcillo de la vid, del portugués elo. (Morera, 2015).

Yemitas o canutos. Estos brotes se conocen como yemas de la vid o brotes de la vid. Dentro de la yema, hay diferentes tipos de yemas: primarias, secundarias y terciarias, dependiendo de su capacidad para desarrollarse en una nueva rama fructífera. Cuando estas yemas comienzan a crecer en primavera, forman lo que se llama un sarmiento o un brote joven, que es lo que coloquialmente se puede llamar “yemitas” en Canarias.

Yeso de espejuelo. Yeso puro y bien cristalizando, en láminas, importado desde Castilla. (Gea, 2010)

Zancaño. En La Gomera, es el murgón aéreo, dar cosecha es hacer “Un zancaño”, ya que daba el mismo año ya uva. Para plantar “a zancaño”, se sacaba una vara de la cepa, una que fuera fuerte para poblar o para sacar la cosecha. No se hundía en la tierra, se uñaba: se abría un cerco y se enterraba y se sacaba a la superficie. (Elías, 2016)

Zorribar (sorribar). Según el Diccionario histórico del español de Canarias, desmontar y preparar un terreno para ponerlo en cultivo. (Elías, 2016)



Refranes, dichos, adivinanzas, etc.

A continuación, se presentan los distintos refranes y adivinanzas relaciones con el vino que fueron identificados por los entrevistados:

Tanto trabajo como me da y tan pronto como me tumba. Nicolás González.

Adivinanza: “de una vieja jorobada sale un hijo baladrón, unas hijas buenas mozas y un hombre predicador”. Respuesta: La vieja jorobada es la parra. Nicolás González.

El que vino al mundo y no bebe vino a qué coño vino. Carlos Pérez.

Más vale verdete que no perdetes. Se refiere a la recogida del Durazno, aunque estuviese verde, para evitar robos. (Elías, 2016)

La parra quiere soco. Abrigo de piedra. (Elías, 2016)

El día de San Andrés el mosto vino es. (Elías, 2016)

El viñador conoce su viña;
y la viña reconoce al amo. (Elías, 2016)

La Parra quiere soco. (Elías, 2016)

Entre más calentito,
mas te daré. (Elías, 2016)

Si se poda muy luego,
luego se coge muy luego. (Elías, 2016)

La poda es lo más fácil que hay,
ya que la primera la hizo un burro. (Elías, 2016)

San Isidro labrador,
quita el agua y pon el sol. (Elías, 2016)

Sembrar temprano y podar tardío (Elías, 2016)

Guayero tiene la fama del vino y el aguardiente,
de las muchachas bonitos y de los hombres valientes. (Elías, 2016)

ven acá vinillo tinto hijo de la parra tuerta,
tú que te quieres colar, yo te cierro la puerta. (Elías, 2016)

El primer podador
fue un burro. (Elías, 2016)

cuando tú cantas, yo lloro,
se dice de la barrica vacía que, al golpearla, suena a hueco. (Elías, 2016)

Si no llueve en Santa Catalina, llueve en San Andrés, y si no, mala seña es (Gea, 2010)

En marzo quema la vieja el mazo. Por el frío. (Gea, 2010)

En abril quema la vieja el barril. Por el frío (Gea, 2010)

Agosto es el mes del mosto. Por la época de la vendimia. (Gea, 2010)



6.1.2. Las manifestaciones festivas, competitivas, gastronómicas, lúdicas y recreativas

En la Ley de Patrimonio Cultural Inmaterial este ámbito se define como “usos sociales, rituales y actos festivos”. En el caso de la cultura del vino, existen numerosas manifestaciones vinculadas a este ámbito, especialmente aquellas que adquieren una dimensión social que parte especialmente de la familia y la comunidad. Actividades como la vendimia o las reuniones sociales propias del día de San Andrés, se complementan con aquellas fiestas específicas vinculadas a días señalados, precisamente en torno al día de San Andrés, como ocurre en Icod de los Vinos con la Fiesta de las tablas o con el correr de los cacharros en el valle de La Orotava. Indudablemente, como hemos comentado, las diversas acciones agronómicas y productivas que implican al vino están muy arraigadas en las familias y comunidades implicadas, de forma que cualquier celebración festiva adquiere asimismo esa dimensión. La comensalía y disfrute colectivo que supone asimismo el vino y la cultura en torno a la que gira se manifiesta también en esa expresión colectiva que normalmente va acompañada de un ambiente festivo y de celebración, así como cohesionador de la comunidad.

La vendimia

La vendimia es uno de los momentos más esperados del ciclo anual vitivinícola. Es tanto un acto de trabajo duro como de celebración, donde la comunidad se une para recoger la uva en el punto óptimo de maduración. Tradicionalmente, la vendimia era un proceso manual, con amigos, vecinos y familiares ayudando a cortar las uvas y transportarlas en cestos a los lagares. Era común preparar comida para los trabajadores, como por ejemplo bocadillos de sardina con cebolla, la escudilla de vino y gofio, el pescado salado, huevos duros, bocadillos de chorizoperro, tortilla, etc. Aunque la vendimia era un momento de mucho esfuerzo físico, también estaba cargada de un ambiente festivo que siempre se acompañaba con comida y bebida, y donde se reunían. Familiares y amigos. Era también en estos momentos donde los conocimientos sobre el cultivo y la vendimia se transmitían, y donde se aprendía a emplear las técnicas artesanales, como el uso de lagares y prensas, así como todos los procedimientos que conllevaba el trabajo, desde la recogida de la uva hasta el almacenamiento del mosto en sus recipientes finales.

Enrique De Luis y Miguel Febles (2021a) han abordado la historia reciente de la vendimia, especialmente tal y como se hacía en el norte de la isla de Tenerife. A



pesar de ese contexto festivo y familiar que poseía, estaba perfectamente organizada. Por ejemplo, los hombres adultos se organizaban en cuadrillas con diferentes funciones, por ejemplo, de cargar los cestos de uvas hasta el lagar, bien a hombros o sobre bestias; recibir la uva y procesarla, o escoger la uva, misión para la que existía una persona especializada. Mientras, otras funciones se adaptaban según la edad y sexo de las personas participantes. Por ejemplo, los niños pequeños realizaban “mandados” o recados, los jóvenes (en torno a los quince años) cargaban las canastas de uvas mientras que las mujeres se encargaban de preparar la comida (De Luis y Febles, 2021a, 69). Según estos autores, la vendimia tenía una secuencia típica que consistía en: a) cortar las uvas (por lo general lo hacían las mujeres y hombres de avanzada edad); b) cargar las uvas; c) escoger las uvas, d) traslado al lagar, e) repisado y desengazado, f) paleado, g) sacada del mosto o espichado; h) hacer el pie; i) colocación de la madera; j) transporte del mosto; y k) vertido sobre los barriles. Se trata de un proceso muy complejo, con variantes según las islas, pero que evidencia la necesidad de contar con los conocimientos necesarios para llevarlos a cabo, los cuales se aprendían precisamente desde la infancia.

Con el paso del tiempo, la modernización ha traído cambios. Hoy en día, en muchos casos se utilizan máquinas para recolectar las uvas, lo que ha disminuido la necesidad de grandes grupos de personas, y con ello la celebración del final de la vendimia. Sin embargo, en las zonas donde todavía se mantiene la vendimia manual, este evento sigue siendo una oportunidad de convivencia.

Durante el proceso de trabajo, nuestros informantes proporcionaron mucha información acerca de los diferentes procesos de la vendimia. Por ejemplo, acerca de la selección de la uva y la carga de la misma hacia el lagar, aspectos que veremos en el ámbito de “aprovechamiento de los paisajes naturales”. En este apartado nos centraremos en la dimensión sociofestiva de la vendimia, de la que contamos con diversos testimonios interesantes:

La vendimia era cortar uvas también y hacer la comida (...) Lo tradicional, papas bonitas cocinadas con pescado. Y cuando se estaba en el lagar haciendo mosto siempre se acostumbraba a matar una gallina y llevar el caldito de la gallina y dar una tacita de caldo a cada uno y eso era alegría y un vasito de vino. Fuerzas para seguir trabajando. Nicolás González González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

Dos o tres familias y eso era como una fiesta. cortando uvas, llevando lagares, siempre se guardaba la comida, las papas bonitas en un patio de pinocha y luego unos paños y se vaciaban sobre de ahí. no había un plato para cada uno





(...) esos platos con pescado y mojo y veces una pelota de gofio (...) son unos sabores que quedaron en el recuerdo y que ahora no se consiguen.... Nicolás González González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

Todos los años hago una fiesta, donde hasta vienen muchos extranjeros que visitan aquí (...) Hacemos la vendimia y después hacemos las fiestas, con guitarras, parrandas y comidas típicas. Normalmente se hace el cherne cocinado con un mojo verde y las pelotas de gofio acompañando; y el queso tierno de nosotros. Pasamos la tarde y la noche. Eso es muy bonito, todo el mundo se quiere apuntar. Eran tanta gente, tanta gente... porque la gente que vendimia está entretenida y no molesta, pero la gente que no puede vendimiar está al lado de la cocina y lo que hacen es molestar. Carlos Pérez Pérez, Viña Zanata. Icod de los Vinos, Tenerife

Se vendimiaba en cestas y la uva se cargaba en cestos con mulas y caballos. El día que vendimiaba uno, se alternaba y con ayuda. Se vendimiaba todo el día o hasta que no se terminara. Se almorzaba y merendaba en el campo. La comida de las vendimias era buenísima. Eran papas bonitas que se cogían en junio y se guardaban las papas mayores para las vendimias, con pescado salado y mojo con una pimienta verde, ajos, agua, aceite y azafrán, todo escachado en el mortero, y gofio amasado. Cada mesa se servía una bimba de gofio, se amasaba y lo hacían en rodajitas y un racimo de uvas. De beber se bebía vino o agua. Había alguna mujer que bebía vino, pero estaba mal visto. María Teresa Peraza Gutiérrez, El Tanganazo. Santa Úrsula, Tenerife.

Siempre la vendimia en su casa es de papas y pescado, aunque ahora hay gente haciendo otras cosas porque sale más caro el pescado que la carne y media mañana el pepito del campo, pan bueno de la panadería con sardinas, lechugas, cebollas de masca y tomates. María Teresa Peraza Gutiérrez, El Tanganazo. Santa Úrsula, Tenerife.

Venían de la parte de enfrente. Comíamos lo que había, en aquella época no me acuerdo, se hacía un tenderetillo, una carne de cabra, chuletas, o algo de eso. Santiago Robaina León, Bodega Plaza Perdida. Santa Brígida, Gran Canaria.

Para las vendimias siempre eran papas y pescado (...) ya hoy la vendimia son un par de horas y se termina. Antes cuando se estaba vendimiando era todo el día y se comía y después se volvía a empezar por la tarde (...) eran la familia y poquito más (...) se ayudaban los vecinos y después tú lo ayudabas (...) las papas bonitas se dejaban para la vendimia, el pescado y el gofio (...) Se iba a buscar el pescado para las vendimias y las cogidas de papa. Jerónimo Romero Nieves, Bodega La Tanquilla. Los Realejos, Tenerife.



En la vendimia (...) ya hace por lo menos 12 años. Venían amigos a casa. ese día se guisaban papas, se hacía pescado salado, pero cuando ya prohibieron que no pueden venir gente... el día para la víspera de San Andrés sí invitábamos a toda esa gente a comer a casa otra vez (...) ya no, hemos terminado con eso. Cecilia Farráis Lorenzo, Bodegas Tajinaste. La Orotava, Tenerife.

... cuando hacíamos los días de vendimia era la fiesta después, era la fiesta cuando se terminaba la vendimia a comer las papas y el pescado eso nos puede faltar ya hoy, a ver, hoy te digo, ya en muchos sitios el pescado, no sé si es porque cuesta para conseguirlo, si por qué, que hoy te traen un pollo asado, ¿sabes?. Jerónimo Romero.

... estrenaban los vinos y toda la gente que me iba a ayudar a vendimiar, que eran mucha gente, familia y amigos, al ponerse el vino claro, yo guisaba papas, pescado salado, batata, que era por la fecha de San Andrés, pero antes de llegar el día, y a todos yo les daba de comer y pasábamos una fiesta preciosa. Pero después cuando te recortaron ya que no puedes vendimiar con gente que nada ni eso... ya hago las vendimias con los peones que tengo y la hago de diez veces la hago de diez veces. Pero ya recorté las comidas esas, ¿sabes lo que hago yo con mi gente y trabajadores? terminamos las vendimias y los mostos de la bodega y todo eso y hacemos una chuletada o hacen una pata o lo celebran ahí, o en la azotea aquí o abajo en casa.... Cecilia Farráis.

Por las vendimias, eso eran sacos y sacos de pescado salado, la gente compraba el pescado salado por las vendimias, pa' hacer papas guisadas y pescado salado.... Eva Delgado Acosta, ventera. La Orotava, Tenerife (Proyecto Mujeres. Detrás del mostrador. Memorias de las ventas más aisladas de La Orotava).

Algo que me acuerdo un montón, en la época de las vendimias, el bacalao encebollado con su salsita (...). Normalmente antes en la vendimia venían a ayudarte los vecinos, entonces tu hacías la comida y cuando acababan de vendimiar pues venían muchos a comer (...) Luego se comía a las 4 de la tarde o a las 5. Yo recuerdo eso, que mi madre siempre hacía bacalao encebollado con su pimiento, con su cebolla y después el lebrillo de gofio que a mí me encantaba hacer una pelota de gofio y mojarla en la salsa del bacalao. Me acuerdo un montón de eso cada vez que viene la vendimia, me acuerdo de esa comida. Sonia Hernández Hernández, viticultora. Tegueste, Tenerife (Proyecto Identidad y gastronomía en El Socorro)

Las fiestas del vino: San Andrés y San Martín

Las principales celebraciones en torno al vino, tanto en Canarias como en otros lugares, se celebran con la apertura de las bodegas y la primera degustación del vino



nuevo. Esto ocurre durante el mes de noviembre, por lo que estas fiestas tienden a coincidir con los dos santos más relacionados con el vino como son San Andrés y San Martín. Ha formado parte de la historia vitivinícola consagrar el vino nuevo a estos santos a modo de primera ofrenda.

La vinculación del vino nuevo y San Andrés es bastante importante en la zona principal de nuestro estudio como son las comarcas vitivinícolas del norte de Tenerife. Al igual que la vendimia, la celebración del día de San Andrés tenía una significativa dimensión festiva, familiar y comunitaria, pues consistía en la reunión en las bodegas para degustar el vino nuevo en compañía de diversas comidas y música. Entre ellas cabe destacar el pescado salado, gofio, carnes de cerdo (que también se llevaba a cabo su matanza en fechas inmediatamente anteriores), jareas, morcillas, higos pasados, queso, almogrote (en La Gomera), castañas (en el norte de Tenerife especialmente, cuya época de recolección coincidía con San Andrés), batatas, etc. Algunas personas entrevistadas comentan que también se bebía aguapié, una práctica en desuso. No obstante, muchos testimonios recopilados indican que también se trataba de un día de carácter más privado y familiar.

En la isla de La Palma, la devoción vitivinícola se expresa en honor de San Martín. La tradición de festejar el vino nuevo se combina también con castañas, gofio, queso y hogueras. La apertura de las bodegas tiene lugar tradicionalmente la noche del día 10 de noviembre. Este día coincide además con una popular fuga estudiantil, es la que los jóvenes de la isla no acuden a clase para acudir al campo. Por su parte, en Gran Canaria la fiesta podía retrasarse a la festividad de la Inmaculada Concepción.

Actualmente, la apertura de las bodegas ha alcanzado una nueva dimensión. Junto con actividades tradicionales, se complementa con otros eventos masivos y de mayor repercusión pública que se celebran por lo general fuera de los espacios vitivinícolas y que intentan fomentar el consumo de vino local entre la población.

Aquí no se acostumbra ni San Andrés ni San Martín. San Andrés se hacía en casa. Las castañas tostadas, las batatas con el pescado salado, el mojo. pero era en casa no para la gente...

Cecilia Farráis Lorenzo, Bodegas Tajinaste. La Orotava, Tenerife.

[San Andrés] lo celebraba cada uno en su casa — ya estrenaste el vino y tal — (...) Correr la tabla sí, eso sí. Se asaban castañas y cosas de esas y se llevaba vino y se tomaba vino. A lo mejor se hacía una hoguera y se echaban papas dentro y se asaban (...) Pero fiestas en las casas no. Nicolás González González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.



Más o menos por San Andrés, 29 de noviembre, ya los primeros vinos están claros (...) Típico de ese día hacer castañas y estrenar el vino nuevo. También pescado salado, sardinas saladas, batatas... María Teresa Peraza Gutiérrez, El Tanganazo. Santa Úrsula, Tenerife.

Coincidía con noviembre que era cuando se cogían las castañas, las jareas. Y eso era una fiesta durante ese mes impresionante. [...] Las bodegas se abrían y se celebraba San Andrés. Esta era la calle principal donde se corrían las tablas. Esto era lleno de gente tomando aguapié y jareas o las sardinas saladas (...). Las tablas existen, pero el aguapié no (...). Es un vino turbio, pero con mucho gas, muy carbónico, con un toque dulzón de la uva (...). Se tomaba en las escudillas de leche. Carlos Pérez Pérez, Viña Zanata. Icod de los Vinos, Tenerife.

Siempre para los días de la Concepción, 8 de diciembre. En Tenerife es en San Andrés. Antes si se celebraba, ahora ya no. Hacíamos algún tenderete. La familia, los más conocidos de la finca. El primer vino se cataba. El vino no tiene nada que ver al de hoy. Está mejor ahora. Eso del lagar ya se mira antihigiénico. Santiago Robaina León, Bodega Plaza Perdida. Santa Brígida, Gran Canaria.

Dentro de la tradición de San Andrés existen algunas celebraciones singulares que merecen ser destacadas. La más significativa es fiesta de las tablas, que se celebra en las localidades de Icod de los Vinos y de La Guancha los días 29 y 30 de noviembre, coincidiendo con San Andrés. La celebración consiste en el descenso a alta velocidad y por calles con acusado relieve sobre unas tablas de madera. La persona se sienta sobre ella y se desliza, como si se tratara de un trineo, hasta llegar al final del recorrido previsto. Al igual que ocurre con los cacharros del Valle de La Orotava, se cree que el origen de esta celebración pueda estar en el traslado de la madera desde las zonas altas donde abunda el pinar hasta las zonas bajas para la elaboración de barricas y otros objetos. Lugares como El Lance, un topónimo común en esta zona, indica precisamente ese “lanzamiento” de maderas.

Otra celebración es la del “correr el cacharro”, típica del Valle de La Orotava, pero que también existe en Icod de los Vinos y en municipio sureño de Granadilla de Abona. Consiste en recorrer las calles en la víspera de San Andrés haciendo ruido con diversos objetos de carácter metálico, denominados “cacharros”. El origen de esta celebración no queda clara. La leyenda popular señala que San Andrés, al ser devoto de esta bebida, necesitaba que lo despertaran y para ello era necesario provocar mucho ruido (Elías, 2013, 167). Asimismo, otra historia popular señala que este día existía un enorme estruendo en los pueblos porque los bodegueros





acudían a la costa para limpiar los barriles con el agua del mar, haciéndolos rodar por las pendientes. En este sentido, Guimerá escribió que: “Y hasta tiempos bien recientes los niños eran consolados en noches de tormenta, comparando los trueños a los toneles de vino que los ángeles rodaban en el cielo” (Guimerá, 2007).

Se celebra San Andrés y la apertura de las bodegas. No sé si es una costumbre de la isla o se ha difundido en otros lugares, pero también se aplica. Pero no sé si es autóctona (...) No se celebra en época del padre. Sí habían celebraciones derivadas de la vendimia, del vino de menor calidad que denominaban “agua pata” porque era de la última presión en el cestón. Como se secaba le echaban agua y salía un mosto más ligero, que fermenta mejor, y se tenía vino en unos pocos días. Se tomaba en una celebración entonces que estaba vinculada a la vendimia. Luis Fajardo Spínola, Vega Spínola. La Geria, Lanzarote.

En San Andrés era lo que llamamos que se abrían las bodegas. Se estrenaban los vinos (...) las castañas se buscaban para el día de San Andrés. Y también las jareas (...) y batata, era típico de San Andrés. Y el vino nuevo. Jerónimo Romero Nieves, Bodega La Tanquilla. Los Realejos, Tenerife.

San Andrés era donde se solían abrir las bodegas, pero nosotros no lo celebrábamos aquí. Había algún tipo que abría las bodegas para particulares, pero no lo hacíamos. Quizás, a veces, se hacía al mediodía. Era más típico las tablas. Francisco Javier Gómez Pimentel, Bodegas Aceviño. Icod de los Vinos, Tenerife.

... hoy en La Guancha es la fiesta de Las Tablas y eso, la fiesta se hace con castañas y jareas asadas y vino y a correr las tablas. Bueno, hay muchas leyendas, en la época de los malvasías cuando saquen los malvasías, se transportaban en barco a Inglaterra que era la bebida de los reyes, incluso a Estados Unidos. Y una de las veces que fueron, porque los barriles no se llevaban en carretas ni con ruedas, las barricas grandes, porque las ruedas no soportaban el peso de una barrica de esas, sino se llevaba en una especie de trineo que se iban arrasando por el empedrado de las calles y por la tierra y llegaban al mar. Y una de esas cosas que se traen en Garachico, la derrama y en Icod, cuando hicieron la derrama, ellos derramaban el vino por fuera y también se lo mandaban por dentro. Cogieron una especie de tranca como decimos aquí y al final borrachos cogieron los trineos y se tiraban por las calzadas. Carlos Pérez Pérez, Viña Zanata. Icod de los Vinos, Tenerife.

Luego se estrenaba, el vino macho, por la fiesta de Buenavista. Mis padres iban siempre el día de la virgen, llevaba comida, papas guisadas y vino. Íbamos toda la familia y comíamos todos en el suelo, en el mantel. Hacían una choza de hojas de plátano, los dueños de la finca y después cuando íbamos a comer lo comíamos ahí para la sombra. En las fiestas era vino. Cuando las fiestas



ponían un ventorrillo y en una noche podía vender 400 litros.”. “También se estrena el vino. Aquí ahora es el descorche. Manuel Acosta Padrón y Olida Martín Luis, viticultores. Icod de los Vinos, Tenerife

6.1.3. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

Según la UNESCO, este ámbito abarca “saberes, técnicas, competencias, prácticas y representaciones que las comunidades han creado en su interacción con el medio natural. [...] Este ámbito comprende numerosos elementos, por ejemplo los conocimientos ecológicos tradicionales, los saberes de los pueblos indígenas, los conocimientos sobre la fauna y flora locales, las medicinas tradicionales, los rituales, las creencias, los ritos de iniciación, las cosmologías, las prácticas chamánicas, los ritos de posesión, las organizaciones sociales, las festividades, los idiomas y las artes visuales”.

Dentro de este amplio corpus de manifestaciones, en relación con la cultura del vino cabe destacar todas aquellas creencias y prácticas que están relacionadas con el conocimiento acerca de la naturaleza, el cielo, el ciclo anual, el sol y la luna, tabúes y otras creencias asociadas que fueron determinantes, especialmente en el pasado, en el desarrollo de la vitivinicultura. Probablemente una de las más conocidas es la relación que existe entre los momentos elegidos para el tratamiento de la planta y las fases lunares, algo que es extensible no solo a la vitivinicultura sino también a otras prácticas agrarias. En este sentido, el conocimiento y los saberes relacionados con la naturaleza y el universo son esenciales para entender el trabajo agrícola y, la correspondiente transmisión de estos saberes ha sido fundamental para la preservación del patrimonio cultural inmaterial del vino.

