

# La viña en cordón en el Valle de La Orotava

Verónica Gea Fernández

2010

## **0. INTRODUCCIÓN HISTÓRICA SOBRE LA PRESENCIA DE LA VIÑA EN TENERIFE**

**José Manuel Hernández Hernández.**  
*Licenciado en Geografía e Historia.*

Desde el mismo momento de la finalización de la Conquista y, en muy pocos años, el cultivo de la viña en la Isla de Tenerife pasó de su inexistencia a convertirse en uno de los principales productos de exportación. Este rápido crecimiento de la superficie destinada a este cultivo –que permitió exportar vinos a las otras Islas, a América y a Europa– se produjo por la coincidencia de una serie de factores que hicieron posible esta expansión de la viña por toda la Isla. A continuación analizaremos la incidencia de esos factores, aclarando que la información que reproducimos proviene, sustancialmente, de la obra del profesor Martínez Galindo, *La viña y el vino en Tenerife en la primera mitad del siglo XVI*, a cuyo texto, así como al resto de bibliografía apuntada, nos remitimos si se quiere profundizar en la introducción y la expansión del cultivo de la viña en Tenerife.

### **Origen de los colonizadores y repartos de tierras**

Por un lado aparecen factores humanos ligados a la procedencia de los colonizadores que se instalaron en la Isla y que provenían, en buena medida, de Andalucía, de Extremadura y de Portugal. A estos nuevos pobladores se les repartieron tierras con el objetivo de fijar su residencia en la Isla y, al ser originarios de zonas de tradición vitivinícola, este cultivo se convirtió, desde el primer momento, en uno de los protagonistas del desarrollo agrícola insular. Junto a estos colonizadores de baja condición socioeconómica, se instalaron caballeros, hidalgos conquistadores, grandes mercaderes y hacendados, que fueron los más agraciados en el reparto de tierras que realizó el conquistador Alonso Fernández de Lugo. Muchos de estos grandes propietarios pertenecían a la familia o eran personas muy allegadas al propio Adelantado y, junto con los grandes mercaderes y los hacendados, constituyen el núcleo originario de la oligarquía agraria que dominó la Isla durante todo el Antiguo Régimen. Este grupo introduce el cultivo de la viña en sus propiedades con un objetivo económico claro: el de destinarlo a la exportación de vinos y no tanto como complemento dietético, por ser un cultivo

tradicional en sus lugares de origen o por constituir un cultivo seguro (por su resistencia a los cambios climáticos, por su adaptación a suelos pobres y por la periodicidad de su cosecha), como fue el caso de los pequeños propietarios a los que se entregaron tierras en la Isla.

De esta forma, desde los primeros momentos, los grandes propietarios destinaron amplias zonas de sus haciendas al cultivo de la viña. En principio de forma complementaria al cultivo central de exportación en los primeros años del siglo XVI –la caña de azúcar– y, posteriormente, desplazando a éste para terminar ocupando un lugar absolutamente predominante en la agricultura isleña.

### **Clima, suelos y agua**

*"Las parras, trahidas a estas islas por sus conquistadores y pobladores, hallaron un clima, y un suelo los más oportunos para su prosperidad: porque los terrenos secos, ligeros, pedregosos, areniscos, mezclados de lava de volcán desmenuzadas, y que se levantan en cerros, colinas, y laderas, son los que ordinariamente producen los mejores vinos, favorecidos de la reverberación oblicua de los rayos del sol, que suministran el calor necesario para combinar los principios de la vegetación, y exhalar la savia de las vides"* (Viera y Clavijo, "Diccionario de Historia Natural"

Por otro lado, las especiales condiciones geográficas de la Isla, favorecen la implantación de la viña. Así, el contar con un clima caracterizado por la ausencia de cambios bruscos de temperatura, fruto de la ubicación geográfica del Archipiélago, beneficiado por la corriente fría de Canarias y por la presencia de los vientos alisios, favorece la maduración temprana de la uva, sin riesgo de pérdidas de cosechas debido a las heladas, tan frecuentes en el clima continental europeo. A ello debemos unir la configuración orográfica de la Isla, marcada por una elevada altitud, que permite la existencia de varios microclimas en virtud de su exposición a los alisios (sotavento y barlovento) y de su propio relieve.