Las personas entrevistadas y su legado familiar han aprendido a leer la naturaleza para entender el mejor momento para plantar, podar y cosechar. Un ejemplo de ello es el proceso de la poda ya que, hay fases lunares que se consideran propicias y beneficiosas para el crecimiento de la viña. Por ejemplo, podar en luna menguante se cree que ayuda a una cicatrización más rápida de la planta y reduce las posibilidades de que esta se enferme. Esta creencia popular sostenía que, al podar durante la luna menguante, la vid no “lloraba” o “sangraba”, lo que favorecía su crecimiento y el desarrollo saludable. Sin embargo, con la modernización y las grandes extensiones de viñedos, muchos viticultores han dejado de depender de este método lunar, priorizando factores climáticos y de calendario. Esta práctica también se extiende al momento de realizar los injertos, donde las fases lunares juegan un papel esencial para asegurar un crecimiento.



... yo he podado así porque había un señor de allá abajo que tenía bastante viña, se puso a podar el primer día de luna terminó ese día y luego siguió y siguió podando y dice: “en la viña que podé ese día eso era uvas por todos los sitios”. Entonces a mí se me quedó eso. Si en febrero podó el primer día de luna, bueno la semana toda luna nueva es buena, pues tiene el 1, el 3, el 5 y el 7 los días nones que son mejores para podar, pero el primer día, ese bendito que es menguante cerrado, que es cuando termina el menguante y empieza la luna nueva que, solamente se ve una listita pequeña, entonces según la luna va creciendo si la savia de la viña va cogiendo fuerza. Y si podas en menguante según la historia de la vida la savia cuando corta se va para atrás. [...] Y donde más se notan las raíces y entonces al cortar y la luna está vacía en menguante, la savia se va para atrás y en esta viña así vieja y larga a lo mejor llega, te revienta atrás y *alante* se queda como decimos *mula*, y se echa unos *revientos* así chiquititos finitos, porque la savia no le llegó. [...] Eso se nota mucho también en el mar cuando empiezas a podar, podar, podar llega sobre las 10 hasta las 12 y la viña empieza a gotear. Es que el mar y la luna van de la mano después el mar baja ya se quita el goteo y después empiezo otra vez por la tarde, no sé si las 5 y media o las 6 si sigo podando empieza otra vez a gotear. Nicolás González.

Este conocimiento también incluye comprender la variedad de climas y sus correspondientes cambios tan significativos en la isla, debido sobre todo a los cambios en la altura. Es justo aquí, donde surgen esos sistemas de conducción como la viña en parral o en espaldera, adaptados a la orientación de la vid, la altitud, la exposición al Sol, al viento, etc. A lo largo de los años, este conocimiento ha sido transmitido a través de generaciones, principalmente por medio de la observación y la práctica, pero también mediante la transmisión oral de padres a hijos y de vecinos a vecinos, lo que refleja la importancia de la comunidad en la preservación de estos saberes. Los saberes son un componente vital del patrimonio inmaterial del vino en Canarias. Muchas creencias relacionadas con la naturaleza se consideran influyentes en la poda, la fermentación del vino y el trasiego.

No me da tiempo de buscar los menguantes por el tamaño que tengo. Los que tienes menos, pueden buscar el menguante. Nunca he visto diferencia de una a otra. Dicen que es porque sangra más la uva, que se le va la savia, se pone a llorar cuando la cortas. Depende la luna o la marea te llora, pero sigues luego por la tarde y no te llora. Francisco Javier Gómez Pimentel, Bodegas Aceviño. Icod de los Vinos, Tenerife.

Yo siempre he mantenido la tradición de mis padres y mis tíos y siempre buscaba los primeros días de luna nueva (...) la llamamos nosotros nueva y vieja (...) porque no ha llegado a la mitad (...). Patricio Alonso González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.



Del 20 de enero delante de mar a cumbre. No se fija en la luna. Aquí se le dejaban dos-tres, ahora hay que recortar, dejarla chiquita para que tenga más fuerza. Se debe cortar al revés del ojo de la parra porque si le entra el agüilla del alga le puede entrar al ojo y no le deja crecer. Santiago Robaina León, Bodega Plaza Perdida. Santa Brígida, Gran Canaria.

Nosotros siempre hemos podado en el menguante de febrero, al tener tanto ahora tienes que tirarte por el menguante de enero si lo tiene y, si no empezar a limpiar porque al tener tanta viña no puedes esperar por u menguante a mediados o finales de febrero y se te hace tarde la poda... Cecilia Farráis Lorenzo, Bodegas Tajinaste. La Orotava, Tenerife.

Si tiene mucha cantidad de viña no puede estar buscando días especiales, pero el que tiene poca sí (...) procuro de podar en luna nueva (...) por el tema de la savia (...) la luna va creciendo y la savia va saliendo para adelante (...). Nicolás González González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

En febrero cuando se poda, según las lunas. Unos podan en menguante, otros en luna nueva. Cuando lo hacíamos en parrales la vara se dejaba mayor, en espaldera ahora solo un ojito o dos. Porque si va a crecer se montan una de la otra. Nosotros siempre podamos en luna nueva. Antes era en menguante hasta que dijeron que el menguante no era la viña sino para que no se pudran los sarmientos. Lo que se le quitaba a la viña, la poda, lo que le cortas que ya no sirven. Algunos lo queman, otros lo quitan. Manuel Acosta Padrón y Olida Martín Luis, viticultores. Icod de los Vinos, Tenerife.

La poda a tijera. Mucha gente poda en menguante, pero a mí me gusta hacerlo a sola (...) desde Reyes hasta marzo. Coge todas las lunas, no hay diferencia. Mi padre y su madre lo hacían igual. María Teresa Peraza Gutiérrez, El Tanganazo. Santa Úrsula, Tenerife.

6.1.4. El aprovechamiento de los paisajes naturales

En este ámbito hemos incluido todos aquellos conocimientos vinculados a la gestión del paisaje vitivinícola en cuanto a espacio agrícola y económico. Asimismo, hemos incluido en este apartado, por ser el lugar donde lo identificamos de manera más clara dentro de los ámbitos de la Ley canaria de patrimonio cultural, el ámbito que el Plan Nacional individualiza como “conocimientos tradicionales sobre actividades productivas, procesos y técnicas”. En este apartado incluimos todos aquellos conocimientos, usos y prácticas relacionados con el trabajo técnico que conduce desde el viñedo hasta la barrica, es decir, poda, selección de uva, transporte, procesado en el lagar, etc.



Cada isla y comarca vitícola muestra posee peculiaridades y singularidades muy marcadas que condicionan el trabajo que se realiza en ellas. Los tipos de suelo, materiales naturales, condiciones ambientales, precipitaciones, humedad, vientos, orografía, nivel de pendiente, sistema de propiedad, entre un largo etcétera, condicionan enormemente el paisaje cultural vitinícola resultante en todos sus aspectos. No es posible hablar en este sentido de un paisaje cultural vitivinícola “canario”, sino que el archipiélago exhibe una notable diversidad de ellos, tal y como se ha puesto de manifiesto en diversos estudios (por ejemplo, Elías y Cañizares, 2013). No obstante, el ciclo anual y las tareas agrícolas implicadas para el cultivo de la vid y la producción del vino tienen un mayor grado de coincidencia en las diferentes comarcas. A continuación, abordaremos las principales, poniendo en valor los testimonios recogidos durante el trabajo de campo.

El ciclo vitivinícola anual

Como cualquier otra práctica agraria la vitivinicultura posee un ciclo anual muy bien definido. Este ciclo incluye diferentes fases como la plantación, el injerto (si fuera necesario), el cavado, el cuidado de la vid, el azufrado, la poda, la vendimia (con su respectiva fase de recolección, selección y transporte de la uva hasta el lagar), el procesamiento de la uva y creación del mosto y su almacenamiento final para la conversión en vino, entre otras.

La plantación

La plantación de viñas en Canarias, particularmente a partir de la conclusión de la vendimia, aprovecha tanto las viñas existentes como nuevas plantaciones. Se realizan surcos en el terreno para insertar varas de viña seleccionadas cuidadosamente, con el objetivo de que se aferren al suelo y crezcan nuevas plantas. Esta tarea puede variar según la isla, pero en general, Canarias es un lugar propicio para el cultivo de la vid gracias a la riqueza mineral de sus suelos volcánicos, lo que favorece la producción de una gran variedad de uvas. El Listán blanco de Canarias y el Listán negro siguen siendo las variedades predominantes en las zonas donde se realizaron las entrevistas, algo que coincide, salvo zonas específicas, con la dinámica general del Archipiélago. Durante la primera mitad del siglo XX, muchas viñas seguían plantadas en cepas sin injertar, ya que Canarias se libró de la plaga de la filoxera, lo que permitió conservar las cepas originales sin necesidad de injertos.





Hoy no, porque hoy las plantan, ya las compran en macetas que vienen, pero nosotros no, nosotros cogíamos... ¿La poda? Ella, cuando empezamos a sembrar, yo con una barra, espichando la vara y ella dándome una, y después sembraba la otra y sembraba la otra [...], porque cuando era la poda salía el sarmiento. Y entonces después se cortaba el tamaño que se sembraba, si cuando ya venía reventando le daban la poda más baja para que ya no tuviera ese palo tan grande. Y eso era la siembra, nosotros la sembrábamos, nosotros la plantábamos cuando se veía que estaba pegada, la podaban y ya echaba uva ese año, ese mismo año. En octubre era la mejor fecha. Manuel Acosta y Olida Martín.

Se llamaba cavar viñas, cavar los troncos de la viña, había que cavarlo y hacerle unas pocetas, donde después se le ponía el agua con el guano, porque era viña donde vivía. Pues eso se lo hacía a las viñas antes, a todas las viñas se lo hacían. Jerónimo Romero.

Abatir la viña es a la contra de sembrarla, porque sembrarla se agarra una vara se hace un hueco con una barra y se pone y se siembre. Abatirla es, de un tronco se echa una vara. entonces se abre la tierra se abate y se deja por aquí con dos o tres ojitos. Y ya es otra parra nueva (...) Y por debajo es una tubería. siempre a sacarla es una sola parra (...) Ahora las que estamos sembrando es individual... Nicolás González González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

Los parrales se hacen según la distancia que tenga la viña en la huerta. se hacen los parrales que son unidos (...) se han unido y son una sola pieza (...) Es educar la viña. Al tú alinearlas las educas por donde tiene que ir. Patricio Alonso González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

Alrededor de la platanera. Se regaba la platanera y se regaba en la viña y se aprovechaba. Se hacían parrales grandísimos, casi 4 metros. Se usaba la badana para amarrar la viña, con las horquetas, los palos para los parrales, hoy es en espaldera. Tenía más trabajo. Manuel Acosta Padrón y Olida Martín Luis, viticultores. Icod de los Vinos, Tenerife.

Los pámpanos de la viña cuando empieza a brotar la viña, es una varita que se ha podado y tiene ojos. yemas, y esas han reventado (...) las que valen son las dos últimas de delante, las de atrás no tienen nada (...) eso aquí despampañar... Patricio Alonso González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

Si son parrales, antes se usaba la horqueta, de brezo y aceviño. Hoy en día es hierro y alambre. La viña se usaba el junco, hoy en día la badana y las cintas que vienen con el aparatito para amarrarla. Francisco Javier Gómez Pimentel, Bodegas Aceviño. Icod de los Vinos, Tenerife.



El cuidado de la viña: el azufrado

El cuidado de la vid implica llevar a cabo el azufrado o encenizado una técnica empleada para proteger las plantas de plagas y enfermedades como el oídio. Se utilizaban azufradoras manuales, algunas de metal y otras más rudimentarias, como un palo con un saco que contenía piedras para medir la cantidad de azufre restante. Además del azufre, el sulfato de cobre era un componente clave, utilizado para combatir el mildiu.

No se sulfataba ni se hacía nada, era solo azufrar. Al sistema anterior era una azufradera. Venían hechas de zinc, un tubo en forma cónica con una tapa llegar de agujeritos. Por aquí tenía donde se le ponía un tapón y allí se le agarraba (...) Eran cinco o seis personas azufrando. Nicolás González González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

Era con azufradera o con un saco. La azufradera era un embudo un poco largo, una tapa ancha detrás y la parte de delante con huequitos, a mano para espolvorear la viña. Ahora los motores con aire y un poco de azufre se avanza un montón.”. María Teresa Peraza Gutiérrez, El Tanganazo. Santa Úrsula, Tenerife.

Antes el azufre era con una caña y con una boca y la azufradera íbamos azufrando. Si había un parral alto, ella se subía a un escabel y él llevaba el cántaro y se lo iba llenando. Manuel Acosta Padrón y Olida Martín Luis, viticultores. Icod de los Vinos, Tenerife.

La mitad de los terrenos... se han secado (...) En el tiempo de mi madre era otra cosa. Se le hacían menos trabajo a la viña, porque no había que usar tantos productos, solo azufre y un sulfato de cobre, que venía en piedra, en bidones y con 3 tratamientos de esos productos se recogían buenas cosechas. María Teresa Peraza Gutiérrez, El Tanganazo. Santa Úrsula, Tenerife.

Antes mi padre yo recuerdo darle nada más sulfato de cobre y azufre, no había producto para la producción (...) se estropeaba (...) y no produce como hoy. Jerónimo Romero Nieves, Bodega La Tanquilla. Los Realejos, Tenerife.

Antes era con una de mano, ahora con una máquina. Mucho mejor porque lo que antes se hacía en días ahora en una hora. A la azufradora se le ponía piedritas para que no se pegara, solo azufre. Ahora no hace falta. En aquella época no había mucho bicho, ahora el tiempo lo requiere, tiempo de sol acarrea todos los bicharracos, está todo infectado. Santiago Robaina León, Bodega Plaza Perdida. Santa Brígida, Gran Canaria.

Toda la vida ha sido una azufradera a mano (...) después cambió a un saco para coger más cantidad (...) Las máquinas esas que se ven hoy en día son del otro



día (...). Jerónimo Romero Nieves, Bodega La Tanquilla. Los Realejos, Tenerife.

La azufradera yo recuerdo que de niña ponía dos o tres piedras dentro y cuando las piedras iban sonando es que ya tenía falta de azufre.... Cecilia Farráis Lorenzo, Bodegas Tajinaste. La Orotava, Tenerife.

Desde que nací (...) sobre todo con mi madre para que le llenara la azufradera de azufre. la azufradera era el tiro de botella hecha de hojalata, agujereaditas por el fondo. Entonces mi madre preparaba un balayo por la tarde con azufre, ese azufre (...) era amarillo, un poco pesado y mi madre compraba una bolsa de cal y los iba mezclando (...) el trabajo mío era llenarle la azufradora mientras ella usaba la otra. Tenía unas piedras dentro que era las que ayudaban a salir el azufre (...) En los alrededores se oían porque había 30, 40 o más y todas las azufraderas no sonaban igual, se oían como unas chácaras de distintos sonidos. Patricio Alonso González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife. Hoy en día, si no sulfatas cada 15 días se echa a perder. Antes los productos que se usaba hacía más efecto. Ahora se han ido haciendo más light. María Teresa Peraza Gutiérrez, El Tanganazo. Santa Úrsula, Tenerife.

El azufre se empezó a usar en torno a finales de los años cuarenta. Antes había quien les echaba ceniza a las viñas y eso les venía bien, según me decían, pero después uno de los ricos de Vallehermoso azufró las suyas en las tierras que tenía por aquí y el viento las extendió a otras viñas, convirtiéndose en su medicina, porque se enfermaban mucho. (Isidro Ortiz Mendoza, Chipude, La Gomera. Publicado en Isidro Ortiz Mendoza, *En mis memorias se encierran las memorias de mi tierra*).

El cuidado de la viña: el cavado, el deshojado y la poda

Son pasos cruciales en el mantenimiento de una viña.

Antes las viñas todas se cavaban (...) una vez que se vendimiaba, a los 15 días, aprovechando que se hacía una barrica de agua pie y antes de que el aguapié se enfriara se cavaba las viñas. Entonces era el primer proceso, (...) era podar, (...) levantar, (...) despampanar, deshijar y después echar azufre. Patricio Alonso González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

Cuando se acababa el aguapié eran ranchos de hombres cavando viñas... Nicolás González González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

El deshojado consiste en suprimir las hojas a nivel de los racimos durante el período de maduración.



Lo primero hay que sembrar la viña, irla formando. Después empezar las podas para dejarle una serie de yemas que es lo que te va a producir. Después ya recoger. Tienes que deshojar, que despuntar, recoger y hacer todos los tratamientos. Despuntar es cuando la viña crece mucho y va hacia arriba hay que despuntarlo porque las puntas suelen enfermarse de “la ceniza”. Era azufre y cobre porque el azufre no mata al “mildio” Era con saco, una varita, un chisme de saco y lo ibas tirando. El cobre lo disolvías en agua y le daba un tratamiento con mochila. Francisco Javier Gómez Pimentel, Bodegas Aceviño. Icod de los Vinos, Tenerife.

La poda se trabajaba más que hoy en la viña (...) pero es muy parecido (...) en esta zona nuestra, el Listán blanco, si la podamos a dos yemas o dos canutos eso no produce uva. La parra sale muy fuerte pero no da fruto. Aquí hay que podar 5 o 6 yemas. Jerónimo Romero Nieves, Bodega La Tanquilla. Los Realejos, Tenerife.

Yo sigo con el mismo sistema (...) vas podando, limpias la viña y entonces dejas, depende las varas, depende de la vara 3 ojos, 3 yemas o canutos. en una tres y en otras 4. (...) porque esa vara me echa uva y la otra vara y al otro año hago lo otro, la que me echó uva la corto (...) Le dejo una más larga y una más corta. Entonces la viña no alarga, engruesa, que es lo que interesa porque al ser más larga necesita más savia... Nicolás González González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

La vendimia: recogida y selección de la uva

La vendimia se realiza entre los meses de agosto y septiembre. Para ello es necesario que la fruta haya adquirido las características perfectas de maduración: grados de alcohol y azúcar, dependiendo del tipo de vino que se vaya a realizar. Después de la recolecta, la uva se lleva a la bodega para el pisado en el lagar o la despalilladora para separar el raspón de las uvas. Pasando luego al prensado. En el apartado anterior se recogieron aspectos sobre la dimensión comunitaria de la vendimia.

Mi madre sabía por experiencia que, por el color del vago, el sabor de la pepita o el color ya sabía cuándo estaba para vendimiar.

María Teresa Peraza Gutiérrez, El Tanganazo. Santa Úrsula, Tenerife.

El transporte de la uva: del viñedo al lagar

Nosotros no hemos tenido animales. Los vecinos tenían los animales. [...] iban los dueños con los animales y cobraban por cada carga. Y cargar la uva a la paleta, al hombro, desde Las Hoyas hasta el lagar. Ya no hay gente que lo haga. Manuel Acosta Padrón y Olida Martín Luis, viticultores. Icod de los Vinos, Tenerife.



Al principio era con bestias, con animales. Luego fue con coches y Jeep. Había Agares que eran con prensa. De los antiguos había bien poco, eran con viga. Ahora eran de prensa y de gato. Más o menos eran todos iguales. Los tradicionales eran con una viga grande y una serie de pesos para ir cogiendo. Había algunos que le decían con burra que se cargaban con piedras para hacerle peso. **Francisco Javier Gómez Pimentel, Bodegas Aceviño. Icod de los Vinos, Tenerife** [Los camellos] podían cargar entre 300 – 400 kilos. Los camellos entraban en la finca, se tuchían, que es el término empleado para que se arrodillen y se eche. Y una vez abajo las cajas que venían amarradas pero vacías se llenaban con los cestos de la uva, que las mujeres y los hombres vendimiadores traían de los distintos puntos de la finca. **Luis Fajardo Spínola, Vega Spínola. La Geria, Lanzarote.**

Los lagares estaban en la Cruz Santa, que yo me acuerde, la uva se cargaba de aquí en bestias, ya que de aquí no se podían subir vehículos (...) Las prensas fueron por los años 65 - 70 (...) todavía están las primera saque se hicieron (...) tenías que ponerte en lista para sentenciar tu vendimia porque eran poquitos los lagares que habían (...). **Jerónimo Romero Nieves, Bodega La Tanquilla. Los Realejos, Tenerife.**

El cesto pesaba más de 70 kilos con uvas. Se lo cargaba un hombre y lo bajaba hasta la mula. Las cestas quizás eran 20 pico kilos. Las medidas de los envases, los barriles eran 33 el que ella oía mucho, envase había de 400, 600 y 700. **María Teresa Peraza Gutiérrez, El Tanganazo. Santa Úrsula, Tenerife.**

El lagar y el pisado de la uva

Los mismos hombres que terminaban la vendimia se metían en el lagar y estaban toda esa noche pisando sin dormir. 24 o 30 y pico horas sin dormir. Pero siempre estaba ahí la botella de aguardiente y la cafetera (...). **Carlos Pérez Pérez, Viña Zanata. Icod de los Vinos, Tenerife.**

Hasta 6 o 7 hombres para pisar y luego el *desengase*, porque cuando era un pie grande había que ir cavando y sacudiendo (...) y botando pa' fuera, porque si se deja eso hasta última hora el *engaso* es amargo. El *engaso* es donde se mantiene los gajos (...) si eso se exprime el vino sale amargo. **Nicolás González González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.**

La uva una vez pisada se pasaba al cestón. Sobre el cestón había una gran viga de tea, de aproximadamente 7 a 8 metros de largo, y de un espesor de 30.40 cm Esa viga rotaba sobre uno de sus extremos y estaba libre en el otro. Esa viga rotaba sobre el cestón, pero además en el extremo final tenía una piedra que colgaba que le daba peso y por el efecto palanca daba una presión en la uva y





la convertía en mosto. Luis Fajardo Spínola, Vega Spínola. La Geria, Lanzarote.

Los lagares eran pocos los que estaban aquí arriba (...) en los días de vendimia había que apuntarse días antes para cada uno hacer su vendimia (...). Patricio Alonso González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

La gente recolectaba la uva, lo traían al lagar, un par de hombres lo escachaban con los pies... El vino tinto el color está en la cáscara, si no dejas que se macere un poco no coge. Se dejaba un día o dos en curtimiento, después se metía en el cesto, se prensaba y se escurría lo que quedaba. Santiago Robaina León, Bodega Plaza Perdida. Santa Brígida, Gran Canaria.

La producción del vino: encierro, fermentación, trasiego y embotellado

Una vez extraído el vino, se almacena en barricas o toneles previamente lavados, y con los restos del mosto se elaboraba bebidas como el aguapié, que se disfrutaba en las festividades de San Andrés. Las bodegas, muchas veces ubicadas en partes frescas de las casas o en cuevas, aseguraban la estabilidad de la temperatura para evitar que el vino se deteriorara. Tras un tiempo en las barricas, el vino se trasegaba, un proceso delicado en el que se eliminaban los sedimentos o “madres”, dejando el vino listo para su consumo.

... cuando estaba hirviendo, antes se le ponía alcohol, muchos años, alcohol, pues le ponía un poco de alcohol al vino cuando se pasaba a limpio. Cuando se pasaba a limpio, es decir, cuando estaba ya sentado en la barrica salía el vino claro y después la borra se quitaba y entonces después se ponía en una barrica limpia y le ponía un poco de alcohol... Manuel Acosta y Olida Martín.

Antes los *devangaos* se hacían por decantación. Eran un depósito de 1000 litros transparente donde tú veías que iba bajando el fango y a 10 cm quedaba el fango. Se sacaba el claro para el vino de calidad y el fango para vino a granel. Eso era al principio del todo. Carlos Pérez Pérez, Viña Zanata. Icod de los Vinos, Tenerife.

Una cosa que hicimos nosotros era poner una manguera que mandaba aire dentro con una bomba de 3000 revoluciones (...) Nos dimos cuenta de que había hecho una espuma con el fango y salía por debajo más claro incluso que de normal y al final salía turbio pero no tanto porque el fango era espuma. Así estuvimos 30 años. Carlos Pérez Pérez, Viña Zanata. Icod de los Vinos, Tenerife.

Lo poníamos en limpio. Cuando pasara dos meses lo pasábamos de una barrica a otra con un envase preparado y limpiando la otra barrica. Le poníamos



un poquito de alcohol o “arcor”. Para limpiar las madres, había mucha gente que se dedicaba a quemarlas, a recoger las madres y sacaba parras al quemarla. Manuel Acosta Padrón y Olida Martín Luis, viticultores. Icod de los Vinos, Tenerife.

Antes se pasaba a tercios, con un embudo, se ponía arriba de la barrica, se vaciaba el tercio, se dejaba destapado, una hojita de parra arriba. Eso tenía un suspiro donde se dejaba un pisquito sin llenar porque al fermentar, si se reboza, hace un canutillo y se vacía la pipa. Por eso se llegaba hasta el suspiro. Del tercio, pasa a la pipa en el momento de la vendimia. El mosto se llena la tina, luego se echa el tercio y se pasa a la pipa. Hoy se hace a motores. Santiago Robaina León, Bodega Plaza Perdida. Santa Brígida, Gran Canaria.

Ahora se hace antes, que se esperaban 30 o 40 días y con una manguera se iba sacando la parte alta del vino y el sedimento que iba quedando en el fondo se iba sacando poco a poco con los días, así se ponía el vino en blanco, el vino claro. Las madres, en todas las casas no se destilaban, algunas que tenían destiladora. Algunas veces la madre vendió el vino a sacarlo del envase sin hacer el trasiego. El vino se le aclaraba y se ahorra ese trabajo. María Teresa Peraza Gutiérrez, El Tanganazo. Santa Úrsula, Tenerife.

Antes se echaba dos claras de huevo. Se hacía una mezcla, se dejaba 6-7 días, depende la cantidad del depósito y a los 7 días cuando ya estaba... la clara de huevo es pegajosa y las partículas se las lleva al fondo, y es la clarificación. Antes se hacía también con sangre de animal. Hoy en día sigue con la clara de huevo, se hace con motor. Con la pipa no se hacía nada, por eso no tiene nada que ver. Santiago Robaina León, Bodega Plaza Perdida. Santa Brígida, Gran Canaria.

Se hacían segundas fermentaciones. Ocurría no siempre, pero bastante. Eso era un defecto porque ya todo estaba abajo. Y otra cosa que se decía era “una buena madre cuida bien a un hijo”, y es que gente nunca le quitaban las madres al vino. En algunos sitios yo tomé unos vinos muy buenos. Y eso tiene un por qué. Esa uva era escogida completamente, no entraba nada de suciedad, eran unas madres limpias. Era un trabajo enorme. Entonces hasta el final iban calzando la barrica detrás, hasta que la madre no existía más. Incluso muchos a esa madre le ponían alcohol y el año que viene o ese año a unos vinos de menos calidad le ponía esas madres. Carlos Pérez Pérez, Viña Zanata. Icod de los Vinos, Tenerife.

Antiguamente cuando fermentaba y llevaba 14, 15, 20 días se trasegaba. El trasiego era poner una caña (...) atadita con una badana, una manita o dos manitas, lo que fuese que tú te imaginabas, para ir marcando las madres y de ahí no bajaba la manguera. De ahí jalaba e iba al casco limpio. pues ya las madres salían, las sacabas tú y me acuerdo que antiguamente mi padre con esas ma-



dres las sacaba y las llevaba y hacia parra, aguardiente. Se aprovechaba todo. hoy en día está totalmente prohibido. Cecilia Farráis Lorenzo, Bodegas Tajinaste. La Orotava, Tenerife.

Encabezar era reforzar, el vino bueno viejo con un poco de alcohol. Cecilia Farráis Lorenzo, Bodegas Tajinaste. La Orotava, Tenerife.

Mi padre siempre rebajaba aquí los vinos con alcohol (...) y los envases eran barricas de madera (...) para la casa eran barricas pequeñas de 100 l, 150 l (...) mi madre me decía vamos a ponerle alcohol para que no se afloje (...) cuando llegaba el mes de noviembre o diciembre el vino ya no era vino parecía coñac. El vino se remontaba (...). Jerónimo Romero Nieves, Bodega La Tanquilla. Los Realejos, Tenerife.

Se hacían mezclas con vinos anteriores para dar cuerpo. No con alcohol, haciendo vinos fortificados. Sino con unos que llevaban 2 años en madera. Así lo están haciendo en la bodega de mis hijos, para dar un producto final más elaborado. Luis Fajardo Spínola, Vega Spínola. La Geria, Lanzarote.

El sabor azufrado era porque se azufraban los envases. Se les ponía un mechón de azufre dentro para secarlos y conservarlos (...) y también se cogían las viñas más azufradas... Jerónimo Romero Nieves, Bodega La Tanquilla. Los Realejos, Tenerife.

Una vez se vendimiaba, la uva se llevaba al lagar. En cada pueblo había dos o tres lagares que estaban ocupados durante la vendimia. En la lagareta, la uva se pisaba con los pies y más tarde se prensaba para obtener el mosto, que caía a la tina. De la tina, el mosto pasaba al cuarterón y luego a unos foles. Los foles eran unos recipientes hechos exclusivamente de piel de cabra que servían para pasar el mosto de la tina a la barrica. Se amarraban con una ristra de plátanos, se llevaban a hombros y cuando se llegaba a la barrica se tiraba por un lazo del amarre, dejando que se derramara el líquido por el ojo de la barrica. En la boca de esos foles se incrustaba un embudo o fonil que portaba una rejilla cuya función era evitar el paso de la granilla y de las pieles de la uva que podían haber quedado en el mosto. No obstante, si quedaba un poco de granilla no pasaba nada, aunque subía el nivel alcohólico del vino. Por lo regular, un fol eran cuatro cuarterones, que es medio barril, y un barril, a su vez, eran unos ochenta litros, por lo que un barril lo llenábamos con dos foles. Al terminar la vendimia, el fol se demarraba, se limpiaba y se colgaba hasta el siguiente año. Entonces se amorosaba y se volvía a usar. Uno bien cuidado duraba bastantes años. Las barricas solían ser de castaño, aunque las mejores eran de roble. Nos llegaban ya usadas por los bodegueros, pero para nosotros eran nuevas y muy buenas, ya que el momento en el que ellos las desechaban era el óptimo para usarlas. (Isidro Ortiz Mendoza, Chipude, La Gomera. Publicado en Isidro Ortiz



Mendoza, *En mis memorias se encierran las memorias de mi tierra*).

En mi niñez, recuerdo que no se trasegaba el vino, pero luego entró la moda del trasiego. El vino se dejaba hervir y si no hervía más se le hacía el trasiego, haciendo que la impureza se fuera a un sitio y el vino a otro, repitiéndose el proceso si se quería, de forma que el vino se estaba moviendo siempre. Desde que se empezó a usar el acero inoxidable y las mediciones de los grados de la uva todo ha cambiado. Yo conocí y tengo ambas cosas, madera y acero, y no hay comparación. La primera es más natural, el vino debe agarrar el gusto de la madera; de hecho, yo creo que se hizo para la madera y para el cristal, cuando se embotella, pero no para el acero. (Isidro Ortiz Mendoza, *Chipude, La Gomera*. Publicado en Isidro Ortiz Mendoza, *En mis memorias se encierran las memorias de mi tierra*).

La elaboración del aguapié y el vino macho

Un producto que se ha perdido con el paso de los años es el aguapié. Un vino de baja calidad que se hacía añadiendo agua a las últimas madres que quedaban en el lagar. Este vino desaparece junto con el lagar, ya que se con las nuevas tecnologías dificulta el proceso.

Antes se hacía en el lagar, cuando ya se terminaba el último piece, se rompía el pie, se ponían los cubos de agua, se machacaba bien otra vez y se dejaba. Al día siguiente se hacía el pie para prensarlo y se hacía el aguapié. Era una bebida muy sana. Carlos Pérez Pérez, Viña Zanata. Icod de los Vinos, Tenerife.

Después traían por la mañana la uva el aguapié. Traían el agua en barriles al hombro, lo echaban en el agar para que llenara la barrica. Luego pateaban, cavaban con un sacho porque estaba duro, para lavarlo y el aguapié salía de ahí, de lavar el borujo. Eso hervía y todo como si fuera vino. El aguapié era el primero que se tomaba, a los 8 días. Eso se bebe en una tacita de desayuno. Te bebías eso y te saltaba la chispita a la cara. Eso se lo bebían todos en las plataneras los peones. Lo hacían todo el mundo por aquí pero ya no se hace. Los agares están como mismo eran. Aguapié, se cortaba una cebolla en cuadros y gofio en polvo. La ruedita de la cebolla servía de cuchara y ya te comías la cuchara y el gofio y luego el aguapié detrás. Luego también vino macho, lo podrido y la base no se echaban, sino se hacía aparte. Cuando se acababa el bueno, se echaba eso y se sacaba unos barriles. Manuel Acosta Padrón y Olida Martín Luis, viticultores. Icod de los Vinos, Tenerife.

Aguapié se hace después de cerrado el mosto. Se hacía con lo que quedaba de la uva, el engaso, se le echaba un poquito de agua, se volvía a pisar y se sacaba.



Francisco Javier Gómez Pimentel, Bodegas Aceviño. Icod de los Vinos, Tenerife.

Se hacía el vino macho que es la uva que se va dejando detrás porque está podrida, verde o algo se ajunta, se escacha y se hace aparte. Y es el primero que se toma. Nicolás González González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

Y después se hace aguapié. Cuando el pie ya no da más se esconcha, se cava, luego se le echa agua, se pisa otra vez bien pisada se le hace un pie dos o tres (...) y se encierra aparte. a lo más tardar 10 días ya se puede tomar (...) veces se hacía fiesta para tomarlo, con castañas, que era tiempo de las castañas. Castañas asadas con un pescado salado o unas sardinas saladas (...) eso no se vendía por vasos sino por jarros. Nicolás González González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

La limpieza de las barricas

Eran 1000 litros de madera. Eso para lavarlo (...) con piedras y cadenas picadas para que raspara un poco, pero siempre queda. Hoy, si la barrica se queda vacía hay que tirarla. Antes las barricas había que echarle un poco de azufre y se iba sacando el vino de la barrica, cuando sacabas un poco había que azuifrarla para que no se oxidara con una mecha de azufre. Santiago Robaina León, Bodega Plaza Perdida. Santa Brígida, Gran Canaria.

Después tenías que (...) se echaban 6 o 7 kilos de piedras (...) y una capa que se llamaba caramelo (...) con el cristalino del vino (...) Eso se llenaba con 3 o 4 cubos de agua, se echaban las piedras y se empezaba a revolver. Era un arte también hacerlo, tenías que dar un jeitito... Patricio Alonso González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

Antes de encerrar esas barricas se hacía lo que se decía una lejía de manzanilla. Un caldero grande, le ponías manzanilla, y le chicas a cada barrica y le ponías a un cubo de unos 10 litros y le dabas a revolver (...) la lejía la pegaba y la hinchaba. Patricio Alonso González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

“Los caramelos” eran las madres bien secas que se formaban alrededor de la madera. Los envases venían con vinos de la península. Después que se vendía el vino, los envases se quedaban aquí. Francisco Javier Gómez Pimentel, Bodegas Aceviño. Icod de los Vinos, Tenerife.

Las barricas se sacaban para afuera, se le quitaban las borras, muchos tenían un patio (...) y había pinocho y las barricas se fregaban sobre el pinocho. otros no tenían patio y poniendo dos maderas debajo ponían la barrica encima. Muchos le ponían piedras dentro, otros cadenas (...) así las fregaban. Mientras





saque el agua no salía limpita (...) tenían que ser dos para poderla manejar porque había barricas de más de 200 kilos”. Nicolás González González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

Con piedra. Unos calladitos pequeños, se ponían dentro y se movían. Eso se sigue usando. Para matar todo dentro. Francisco Javier Gómez Pimentel, Bodegas Aceviño. Icod de los Vinos, Tenerife.

Cuando había 4 o 5, las borras se sacaban (...) iban a barricas para después quemarlas en parras. Patricio Alonso González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

Los cascos eran barricas de 500 - 600 (...) La barrica de roble a los 4 años o 5 años se quita porque la barrica chupa más que un borracho, entonces ya las ponemos (...) antes el caso era de 400 litros y ahora las barricas son de 200... Cecilia Farráis Lorenzo, Bodegas Tajinaste. La Orotava, Tenerife.

6.1.5. Técnicas artesanas tradicionales

La cestería

El transporte de las uvas desde la finca hasta el lagar, se hacía tradicionalmente en grandes cestos de mimbre que podían llegar a cargar hasta setenta kilos de uva en algunos casos. Estos cestos eran fabricados por artesanos locales utilizando mimbre, junco o castaño, que se ablandaban a golpes para poder trenzarlos. Las cestas con el tiempo, al igual que con el resto de herramientas, se fueron sustituyendo, en este caso por los capazos o cajas, mucho más ligeros y fáciles de transportar.

Había mimbteras y se cortaban los mimbres todos los años, se podaban (...) y eso se ponía en un sitio donde se ponían negros (...) y había gente que se dedicaba a hacer cesteros, (...) cestos para cargar la uva, canastas pequeñas para cortar la uva (...) si era para uva que no pasara de 30-35 kilos (...) Nosotros les decimos *cestos* pero esa gente para allá para Icod del Alto le dicen *cerones*, que es el cesto hecho con vara de castaño (...) aquí era puto mimbre. Nicolás González González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

Había gente que la hacían. Aquí en Icod había un señor para hacer barricas, donde el “bar los amigos” por la carretera del Calvario. Las barricas se estropeaban y había muchos que aquí lo hacían. Los cestos los hacía una señora para arriba. Un cestero. Lo hacían de caña y de mimbre y lo guardaban en las bodegas para otros años. Luego ya vinieron los de cubeta de gomas. Los otros ocupaban mucho y pesaban más. Manuel Acosta Padrón y Olida Martín



Luis, viticultores. Icod de los Vinos, Tenerife.

Cada cesto que se cargaba pesaba 20 kilos, pues ya le poníamos ahí. El kilo son tres cuartas de mosto, la otra es pérdida, pues así seguía sacando más o menos lo que había. Los cestos, cuando lo íbamos echando al agar cogíamos una hoja de plátano, le hacíamos un cortito a la hoja al tallo, le quitábamos las hojas y luego le hacíamos un corte por cada cesto, un piquito, para no estar con libretas, así sabíamos los cestos que había, kilo más o kilo menos. Lo hacía todo el mundo en ese lagar. Manuel Acosta Padrón y Olida Martín Luis, viticultores. Icod de los Vinos, Tenerife.

Estaban las mimbreras y estaban las junqueras, las junqueras se traían un callao del mar se hacían unas masas entonces cogían los ases de juncos e ibas cogiendo los mayores y los ibas haciendo (...) hasta que llegabas a los más chiquitos (...) y eran para amarrar las viñas. Y los mimbres esos se cogían en menguante los ponías a secar (...) pero que no se secan mucho (...). Mi padre tenía unos amigos y ellos mismos los hacían. Entonces los días que se ponían a hacer cestos lo mismo se juntaban unos cuantos y a lo mejor hacían 15 o 20 cestos (...) tenías una medida mentalmente para que llevara más o menos 20 k de uva, porque mucha uva también se amoderaba con los cestos(...). Patricio Alonso González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

Antes había mucha gente que hacía los cestos, las canastas para la recogida de la uva (...) cada persona que venía a vendimiar traía su canasta (...) eso es una labor que tenían la gente dedicada a eso (...) Un cesto no lo puede cargar cualquier hombre hoy. Las cajas son de 20 kilos, los cestos eran de 60 kilos (...). Cecilia Farráis Lorenzo, Bodegas Tajinaste. La Orotava, Tenerife.

Aquí habían cesteros. Los cestos los hacían con el castaño. Se cogían las varas de castaño, se cortaba y se hacían los cestos. Eran cestos grandes donde cabía cantidad. También las raposas, que es un cesto que se usaba para llevar los lechones (...) Esas mismas raposas se usaban para la vendimia. Se iban colocando, después se amarraba un saco con una soga y se ponían sobre los caballos y mulos para llevarlos a los lagares. De los lugares se pasaban en barriles de 22/28/29 litros, donde se ponían 4 o 6 barriles a cada animal o cada bestia. Muchas veces hubo problemas porque esos barriles empezaban a fermentar con el calor (...) cuando el mulo iba caminando o el caballo explotaba (...) y los mulos se espantaban y caía toda la carga al suelo”. Carlos Pérez Pérez, Viña Zanata. Icod de los Vinos, Tenerife.

El balayo se hacía con paja de centeno. En ese tiempo no había hilo (...) las torviscas tienen por fuera una piel y con eso se hacía los balayos y con paja de centeno (...) se usaba también para llevar al campo las comidas. Patricio Alonso González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.



La madera y la fabricación de barriles

Los toneles y las barricas también eran elaborados por toneleros locales en muchas ocasiones. Además, también se reutilizaban barriles que llegaban en barco desde otros países. En el pasado, el proceso de limpieza de los toneles era laborioso, requiriendo la recogida de agua salada y cadenas para mover y limpiar el interior del tonel hasta extraer todos los restos de las madres para poder reutilizarlo al siguiente año. Los toneleros, a su vez, se encargaban de ajustar y arreglar aquellos toneles o barricas que pudieran tener algún desperfecto, asegurándose de esta forma su durabilidad en el tiempo.

Sobre los materiales preferidos para su fabricación, destacan la Madera de Virginia (nombrada especialmente en la zona alta de Icod de los Vinos), la madera de castaño, de roble americano y de roble francés.

Esos venían de fuera y si no había toneleros que las hacían. en el pueblo había uno, no sé i recuerdo que le decían Antonio el tonelero (...) había otro que las hacía arreglarlas , no las hacía (...) había que quitarles (las duelas) y ponerles otras. Nicolás González González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

En este patio venían los toneleros, porque antes conseguir una barrica no es lo fácil que hay ahora. Las barricas se arreglaban, se les quitaba el caramelo que es una costra que hace el vino. Se hinchaban con agua caliente. Le ponían cáscaras de limón, laurel y hojas de duraznero. Se hacía una infusión y se les metía dentro de la barrica y se enjuagaba. Así se hinchaban bien y cuando se ponía el mosto no se derramaban (...) Se apretaban los arcos, se quitaban los fondos, que ya eso no se hace. Carlos Pérez Pérez, Viña Zanata. Icod de los Vinos, Tenerife.

Había toneleros en Icod. Había barricas porque si los arcos de las barricas estaban muy apretados, porque veces se ponían a apretar los arcos antes de hincharlas (...) las duelas se empelaban al hinchar (...) y se salía el mosto (...) Entonces los toneleros había que hacerle duelas nuevas.... Patricio Alonso González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

Venían de Cuba, se usaban barriles de ron. Antes había toneleros, ya no hay toneleros. Está todo perdido. Había en las zonas de Mazagán, de la isla. Ellos hacían los toneles de roble, castaño. Eran unas barricas que cuando hinchaban pesaban mucho, 30-40 kilos. Se usaban bestias en la montaña, pero cerca de los lagares era a hombro. Santiago Robaina León, Bodega Plaza Perdida. Santa Brígida, Gran Canaria.

Había un señor aquí, Domingo el tonelero, ese señor se murió (...) los toneleros se fueron(..) todo un fallo en que la gente aprendiera más (...) En Los Realejos





también se arreglaban barricas (...) veían a las bodegas a arreglarlas. Cecilia Farráis Lorenzo, Bodegas Tajinaste. La Orotava, Tenerife.

Normalmente castaño, otras especiales de roble y otras de una madera que le decían virginia, pero eso no se conseguía aquí, venía de fuera, eran carísimo... Nicolás González González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

... cuando se lava, se le quita el vino entonces le echas agua dentro, se le ponen piedras o cadenas y... zumba y zumba para que saque bien. Entonces se pone a escurrir, que se seque y luego se vira arriba y se le pone una mechita. Antes era un trozo de paño o de trapo como sea, se le echaba un poco de azufre amarillo del bueno, se juntaba arriba, se muraba con una verga, se le daba fuego y se metía adentro a la mitad y se tapaba. Para que secase y matara todo lo malo que le quedaría dentro...y eso después se le quitaba. Eso había que hacérselo otra vez cuando se iba a encerrar porque con el calor se aflojan. Había que echarles agua, a lo mejor 15 días, antes que decían hincharlas. “Ya están hinchando las barricas? No, yo todavía no.” Porque junio, julio, agosto y septiembre eran de calor y por mucho fresco que tuvieran siempre se ponían *esbaidas*. Nicolás González.

La madera y los lagares

Los lagares son estructuras tradicionales donde se realizaba el prensado de la uva. Muchas de las familias de nuestros entrevistados utilizaban un lagar grande y una lagareta para procesar las uvas, dependiendo de la cantidad y el tipo. Estos lagares, hechos en su mayoría de madera, aunque también existieron prensas y lagares hechos con cemento, requerían de un proceso manual en el que las uvas se pisaban para extraer el mosto. La piedra que pesaba sobre las uvas se levantaba con una palanca. Aunque hoy en día se han sustituido por prensas hidráulicas y sistemas automatizados, estas estructuras eran parte vital del proceso de trabajo en el pasado.

Un dato interesante a destacar sobre los lagares es el uso comunitario que tenían. Todos los entrevistados destacan no solo el compañerismo a la hora de realizar la vendimia, sino que también entre los vecinos se organizaban para coger fecha para poder utilizar el lagar, ya que no todos tenían en posesión una. Además, era obligatoria la presencia del filatero en todos los lagares a la hora de realizar el mosto, ya que se encargaba de anotar los kilos de uva que entraba y los litros de vino que salían.