Es por ello que las zonas donde se implantará el cultivo de la viña se corresponden con aquellas tierras situadas por debajo de los 500 mts. en la vertiente de sotavento –caracterizadas por la escasez de

precipitaciones- y en una amplia banda de la zona de barlovento, que se extiende hasta los 1.500 mts. de altitud. En esta vertiente, las precipitaciones son más regulares y los aportes de humedad, como consecuencia del alisio, más abundantes (sobre todo entre los 500 y 1.500 mts.), quedando una franja costera con temperaturas más elevadas, aunque suaves y sin grandes variaciones, pero con buenas aportaciones hídricas, que permitía el cultivo de variedades que podían alcanzar mayores niveles de graduación alcohólica y, por tanto, vinos más "seguros" en cuanto a su conservación, como es el caso del malvasía.

Atendiendo a estas condiciones climáticas aparecen varias regiones claramente diferenciadas en la Isla. En primer lugar las tierras bajas que se extienden desde el noroeste insular (comarca de Daute) hasta la zona de Acentejo, más concretamente hasta El Sauzal. Es en este amplio territorio donde se sembrarán la mayor parte de las viñas, acompañando primero a los cañaverales instalados en Daute, Icod y el Valle de La Orotava, y siendo principal cultivo en la comarca de Acentejo. Esta primera zona de implantación del cultivo se constituyó como de regadío, al ser insuficientes las precipitaciones que se registran en este territorio. Sin embargo, en esa misma franja altitudinal, pero en la vertiente de sotavento (sur y sudoeste), el cultivo fue realmente escaso, debido a la pobreza de los suelos y, sobre todo, a las altas temperaturas y la ausencia de precipitaciones.

La segunda región es la que se corresponde con la franja de medianías, que se extiende entre los 500 y los 1.500 mts. de altitud. La exposición al alisio de la vertiente de barlovento hace que las precipitaciones en toda la franja norte sean mucho más abundantes que en la zona sur, lo que influirá, notablemente, en la implantación del cultivo en esta región. Las medianías de la Isla fueron destinadas principalmente al cultivo de cereales de secano y con ellos compartieron espacio las viñas -también de secano, gracias a las aportaciones de humedad generadas por el alisio y el mar de nubes-, sobre todo en la zona norte y noreste (Valle de la Orotava y La Laguna), ya que en el sur la escasez de precipitaciones y de pobladores, dificultaba el cultivo de la viña.

La tercera región a la que se hace referencia es la comprendida en la franja de la Isla que se sitúa por encima de los 1.500 mts.

En este caso, la presencia de viñas es inexistente en barlovento, pues las bajas temperaturas impedían el desarrollo adecuado de la viña, mientras que en la zona de sotavento también es muy escasa, salvo las que se plantaron en la zona de Vilaflor.

Los diferentes microclimas y las condiciones de secano o regadío hacen que el proceso de maduración de la uva se extienda en el tiempo y, por tanto, las vendimias se realicen entre los meses de junio y septiembre, según las zonas. Esta particularidad va a favorecer la competitividad de los caldos isleños frente a los españoles, pues los primeros podrían salir antes al mercado, constituyéndose éste factor en un elemento clave para la exportación de los vinos de la Isla.

Además de los factores climáticos, otro elemento que condicionó la implantación del cultivo fueron los suelos de la Isla. En Tenerife existían, en los momentos iniciales de la colonización europea, tres tipos de suelos bien diferenciados. Por un lado suelos sin evolucionar en la zona de alta montaña, como consecuencia de la inexistencia de cubierta vegetal; por otro suelos poco evolucionados en la franja costera hasta los 500 mts. y, por último, suelos ricos y evolucionados en las zonas de medianías -sobre todo en el norte- debido a la existencia de una cubierta vegetal densa que favorece la formación de suelos.