El lagar era típico de esa época. Tenía tres depósitos, uno más grande, de un metro y cuarto de altura por 20 metros. Tenía una lagareta pequeña para las



uvas verdes. Se vendimiaba de dos veces, primero se vendimiaba lo maduro y lo verde de detrás se hacía después. Tenía una tanquilla con una barra grande de madera con usillo y una piedra grande y eso era lo que apretaba el pie. Había otro tipo de lagar que era el centro de la lagareta y se apretaba con la mano, tipo prensa. Ahora están las prensas neumáticas, aprietas un botón y listo.” (...) “Para hacer vino blanco alquilaban un camión y un hombre traía varios camiones de uva y lo hacían en el lagar antiguo, pisado y exprimido con el husillo. **María Teresa Peraza Gutiérrez, El Tanganazo. Santa Úrsula, Tenerife.**

Iba toda la zona de por aquí. Teníamos que anotarlo para los días. Como tenía que venir el filatero, había que sacar la papeleta en el fielato para darte las horas. “Lagar de los Matías” porque el lagar no sabe quién lo fundió si sus abuelos o los padres de sus abuelos. Mi abuelo hizo la casa. La viga era de San Pedro, de un lagar viejo que había, de Garachico. La trajeron con bestias arrastrando. Pero había distintas formas. Por debajo de los nuestros había que le ponían piedras, que le decían una burra (...) Se echaban piedras en un tablero para que no se moviese. Cuando ya se secaba el pie, quitábamos las piedras y subíamos con una palanca para subir la viga. La que tenemos es de husillo y la piedra. Se le pone el husillo arriba, se enrosca y sube la viga para el pie. Luego bajaba la viga y subía la piedra. Le daba vueltas con el palo en el husillo. Cuando iba apretando iba saliendo el mostro por los lados poco a poco para la tina y la piedra quedaba en alto para que hiciese peso. Lo dejábamos toda la noche como no venía nadie más y escurría un par de litros gotita a gotita. La vendimia son dos días y una noche. Cuando íbamos pro la mañana quitábamos el “borujo” (orujo). El borujo es lo que tiene el “vago”. **Manuel Acosta Padrón y Olida Martín Luis, viticultores. Icod de los Vinos, Tenerife.**

El lagar era de mi abuelo, 200 y tantos años. Hace 15 años o 20 que no se usa el lagar, sino el depósito trasero. **Santiago Robaina León, Bodega Plaza Perdida. Santa Brígida, Gran Canaria.**

La burra tenía viga pero no tenía piedra. llevaba debajo una base de madera, de palos clavados y un montón de piedras alrededor. Cada vez que se hacía un pie había que ir echando las piedras sobre de aquello (...) Las prensas (...) tenían al centro de las placetas donde se usaba la uva. Tenía un husillo de hierro del grueso del brazo que tenía un sistema y dos barritas que enganchaba. las prensas eran redondas y cada uno cogía un brazo y apretaba lo que quería y lo que podía (...) Los trabajadores de los lagares descansaban más, los otros tenían que estar siempre pendientes de aquello. **Patricio Alonso González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.**

Esta es la prensa que tenía mi madre lo más antiguo que podía haber y los barriles de medidas, el fonil para llenarlos, la coladera para colar y aquí te metías con un cubo ibas llenándole, ni bombas ni nada. [...] Entrabas por esa puerta



y vaciabas los cestos de uva... Si venía alguna uva que es verde o que no le gustaba, en este tanquito de abajo, más chico. Allí se pisaba, se abría la torna, el tubo, iba cayendo a este. Este se le cerraba la llave y se dejaba macerando ahí la noche. Una noche, porque antes no podías dejar esto al aire, porque se fermentaba, no había la forma del metabisulfito, sino pisar, desengasar, mañana venías le abrías la llave se iba colando el mosto y se quedaba la lagareta. Y tú con la sogá aquella ibas haciendo toda la uva que te quedaba pisada, todos los engasos y todo eso, ibas haciendo un queso al centro con la madera y la sogá era para ponerle por fuera a ese queso. Y con la madera se la ponía y eso era para apretar, eso era el husillo para apretar y entonces ya cuando ibas a caminar el mosto, esto es un barril de cuentas, un barril de cuentas que son dos barriles de siete, dos barriles de cinco que eran 110 litros, se pagaban 100 porque los 10 litros eran mermas de madres, de todo, eso siempre ha estado, ha existido aquí. Y el fonil para llenar esto y llevarlo, donde ibas a ponerlo en el casco. Se ponía este fonil que te descansa, que tiene una pata, y te descargabas el barril. **Cecilia Farráis.**

El lagar que teníamos allá abajo, se hacían los vecinos, ¿no? haciendo mosto y eso había que hacer una lista y veces peleando contra porque no me apuntas a mi primero que se me echa a perder, mucho vino se hacía... y después el filatero que había que venir un filatero no podíamos ni pisar un vago de uva hasta que no llegara el filatero. Un hombre que venía de Icod, del ayuntamiento sí, del ayuntamiento y a ver lo que cogían en el monto. Estaba anotado. Si tu estabas 8 horas, no salías de ahí, fijo ahí para controlar cada carga que salía. Porque antes se cargaba en bestias, ¿no? pues cada carga que salía era anotado eso no perdonaba ni un litro. **Manuel Acosta y Olida Martín**

Antes era comunitario. Yo iba contigo, tú venías conmigo. Mira, tal día voy a hacer la vendimia. Ah, pues yo voy para que te vengas conmigo. El otro día se juntaban ahora qué sé yo, 10, 15 personas. Ahí era comer nada más, ahí no se pagaba. Venía conmigo porque yo tenía el compromiso de ir con él y con el otro. **Nicolás González.**

Nosotros teníamos el lagar mayor que había aquí, que se prestaba a los vecinos. Había la piedra, el husillo. Era un lagar bastante práctico. Era fácil... **Carlos Pérez Pérez, Viña Zanata. Icod de los Vinos, Tenerife.**

Otros utensilios y sus oficios

La producción de vino ha requerido desde siempre una variedad de herramientas y utensilios que, en gran medida, se fabricaban de manera artesanal:

- **Azufraderas:** Como se menciona en muchas de las entrevistas, antiguamente se usaban azufraderas de mano para sulfatar la viña, que



en algunos casos se elaboraban de materiales como el zinc o el cobre.

- **Desbrozadoras:** Tradicionalmente, se cavaba la viña manualmente con azadas. Aunque hoy en día se utilizan desbrozadoras mecánicas, este trabajo sigue siendo duro y parte de la rutina.
- **Horquetas:** Las horquetas de madera, hechas de árboles como el brezo, eran esenciales para sostener las viñas en parral y, en algunos municipios, eran gestionadas por el ayuntamiento con los restos que quedaban tras la limpieza de los montes. Con los años las horquetas pasaron a ser de hierro, lo que les permite mantener, en la actualidad, las estructuras sin que se pudran.

Sistemas de medición

Una parte importante del patrimonio léxico y artesanal son los antiguos sistemas de pesos y medidas, los cuales siguen presentes en el vocabulario y en el quehacer diario de las personas vinculadas a la vitivinicultura.

- Cuarta arroba: La cuarta arroba es una medida tradicional en Canarias para medir volúmenes de líquidos, como el vino. Se trata de la cuarta parte de una arroba, la arroba tiene una medida de 16,12 litros, en Canarias le corresponden 5,08.
- Cuarto litro
- Medio litro
- Litro
- Medio barril: 20 litros
- Barril o tonel: son 40 litros
- Media pipa: 240 litros, seis barriles
- Pipa: son 480 litros, doce barriles

Los cestos no se solían medir mucho porque ya se tiraba la uva y se pisaba, lo que si se medía era el mosto. Había una medida que era el decalitro (10 litros) se medía por medio de eso. Se media los barriles para ver si llevaban 20, 40. La cuarta arroba era el decalitro pero era de cinco litros. Tenía una especie de nivel que se ponía a los 4 lados. Tenía un reboso y por ahí se salía. Cuando se completaba eran los cinco litros. Luego los cacharritos de un litro para la medida exacta. Francisco Javier Gómez Pimentel, Bodegas Aceviño. Icod de los Vinos, Tenerife.



Las medidas eran por viaje de camello. Como cada viaje era en torno a 400 kilos de uva, un determinado de camellos, de viajes de ida y vuelta a lo largo de ida daban los kilos que ese día se habían cogido. Luis Fajardo Spínola, Vega Spínola. La Geria, Lanzarote.

Mi madre tenía el tanque, la lagareta, los barriles. Se cargaba el barril al hombro si iba a la bodega, pero se tenía que llevar a otro sitio ya iba la bestia. Que eran dos barriles de 7, dos barriles de 5 y uno que era de cuenta. Así se medía el vino antes. Y la vara para medir la lagareta era una vara con las pulgadas que llevaban los caminos. Ya eso pasó a la historia. Cecilia Farráis Lorenzo, Bodegas Tajinaste. La Orotava, Tenerife.

Sistemas de conducción de la viña

Los sistemas de conducción de las viñas juegan un papel clave, ya que determinan cómo se distribuyen las ramas y, con ello el nivel de exposición de las uvas al sol, el aire y la humedad, lo que afecta tanto la calidad como la cantidad de la cosecha. No existe un sistema común en todo el archipiélago, lo que se debe a varios factores, como las propias peculiaridades ambientales de cada comarca vitícola, las características del suelo, la influencia cultural o las variedades de uva cultivadas. En este sentido, las estrategias para elegir un sistema de conducción u otro depende de múltiples factores que forman parte de la propia dinámica histórica de Canarias. En este sentido, por ejemplo, la elección de determinados sistemas de conducción está muy vinculado al a influencia de la viticultura portuguesa, especialmente en la actual comarca de Ycoden Daute Isora. No obstante, sí se aprecia a nivel general una progresiva sustitución de sistemas de conducción históricos o tradicionales por el sistema de espaldera, que proporciona una serie de ventajas respecto a los anteriores. Esto es algo que se ha identificado tanto en las entrevistas con la comunidad como en otros trabajos que resaltan la misma dinámica.

El cordón tradicional o cordón trenzado

El cordón parte de parras dispuestas en filas, llamadas «machos», que son conducidas generalmente en dirección sur siguiendo la inclinación ascendente del terreno. Comparte el uso de horquetas para sostener verticalmente a la planta, mientras que la extensión horizontal se va formando gracias a sarmientos que crecen a lo largo y se van amarrando con badanas de fibras naturales o fibras de plataneras.





Estos cordones cuentan con una importante variante solo presente el Valle de La Orotava, el conocido como cordón trenzado. La principal diferencia es que los sarmientos se van entrelazando, formando a lo largo de los años una curiosa forma de trenza. Tanto si hablamos de cordón tradicional como de cordón trenzado, las viñas suelen plantarse alrededor de un metro de distancia entre una máquina y otra, logrando cordones que superan los veinte metros de largo, si bien la media suele situarse en torno a los ocho metros. Parece ser que el largo de los cordones ha disminuido con el tiempo, ya que el cultivo de malvasía en tiempos de exportación del vino canario precisaba de una poda más larga, lo que obligaba a mantener cordones de mayor recorrido. Viera y Clavijo ya recogía a finales del siglo XVIII descripciones de estas formaciones tan curiosas a la vista. Como cabe imaginar, el fin de este sistema de conducción no es meramente estético, ya que el principal objetivo es que, en otoño, tras la vendimia, cada cordón pueda ser elevado del suelo y trasladado al borde del terreno, dejando vía libre para la siembra de las papas de invierno. Una vez terminada la poda en los meses de febrero y marzo, se prepara de nuevo el cordón y es devuelto a su disposición ideal con la ayuda de horquetas o tutores una vez cosechados los tubérculos. Si bien hemos destacado la presencia de este sistema de conducción en el Valle de La Orotava, pueden encontrarse cordones sin trenzar en zonas como Tierra del trigo y áreas de la comarca de Acentejo, aunque suelen tener menor medida a lo largo. Esta disposición en cordón sin trenzar es conocida como «mesa» en las tierras de Acentejo. En algunas zonas rurales de Anaga, como en El Batán, también se han empleado cordones para salvar terrenos con marcado desnivel, aunque solo en casos puntuales.

Se trata de un sistema muy importante de los saberes locales de esta comarca que ha sido objeto, además, de un proceso de patrimonialización que culminará con su declaración como Bien de Interés Cultural, tal y como adelantamos en páginas anteriores. Además, podemos considerar este sistema, junto al presente en el paisaje de La Geria, como únicos en el mundo.

Es otra calidad porque está más cerca de la tierra. La viña de cordón trenzado, como mucho está a 50 centímetros más o menos de la tierra, entre 50 y 60. ¿Qué pasa? Al nacer el racimo, el racimo baja y se queda cerca de la tierra, pues, muchos a 20 centímetros, muchos casi llegando al suelo que hay que levantarlos para que no estén tocando con la tierra, entonces eso da mejor calidad, el vino sale de mucho mejor calidad que el vino a un metro y medio o un metro de altura, las espalderas a un metro, no es lo mismo, no es lo mismo la calidad del vino cordón trenzado que espalderas. Jerónimo Romero.



Lo que está en esta zona es el cordón trenzado único en el mundo, en el valle de La Orotava (...) Nosotros por ejemplo antes se barreba con orquestas de brezo que se traían de la cumbre. Todos los años había que quitar esas horquetas para echar la viña para detrás para sembrar papas porque había poco terreno (...) luego se volvía la poda a echar para delante, se barreba otra vez, la orquesta había que afilarla. eso no se está haciendo porque es muy costoso y no hay gente que la quiera trabajar (...) No hay gente preparada, los cuatro viejos que quedamos (...)” (...) “La de cordón siempre ha llevado su trabajo, siempre ha sido lo mismo. Lo único ahora para poder tener como tenemos nosotros las extensiones que tenemos de viña tenemos que tenerla a espaldera y mecanizada toda (...) y todo que lo haga un tractor y una persona, porque no hay persona para llevarlas (...) en cordón es imposible mantenerla toda, peor da mucha lata, y es bonita (...)”. “La gente mayor no era tonta, porque de alguna forma por qué iban sacando el cordón. Yo recuerdo a mi padre hacer surcos grandes y, de una parra grande, margullar 4 o 5 (...) le echaba bastante basura seca y eso, como la penca, porque la penca tenía mucha humedad (...) y tuneras le picaba también. Después les dejaba dos varitas por fuera y de esas sacaba de esa parra margullida 5, 6, 7 varas... y entonces de ahí se empezaba a hacer el cordón (...) otra gente usaba l palabra rebatir, pero mi padre siempre se decía: voy a margullir esta parra... Cecilia Farráis Lorenzo, Bodegas Tajinaste. La Orotava, Tenerife.

La de plantar es la misma. Te estoy hablando de la viña de mi padre que todavía están en la tierra y la de mi abuelo, viñas que pueden tener 150 años (...) todo en cordón, todo es cordón. Aquí no se dan la espaldera (...) la viña de aquí se tiene que dar a 50 cm de la tierra... Jerónimo Romero Nieves, Bodega La Tanquilla. Los Realejos, Tenerife.

Emparrado de Icod o parral alto

Sistema de conducción utilizado para un mayor aprovechamiento de las parcelas. En las zonas más altas de Icod y con la inclinación que tienen los terrenos, se desarrolló esta forma de plantación de la viña que permitía plantar hortalizas en la parte central del terreno. La alta humedad de los suelos impulsó el crecimiento de los parrales hasta alcanzar en algunos casos los dos metros de separación libre respecto al terreno. Al igual que ocurre con el parral bajo, las viñas dispuestas en fila en el borde de los terrenos se veían muy afectadas por el oídio y el mildiu debido a la gran pluviometría de estas áreas. Para solucionarlo, el uso de horquetas se vio sustituido por estructuras portantes de mayor tamaño, donde diferentes varas de madera se unían para formar estructuras de unos cuatro metros de largo por dos de ancho y ligeramente inclinadas para una mayor insolación de las bayas. La madera empleada, igual que en el caso del horquetado, solía ser brezo, faya o aceviño, aunque podía emplearse caña, recibiendo en ese caso el nombre de latas.



Este sistema de conducción se corresponde con zonas muy influenciadas por la colonización portuguesa, quienes trajeron consigo esta práctica, adaptándola a la humedad de estas áreas y a los materiales aquí existentes. En el caso de Icod, este modo de conducción estuvo tan extendido que llegó a adoptar el nombre de parral alto de Icod, sobre todo en zonas como Pino Valois, aunque hoy este sistema se encuentra en retroceso, ya que se ha visto sustituido por la espaldera, por ser más fácilmente mecanizable, y el parral bajo, un sistema algo más productivo. Icod no es la única comarca de Tenerife con parrales altos, ya que en el Valle de Güímar podemos encontrar parrales similares, pero de una altura menor ya que la humedad del terreno es mucho más baja. La principal ventaja del parral alto es el reaprovechamiento del terreno en dos alturas, ya que permite que los terrenos se empleen para la horticultura.

Cabe mencionar que la otra isla con gran presencia de parrales altos es La Gomera, en especial la zona de Hermigua. En este caso, el parral suele presentar en algunas ocasiones mayor altura que en el de Icod y una mayor inclinación, aprovechando así la insolación para toda la planta. Curiosamente, los parrales altos gomeros, conocidos como arruños, no se encuentran en una comarca especialmente húmeda como si sucede en el noroeste de La Palma, donde también encontramos estructuras de parral que pueden superar holgadamente el metro de alto.

Antiguamente se plantaba en parrales y en parras, típicas de Icod, de La Guancha. Eran unas cepas donde se usaba la misma viña colgándole horquetas para mantenerlas en el aire. Se plantaban... la agricultura de canarias aprovecha todo. Aquí en La Guancha tenemos mucho mollero, mucho risco, mucho volcán y las partes donde se pueda sembrar (...) y las orillas se aprovechaba hacia el mollero, la viña se colocaba hacia allí y se aprovechaba todo el terreno. El paisaje era precioso porque veías esos caminos con los racimos amarillos colgando en las paredes (...) Las pirámides de Güímar o las de Icod, la razón era que se hacían para limpiar los terrenos de piedras y, en vez de ponerlas en una pila/tila que cabía menos, se iban haciendo unas pequeñas paredes cuadradas y así en menos espacio conseguían poner muchas más piedras. Allí se ponían los parrales también. Carlos Pérez Pérez, Viña Zanata. Icod de los Vinos, Tenerife.

El sistema que tenían era “vamos a empalar la viña” que era junto a la cepa amarrar las varitas, porque la viña revienta y se va una pa’ acá y otra pa’ allá (...) era levantar y poner llegar y ponerlos estocones, levantar pa’ arriba y ya la viña estaba amarrada. porque en el suelo con la calor de la tierra la uva se da mejor, granan mejor, se llenan mejor, es mejor fruto... Nicolás González



González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

Anteriormente la viña aquí era en parras (...) se empezaba barriando horquetas desde allá hasta la punta, 4 o 5 metros y después las mujeres venían detrás levantando y amarrando. una cepa sola (...) y en parte se dejaba en el suelo”.

Nicolás González González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

Parral bajo sobre horquetas

Viera y Clavijo escribió: «¿Cómo se alza la viña? Apoyando cada cepa contra unos palos, que llaman horquetas; uniendo a ellas los sarmientos, de manera que formen unas largas varandas, como en Tenerife; o trepándolas sobre los olmos, como en Italia.» Entendemos por parral sobre horquetas a una viña que crece de forma horizontal, paralela al suelo, apoyándose sobre varas. Este mismo sistema de conducción admite otros nombres, como por ejemplo parral horquetado, parral bajo o en rastras, típicas del sur de La Palma. Las principales diferencias se encuentran en la altura libre al suelo del parral. Por ejemplo, en el norte de Tenerife en la comarca de Acentejo, el cultivo en rastras se da en filas uniformes con una distancia aproximada de cincuenta centímetros al suelo. La separación de las cepas depende principalmente del tipo de suelo, la humedad del terreno y la temperatura que va a recibir el racimo una vez formado. De este modo, para huir de la podredumbre y de los hongos, en zonas más húmedas y frescas suele darse una mayor separación del suelo, mientras que zonas más cálidas, donde la humedad y por tanto el riesgo de infección habitualmente es menor, la distancia también disminuye. Una buena comparativa son los sesenta centímetros de media en La Matanza de Acentejo, contra los treinta en los cultivos de Valle de Guerra.

Si bien las horquetas podían fabricarse de metal, habitualmente las encontraremos elaboradas en madera, ya sea de brezo o faya como en el norte de Tenerife, o de caña, como sucedía en Gran Canaria. Otros nombres habituales para estas horquetas eran horquillas, varas o latas. Este sistema de conducción es especialmente común en Tenerife, donde puede encontrarse en diversas comarcas de la isla. También existen ejemplos en las islas de La Palma, La Gomera, Gran Canaria e incluso Fuerteventura, donde antiguamente se empleaban varas para elevar las viñas periféricas. En ocasiones, estos parrales bajos empleaban piedras en vez de horquetas, sobre todo si el terreno era de malpaís, como en Fuencaliente en La Palma. Como curiosidad, en la comarca de Güímar, en Tenerife, pueden encontrarse ejemplos de parrales bajos mixtos, es decir que se valen tanto de horquetas como de piedras para una mayor protección de los racimos.



Algunos de nuestros entrevistados mencionan que antiguamente, las horquetas se obtenían del monte y se utilizaban materiales como el brezo y el haya. Actualmente, las horquetas de madera han sido sustituidas por estructuras metálicas. Dentro del sistema de parrales, encontramos el parral alto y el parral bajo. Esto dependerá de la zona y la orografía de los terrenos.

En los tiempos de mi madre eso era con horquetas (...) a los dos años la parte que tú entierras se pudre, entonces hay que todos los años, una barra que es hierro se va barreando y poniendo en su sitio (...). “Aquí también se mapla, hago unos brazos larguitos y cada año los voy rodando (...) los uso cuatro o cinco años o más... Patricio Alonso González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

Tiene varias formas. Parral, pero usa hierro. Tiene en espaldera o en lira, otro tipo de espaldera con hierros en forma de Y con un solo hierro clavado a la tierra y brazos a los lados que se extiende la parra sobre ello. Las arquetas lo hacían los Ayuntamientos que la gente los subastaba y los cogía. Había gente que se dedicaba a eso, limpiaban el monte y alguna madera iba para hacer horquetas otras para leña, los menudos y el pinocho se bajaba en camiones a hacer estiércol para abonar y cama de los animales. Las horquetas eran de brezo, aceviño, haya (...) Se compraba en el Ayuntamiento, hacían una guía y según los metros te pagabas horquetas de madera. María Teresa Peraza Gutiérrez, El Tanganazo. Santa Úrsula, Tenerife.

Las horquetas las cogía de cañas. Se afilaba por un lado y en el sarmiento se ponía el racimo del aire para que no rozara el suelo. Antes e vendían de arriba de San Mateo, para los tomateros del sur... Palos e hierros para engancharlo en tres alambres. El hierro es en los laterales, a 6 metros. Ahora no tengo madera, lo tengo con tubos de invernaderos que se quitaba y de eso hice yo las espalderas. Santiago Robaina León, Bodega Plaza Perdida. Santa Brígida, Gran Canaria.

Rastrera

Se entiende por vid rastrera aquella que aprovecha la propia naturaleza de la planta en su medio y sin alteración humana destacada. No obstante, se precisa el uso de tutores para elevar la fruta en algunas ocasiones y la dirección dada por la poda. Este sistema de conducción, cuando se da en suelos arenosos, es habitual en islas como El Hierro o Gran Canaria. En el caso de El Hierro, en zonas como Sabinosa, variedades de uva blanca se arrastran sobre suelos en pendiente, dando lugar a imágenes muy reconocibles. En Bandama, en Gran Canaria, las arenas negras de sus suelos también se aprovechan de la naturaleza de la vid para crear un sistema de conducción primitivo pero efectivo. Esta técnica de conducción permite un



mayor contacto con suelos calientes, lo que permite una maduración algo más acelerada de la fruta, motivo por el que es muy empleado en variedades apreciadas por su dulzor, como la uva Moscatel o la Malvasía en Lanzarote, donde directamente la fruta reposa sobre el suelo volcánico. Técnicamente, este sistema de conducción debió ser el más antiguo de las islas, y no es raro que puedan encontrarse ejemplos de cepas rastreras en la práctica totalidad del archipiélago. Hoy en día, pervive en zonas de difícil acceso, así como en terrenos donde la viña crece de manera salvaje y solo es aprovechada en la vendimia. Cabe mencionar que, en islas como Gran Canaria o la Gomera, el cultivo heróico obligaba a que solo se elevaran con horquetas o tutores aquellos sarmientos que daban fruta, dejando el resto de la planta completamente pegada al suelo. Del mismo modo, el Valle de Güímar presume de uvas de altura y de secano en las zonas de Los Pelados y Las Dehesas que también sobreviven de manera rastrera. En el caso del sur de La Palma, el uso de horquetas se ve sustituido por piedras del propio terreno. Estos suelos volcánicos jóvenes palmeros se aprovechan de este sistema para producir sus afamados vinos dulces pasificados sobre el propio malpaís. En algunos casos, se utilizan muretes de piedra para proteger del viento a la propia planta.

Vaso tradicional o cepa castellana

Si en el caso del parral alto hablábamos de una técnica de origen portugués, la cepa en vaso tradicional se reconoce como una herencia castellana. Este tipo de sistema de conducción responde muy bien a la altitud. En zonas como Granadilla, San Miguel o Vilaflor, en el sur de Tenerife, encontramos buenos ejemplos de viñas plantadas en vaso por encima de los 1.200 metros de altura. Al ser zonas con una pluviometría relativamente baja, el vigor de la viña es bastante menor que en zonas del norte, lo que reduce de por sí la humedad del suelo y la presencia de enfermedades relacionadas con esta. Este sistema de conducción presenta un gran beneficio en la baja necesidad de mano de obra, si bien no se puede mecanizar como sucede en el caso de la espaldera. Normalmente la planta presenta un tronco que se va engrosando con los años, donde la maña del viticultor a la hora de la poda hace que mantenga una forma de vaso más abierta o recogida. En zonas como Vilaflor, debido al frío excesivo en invierno, se buscaba una poda más recogida, podando siempre hacia el interior, lo que protege algo más la vid. En Puntagorda, en el norte de la Palma, las zonas altas también permiten el cultivo en vaso. De modo algo más testimonial, las islas de La Gomera y Gran Canaria





también presentan cepas en vaso dispersas. Ya que se trata de un sistema de conducción muy extendido en el mediterráneo, podemos distinguir el vaso tradicional en Canarias por la diferencia de tamaño del tronco y la amplitud de los brazos. Asimismo, las diferencias en el suelo permiten un paisaje diferenciado por los colores del terreno volcánico de cada isla y sus distintas comarcas.

No había espaldera, sino en vaso. Las parras plantadas. Ahora se les pone unos palos para ponerlas en fila y poder trabajar mejor con alambres. A los palos se les da un tratamiento. La viña en vaso era casi igual, se dejaba siempre en el suelo. La uva se le ponía una caña de horqueta para que no tocara el suelo y que el viento no le estropeará la uva. En espaldera igual. Santiago Robaina León, Bodega Plaza Perdida. Santa Brígida, Gran Canaria.

Chabocos u hoyos

Este destacado paisaje vitivinícola parte del ingenio que llevó a los agricultores lanzaroteños a escarbar en la ceniza volcánica hasta encontrar tierra fértil donde la vid pudiera prosperar. Aquí la capa de rofe, lapilli o picón proporciona una importante ventaja a la hora de retener la humedad en la planta. Es importante recalcar que el sistema de conducción en La Geria es muy similar al de la vid rastrera, ya que no se tutoriza de ninguna manera. También existen viñas que son conducidas en parrales bajos, con pies y brazos a baja altura. Es decir que la mayor diferencia se centra en la curiosa manera de sobreponerse al material volcánico excesivo. Debido a que cada hoyo, hoyo o chaboco exige una profundidad que puede alcanzar los tres metros, el principal inconveniente de este sistema de cultivo es la baja densidad de plantación, ya que cada planta puede estar separada hasta cuatro metros de la siguiente. Esto provoca que no se superen las 3.000 cepas por hectárea cultivada. Este proceso de buscar tierra fértil ya era conocido en la isla antes de darse en este emplazamiento, y todavía hoy zonas como Tinajo o Haría presentan hoyos similares, aunque de una profundidad menor a La Geria. En este paisaje destaca el cultivo de Malvasía, aunque se han adaptado bien la uva Moscatel, la Listán Blanco o la Listán Negro. Cada hoyo puede albergar una o dos cepas, reproduciéndose habitualmente por margullido o acodo. Este sistema aprovecha el vigor de un sarmiento, enterrándolo y dejando un hueco donde se desea que la planta crezca verticalmente. Cabe recordar que esta reproducción es compatible con todo sistema de conducción, aunque es mucho más habitual en sistemas como el rastrero que otros como por ejemplo el parral alto. El soco, es otra de las piezas importantes en este sistema, ya que permite reducir el impacto



de los vientos dominantes sobre la planta.

En esos hoyos el viento iba derriscando y tirando la arena y era necesario, al menos cada 5 años, hacer escaba, o sea, hacer unos trabajos de levantar esos hoyos”. LUIS FAJARDO SPÍNOLA, VEGA SPÍNOLA. LA GERIA, LANZAROTE.

Espaldera

Un sistema más moderno, donde las viñas crecen verticalmente sostenidas por tutores de metal. Este sistema facilita el uso de maquinaria moderna para sulfatar o podar las viñas, mientras que el parral, aunque más estético y tradicional, requiere un trabajo más laborioso. Cabe mencionar que, aunque no se reconozca a la espaldera como sistema de conducción tradicional, ya existen comarcas donde su puesta en funcionamiento cuenta con décadas de experiencia. Su principal virtud es la capacidad de mecanizar el viñedo, permitiendo acelerar procesos como la vendimia o la poda. Además, su uso está extendido en terrenos planos y anchos, lo que aporta mayor comodidad para los trabajadores y una mayor rentabilidad por hectárea cultivada. Su uso se entiende por ser el proceso que permite una mayor productividad de la viña y un mejor aprovechamiento de la cosecha. Al igual que los distintos métodos tradicionales llegaron con las diversas oleadas de colonos a Canarias, la espaldera responde a una modernización del cultivo de uva que pretende maximizar los recursos del viticultor. La espaldera aprovecha la capacidad trepadora de la viña distribuyéndolas en filas uniformes con espalderas de metal o madera y alambre. Habitualmente resulta efectiva y muy productiva en suelos de gran riqueza y frescura. En suelos pobres o muy agotados, resulta menos efectiva ya que la savia debe recorrer demasiada distancia, mermando la calidad de la uva cosechada. Es importante resaltar que es el sistema de conducción que está sustituyendo otros métodos más tradicionales como el parral bajo, el horquetado, el cordón o el vaso. Esto resulta un riesgo de desaparición para estos métodos de cultivo desde el punto de vista cultural y etnográfico. Aun así, la cada vez mayor importancia del relato tradicional a la hora de comercializar los vinos, así como la búsqueda de singularidades que pongan en valor el terruño de cada viticultor, han logrado una desaceleración de la sustitución de métodos tradicionales por espalderas, aunque este cambio sigue siendo acusado.

El sistema más práctico ahora mismo es la espaldera, vamos al final todo es gestión, al final todo se traduce en gestión, esto es como la fórmula 1 y no es correr, correr, correr porque lo mismo te estallas en la primera curva, es todo estrategia [...] porque desde el primer momento del cultivo, en la vendimia, tú



ya estas planificando [...] el año que viene [...] entonces el modelo de cultivo que más funciona a la hora de gestionar el cultivo [...] es con la espalder, puedes mecanizar, la técnica de cultivo la puedes afinar, y puedes gestionar el gasto dentro de lo que te permite la climatología...”. Romeo Rodríguez Herrera, Finca San Gonzalo. Tegueste, Tenerife (Proyecto Identidad y Gastronomía en El Socorro).

Yo tenía y tengo, la espaldera. Que hay muchas clases de espaldera. Las calles son de 2,3 y de planta a planta a 1 metro. Para hacerlo estilo buñón, que es una sola vara que ahí vamos vendimiando más fácil y tiene más plantas. Está dando resultado en muchos sitios. Carlos Pérez Pérez, Viña Zanata. Icod de los Vinos, Tenerife.

6.1.6. Gastronomía, elaboraciones culinarias y alimentación

En el apartado referente a la vendimia y a las fiestas se mencionaron algunas elaboraciones y alimentos asociados a estas celebraciones. Recordemos al respecto, por ejemplo, el pescado salado (bacalao fundamentalmente que se consumía en las vendimias), como la receta habitual durante esta jornada. También era habitual los bocadillos sardinas con cebolla o chorizoperro, el gofio (en pella o escaldado), las papas guisadas o arrugadas, los huevos duros, las tortillas, etc. En este sentido, cabe por investigar en un futuro si es posible individualizar cada una de estas elaboraciones como parte de la cultura del vino o si su presencia es anecdótica en estos contextos. Para las celebraciones vinculadas a la apertura de las bodegas cabe destacar las batatas, las castañas (según las zonas), los higos pasados, el queso, el almogrote (en La Gomera), entre un largo etcétera.

Por su puesto, cabe mencionar en esta nómina elaboraciones alcohólicas como el aguardiente, el aguapié, la mistela y, por supuesto, el vino, con sus diversas elaboraciones, incluyendo incluso el mosto. Queda por investigar aquellas elaboraciones culinarias que emplean el vino como ingrediente, bien como parte de la reducción de salsas o estofados, o como ingrediente en otras elaboraciones. A modo de ejemplo, cabe destacar la raela, se trata de la mezcla de vino y gofio que solía consumirse en eventos singulares, como en Navidad. El diccionario básico de canarismos la define como “Mezcla no espesa de gofio con algún líquido, como agua, leche, caldo o vino”.

6.2. Espacios y usos sociales: bodegas, ventas y guanchinches

Los espacios y sitios son un elemento fundamental de la cultura del vino. Estos



pueden integrarse dentro del paisaje vitícola pero también puede ubicarse al margen de estos, como muchas ventas o tabernas, que se ubican en localizaciones ubicadas en pueblos y ciudades, lejos de los lugares de producción y transformación.

Las bodegas, junto con los viñedos, son los espacios más importantes de la cultura vitivinícola, y están comenzando a ser valorizadas también como espacios patrimoniales en diversos estudios. En nuestra investigación, hemos tenido la oportunidad de visitar diversas bodegas, donde se almacenan no solo vivencias y experiencias sino también todo tipo de elementos materiales de diversos periodos. Algunas, además, incorporan la posibilidad de realizar visitas como parte de las estrategias enoturísticas desarrolladas por sus propietarios.

Las bodegas en Canarias han sido tradicionalmente espacios de producción y almacenamiento de vino, además de lugares de encuentro y tabú, siendo un elemento central del patrimonio material del vino. Por un lado, era el lugar donde, además de hacer el vino, los hombres se reunían tradicionalmente para tomarlo y por otro, el lugar donde las mujeres, en muchas ocasiones, tenían el acceso prohibido ya que si tenían el periodo “avinagaban” el vino. Era, en resumen, una forma de mantener el espacio altamente masculinizado.

A lo largo del tiempo, muchas bodegas han experimentado una modernización, con la introducción de depósitos de acero inoxidable y fibra, que han sustituido a las antiguas barricas de madera. Esta transición a tecnologías modernas ha mejorado los procesos de fermentación y almacenamiento, permitiendo una mayor higiene y control sobre la producción del vino. Actualmente muchas bodegas, traen desde la península y Francia, distintas barricas para realizar varios tipos de vino, aportándoles unas notas que los depósitos de acero inoxidable no les puede dar.

De los testimonios recogidos, llama la atención que la bodega no solo funcionó en el pasado reciente como un espacio de transformación, sino también como un espacio de venta y de reunión social, lo que amplifica las funciones que tradicionalmente se atribuyen a las mismas y refuerzan ese valor patrimonial.

Se formó una bodega donde la gente venía a comprar y aquí, en este patio, y en los otros patios, bebían vino. Eran de los pocos sitios que había para la gente entretenerse y conversan”. “Se habla de cacerías, de política [...] Aquí siempre había gente tomándolo, era un sitio precioso, un sitio de tertulia”. Carlos Pérez Pérez, Viña Zanata. Icod de los Vinos, Tenerife.



Finca
MURUA
C/101

LINEA 22



TAJINASTE
VIÑEDOS Y BODEGA

FR-TMLT
2022

TAJINASTE
VIÑEDOS Y BODEGA



LINEA 23



La mayor venta la tiene en la bodega. Antes también en la bodega. Se vendía a granel. También se vendía a bares, pero menos cantidad... Santiago Robaina León, Bodega Plaza Perdida. Santa Brígida, Gran Canaria.

La gente venía a buscar el vino y se lo llevaban. Nosotros teníamos vino rosado, porque si teníamos un parral negro, la mezclábamos con el Listán blanco. Manuel Acosta Padrón y Olida Martín Luis, viticultores. Icod de los Vinos, Tenerife.

Antes la bodega que se llevaba era vino a graneles, vino a granel en bases de madera que se enterraban. Las bodegas no tenían prensas, había una serie de agares donde la gente llevaba la uva y se hacía el vino y se vendía a las bodegas... Francisco Javier Gómez Pimentel, Bodegas Aceviño. Icod de los Vinos, Tenerife.

Por otro lado, desde principios del siglo XX hasta mediados del mismo, la venta del vino en la isla de Tenerife se realizaba al detalle, es decir, se llevaba a cabo mediante venta directa en garrafas, principalmente en ventas de barrio, curiosamente estas ventas estaban regentadas por las mujeres de la familia. Algunas ventas con el tiempo acabaron siendo también guachinches, en donde también servían algún plato de comida.

Hacía vino [su padre] y lo vendían en una ventita que tenía, hicieron una ventita ahí. Mi madre estuvo en una venta muchos años, y vendían su vino, de su finca de su parte, o sea, él tenía la mitad de eso lo vendía él ahí y si por casualidad no le alcanzaba para el año pues compraban, compraban vino y seguían vendiendo. Jerónimo Romero.

Lo vendía mi madre (...) hoy se llama guachinche pero antes era una venta donde había unas mesas que iba la gente a beber el vino y llevárselo a casa. Mi marido hizo una bodega moderna con bidones de acero, prensa, bombas... Ese tenía varios bares que le llevaba el vino en botellas, garrafones.... María Teresa Peraza Gutiérrez, El Tanganazo. Santa Úrsula, Tenerife

Ellos tenían una ventita. Esa gente siempre tenía. Un nieto, no hace mucho lo cerró porque puso un supermercado. La casa era un cuartito que vendía en la sala y vendían vino. Manuel Acosta Padrón y Olida Martín Luis, viticultores. Icod de los Vinos, Tenerife.

La venta de doña Flora, mi madre se llamaba Flora y toda la vida tuvo una venta, ahí pequeña para lo típico los vecinos, el azúcar, la sal, los cigarros, los fósforos y el vino. Mi padre el poquito que tenía lo vendía ahí. del poquito que cogía para él lo vendía ahí en la venta. para los vecinos que habíamos, porque



de fuera no venía nadie. Jerónimo Romero Nieves, Bodega La Tanquilla. Los Realejos, Tenerife.

Era una venta de comestibles de todo, pero siempre se vendía el vino, la gente lo llevaba en garrafrones. teníamos una parte donde la gente venía a comprar y los hombres se echaban su vasito de vino, su cuartita de vino.... Cecilia Farráis Lorenzo, Bodegas Tajinaste. La Orotava, Tenerife.

Por su parte, los *guachinches* (en Tenerife), *bonchinches* (en Gran Canaria), *teleclubes* (en Lanzarote), *casas* (en La Gomera) son otra expresión popular muy importante muy vinculada a la cultura del vino. Se trata de establecimientos donde los productores de vino daban salida a su producción de cosecha propia acompañado de uno o varios platos de comida en sus propias dependencias, normalmente un salón, garaje u otras instalaciones. Se trata de un tipo de establecimientos que han ido desapareciendo debido a las restricciones normativas impuestas por la Administración y por la competencia de otros establecimientos que, aprovechando el reclamo que suponían, han asumido el nombre de guachinche sin ser este tipo de establecimientos.

Se ha discutido mucho acerca del supuesto origen y etimología de la palabra. La primera mención que encontramos en la prensa escrita corresponde a principios del siglo XX, pero posteriormente las siguientes menciones se retrasan varias décadas. Será necesaria una investigación más en profundidad para poder definir orígenes, etimología y evolución social de estos espacios y su relación con los ya mencionados de bodegas y ventas, entre otros.

Una gente encima de mis tíos lo vendían. Lo detallaban como un chiringuito, un guachinche. la gente venía y freían papas, de estas bonitas, un fisco pan, gofio amasado, un huevo frito y esas cosas (...) después fueron cambiando las cosas. Nicolás González González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

Una gente encima de mis tíos lo vendían. Lo detallaban como un chiringuito, un guachinche. la gente venía y freían papas, de estas bonitas, un fisco pan, gofio amasado, un huevo frito y esas cosas (...) después fueron cambiando las cosas... Nicolás González González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

Nuestro padre empezó en el sótano, con un infiernillo y un garrafón de vino, con pescado que compraba en La Punta y el pan de Eladio (...) a los años -Carmita- lo quité la licencia de bebidas porque era un pegajosería que los hombres vinieran aquí a beber. María del Carmen y María el Amor Barreto Hernández, venteras. Tejina, Tenerife (Proyecto Venteras, Mujeres en el



Comercio de La Laguna).

Era una ventita pequeñita, tenía comestibles y después los hombres venían a tomarse el vaso de vino con chochos o aceitunas, o una lata de sardina y mi madre se lo hacía sobre la marcha, después vino una ley que dice que no podía tenerla venta junto con los hombres del bar, pusieron una chapa para dividir la barra de la ventita. Araceli Fariña Hernández, ventera. La Orotava, Tenerife (Proyecto Mujeres. Detrás del mostrador. Memorias de las ventas más aisladas de La Orotava).

La gente que bajaba a trabajar se tomaba un vasito vino, o coñac y Sansón, y yo les preparaba el bocadillo y se lo llevaban, y al subir igual.... Carmen Morales Amador, ventera. La Orotava, Tenerife (Proyecto Mujeres. Detrás del mostrador. Memorias de las ventas más aisladas de La Orotava).

Las mujeres iban a comprar, que sabían que ellos estaban tomándose el vaso de vino, y ellas se arrimaban al mostrador de las mujeres, donde entraban y salían las mujeres, yo nunca llegué a ver una mujer cerca de la mesa de los hombres, compraban y se quedaban allí en una esquinita esperando que ellos salieran.... María Gregoria González Hernández, ventera. La Orotava, Tenerife (Proyecto Mujeres. Detrás del mostrador. Memorias de las ventas más aisladas de La Orotava)

Cuando aparecen los consejos reguladores a finales de los ochenta, la regulación de la forma de realizar el vino y la venta cambian, ya que la normativa obligaba entre otras cosas a vender el vino embotellado. Esto provocó que muchos bodegueros decidieran hacer vino para el consumo familiar y se dedicaran solo a la viticultura.

Cuando empezó el consejo regulador y se metió sanidad. Ya no te dejaban pisar la uva. Tenía que ser por medio de prensa. No había acero aquí y los traíamos de la península. Depósito de fibra y alguno de acero. Trajeron una prensa de segunda mano de Alemania. Por medio de un vecino alemán se trajo mucho material de segunda mano de Alemania. Todo ha ido mejorando y evolucionando. Hoy en día hay motores eléctricos para sulfatar y todo. Antes no había bombas eléctricas, entonces era bomba manual. Francisco Javier Gómez Pimentel, Bodegas Aceviño. Icod de los Vinos, Tenerife.

Se empieza a embotellar y cambiar la forma de hacer vino a partir de los 80 con unos cursos que se impartieron en la alhóndiga de santa cruz de Tenerife por técnicos peninsulares. 1983 por las ferias de La Guancha. Fue un éxito enorme. Una época difícil porque la cerveza empezó a ganarle terreno al vino. Empieza



la venta a los extranjeros. Se usaban botellas recicladas que se recogían en lugares como los hoteles, se lavaban a mano, hasta que se compra una maquinaria lavabotellas de segunda mano. Carlos Pérez Pérez, Viña Zanata. Icod de los Vinos, Tenerife.

6.3. La cultura material

El patrimonio material vinculado al mundo del vino en Canarias abarca una amplia gama de inmuebles, como haciendas y bodegas; sitios y paisajes como los viñedos; elementos inmuebles como lagares y prensas, así como una multitud de objetos como cestos, toneles, aperos, utensilios, horquetas y otros objetos para la tutorización de la viña, vasijas y ánforas, maquinaria industrial (sulfatadoras, tractores, contenedores de acero, etc.). Ya se ha expuesto el valor inmaterial asociado a estos objetos y los oficios que los confeccionan, pero existen algunos que por su carácter singular merecen ser valorados como patrimonio material. Este, como decíamos, ha sido inventariado en diversos catálogos y ser tenido en cuenta en cualquier proyecto de gestión y valorización de la cultura del vino.

A continuación, se presentan una serie de lagares identificados por los viticultores de la zona de Icod de los Vinos:

- Lagar del Camino Reventón (El Amparo)
- La del Pino de Valois (alto de Llanito Perera)
- El Lagarto Lujano (Llanito Peperera)
- Finca de Castro (El lagar de Castro: era todo de madera de tea)
- El Fraile

Existen varias iniciativas en Canarias dirigidas a la conservación y restauración de bodegas, lagares y otras estructuras históricas relacionadas con la viticultura. Estas iniciativas, a menudo impulsadas por los propios viticultores en sus espacios privados, así como por organismos de patrimonio, buscan preservar no solo las edificaciones en sí, sino también las prácticas culturales que las acompañan. Un ejemplo de ello es este propio proyecto de “La cultura del vino en Canarias”, o la restauración de lagares, como en el caso de Los Realejos, por la zona de la Cruz Santa, donde exponen un lagar antiguo en el centro del pueblo, o La Casa del Vino del Sauzal, donde se han restaurado lagares antiguos para ser utilizados en eventos o demostraciones educativas, brindando un espacio donde los visitantes pueden aprender sobre las técnicas tradicionales y su importancia





en la cultura local. Aunque también hay que destacar, que hay muchos otros que se encuentran en un estado precario, como es el caso del lagar que se encuentra en Garachico, considerado uno de los más antiguos de Canarias.

La evolución de las bodegas y lagares en Canarias refleja un proceso de adaptación a la modernidad. Las bodegas más antiguas se construían en cuevas o se cavaban en el terreno para aprovechar la frescura natural del subsuelo, mientras que los lagares se situaban al aire libre o en pequeñas construcciones anexas a las viviendas. Muchas bodegas han optado por combinar métodos modernos y tradicionales para mantener la autenticidad de sus vinos. Los sistemas de conducción de las vides, como el parral, la espaldera y el cordón trenzado, también han experimentado cambios. Mientras que las horquetas de madera utilizadas en los sistemas de parral han sido en gran parte reemplazadas por estructuras metálicas más duraderas, algunas fincas mantienen la práctica tradicional por su valor cultural y estético.

Los lagares, por otra parte, son otra pieza fundamental del patrimonio material vinícola en Canarias. Estas estructuras eran utilizadas para prensar la uva y extraer el mosto pero, además, eran lugares de trabajo comunitario donde se reunían los viticultores para participar en el proceso de vinificación. Los lagares tradicionales solían estar equipados con prensas de viga, piedras pesadas y un sistema de palancas que permitía a los trabajadores extraer el mosto manualmente. A medida que la tecnología ha avanzado, estos lagares han sido reemplazados en muchos casos por prensas hidráulicas y sistemas automatizados.

6.5. Mujeres y cultura del vino

Aunque algunas de las siguientes evidencias pueden formar parte de algunos de los ámbitos antes singularizados, se ha decidido por su importancia llevar a cabo un apartado específico acerca de la relación entre mujeres y vino, ya que el género ha formado parte importante de la cultura del vino, tanto en Canarias como en el resto del mundo.

Desde la Antigüedad, existen registros de tabúes y prohibiciones impuestas a las mujeres, lo que ha generado diversas formas de sumisión femenina. Entre estas restricciones, destaca la prohibición de que las mujeres bebieran vino o accedieran a las bodegas, una costumbre con raíces grecorromanas que perduró a lo largo de los siglos bajo la forma de creencias y supersticiones. De hecho, la propia



palabra «tabú» hace referencia a la prohibición de comer o tocar ciertos objetos. Desde aquellos tiempos, la gestión y administración del vino no figuraban entre las responsabilidades domésticas de las mujeres. Las razones detrás de estas prohibiciones eran diversas. Por un lado, la literatura médica señalaba las supuestas propiedades abortivas o anticonceptivas del vino. Por otro, se asociaba su consumo con conductas consideradas impuras, como el adulterio o la participación en prácticas de adivinación y brujería (Real Torres, 1995).