Esta riqueza en la variedad de suelos explica las diferencias en la concentración de cultivos de viñas en la Isla. En la zona costera del noreste insular la presencia de mazapés (vertisoles), no favorece excesivamente el cultivo de la viña, pues su densidad obliga a realizar operaciones de cava para airear las raíces. Es por ello que, posiblemente, se hicieron traslado de tierras desde otras zonas (sorribas), sobre todo en las zonas de malpaíses (San Juan de la Rambla, La Guancha e Icod), aunque, también, muy probablemente, se realizarían sorribas en las zonas de mazapé.

También en barlovento, las medianías serán la otra gran zona de cultivo de viñas. Aquí se encontraban suelos ricos en materia orgánica (pardos o fersialíticos) que, junto al favorable régimen de precipitaciones y a la presencia del alisio, favorecerán la implantación de viñas de secano.

Mientras, en el sur de la Isla, la presencia de viñas se sitúa en la franja ocupada por los suelos marrones (medianías), que se corresponde con las zonas de Güimar, Chasna y Adeje.

Existe una relación directa entre las características de los suelos y la calidad de los vinos y va a ser en las zonas costeras del norte –con suelos poco evolucionados– donde se podrán conseguir uvas con elevada graduación alcohólica, cosechas tempranas y de alta calidad. Es por ello que los caldos provenientes de esta zona sean los más demandados para la exportación, mientras que los suelos más evolucionados de las medianías del norte producirán vinos más corrientes, con menos graduación y de menor calidad.

### **Aguas para riego**

A diferencia del cultivo actual de la viña, en que la necesidad de riego no es considerada como fundamental, en el proceso de implantación de este cultivo sí jugó un papel determinante. Las zonas de costa, en las que se instituyó el regadío, fueron las destinadas, prioritariamente, al cultivo de la viña, de donde procedían los mayores contingentes de vinos destinados a la exportación y también al consumo local, sin menospreciar la importancia del cultivo de secano de medianías, aunque siempre en segundo lugar respecto a las zonas bajas.

Una de las razones de la presencia de regadíos hay que buscarla, como en tantas otras cuestiones relacionadas con la introducción de la viña en Canarias, en la procedencia de los colonizadores. Así, la presencia de portugueses y madeirenses y la traslación del modelo agrícola mediterráneo (convivencia de frutales, productos hortícolas y viñedos, que necesitan de aportes hídricos frecuentes), propiciaron el establecimiento de regadíos en toda la zona baja de la Isla, fundamentalmente en el Norte (desde Los Silos hasta El Sauzal) y algunos puntos del Sur, sobre todo donde existían cursos permanentes de agua en los barrancos (Arafo, Güimar, Chasna y Adeje).

La combinación de la existencia de sistemas de regadío con las características climáticas y edafológicas permitió un enorme desarrollo de la viña en la zona baja del Norte de Tenerife y en localizadas comarcas del Sur.

### **Repartimientos y distribución espacial de la viña**

Una vez finalizada la conquista militar castellana de las Islas se inicia un proceso de distribución de las tierras entre conquistadores y colonizadores que lleva aparejado una distribución espacial de los distintos cultivos. En numerosas datas (documentos por medio de los cuales se entregaban las tierras) se especificaba el tipo de cultivo al que tenían que ser destinadas, en un intento de planificar el desarrollo agrario insular, definiendo las zonas que serían dedicadas a los cultivos de exportación (inicialmente la caña de azúcar, que rápidamente comparte esta categoría con los viñedos y que acaba imponiéndose como cultivo central de exportación) y las destinadas al necesario abastecimiento del mercado local.