Estas creencias se mantuvieron a lo largo de la historia, reflejadas tanto en la tradición literaria como en los códigos morales y religiosos. Así, en la Carta a los Efesios, San Pablo advierte: “Y no os embriaguéis con vino, en lo cual hay desenfreno”.

La visión negativa del consumo femenino de vino también se reflejó en el refranero popular, donde las críticas a la embriaguez femenina eran mucho más severas que las dirigidas a los hombres. Mientras que se decía: “El hombre guapo ha de oler a vino y a tabaco” o “Por borrachera más o menos, ninguno pierde casamiento”, en el caso de las mujeres, la condena era tajante: “Para la mujer borracha, el mejor remedio es la estaca”. Juvenal, en su Sátira VI, ejemplifica esta misoginia al afirmar: “La mujer que toma, su cuerpo vende”, estableciendo una relación directa entre la bebida y la pérdida de la virtud femenina.

Estas prohibiciones y creencias también se vincularon con la menstruación, considerada un “misterio” que reforzaba la exclusión de las mujeres de ciertos espacios. Aristóteles ya apuntaba en Reproducción de los animales: “Y es que hembra es como un macho mutilado, y las menstruaciones son esperma, aunque no puro, pues no les falta más que una cosa, el principio del alma” (Nadales, 2004).

En Canarias, el peso de estas tradiciones fue especialmente notable en el ámbito vitivinícola. Se tiene constancia de la creencia de que la presencia de mujeres en las bodegas podía “picar el vino”, un temor que, en algunos casos, se limitaba a los períodos menstruales. Estas supersticiones, transmitidas oralmente de generación en generación, reflejan la pervivencia de estructuras patriarcales que intentaban limitar la participación femenina en ciertos espacios productivos.

Sobre por qué se mantenían estos tabúes hay múltiples teorías, como la que dice que era para conservar las bodegas como un espacio de ocio y entretenimiento para los hombres. También están aquellos que apuntan a las relaciones adúlteras que se pudieran mantener en esos espacios. O, simplemente, seguían una tradición sin preguntarse el por qué de estas.

Sin embargo, aunque estas creencias formaban parte del imaginario popu-



lar, la realidad socioeconómica de las islas, marcada por la necesidad y la escasez, hizo que muchas mujeres desempeñaran un papel fundamental en la agricultura, incluyendo el cultivo de la vid y la producción de vino.

A lo largo del siglo XX, en un contexto de pobreza y hambre, la viticultura siguió siendo un sector clave en Canarias, y en muchas familias fue imprescindible la contribución de todos sus miembros, independientemente de su género. Tanto en las explotaciones de propietarios como en los trabajos de medianeros y jornaleros, las mujeres participaron en el cultivo, la vendimia y la elaboración del vino, a pesar de los tabúes y prejuicios existentes. Su labor no solo fue vital para la economía familiar, sino que también permitió que muchas de ellas adquirieran conocimientos y experiencia en la producción vitivinícola.

Aunque tradicionalmente se ha invisibilizado su papel, lo cierto es que en Canarias hubo mujeres que llegaron a gestionar sus propias bodegas familiares, rompiendo con las limitaciones impuestas por la sociedad. En distintas zonas vitivinícolas del archipiélago, encontramos ejemplos de mujeres que, ya fuera por herencia, necesidad o decisión propia, se encargaron de la producción y comercialización del vino. Su contribución, aunque silenciada en muchas ocasiones, fue crucial para el desarrollo del sector y representa una muestra de resistencia ante las restricciones impuestas por la tradición.

En la actualidad, el papel de la mujer en la viticultura canaria ha cambiado de manera significativa. Cada vez son más las mujeres que trabajan en el sector, ya sea como parte de bodegas familiares, como propietarias de sus propios viñedos o como enólogas y expertas en la producción del vino, como es el caso de Nayra Trujillo, enóloga en Bodegas Tajinaste (La Orotava, Tenerife) o Rosi Hernández Santana, enóloga de la Consejería de Sector Primario del Cabildo de Gran Canaria. Por ejemplo, la centenaria bodega La Isleta, en Tenerife, ha estado en manos de la misma familia desde 1868, cuando Lucía Hidalgo Álvarez la vendió con permiso de su marido, reflejando las restricciones de la época. Hoy en día, mujeres como Tamara Cruz al frente de Mondalón en Gran Canaria lideran proyectos vitivinícolas innovadores y de alta calidad. Loli Barreto en Bodega Barreto en Tenerife recogió también una bodega familiar que había empezado con su abuela y bisabuela. Victoria Torres, de Bodegas Matías i Torres en La Palma, asumió el legado familiar, siguiendo los pasos de su padre, bisabuelo y tatarabuelo. Con el tiempo, y tras la ausencia de su padre, se convirtió en la responsable de la elaboración del vino, asumiendo también decisiones clave que afectan a los viticultores que le proveen de uva. Aunque asumen e



indican que la cuestión de género sigue presente en su oficio.

La presencia de las mujeres es notable en todas las etapas del proceso, desde el cultivo de la vid hasta la comercialización, aportando innovación y calidad a un sector históricamente dominado por los hombres. Además, muchas de ellas han logrado reconocimiento tanto a nivel regional como internacional, demostrando que la tradición vinícola canaria no solo se mantiene, sino que evoluciona gracias a su talento y esfuerzo. Iniciativas y asociaciones han surgido en los últimos años para visibilizar y apoyar el trabajo de estas mujeres, consolidando su papel en un ámbito en el que, pese a los antiguos tabúes, han demostrado ser protagonistas indispensables. Esta importancia también ha estado presente en Canarias, aunque a menudo no reconocido formalmente. Las mujeres han jugado un papel crucial en la transmisión del conocimiento, la posesión de las tierras y en las prácticas diarias y el bienestar de los cultivos.

Un caso emblemático es el de Cecilia Farráis Lorenzo, conocida como “Chila”, de las Bodegas Tajinaste, quien ha sido una figura clave en la viticultura del Norte de Tenerife y de la Comarca de La Orotava. Del mismo modo, tenemos a María Teresa Peraza Gutiérrez, quien, tras enviudar, decidió continuar con la tradición vitivinícola de su familia como un medio para mantener viva la memoria de su esposo. Las historias de estas mujeres reflejan no solo su papel crucial en la viticultura, sino también los desafíos a los que se enfrentan al intentar mantener viva una tradición en un mundo en constante cambio y altamente masculinizado.

A mi madre le tocó ir a los terrenos e ir con la bestia a todos lados. Le gustaba hacer los trabajos que hacían los hombres, no sabe si era porque no habían hombres en casa. Antes había más desigualdad, pero para ella no existió. Ella entraba a la bodega, hacia los trasiegos, pisaba mosto, compraba uvas, se dedicaba y sabía de vinos. Tuvo una venta donde vendía el vino que cogía ella lo vendía y luego le compraba a los vecinos. Que el vino no duraba sino dos o tres meses el que cogía ella porque los vendía antes. No sabe si era que la gente bebía más vino o entraba menos vinos de fuera. María Teresa Peraza Gutiérrez, El Tanganazo. Santa Úrsula, Tenerife.

En casa no teníamos problema. Se decía que una mujer entrar una bodega... ella entraba lo mismo que yo y no se nos echó a perder nunca. No sé para que no dijeran eso. Manuel Acosta Padrón y Olida Martín Luis, viticultores. Icod de los Vinos, Tenerife.

Mi madre trabajó en toda la viña porque era lo que había. Existía eso de que las



mujeres no podían entrar a la bodega pero mi madre no lo llevó a cabo. Hoy en día, la mitad de los enólogos son mujeres. Francisco Javier Gómez Pimentel, Bodegas Aceviño. Icod de los Vinos, Tenerife.

En mi casa toda la vida se usó. Mi padre me decía: mira a ver si la chica puede entrar a la bodega (...) se usaba y lo respetábamos (...) Eso era de antes, de la gente mayor. yo de toda la vida he trabajado en la bodega y tengo chicas en la bodega. Cecilia Farráis Lorenzo, Bodegas Tajinaste. La Orotava, Tenerife.

Eso era cuando las mujeres tenían el cuerpo revuelto que podían esconchar el vino (...) yo no sé de dónde viene, era algo de antes (...) pero también había hombres que podían esconchar el vino, que tenían fuerza de vista (...) el mal de ojo (...) había uno ahí debajo que no podía tocar el vino. Nicolás González González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

En el lugar de Achamusca las mujeres pisaban el mosto, la uva (...) y lo encebaban. Nicolás González González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

Mi abuela y mi bisabuela, en aquella época, hacían vino; y tenían fama de hacer muy buen vino, cuando en aquella época las mujeres casi no podían entrar en las bodegas (...) Yo siempre digo que en mi familia las mujeres elaboraban y los hombres se lo bebían. Loli Barreto, Bodega Barreto. Tegueste, Tenerife (Proyecto Jornadas de las Mujeres Rurales de Tegueste 2024).

6.6. Factores de riesgo y manifestaciones en peligro

Uno de los objetivos al comenzar el proyecto era la identificación de aquellas manifestaciones de valor patrimonial que se encontraran en peligro de desaparición. Como se expone en el Plan Nacional y en otros documentos y recomendaciones, el patrimonio cultural inmaterial es uno de los más vulnerables y el que se enfrenta a más riesgos y amenazas en la actualidad. Por este motivo, y como estrategia para garantizar la salvaguardia y la viabilidad de este patrimonio, es importante llevar a cabo la identificación de los riesgos a los que se enfrenta y cuáles son las manifestaciones más afectadas.

6.6.1. Factores de riesgo

Existen diversos factores, tanto internos como externos, que pueden afectar a la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial como puede ser la pérdida de relevo generacional, la despoblación del mundo rural, la influencia negativa de la globalización, del turismo o del cambio climático, la apropiación indebida por



parte de colectivos sin legitimidad, la afección de políticas o normativas incompatibles, entre un largo etcétera.

En el caso de la cultura del vino, aún es pronto, tal y como se encuentra actualmente el proyecto, para poder identificar en profundidad todos los riesgos a los que se enfrenta el patrimonio cultural inmaterial del vino, pero a través de las entrevistas y de los estudios realizados pueden identificarse los siguientes:

- Pérdida del relevo generacional y procesos de transmisión

Tradicionalmente, la transmisión conocimientos relacionados con la viticultura, como ocurre con otras expresiones del patrimonio inmaterial, se daba mayoritariamente a nivel intrafamiliar. Los niños y niñas aprendían a desenvolverse en la vitivinicultura a temprana edad, aunque las obligaciones en este sentido han ido decreciendo con el tiempo. Del mismo modo, han sido fundamentales las relaciones vecinales y comunitarias ya que, como se ha comentado, la vivencia comunitaria fue muy importante a la hora de desarrollar diversas labores agrícolas así como el propio consumo del vino.

El desinterés de las generaciones más jóvenes tiene muchos motivos y se debe, especialmente, a las difíciles condiciones laborales en el campo y la escasa rentabilidad en comparación con otras profesiones más especializadas. Existe un número importante de agricultores que han mostrado su preocupación por la falta de juventud en el sector primario y que, aquello que durante generaciones se mantuvo con el trabajo familiar sea, ahora, abandonado. Este fenómeno no solo supone una pérdida económica, sino también cultural, ya que cada viñedo o bodega que cierra significa la desaparición de una parte del patrimonio inmaterial del vino. Muchas de las personas a las que entrevistamos relatan la importancia de contrarrestar esta tendencia implementando no sólo políticas de formación, sino también de promoción para los jóvenes agricultores canarios, además de una revalorización cultural por parte de la población de este oficio.

Con el tiempo, el proceso de formación del trabajo vitícola y bodeguero ha ido cambiando debido a su regularización. Los consejos reguladores y la escuela de Capacitación Agraria en La Alhóndiga en Tacoronte se convirtieron en referentes y puntos de encuentro entre profesionales, en donde compartían y aprendían nuevas técnicas, lo que ha conllevado la profesionalización del sector y la adquisición de conocimientos a otras edades y en otros contextos. Además, nuevas profesiones como la de enólogo o sumiller, han hecho que muchos de los herederos de estas bodegas más antiguas hayan estudiado fuera de las islas para formarse,





principalmente en Francia, creando así en las bodegas de las islas una modernización en técnicas y creación de variedad de vinos.

De este modo, existe en la actualidad un doble proceso, mediante el cual se han alterado los mecanismos tradicionales de aprendizaje pero, al mismo tiempo, estos se mantienen a nivel intrafamiliar en muchos casos, pero este aprendizaje combina la experiencia familiar con la formación y capacitación, lo que está teniendo importantes consecuencias positivas en la mejora y modernización del sector.

... yo con 5 y 6 años, mi abuelo, paz descanse esté, estaba podando y me decía: toma la tijera ahí y venga y corta las que yo te digo, cortame por aquí, cortame por allí mira, quítale este, quítale lo otro... haciendo trabajo en la tierra venga, coja la asada, agarre aquí, cabe aquí, cape las papas, sache las papas. Nicolás González.

Las primeras tareas que hacen los niños en la viña es ajuntar los armientos (...) y a repartir el vino (...) pero ya es una tarea. Así se empieza (...) Cuando estás un poquito mayor mi padre me decía ponte al lado de mí para que vayas aprendiendo cómo es la poda de la viña... Jerónimo Romero Nieves, Bodega La Tanquilla. Los Realejos, Tenerife

- *Expansión de otros cultivos*

El auge de cultivos como el plátano y el aguacate, impulsado por su alta demanda en el mercado y el respaldo de subvenciones económicas desde el siglo pasado, ha desplazado progresivamente a los viñedos en Canarias. Estos cultivos, además de ocupar amplias extensiones de terreno, requieren grandes cantidades de agua, un recurso limitado en el archipiélago, lo que ha dificultado la sostenibilidad del cultivo de la vid.

- *Cambio climático*

Las alteraciones climáticas, como el adelanto de las estaciones y la disminución de las precipitaciones, han afectado significativamente el ciclo de la vid. Productores y expertos en el sector vitivinícola coinciden en que estas variaciones ponen en riesgo la calidad y cantidad de la producción, alterando prácticas tradicionales y poniendo en peligro la continuidad de saberes transmitidos durante generaciones. En el capítulo siguiente profundizaremos en este asunto.

- *Desvinculación de las bodegas y sus trabajadores del ámbito familiar-vecinal*

Las bodegas han dejado de ser exclusivamente negocios familiares para convertir-



se en empresas con estructuras laborales más impersonales, en las que predominan trabajadores asalariados sin un arraigo directo con la tradición vitivinícola. Esta desvinculación ha provocado la reducción de manifestaciones culturales asociadas, como las festividades de la vendimia o las celebraciones de San Andrés, que en el pasado constituían espacios clave para la transmisión del patrimonio inmaterial ligado al vino.

- *Pérdida de sistemas de conducción tradicionales por la mecanización del viñedo*

La desaparición de los sistemas de conducción tradicionales de la vid representa una pérdida significativa del conocimiento transmitido durante generaciones en Canarias. En el pasado, las explotaciones vitivinícolas eran de menor tamaño, lo que permitía el uso de métodos adaptados a las condiciones específicas del terreno y al trabajo manual. Sin embargo, la reducción del número de bodegas y el aumento de la superficie cultivada han impulsado la mecanización de la vendimia, lo que exige estructuras de conducción estandarizadas y menos ligadas a la tradición local. Como resultado, prácticas ancestrales de poda, conducción y recolección se están perdiendo, debilitando el patrimonio inmaterial asociado a la cultura del vino en el archipiélago.

- *Desaparición de formas tradicionales de producción y consumo del vino*

Las normativas sanitarias y las políticas globalizadoras han condicionado la forma en que se produce y se consume el vino en Canarias, desplazando prácticas tradicionales que formaban parte del patrimonio cultural inmaterial. En el pasado, era común que el vino se elaborara y consumiera en pequeñas bodegas o casas de comida, donde su producción artesanal y su servicio directo al cliente mantenían una fuerte vinculación con la comunidad. Sin embargo, la aplicación de regulaciones más estrictas ha dificultado la continuidad de estos espacios, favoreciendo modelos estandarizados que cumplen con criterios de control, pero que no contemplan la singularidad de los saberes y costumbres locales. De este modo, se protege y fomenta únicamente aquello que se adapta a las normativas vigentes, generando una “profecía autocumplida” en la que la riqueza cultural del vino canario se ve progresivamente erosionada en favor de prácticas más homogéneas y desvinculadas de su contexto tradicional.



- *Desconexión generacional y pérdida de interés entre los/las jóvenes*

La transmisión de conocimientos y técnicas vitivinícolas tradicionales se ve amenazada por la falta de relevo generacional. Los jóvenes muestran un menor interés en las prácticas ancestrales del cultivo y producción del vino, inclinándose hacia sectores económicos más rentables o urbanos. Además, los planes de estudios y de aprovechamiento del ocio hace que el tiempo resultante para ejecutar labores en los terrenos familiares sea mucho menor.

- *Falta de documentación y registro de prácticas tradicionales*

Muchas de las técnicas y conocimientos relacionados con la cultura del vino en Canarias se han transmitido de forma oral. La ausencia de una documentación sistemática pone en peligro la preservación de este patrimonio inmaterial, ya que la pérdida de los portadores de este conocimiento podría significar su desaparición definitiva.

- *Pérdida del lenguaje tradicional*

El lenguaje asociado a la cultura del vino en Canarias, conformado por expresiones, términos y denominaciones transmitidos durante generaciones, está en riesgo de desaparición debido a la creciente influencia de factores externos. La globalización y la estandarización del sector han favorecido la adopción de una terminología más técnica y comercial, en detrimento de vocablos locales que describían con precisión procesos, herramientas y características únicas de los vinos de las islas. Además, el debilitamiento de los espacios de transmisión oral, como bodegas familiares y reuniones comunitarias, ha acelerado esta pérdida lingüística, erosionando un aspecto fundamental del patrimonio inmaterial vitivinícola canario.

6.6.2. Manifestaciones en peligro

A continuación citaremos cuáles son las principales manifestaciones en peligro identificadas y las causas de dichos riesgos. Se trata de una lista preliminar que deberá ser actualizada a lo largo del futuro desarrollo del proyecto.

La cestería tradicional

La cestería tradicional de Canarias ha sido un elemento fundamental en la actividad vitivinícola de las islas, desempeñando un papel clave en la recolección y trans-



porte de la uva durante la vendimia. Recogidos y elaborados a mano con materiales autóctonos como el mimbre, el junco o castaños, los cestos y balayos eran diseñados para facilitar la carga y el traslado de la uva desde los viñedos hasta las bodegas o los lagares. Estos recipientes, eran esenciales en un entorno de difícil orografía.

Más allá de su funcionalidad, la cestería en la viticultura canaria representa una manifestación artesanal de profundo valor cultural, transmitida de generación en generación. Su elaboración requiere habilidad técnica y un conocimiento detallado de los recursos naturales y su tratamiento, lo que ha convertido esta práctica en una parte esencial del patrimonio inmaterial de Canarias. Algunos de los actuales bodegueros y viticultores/as confiesan saber elaborar sus propias cestas.

La cestería tradicional de Canarias, a pesar de su relevancia histórica y funcional, enfrenta un grave riesgo de desaparición debido a diversos factores. La falta de relevo generacional ha reducido el número de artesanos que mantienen viva esta práctica, mientras que la introducción de materiales industriales, como los sintéticos y los recipientes de plástico, ha desplazado el uso de los cestos tradicionales. Además, la disminución de espacios naturales ha dificultado el acceso a las especies vegetales necesarias para su fabricación, encareciendo y limitando su producción.

La desaparición de esta artesanía implicaría la pérdida de un elemento funcional y ecológico y la de un legado cultural que ha moldeado la relación entre el ser humano, el paisaje y los recursos naturales del archipiélago. Su preservación es fundamental para mantener viva una tradición estrechamente ligada a la identidad vitivinícola de Canarias.

Uno de los mayores peligros radica en que el desuso ha llevado al olvido de las formas tradicionales empleadas en la vendimia. Antiguamente, se utilizaban dos tipos de cestos específicos para la recolección y transporte de la uva, los cuales han sido reemplazados por cajas más ligeras y prácticas. Como consecuencia, estas piezas ya no se reproducen, contribuyendo aún más a la desaparición de esta valiosa tradición artesanal.

La madera y la artesanía de la tonelería

Los toneleros de Canarias han desempeñado un papel esencial en la elaboración y conservación del vino en el archipiélago. Su labor consistía en la fabricación artesanal de toneles y barricas de madera, fundamentales para la fermentación, almacenamiento y transporte del vino. Utilizando maderas autóctonas como el castaño o madera de Virginia, entre otros, estos artesanos dominaban un oficio que



requería precisión y conocimientos transmitidos de generación en generación.

En el contexto de la vendimia, los toneleros también producían grandes recipientes para la pisa y fermentación de la uva, además de reparar toneles dañados para prolongar su vida útil. Su habilidad garantizaba la conservación óptima del vino e influía en su carácter y calidad, ya que la madera aportaba matices únicos al producto final.

Sin embargo, la tonelería tradicional canaria no se limitaba a la producción local. Históricamente, el archipiélago se convirtió en un punto de intercambio comercial en el que llegaban toneles desde América, especialmente de Cuba, así como barricas de ron de la península ibérica, que eran reutilizadas para la maduración del vino. Esta práctica permitió una adaptación ingeniosa de los recursos disponibles, fortaleciendo la identidad vitivinícola de Canarias.

A pesar de su relevancia histórica y cultural, el oficio de tonelero en Canarias está en peligro de extinción debido a diversos factores. La falta de relevo generacional ha provocado una drástica reducción en la transmisión de conocimientos, con cada vez menos jóvenes interesados en aprender este arte tradicional. Además, la producción mecanizada de barricas en otros países, a menor costo y en grandes volúmenes, ha desplazado la demanda de toneles elaborados artesanalmente. Por otro lado, la modernización de las bodegas y la incorporación de materiales como el acero inoxidable y los depósitos de hormigón han disminuido significativamente la necesidad de toneles de madera.

La desaparición de la tonelería tradicional supondría una pérdida irreparable para el patrimonio inmaterial del vino en Canarias, afectando no solo a la producción vitivinícola, sino también a la memoria histórica y cultural de la viticultura en el archipiélago.

Los sistemas de conducción tradicionales

El sistema de conducción en trenzado, característico del Valle de La Orotava es una de las manifestaciones vitivinícolas más singulares de Canarias. Este método, transmitido a lo largo de generaciones, consiste en la formación de largas estructuras vegetales en las que las vides se entrelazan y extienden de manera horizontal sobre el terreno, creando una disposición única que facilita la aireación de los racimos y el aprovechamiento del suelo volcánico. Este sistema artesanal requiere un meticuloso proceso de poda y guiado de las cepas para lograr el trenzado adecuado, lo que implica un conocimiento especializado y un trabajo manual intensivo, formando parte del paisaje cultural del viñedo y convirtiéndose en un





elemento distintivo de la viticultura de la región.

Uno de los principales cambios ha sido en los materiales utilizados. Mientras que tradicionalmente se empleaban horquetas de madera para sostener las vides, en la actualidad son pocas las fincas que mantienen esta práctica. En su lugar, se ha optado por estructuras de hierro, un material más resistente y menos propenso a la proliferación de hongos e insectos. Además, su obtención es más sencilla, y es importante destacar que hoy en día está prohibido recoger madera de la laurisilva, lo que ha reducido aún más el uso de materiales naturales en el viñedo. Otro cambio significativo ha sido la disminución de la práctica de retirar el cordón para obtener nuevas cosechas. Antiguamente, esta técnica permitía optimizar la producción, pero en la actualidad solo se realiza en ocasiones puntuales, generalmente para la aplicación de abonadas de fondo.

A pesar de su valor histórico y agrícola, el trenzado de La Orotava se encuentra en peligro debido a varios factores. Uno de los principales desafíos es la alta exigencia de mano de obra. La complejidad del trenzado y la necesidad de un mantenimiento constante hacen que este sistema requiera un esfuerzo mayor en comparación con las modernas técnicas de conducción, lo que ha llevado a una reducción en su uso.

Otro factor determinante es la dificultad en la vendimia. La recolección de la uva en viñedos con trenzado debe realizarse de forma manual, lo que encarece el proceso y dificulta su continuidad, especialmente en un contexto donde hay una baja disponibilidad de trabajadores especializados. Además, la sustitución por sistemas mecanizados ha acelerado el abandono de este método tradicional. Los nuevos sistemas de conducción, como la espaldera, permiten la recolección mediante maquinaria, reduciendo significativamente la necesidad de mano de obra y aumentando la eficiencia en términos de tiempo y costos.

El cambio en las dinámicas de producción también ha influido en la pérdida de esta tradición. La creciente industrialización del sector vinícola y la búsqueda de mayor rentabilidad han llevado a muchos viticultores a optar por técnicas más modernas, que facilitan la mecanización y simplifican los procesos de cultivo y cosecha.

Conocimientos y uso de unidades de medida, volumen y peso tradicionales

Los conocimientos tradicionales sobre las unidades de peso y medida en el ámbito



del vino en Canarias representan un legado cultural profundamente arraigado en la historia vitivinícola del archipiélago. Durante siglos, las comunidades locales han empleado sistemas de medición propios, como cuarto arroba, medio barril, o pipa, entre otros, son términos que regulaban la producción y comercialización del vino y reflejaban una forma de entender y relacionarse con el entorno y los ciclos agrícolas. Estas unidades, adaptadas a la orografía insular y a las condiciones específicas del cultivo de la vid en Canarias, permitían una organización eficiente del trabajo en las bodegas y viñedos, facilitaban el control de la producción y establecían un lenguaje común entre viticultores, bodegueros y comerciantes.

La imposición de los sistemas de medida estandarizados, la digitalización de los procesos y la desaparición de generaciones que mantenían vivo este conocimiento han relegado estos términos al desuso, poniendo en riesgo la transmisión de un saber ancestral y la riqueza cultural y lingüística asociada al vino canario.

Espacios de transformación y producción tradicionales

Los lagares y prensas tradicionales no solo han sido esenciales para la producción del vino en Canarias, sino que también han funcionado como espacios de encuentro y convivencia. Estas estructuras, muchas veces ubicadas en antiguas bodegas o fincas, eran el centro de la actividad vitivinícola, donde familias, vecinos y jornaleros se reunían para participar en la vendimia y el proceso de elaboración del vino. Durante generaciones, los lagares fueron testigos de largas jornadas de trabajo que culminaban en celebraciones en torno al vino, la gastronomía y la tradición oral, convirtiéndolos en lugares de vida y memoria colectiva.

Estos espacios tenían un valor funcional y albergaban un componente social y cultural fundamental. En torno al lagar se compartían experiencias y se fortalecían los lazos comunitarios. Eran lugares donde el trabajo se combinaba con la festividad.

Uno de los mayores riesgos que enfrentan estos espacios es la falta de uso y su consecuente abandono. Con la modernización del sector vitivinícola, la actividad en los lagares tradicionales ha disminuido drásticamente, reemplazada por bodegas con tecnología avanzada. Al perder su función principal, estos lugares han dejado de ser puntos de encuentro, lo que ha contribuido a su deterioro y a la desconexión de la comunidad con estos espacios históricos.

El deterioro material de los lagares y prensas es otra gran amenaza. Muchas de estas estructuras han quedado expuestas al paso del tiempo sin el mantenimiento adecuado, lo que ha llevado a su progresivo estado ruinoso.



El cambio en las costumbres y la urbanización del territorio han alterado la relación de las personas con estos espacios. Antes, los lagares eran un punto de referencia en las zonas rurales, pero con el crecimiento de las ciudades y la transformación del campo, han quedado relegados a un segundo plano.

Léxico y otras tradiciones orales

El vocabulario y las expresiones tradicionales del mundo rural vinculadas a la viticultura en Canarias forman parte esencial del patrimonio inmaterial del vino. Estas palabras y frases, describen técnicas, herramientas y procesos específicos y reflejan una forma de entender la relación con la tierra y el ciclo de la vida. Términos como desengase/engase referido a quitarle los vagos al racimo; nietos referido a las ramificaciones que nacen de los brotes que ya han crecido. o granar dicho de la forma en que la uva crece, entre muchos otros, recogen un conocimiento que ha dado forma a la identidad vitivinícola del archipiélago.

Este lenguaje está en peligro de desaparición debido a la progresiva modernización del sector, la pérdida de relevo generacional y el abandono de las formas de trabajo tradicionales. A medida que se sustituyen las técnicas manuales por procesos mecanizados y que las nuevas generaciones se alejan del campo, el uso de este léxico se vuelve cada vez más escaso, relegado al recuerdo de quienes aún lo conservan. La falta de documentación y difusión de estos términos agrava su olvido, ya que muchas de estas expresiones no han sido registradas de manera formal y dependen exclusivamente de la transmisión oral. Con la desaparición de este vocabulario, se pierde un modo de nombrar la realidad del campo y una parte primordial de la cultura vitivinícola canaria, que corre el riesgo de desconectarse de su historia y de la riqueza lingüística que ha acompañado la labor del vino.

6.7. Inventario preliminar

Las directrices generales de gestión del patrimonio cultural inmaterial que emanan de la Convención establecen la importancia de generar instrumentos de salvaguardia adecuados. Entre ellos podemos citar planes de salvaguardia, programas, estudios, atlas, catálogos e inventarios. En este último caso, los inventarios del patrimonio cultural permiten identificar, documentar y salvaguardar los bienes culturales. Cualquier iniciativa que tenga como objetivo la conservación o salvaguarda de estos puede ser efectiva si no se ha llevado a cabo con anterioridad



una catalogación exhaustiva.

En Canarias, existen diversos inventarios y catálogos, aunque prácticamente su totalidad versan sobre patrimonio material inmueble y han sido realizados con propósitos de ordenación, más que de conservación. No obstante, la vigente Ley de Patrimonio Histórico de Canarias establece la obligación pública de elaborar este tipo de documentos para asegurar su protección en relación con el patrimonio cultural inmaterial.

Los bienes integrantes del patrimonio cultural inmaterial se recopilarán e inventariarán en soportes estables que posibiliten su transmisión a las generaciones futuras, promoviendo para ello su investigación y documentación. (Artículo 108.2, Ley de patrimonio cultural de Canarias).

Con anterioridad, la Dirección General de Patrimonio Cultural del Gobierno de Canarias impulsó la elaboración del Atlas del patrimonio inmaterial de Canarias, siguiendo el ejemplo realizado años antes en la comunidad autónoma andaluza. Se trató de un proyecto importante que permitió identificar y registrar las principales manifestaciones del patrimonio inmaterial canario a través de un trabajo de campo en todo el archipiélago que incluyó entrevistas a las principales personas representantes de las comunidades y grupos portadores, y que culminó en un inventario con fichas de registro por cada manifestación. Como comentamos previamente, algunas de esas fichas están asociadas directa o indirectamente con la cultura del vino.

Como instrumento de salvaguardia, los inventarios no solo tienen una función de carácter recopilatorio, sino también de reflejar el estado de salvaguardia y la identificación de la comunidad portadora, pero sobre todo poner en marcha un inventario implica un proceso con dicha comunidad que es transformador en sí mismo, ya que supone la activación de la misma y el desarrollo de procesos internos muy significativos.

Como fase previa a los inventarios, el Plan Nacional recomienda la elaboración de registros o inventarios preliminares.

Un inventario preliminar es el registro documental donde quedan reflejadas e identificadas las manifestaciones culturales inmateriales, con sus datos básicos. Los inventarios pueden ser selectivos atendiendo a criterios geográficos o temáticos. Estos inventarios serán el punto de partida para realizar una selección de las manifestaciones culturales inmateriales de mayor interés cultural e identitario y permitirán la elaboración de catálogos y atlas, facilitando la relación de unos bienes con otros.



Estos inventarios preliminares son así una primera aproximación a la realización de un inventario. Permiten contar con un listado de referencia que permite diseñar estrategias de salvaguardia, así como la metodología que se deba desarrollar para la elaboración de un inventario integral. Permite asimismo contar con una referencia útil de cara a mantener conversaciones con las comunidades portadoras de cara a profundizar en aquellas manifestaciones que estas identifican como parte de su patrimonio cultural inmaterial. En definitiva, constituyen una herramienta útil de cara a estrategias de salvaguardia futuras.

En este contexto, el desarrollo del proyecto ha permitido trabajar en un listado preliminar que se incluye como Anexo II del presente documento. En él hemos incluido el nombre de la manifestación, el ámbito en el que puede contextualizarse y la isla donde se ha identificado y/o documentado.

6.8. Archivo de la memoria vitivinícola

Como se previó en la convocatoria del proyecto, uno de los resultados esperados era la publicación en vídeo online de las entrevistas realizadas con las diferentes personas participantes. El objetivo no era meramente de documentación y registro, sino de contar con un canal de comunicación y difusión que permitiera a cualquier persona acceder al conocimiento y saberes transmitidos por los miembros de la comunidad que han sido entrevistados.

Por ello, este conjunto de vídeos ha sido denominado *Archivo de la Memoria Vitivinícola*. Se ha publicado en el canal de Youtube de la DOP Islas Canarias y constituye un registro que será ampliado de manera progresiva conforme se desarrolle el proyecto.

Puede accederse a través del siguiente enlace:
<https://www.youtube.com/@dopislascanarias4411>





7. Paisaje, sostenibilidad, patrimonio y cambio climático



La relación entre paisaje cultural, sostenibilidad, patrimonio cultural inmaterial y cambio climático ha comenzado a ponerse de relieve en los últimos años. El cambio climático implica un amplio conjunto de riesgos que amenazan a dos elementos potencialmente vulnerables como son el paisaje y el patrimonio inmaterial. Estas realidades se encuentran estrechamente imbricadas, tal y como se ha manifestado a lo largo de este trabajo, por lo que las medidas de protección y salvaguardia deben estar estrechamente relacionadas. Esto es más evidente si cabe cuando hablamos de paisajes agrarios, como es el caso de la vitivinicultura.

Estos paisajes culturales se enfrentan continuamente a diversas amenazas, tanto de origen antrópico como natural que amenazan su sostenibilidad. Diversos estudios han demostrado cómo la alteración climática está progresivamente transformando los ciclos tradicionales de cultivo y maduración de la uva, retrasando y modificando los periodos de vendimia y la vulnerabilidad de la fruta ante posibles epidemias.

En el caso canario, aún es necesario poner en marcha más estudios que analicen el impacto del cambio climático en la agricultura y en la viticultura. Nuestro proyecto recoge en este sentido las impresiones de la comunidad, pero será necesario contar con información procedentes de otras investigaciones. En 2019, Dirk Godenau publicó un artículo específico sobre esta materia destacando precisamente las lagunas existentes en la bibliografía científica y, especialmente, la ausencia de una estrategia de adaptación del sector vitivinícola ante el cambio climático, reflejo de la escasa atención prestada a este fenómeno global. En este sentido, este autor propone indagar acerca de si las variedades de vid son resilientes ante los cambios futuros, la adaptación del cultivo a la reducción de noches frías, la necesidad o no de riego, qué técnicas de cultivo serían resilientes ante nuevas situaciones de estrés hídrico y térmico, identificar zonas de cultivo que tendrán que abandonarse, calibrar la volatilidad de las cosechas y alteraciones en las vendimias, conocer probables cambios en la calidad de uva y evaluar las probabilidades de una mayor presión de patógenos sobre la vid. Conocer estos datos, según este autor, permitiría:

- La modificación de las prácticas enológicas en adaptación a los cambios en la calidad de la uva.
- La adaptación de las prácticas de cultivo a un menor número de noches frías, el estrés hídrico y episodios de fuerte calor y sequedad (calimas).
- Las decisiones sobre nuevas zonas de cultivo en función de la modifica-



ción progresiva de sus aptitudes para la vid.

- La adopción de tecnologías de producción más sostenibles en términos medioambientales, con especial énfasis en el uso de energías renovables.

Un año más tarde, se publicaba el *Diagnóstico de la viticultura en Canarias*, donde se plantean algunos datos y previsiones sobre el impacto del cambio climático. En resumen, estos autores prevén que las áreas secas con precipitaciones por debajo de 300-500mm requerirán de riego, con la salvedad de Lanzarote; el abandono de cultivos por ser inviables o por requerir de grandes inversiones; el aumento de temperaturas mínimas podrá producir “problemas de sincronía en la brotación, por falta de horas de frío”, especialmente en zonas de poca altitud. Para mitigar estas y otras amenazas se sugiere que el viticultor introduzca “medidas de adaptación” dirigidas a reducir el impacto negativo. Entre ellas, se identifican por parte de estos autores (2020: 40):

- Uso de variedades de pie franco más resistentes al estrés hídrico y al calor.
- Uso de variedades con menores requerimientos de frío en invierno.
- Estudio de las interacciones patrón-variedad, para buscar la más conveniente.
- Técnicas de poda diferentes, buscando más o menos carga, reduciendo o aumentando la altura de planta y/o racimos, mayor o menor exposición al sol de los mismos, etc.
- Instalación o mejoras de sistemas de riego.
- Aplicaciones de protectores frente al calor y de protecciones físicas del cultivo (coberturas, mallas, cortavientos, abrigos, zanjas y hoyos).
- Técnicas en el terreno de laboreo, o no laboreo, acolchados, enmiendas, fertilización orgánica que mejore el suelo, la retención de agua y su disponibilidad para las plantas durante el ciclo de cultivo.
- Plantear nuevas orientaciones de las filas en dirección este-oeste de las nuevas plantaciones en espaldera en lugar de norte-sur o en otros ángulos por los vientos locales. Si antes se buscaba la exposición solar máxima, sugieren que en el futuro habrá que reducirla.

Estos autores sugieren así la implantación de una serie de medidas que contrarrestarían el impacto del cambio climático. En este contexto, los conocimientos,



usos y prácticas tradicionales que conforman el patrimonio cultural inmaterial pueden tener un papel muy importante en este proceso. Recientemente, algunos estudios se han orientado en esta línea de trabajo, resaltando cómo este patrimonio inmaterial puede plantear soluciones para mitigar el cambio climático. Puede citarse por ejemplo el proyecto PACTO (Paisajes culturales, conocimientos tradicionales y cambio climático) del Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico, cuyo objetivo es “identificar, valorar y transmitir los conocimientos, usos y prácticas tradicionales en paisajes culturales, fundamentalmente del medio rural y costero, útiles para la adaptación al cambio climático”. Según los coordinadores del proyecto:

Este conocimiento resulta muy valioso en el contexto de un clima cambiante, ya que puede proporcionar soluciones adaptativas que contribuyan a frenar o mitigar los posibles impactos derivados del cambio climático. Por ejemplo, [...] las comunidades que dependen de la agricultura pueden aportar conocimientos sobre la forma de seleccionar y plantar cultivos resistentes a los episodios de sequía cada vez más frecuentes y adaptados a las condiciones climáticas locales. En definitiva, el cambio climático puede tener un impacto significativo en los paisajes culturales y en los conocimientos tradicionales de las comunidades pero, a su vez, dichos conocimientos puede proporcionar soluciones adaptativas valiosas para hacerle frente, protegiendo y contribuyendo a mantener los paisajes culturales para las generaciones futuras. (Proyecto PACTO).

En el documento *Strengthening cultural heritage resilience for climate change* (2022), publicado por la Comisión Europea, se llama la atención acerca de que existe muy poco conocimiento acerca de cómo el cambio climático puede impactar sobre el patrimonio inmaterial y clama por la necesidad de poseer una mejor comprensión sobre esta posible influencia, y evaluar cuál es el papel de dicho patrimonio en este proceso.

En este contexto, el proyecto *La Cultura del vino en Canarias* ha iniciado un camino de extremo interés que podrá proporcionar respuestas resilientes a la amenaza climática. No obstante, se trata de un ámbito de investigación que deberá seguir siendo trabajado en futuras entrevistas y procesos con la comunidad, ya que implica abordar este asunto con un mayor grado de detalle. En este sentido, si bien podemos afirmar que los informantes perciben que el cambio climático supone un impacto directo en la viticultura, es necesario indagar en su perspectiva acerca de qué saberes y haceres populares, que forman parte de su memoria y experiencia vital y comunitaria, pueden ser útiles para mitigar los peligros que ellos mismos identifican.



En este sentido, es unánime su identificación de que el cambio climático está teniendo consecuencias en diversos ámbitos. Las temperaturas irregulares, así como su incremento, la ruptura de las estaciones o la falta de lluvias está afectado al calendario de las cosechas en general y a las vendimias en particular. Muchos de nuestros entrevistados relatan cómo, anteriormente, la calidad y la maduración de la uva podía anticiparse mientras que, actualmente, se ha vuelto algo relativamente impredecible, lo que provoca la necesidad de adelantar o retrasar las vendimias en función del año. Todo ello altera asimismo los ciclos tradicionales e incluso la calidad de la uva.

La sequía en nuestras islas es otro de los grandes problemas. En los últimos años, la escasez del agua se ha incrementado, siendo un factor limitante en algunas zonas de cultivo. Los agricultores señalan además que otros cultivos, que demandan muchísima agua, como el plátano o el aguacate, no son sostenibles, especialmente en un contexto más árido como el actual, mientras que la viña cuya demanda hídrica es mucho menor, no se fomenta. Por otro lado, ante esta situación climática, en muchas ocasiones, ha sido necesario introducir nuevas variedades de uvas, adaptadas a las condiciones actuales o cambiar muchas viñas del sistema de conducción de parral al de espaldera, donde es mucho más beneficiosa y se puede aprovechar mejor la exposición al sol.

Igualmente, el cambio climático ha favorecido la aparición y proliferación de plagas y enfermedades que afectan a los viñedos en Canarias. El aumento de las temperaturas, la irregularidad en las precipitaciones y la mayor humedad en ciertas épocas del año han creado condiciones propicias para la expansión de hongos, insectos y otras amenazas que antes eran menos frecuentes o estaban controladas. Estas nuevas condiciones ponen en riesgo la salud de las cepas, reducen la calidad de la uva y obligan a los viticultores a adaptar sus métodos de cultivo, en muchos casos con mayores costos y desafíos para la sostenibilidad del sector.

Citamos a continuación algunos de los testimonios más importantes proporcionados por las personas entrevistadas.

Por mi idea porque nadie va a trabajar. La viña que había aquí en Icod antes... había todo lleno de viña. Todos los vecinos tenían viñas y plataneras. Sembraban papas, para comer. Manuel Acosta Padrón y Olida Martín Luis, viticultores. Icod de los Vinos, Tenerife.

En esos hoyos el viento iba derriscando y tirando la arena y era necesario, al menos cada 5 años, hacer escaba, o sea, hacer unos trabajos de levantar esos hoyos. Luis Fajardo Spínola, Vega Spínola. La Geria, Lanzarote.



En casa siempre hubo unas acciones de agua de la Unión Norte (...) para usarla para la platanera, nunca para la viña. Últimamente se usa para la viña y ni así sale adelante. Últimamente no llueve y el agua del riego no le hace tanto. Para la parte baja está todo seco. Quizás en la zona alta que tiene tierra puede estar verde.... María Teresa Peraza Gutiérrez, El Tanganazo. Santa Úrsula, Tenerife.

El tiempo ha cambiado mucho, ni se parece. Afecta mal. Cae mucha plaga. Cae ceniza, este año ha caído mucha ceniza por la humedad. No ha habido verano, ni invierno. Manuel Acosta Padrón y Olida Martín Luis, viticultores. Icod de los Vinos, Tenerife.

El cambio climático se está convirtiendo en una realidad, están viniendo un montón de plagas (...) y antes no, le dabas azufre, y con tres manitas de azufre recogías esos vinos (...) y hasta las pasas recogías (...). Patricio Alonso González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

Antes no se regaba, llovía. Ahora ya no llueve. Ya hace 30 años que ha cambiado. El riego no es continuo, dos o tres riegos al año. Depende de la temperatura, si llueve algo no se riega. Santiago Robaina León, Bodega Plaza Perdida. Santa Brígida, Gran Canaria.

Los incendios, que han venido incendios y al dejar las tierras vacías, no se limpian y los fuegos acabaron con todo... Nicolás González González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

La viña la ha echado mucho para detrás la seca. No llueve, no hay fondo, entonces eso (...) Entonces también lo ha echado dejar de sembrar... Patricio Alonso González, viticultor. Icod de los Vinos, Tenerife.

Ya no llueve lo que llovía (...) eso ha venido bajando paulatinamente (...) el planeta se está calentando. Domingo Martín Cruz, Bodegas Marba. El Portezuelo, Tegueste.

Hay escasez de agua y el agua es cada vez un problema. La viña pide mucho menos agua que otros productos, como el plátano. El plátano tiene que terminarse (...) El turismo todavía gasta más agua (...) Hay que ser consciente de que el agua es un bien común, no de quien tenga dinero para poder pagarla, sino que haya agua para todos. Carlos Pérez Pérez, Viña Zanata. Icod de los Vinos, Tenerife.

Como se sembraba todo en la huerta, la viña no se regaba, recibía de los riegos del resto. Los tiempos eran distintos a los de ahora. Antes llovía mucho más... Francisco Javier Gómez Pimentel, Bodegas Aceviño. Icod de los Vinos, Tenerife.



Aquí se vendimiaba antes en octubre, yo recuerdo vendimiar el día de Todos Los Santos, el 1 de noviembre (...) 2 meses de diferencia (...) Las viñas se han ido adelantando (...) porque no hay inviernos, no llueve lo que es debido (...). Jerónimo Romero Nieves, Bodega La Tanquilla. Los Realejos, Tenerife.

Si el mes de junio, julio y agosto no están buenos, es duro para la viña. El mes de agosto de este año estuvo malísimo. La viña tuvo un tiempo de calor (...) y la viña reventó pronto y estaba muy adelantada. Se vendimió con más de un mes de antelación al año pasado (...). Jerónimo Romero Nieves, Bodega La Tanquilla. Los Realejos, Tenerife.

No llueve en la isla desde hace décadas. (...) Es necesario desaladoras que bajen la cantidad de minerales. Carlos Pérez Pérez, Viña Zanata. Icod de los Vinos, Tenerife.

Antes había invierno para cavar la viña (...). Cecilia Farráis Lorenzo, Bodegas Tajinaste. La Orotava, Tenerife-

El problema que hay es la sequía tan grande. si no llueve las galerías... si llueve se recuperan, si no llueve ¿de dónde se recuperan? (...) y, otra cosa, la gente se está gastando agua en plantaciones de aguacates (...) con los lloveres de antes no se regaba viña (...) Imagínate nosotros sacando viña a agua comprada... cuando venga a dar dos o tres kilos de uva esa parra la tienes más que gastada en agua (...). Cecilia Farráis Lorenzo, Bodegas Tajinaste. La Orotava, Tenerife





8. Conclusiones



Tras los primeros pasos del proyecto *La Cultura del vino en Canarias* se han obtenido significativos logros que han sido destacados a lo largo de estas páginas. No obstante, muchos de los resultados alcanzados deben aún considerarse preliminares, especialmente en lo que respecta a algunas conclusiones y reflexiones, que deberán esperar a contar con un mayor volumen de información.