Desde los primeros repartimientos podemos observar cómo la viña ocupa un lugar preferente en el establecimiento de cultivos en la Isla, procediéndose a planificar la implantación de los viñedos a lo largo de toda la Isla. En La Laguna y La Orotava se crearon pagos de viñas, para evitar las invasiones de ganado y para asegurar el abastecimiento de estos dos importantes núcleos de población. En el caso de La Orotava se repartieron numerosas tierras (a comienzos del siglo XVI) para destinarlas a viñas, por encima de las zonas de cañaverales, mientras que en La Laguna se optó por situar estos pagos en las laderas de San Lázaro, aunque esta opción fracasó debido a los suelos ferralíticos presentes en la zona, que no favorecían el desarrollo de la viña y se procede a otorgar tierras para viñas en otras zonas cercanas a La Laguna, tanto de regadío como de secano, fundamentalmente en Tegueste, Tejina, Tacoronte y la comarca de Acentejo, aunque con una importancia secundaria frente a la producción cerealística y hortofrutícola.

En Los Realejos e Icod, donde el Adelantado se reservó la plantación de viñas de regadío (pues controlaba las tierras de riego de estas zonas), se aprovecharon los sistemas implantados para el riego de los cañaverales que suministraban a los ingenios azucareros. La importancia de las viñas en Icod provoca que, desde el primer cuarto del siglo XVI se conozca a esta localidad como Icod de los Vinos, frente a Icod el Alto, donde

se implantó el cultivo de cereales y que se denominó Icod de los Trigos.

Además, se plantaron viñas en los valles de Anaga, donde se combinaba el regadío, asociado, también, a las tierras dedicadas a cañaverales (Valle de San Andrés y Taganana) y el secano y en los valles del Sur, fundamentalmente Abona y Adeje, también de regadío, aprovechando los cursos de agua existentes (Barranco del Infierno y Vilaflor) y, por último, una serie de repartimientos dispersos por La Laguna, el Valle de Güimar y la comarca de Daute, de regadío o de secano y con un carácter secundario frente a otros cultivos.

Esta es la distribución del cultivo que se puede deducir como consecuencia de los repartimientos de tierra y que se mantiene durante las primeras décadas del siglo XVI pero que fue variando a medida que avanzaba este siglo y se procedía a la consolidación de los diferentes cultivos en la Isla, fruto de la experimentación con los mismos en cuanto a su adaptación a las diferentes realidades geográficas de la Isla, de las exigencias del mercado y de la evolución de la viña hasta su conversión en cultivo dominante. Como consecuencia de esto, la viña se consolidó en el Valle de la Orotava (en las tierras de riego costeras y en las de secano de medianías); en La Rambla, que acaba por convertirse en la principal zona vitícola de la Isla; en Icod, donde las viñas desplazan a los cañaverales; en la comarca de Daute, fundamentalmente en las zona costera desde Icod hasta Buenavista y, en menor medida en las zonas de medianías y en el macizo de Tenos. En Anaga y el Sur de la Isla, la evolución es mucho más limitada, mientras que en Tegueste, Tejina, Tacoronte y El Sauzal, la producción de viñas se consolida y avanza notablemente, al configurarse como zonas de producción destinadas al abastecimiento de la ciudad de La Laguna.

Entre las unidades de cultivo, el sistema de parrales, característico de las zonas húmedas del NE de la Península Ibérica y Madeiras, se emplea en las zonas norte de la Isla, donde las precipitaciones son abundantes o el regadío está más generalizado. Es aquí, creemos, donde se encuentra el origen del sistema de conducción en cordón, objeto del presente estudio. Esta disposición de las viñas permite el aprovechamiento de la tierra para cultivos hortofrutícolas.

Dentro de estas unidades de cultivo, las viñas compartían espacio, también, con los frutales, que los agricultores aprovechaban para completar su dieta o para destinar estos frutos al mercado local, convirtiéndose en una aportación complementaria a su renta. La variedad de frutales era bastante amplia, pues se beneficiaban de los diferentes microclimas existentes en las zonas de viña y, en muchos casos, del riego existente en éstas. Entre las variedades que se cultivaban estaban: perales, durazneros, almendreros, limoneros, naranjeros, membrilleros, etc., ocupando un lugar destacado los morales –que aparecen preferentemente en las zonas de viñas costeras y de regadío–, cuya producción estaba destinada al abastecimiento de la industria sedera de la Isla.