En este contexto, los principales logros alcanzados en estos meses de trabajo han permitido cubrir gran parte de los objetivos inicialmente planteados, entre los que cabe destacar:

- La activación de las personas que han participado en el trabajo como informantes, miembros de la comunidad portadora.
- Definir las bases teóricas y conceptuales que guían la investigación.
- Definir una metodología de trabajo acorde a los principios anteriormente planteados. En este caso, es necesario redefinir algunas cuestiones relativas a esta metodología, como el diseño del cuestionario y la necesidad de diseñar un asiento de registro (ficha) específico para registrar algunas de las manifestaciones identificadas. Asimismo, es necesaria una reflexión acerca de la definición específica de los ámbitos en los que se clasificarán definitivamente estas manifestaciones.
- Revisión de la bibliografía existente y realización de estado de la cuestión. En fases posteriores, este estado de la cuestión deberá actualizarse, incorporando referencias, lecturas y análisis del resto de bibliografía aún no consultada. Igualmente, será muy interesante la identificación de usos y prácticas vitivinícolas recogidas en autores antiguos.
- Combinar la investigación con la difusión, especialmente a través del Archivo de la Memoria Oral Vitivinícola, recurso audiovisual y web que permitirá la divulgación de parte del trabajo realizado, activar a la comunidad y concienciar a la ciudadanía acerca de la importancia de este trabajo.
- La identificación de un número importante de manifestaciones inmateriales, distribuidas por diferentes ámbitos. Una tarea que deberá ser ampliada próximamente.
- La identificación de los riesgos y amenazas que afectan a la cultura del vino, así como sus causas. Esto supone la base para estrategias de salvaguardia que pueden culminar en diferentes productos finales, entre los que destaca un inventario integral o un plan de salvaguardia.



Teniendo en cuenta esta valoración del proyecto, se abren a partir de ahora unas perspectivas de futuro muy interesante que deben ser abordadas a través de la continuación de este proyecto. Para ello, se proponen las siguientes estrategias, en consonancia con lo apuntado anteriormente:

- Ampliar considerablemente la muestra de personas entrevistadas, lo que permitirá ampliar el Archivo audiovisual y ampliar la información recopilada.
- Ampliar el universo de muestra a todas las islas Canarias, privilegiando a personas que superen los 65 años de edad, si bien cualquier otra persona de menor edad que sea conocedora de la vitivinicultura puede ser un informante importante.
- Ampliar la muestra de mujeres informantes, como forma de buscar la representatividad femenina, la paridad testimonial y, finalmente, para incorporar con más datos la perspectiva de género en la investigación.
- Ampliar la muestra a todas las islas Canarias y, a su vez, a todas las comarcas y/o unidades paisajísticas. Esto permitirá contar con datos representativos de todo el archipiélago.
- Como hipótesis de trabajo, se propone relacionar las manifestaciones inmateriales identificadas con las diferentes comarcas vitivinícolas y/o unidades paisajísticas, estableciendo así una relación más estrecha entre ambos conceptos.
- Modificar el cuestionario para incluir más cuestiones acerca de temas que tienen que ver con la perspectiva de género y la percepción sobre el cambio climático, especialmente en intentar recoger qué saberes, usos y prácticas tradicionales pueden colaborar en minimizar el impacto del cambio climático en la agricultura.
- Ampliar el análisis realizados no solo hacia el paisaje, la perspectiva de género, la sostenibilidad y el cambio climático, sino también hacia otros sectores muy importantes y que tienen también un vigente interés en la vitivinicultura como pueden ser el turismo, la soberanía alimentaria, el desarrollo rural o la seguridad alimentaria.
- Definir otros productos de divulgación y comunicación paralelos al proceso de investigación.



- Publicar los resultados parciales del trabajo en revistas científicas y divulgativas.
- Publicar un libro a la conclusión o avance considerable del proyecto, donde se reúnan las principales manifestaciones identificadas y las conclusiones principales.



ANEXOS





ANEXO I

Guion de las entrevistas



Guion de la entrevista a personas de la comunidad vitivinícola

- Datos básicos
- Nombre
- Apellidos
- Fecha de nacimiento
- Lugar de nacimiento
- Lugar de residencia / desde cuándo
- Profesión
- Datos contacto
- Breve historia de vida
- Otra información de interés
- Relación vital con el mundo del vino (bodeguero / viticultor / profesional / etc)

Historia de vida

El objetivo de estas preguntas es conocer la historia de vida de la persona entrevistada y su relación con la cultura del vino, su proceso de aprendizaje y percepciones personales.

- ¿Cuál es su relación con el viñedo o la producción de vino?
- ¿Cómo se adentró en el mundo del vino / viticultura?
- ¿Su vínculo con el vino tiene origen familiar? ¿desde cuántas generaciones? ¿se transmite a nuevas generaciones en la actualidad?
- ¿Quién lo introdujo / enseñó?
- ¿Medios de aprendizaje? ¿Formación académica o de otro tipo?
- ¿Su vínculo con el vino es su sustento económico, actividad complementaria u ocio?
- ¿Se trata de una actividad profesional, familiar, individual?
- ¿Cómo ha cambiado su relación con la viticultura a lo largo del tiempo? ¿Ha tenido que adaptarse a nuevas tecnologías o métodos?
- ¿Cuál es el papel de las mujeres de su familia/entorno en esta tradición? ¿Cómo se han manifestado estos cambios a lo largo del tiempo?
- ¿Cuáles han sido los mayores desafíos que ha enfrentado en su trayectoria en el mundo del vino? ¿Cómo los ha superado?



Manifestaciones Inmateriales

El objetivo de estas preguntas es que la persona transmita sus conocimientos acerca de las manifestaciones inmateriales que conoce. Para ello se partió de los ámbitos del PCI de la Convención de 2003.

1. Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial

Preguntas acerca de vocabulario que conozca vinculado al vino, sistemas de capacidad y medida, expresiones, nombre o léxico especializado acerca de utensilios y herramientas, técnicas de cultivo y sistemas de conducción, etc. Leyendas, refranes, adivinizas o historias transmitidas generacionalmente, etc.

2. Usos sociales, rituales y actos festivos

Reuniones comunitarias en torno al vino y la viticultura, vendimias, fiestas vinculadas al vino (San Andrés, San Martín, etc.), apertura de bodegas, fiestas locales donde sea protagonista el vino

¿Hay algún ritual o costumbre familiar específico que practiquen durante la vendimia o la elaboración del vino?

¿Ha notado algún cambio en las celebraciones y rituales relacionados con el vino en su comunidad en los últimos años?

3. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

Creencias y prácticas populares vinculadas al vino y su relación con la naturaleza, el sol y la luna, las estrellas, los ciclos agrícolas, las estaciones, etc.

Relación entre la mujer y la vitivinicultura.

Conocimientos y prácticas vinculadas al cultivo y producción del vino, desde el campo al lagar y a la bodega.

Variedades de uva cultivadas y sus especificidades.

Preguntas sobre el cambio climático y su influencia en la vitivinicultura: ¿Ha observado cambios en el clima en los últimos años que hayan afectado a sus cosechas? Cambio climático

4. Técnicas artesanales tradicionales.

Elaboración de utensilios y herramientas, elementos vinculados a los sistemas de conducción (horquetas, tutores, etc), cestería, tonelería, fabricación de lagares y otras estructuras



Sistemas de conducción del viñedo.

¿Cómo se transmiten los conocimientos sobre las técnicas artesanales?

¿Se realizan talleres o formaciones para enseñar a las nuevas generaciones?

¿Cuál cree que es el futuro de este oficio? ¿Qué cambios anticipa en los próximos años?

5. Espacios y patrimonio material vinculado

¿Cuál era la función de espacios como las ventas o guachinches?

¿Qué actividades se llevaban a cabo en las bodegas?

¿Existen iniciativas para conservar y restaurar bodegas, lagares y otras estructuras históricas relacionadas?

¿Hay alguna tecnología o estructura moderna que haya sustituido a las tradicionales?



ANEXO II

Inventario preliminar



MANIFESTACIÓN	ISLA	ÁMBITO
Adivinanzas	Canarias	Tradiciones y expresiones orales
Alimentos utilizados durante la vendimia o apertura de las bodegas	Canarias	Gastronomía, elaboraciones culinarias y alimentación
Artesanía de elaboración y construcción de lagares y prensas	Canarias	Artesanías tradicionales
Artesanía de la elaboración de horquetas	Canarias	Artesanías tradicionales
Bodegas	Canarias	Espacios y usos sociales
Cestería	Canarias	Técnicas artesanas tradicionales
Cuidado de la viña: el azufrado	Canarias	El aprovechamiento de los paisajes naturales
Cuidado de la viña: la plantación y el cavado	Canarias	El aprovechamiento de los paisajes naturales
Cuidado de la viña: el deshojado	Canarias	El aprovechamiento de los paisajes naturales
Cuidado de la viña: la poda	Canarias	El aprovechamiento de los paisajes naturales
Elaboración del aguapié	Canarias	El aprovechamiento de los paisajes naturales
Elaboración de vino macho	Canarias	El aprovechamiento de los paisajes naturales
Elaboración del vino de tea	La Palma	Técnicas artesanas tradicionales
Elaboración de la mistela	Canarias	El aprovechamiento de los paisajes naturales
Fiesta del vino. San Andrés	Tenerife	Manifestaciones festivas, competitivas, gastronómicas, lúdicas y recreativas
Fiesta del vino: San Martín	La Palma	Manifestaciones festivas, competitivas, gastronómicas, lúdicas y recreativas
Guachinches y bonchinchés	Tenerife	Espacios y usos sociales
La plantación	Canarias	El aprovechamiento de los paisajes naturales
La vendimia: su dimensión social y comunitaria	Canarias	Manifestaciones festivas, competitivas, gastronómicas, lúdicas y recreativas



La vendimia: recogida y selección de la uva	Canarias	El aprovechamiento de los paisajes naturales
Lagar y el pisado de la uva	Canarias	El aprovechamiento de los paisajes naturales
Léxico vitivinícola	Canarias	Tradiciones y expresiones orales
Limpieza de las barricas	Canarias	El aprovechamiento de los paisajes naturales
Madera y fabricación de barriles. Toneleros.	Canarias	Técnicas artesanas tradicionales
Madera y los lagares	Canarias	Técnicas artesanas tradicionales
Producción del vino: embotellado.	Canarias	El aprovechamiento de los paisajes naturales
Producción del vino: el control de la fermentación	Canarias	El aprovechamiento de los paisajes naturales
El trasiego	Canarias	El aprovechamiento de los paisajes naturales
Refranes y dichos	Canarias	Tradiciones y expresiones orales
La vid y la rotación de cultivos	Canarias	El aprovechamiento de los paisajes naturales
Sistema de conducción de la viña: chabocos u hoyos	Lanzarote	Técnicas artesanas tradicionales
Sistema de conducción de la viña: cordón tradicional o cordón trenzado	Tenerife	Técnicas artesanas tradicionales
Sistema de conducción de la viña: emparrado de Icod o parral alto	Tenerife. La Gomera	Técnicas artesanas tradicionales
Sistema de conducción de la viña: espaldera	Canarias	Técnicas artesanas tradicionales
Sistema de conducción de la viña: parral bajo sobre horquetas	Tenerife, La Palma, La Gomera, Gran Canaria y	Técnicas artesanas tradicionales
Sistema de conducción de la viña: rastrera	El Hierro. Gran Canaria.	Técnicas artesanas tradicionales



Sistema de conducción de la viña: vaso tradicional o cepa castellana	Canarias	Técnicas artesanas tradicionales
Sistemas de medición y volumen	Canarias	Técnicas artesanas tradicionales
Tonelería	Canarias	Técnicas artesanas tradicionales
Tratamiento de la vid y las fases lunares	Canarias	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo
Ventas	Canarias	Espacios y usos sociales



Bibliografía



ALONSO GONZÁLEZ, P. y PARGA-DANS, E. (2020). “Vino de Tea (pine heartwood wine) from La Palma (Spain): ethnographic and physic-chemical characterization of a unique fermented product”. *Journal of Ethnic Foods*, 7 (vol. 1), 1-10.

Arocha Alonso, Francisco Nauzet; Parga-Dans, Eva; Alonso-González, Pablo; Cumplido Mancera, Luis Francisco (2024). El vino de tea de La Palma: un patrimonio cultural alimentario. *Anuario de Estudios Atlánticos*, 70, 1-22.

Báez Hernández, C.; González Orta, M. (2017). Aproximación al turismo gastronómico como recurso turístico. Los guachinches del Valle de La Orotava, Tenerife. XIX Simposio sobre centros históricos y patrimonio cultural de Canarias, 235-242.

Cañizares Ruiz, María del Carmen; Ruiz Pulpón, Ángel Raúl (2020). Paisajes del viñedo, turismo y sostenibilidad: interrelaciones teóricas y aplicadas. *Investigaciones Geográficas*, 74, 9-28.

Cañizares, María del Carmen (2020). Procesos y retos en torno al patrimonio y a los paisajes culturales: Una reflexión teórica desde la geografía española. *Rev. Geogr. Norte Grande*, 76, 189–212.

Cañizares Ruiz, María del Carmen; Ruiz Pulpón, Ángel Raúl (2016). Bases para la declaración como Bien de Interés Cultural del Paisaje del vino y el viñedo de la DO Valdepeñas (Castilla-La Mancha). En *Treinta Años de Política Agraria Común en España: Agricultura y Multifuncionalidad en el Contexto de la Nueva Ruralidad*; Ruiz Pulpón, A.R., Serrano de la Cruz Santos-Olmo, M.A., Plaza Tabasco, J. (eds). Almud. Ediciones de Castilla-La Mancha: Ciudad Real, 551–566.

Concepción, José Luis. (1996). *Costumbres y tradiciones canarias*. La Laguna.

Corona Estévez, Yeray (2015). El fenómeno Guachinche: desarrollo y marco político-económico actual. TFG. Facultad de Economía, empresa y Turismo. Universidad de La Laguna. Dirigido por Cándido Román Cervantes.

De Luis Bravo, Juan Enrique (2013). Los viñedos en cordón del Valle de La Orotava: labores tradicionales. *La viña y el vino en el Valle de La Orotava*, 63-79. La Orotava.

De Luis Bravo, Juan Enrique (2021). Técnicas de cultivo y patrimonio inmaterial. En Méndez Siverio, Juan Jesús (coord.), *Acerca del Canary Wine*. Compendio de la vitivinicultura del archipiélago canario, 2ª edición, pp. 114-126.

De Luis Bravo, Juan Enrique; Febles Ramírez, Miguel Francisco (2021a). De la uva a la bodega. *Revista El Pajar*, 35, III época, 68-75.



De Luis Bravo, Juan Enrique; Febles Ramírez, Miguel Francisco (2021b). La uva, del cesto a la barrica. Jornadas Históricas Canary Wine: Universidad de La Laguna, DOP Islas Canarias, I Edición 2017 y II Edición 2021. La Laguna, 110-117.

Dorta Rodríguez, Agustín; García Zamora, Bárbara; Quintela, Joana A.; Albuquerque, Helena (2024). El enoturismo en la revalorización del sistema del cordón trenzado en el Valle de La Orotava (Tenerife, España). El potencial desde la perspectiva web. Turismo: Revista de Estudios de Turismo de Canarias y Macaronesia, 13, 1-12.

Febles Ramírez, Miguel Francisco (2011). Patrimonio cultural y ordenación del territorio de Canarias. Reflexiones desde la práctica diaria. Actas del encuentro sobre gestión del patrimonio arqueológico: Arqueomac, Azores, Canarias, Madeira: Casa de los Coroneles, La Oliva, Fuerteventura, 11 y 12 de noviembre de 2010, 153-163.

Febles Ramírez, Miguel Francisco (2013). Una aproximación al paisaje del vino en el Valle de La Orotava. La viña y el vino en el Valle de La Orotava, 81-93. La Orotava.

Febles Ramírez, Miguel Francisco (2018). Paisajes del vino: el cordón trenzado del Valle de La Orotava, patrimonio cultural. BIC. Revista de Patrimonio de Tenerife, 1, 12-15.

Elías Pastor, Luis Vicente; Contreras Villaseñor, Margarita (2013). El paisaje del viñedo en las Islas Canarias. Colección Pasos, 11.

Elías Pastor, Luis Vicente (coord.) (2016). Atlas del cultivo tradicional del viñedo y sus paisajes singulares. Madrid.

Elías Pastor, Luis Vicente (2008). Paisaje del viñedo: patrimonio y recurso. Pasos, 6:2, 137-158.

Elías Pastor, Luis Vicente (2006). El Turismo del Vino. Otra experiencia de ocio. Bilbao. Universidad de Deusto.

Fernández Salinas, V., Silva Pérez, R. (2015). «Criterios para la identificación y selección de paisajes españoles susceptibles de ser incluidos en la Lista del Patrimonio Mundial de UNESCO», Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles, 68: 253–278.

García Pérez, A.; Bethencourt Piñero, F.; González Díaz, A.J.; Díaz Díaz, E.; Darías Martín, J. (2010). Los vinos de tea en la isla de La Palma. En Delgado Díaz, S. Aportaciones al conocimiento del vino canario. Tenerife, IECAN, 529-547.

Gea, Verónica (2010). La viña en cordón en el Valle de La Orotava. Santa Cruz de Tenerife.

Gil Díaz, María Paz; Díaz Izquierdo, Felipe J. Características del patrimonio vitícola de Tacoronte-Acentejo. Vinalettras, 47-56.



Godenau, D. (2019): «El cambio climático en Canarias. Implicaciones para los vinos», en Vinaletas. Santa Cruz de Tenerife, Cabildo Insular de Tenerife-Consejo Regulador D.O. Tacoronte-Acentejo: 28-35.

Gómez León, Rafael C. (2015). "En llegando San Andrés, el vino nuevo añejo es". Los centros educativos y el rescate de las tradiciones. Revista El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria, 31, 138-151.

González Días, A.J., Darias Martín, J.; Bethencourt Piñero, F.; Díaz Díaz, E. y García Pérez, A. (2000). Los vinos de tea en la isla de La Palma. Viticultura enología profesional, 70, 6-11.

González Morales, Alejandro; Ramón Ojeda, Antonio Ángel; Hernández Torres, Santiago. El cultivo del viñedo como recurso turístico cultural: el caso de la Geria (Lanzarote, Islas Canarias, España). Papeles de Geografía, 61,

González Rodríguez, José Manuel (1997). Conocimientos populares en la cultura del vino en Canarias. Anuario de Estudios Atlánticos, 53, 657-679.

González Santana, Álvaro Jesús; Rodríguez Socorro, María del Pino; Romero Martín, Lidia Esther. (2018). Los paisajes de la vid en Gran Canaria: la supervivencia de un cultivo histórico. IV Congreso internacional sobre viticultura de montaña y fuerte pendiente.

González San gJosé, María Luisa; Gómez Miguel, Vicente y Sotés, Vicente (2017). La Cultura del Vino, motor del desarrollo sostenible de las regiones vitivinícolas. Bio Web of Conference, 9, 40th World Congress of Vine and Wine, s.p.

IPCE (Instituto del Patrimonio Cultural de España). Plan Nacional de Paisaje Cultural. Available online: <http://www.culturaydeporte.gob.es/planes-nacionales/planes-nacionales/paisaje-cultural/definicion.html>

Lana García-Verdugo, David (2020). Diagnóstico de la viticultura en Canarias. Gobierno de Canarias.

Lobo Cabrera, M. (2014): «La vid y el vino como patrimonio cultural de Canarias», RdM. Revista de Museología: Publicación científica al servicio de la comunidad museológica, 60: 62-70.

Macías Hernández, Antonio M. (2005). El paisaje vitícola de Canarias. Cinco siglos de historia. Ería, 68, 351-364.

Martín Ruiz, Juan Francisco; Álvarez Alonso, Antonio (). La pervivencia de un cultivo tradicional: el viñedo canario.



Martín Martín, Víctor; Martín Fernández, Carlos (2015). Apuntes sobre el crecimiento de la actividad agrícola informal en las Islas Canarias (España). *Batey: una revista cubana de antropología social*, 7:7, 101-114.

Martínez Arnáiz, M.; Baraja Rodríguez, E.; Molinero Hernando, F. (2019). Criterios de la UNESCO para la declaración de regiones vitícolas como paisaje cultural: su aplicación al caso español. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 80.

Martínez, M.; Molinero, F.; Baraja, E. Criterios de la UNESCO para la declaración de regiones vitícolas como paisaje cultural: Su aplicación al caso español. *Bolet. Asoc. Españ. Geogr.* 2019, 80, 1–33.

Mijal Orihuela, Gabriela (2018): Nociones de “paisaje” y “paisaje cultural”. Un estado de la cuestión. *Revista Pensum*, 4, 44-56.

Morera Pérez, Marcial (). Portugal en el vocabulario canario de la vid y el vino. *Vinaletas*, 17-26.

Muñárriz, L. Á. (2011). La categoría de paisaje cultural. *AIBR Revista de Antropología Iberoamericana*, 6(1), 57–80.

Negrín de la Peña, J.A. Las fiestas del vino en La Mancha: Folclore e identidad. *RIVAR* 2021, 8, 71–89.

Pastor, G. C. (2014). Huellas de procesos y actores en la producción de paisajes culturales. *Fórum Patrimônio: ambiente Construído e Patrimônio Sustentável*, 7(1), 1–19.

Plaza, J.; Cañizares, M.C.; Ruiz, A.R. Patrimonio, viñedo y turismo: Recursos específicos para la innovación y el desarrollo territorial de Castilla-La Mancha. *Cuadernos Turismo* 2017, 40, 547–571.

Puig i Vayreda, Eduard (2015). *La cultura del vino*. Barcelona. Editorial UOC.

Ruiz Pulgón, Ángel Raúl; Cañizares Ruiz, María del Carmen. (2022). Intangible Heritage and Territorial Identity in the Multifunctional Agrarian Systems of Vineyards in Castilla-La Mancha (Spain). *Land*, 11(2), 281.

Ruiz, A.R.; Cañizares, M.C. Paisaje cultural del viñedo e identidad territorial en Castilla-La Mancha. In *Naturaleza, Territorio y Ciudad en un Mundo Global*; Universidad Autónoma de Madrid y Asociación de Geógrafos Españoles: Madrid, España, 2017; pp. 2.225–2.234.

Solís Robaina, Francisco Javier. (2013). El lagar y la prensa del vino en la historia de Gran Canaria: tipos, funcionalidad y restos arqueológicos (patrimonio enológico). *Las Palmas de Gran Canaria*.



UNESCO. Paisajes Culturales. Available online: <https://whc.unesco.org/en/culturallandscape>

Winkler, A.J.; Nicholas, K.A. More than wine: Cultural ecosystem services in vineyard landscapes in England and California. *Ecol. Econ.* 2016, 124, 86–98.

Zoido Naranjo, Florencio (2004) El paisaje, patrimonio público y recurso para la mejora de la democracia. *Revista PH* 50, 66–73.



Proyecto promovido por AVIBO. Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias.
Denominación de Origen Protegida Islas Canarias.
Calle La Palmita, 10, 38440, La Guancha.
Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias.

Proyecto patrocinado por el programa de Ayudas de proyectos para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial del Ministerio de Cultura

Créditos de las fotografías

Belma Hernández Francés-León

Julia Laich

Tato Gonçalves

Rocío Eslava

Gilbert



Islas
CANARIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



Canary
WINE