Otra de las características del paisaje de estas unidades de cultivo son las cercas o cerramientos de las parcelas, con predominio de las realizadas con piedras, aunque también se utilizó la madera y las cercas vegetales, donde predominó la plantación de zarzales. La presencia de elementos relacionados con el riego (canales, acequias y estanques) y con la transformación de la uva en vino (lagares y bodegas), así como las viviendas de propietarios o medianeros, completan la fisonomía de estas unidades de cultivo.

### **Trabajando la viña**

*"7 de enero de 1534. Antonio Joven, regidor, da a partido a medias a Gonzalo Báez, portugués, una viña y arboleda que Joven tiene junto a la ciudad de San Cristóbal (...) por tiempo de 4 años desde la fecha. Gonzalo Báez debe hacerle a la viña en cada uno de los 4 años 3 cavas, que se entiende cavar, podar y hacer todos los beneficios, cuidar la arboleda, tener todas las albarradas enhiestas y reparadas y correr con todos los gastos hasta estar vendimiada la viña y hacer el vino. En el lagar se habrá de partir de por medio la cosecha de vino que cada uno recogerá en sus propias botas (...)"*. Protocolos de Hernán González (1534-1537)

Los trabajos de la viña se alargaban durante todo el año, aunque eran compatibles con la atención que se le podía dedicar a otros cultivos, como los frutales que, como ya hemos mencionado, compartían la misma unidad de cultivo. Las labores se iniciaban con la preparación de la

tierra que, en los primeros años de colonización significaba la limpieza (roza) del terreno, tanto de materia vegetal como de piedras, que se amontonaban en mojonos y se reutilizaban en la realización de cercas. Finalizada la roza se procedía a roturar, a romper la tierra con la ayuda de yuntas y arado, para dejarla preparada para la siembra.

La forma de sembrar los sarmientos más generalizada era colocándolos a una misma distancia unos de otros, sistema empleado en Galicia e introducido en Tenerife por los gallegos y los portugueses. La siembra sin marcos de plantación, es decir, en desorden, se utilizó preferentemente en las zonas de secano. Esta forma era la predominante en la meseta castellana y se utilizó para las cepas redondas.

Una vez plantados los sarmientos se los sometía, hasta el momento de la primera vendimia, al atado a horquetas, a las labores de poda (para darle vigor a la fructificación de las viñas), a la cava de la tierra (dos anuales), con el objeto de airearla y facilitar la absorción del agua, al tiempo que eliminar las malas hierbas (escarda) y al riego (entre uno y cuatro veces anuales). Estos trabajos se mantenían, una vez superada la primera vendimia, en el ciclo anual de la viña, de forma que la no realización de alguno de ellos podría suponer la pérdida de la cosecha.

La poda era, sin duda, el trabajo más delicado y especializado. Estaba en relación directa con el clima y el tipo de vidueño, tanto para definir el momento en que se realizaba, como la forma de poda. El período de poda se extendía entre enero y marzo, siendo las más tempranas las efectuadas sobre las viñas costeras y las de secano y sobre las variedades de Listán blanco y negra molle, que fructifican antes que el resto. Por su parte, las cepas bajas o redondas, requerían una poda corta, que le daba una configuración circular al viñedo, mientras que a las dispuestas en forma de parral o enlatadas se les dejaba un mayor número de brotes con una poda más larga.

Después de la poda, en caso necesario, se procedía a la desyemación o corte de los brotes más débiles, con el objetivo de darle vigor y fuerza a los brotes principales y a la eliminación de las hojas (pámpanos) que estaban más cerca del fruto y que impedían la absorción de luz solar directa por parte de éstos, fundamental para el proceso de maduración y la consecución de una graduación

alcohólica más alta (facilitando la conservación de los vinos) que permitía, a su vez, un adelantamiento de la vendimia y convertir a los vinos insulares en realmente competitivos en el mercado de exportación, al introducirse en los canales de comercialización antes que los producidos en la Península Ibérica.

Para las horquetas (con forma de V en su extremo) y rodrigones (utilizados en cepas redondas) y las horquetas largas y las latas (para los parrales) se usaban maderas procedentes de los bosques de laurisilva y de fayal-brezal, a excepción del laurel que, por su condición olorosa podría condicionar la calidad de los vinos. La masiva utilización de estos elementos provocó –aunque de manera secundaria frente al consumo de madera de los ingenios azucareros– un rápido proceso de deforestación de la Isla, que tendrá graves consecuencias y sobre el que, sin mucho éxito, dado los grandes intereses económicos en juego, tuvo que intervenir en su control el Cabildo, máximo órgano de gobierno de la Isla.

En cuanto al riego, éste se realizaba “al manta”, es decir, por inundación de la tierra, siendo las aportaciones hídricas mucho más abundantes que las realizadas en la actualidad. Para poner en marcha los regadíos fue necesario construir canales (de madera de tea y de barbazano y, en menor medida mocán y acebiño) y acequias de mampostería, que conducirían las aguas hasta las zonas de cultivos y hasta los estanques, donde se depositaban los remanentes y se podía garantizar el riego en las épocas estivales, pues el riego de finales de primavera y principios de verano era fundamental para el aumento de volumen de la uva que sería vendimiada a partir de agosto y septiembre. Los materiales con que se construían los estanques eran la cal, la arena y la piedra y, en menor medida y para los de menor tamaño, la madera.

El último trabajo en el ciclo anual de la uva es la recolección o vendimia. Desde los inicios del cultivo en la Isla, los viticultores eran conscientes de que se trataba del momento más delicado, pues de la elección del día de la vendimia dependía mucho la calidad de los vinos resultantes, pues había que elegir el momento de maduración correcto para que la graduación alcohólica

fuese la necesaria para aportar calidad y garantías de conservación a los caldos.

La existencia de variados microclimas, de suelos y de tipos de uva, supone que las vendimias no se realizaban todas en la misma fecha. Se alargaban desde julio, en el caso de las viñas costeras de regadío, hasta octubre en las medianías, donde el clima es más frío y la maduración más tardía. No obstante, a medida que el cultivo de la uva avanza y se abren mercados exteriores (sobre todo América), aumentan también los controles –por parte de los mercaderes– del momento de la vendimia, para garantizar que la uva se recoge con un grado correcto de maduración que permitiese una adecuada conservación de los vinos.

La vendimia se efectuaba por parte de los viticultores, familiares y criados o esclavos. Se utilizaban cestos y canastas de fibras vegetales –lo que implicaba la existencia de una industria artesanal asociada al cultivo de la uva–, así como animales de carga para transportar el producto hasta los lagares, lugar donde finalizaba el proceso de cultivo y se iniciaba el de transformación de la uva en vino.

### **La elaboración del vino**

Siguiendo a Martínez Galindo, podemos realizar una aproximación al proceso de transformación de la uva en el siglo XVI. Un proceso que parece consolidarse desde el primer momento y que se mantendrá casi inalterable, con introducción de muy pocas modificaciones –sobre todo relacionadas con la incorporación de tecnología (motores, bombas, etc.)– hasta fechas muy recientes.

Este proceso se iniciaba con el pisado de las uvas en el lagar, obteniendo el primer mosto. Una vez estrujadas se procedía al prensado, amontonando el orujo y rodeándolo con gruesas cuerdas –también de fabricación artesanal, con junco, principalmente–. Encima se colocaban maderos “que eran fuertemente apretados por el tornillo del lagar y así los hollejos eran nuevamente exprimidos obteniéndose el llamado aguapié”. Todo el líquido era almacenado en grandes depósitos de madera (tinajas), habitualmente sometiéndolo a un proceso de colado, para conseguir vinos claros y sin horruras y añadiéndole “yeso de espejuelo” para su conservación y clarificación, evitando pérdidas de acidez, para pasar de allí a las cubas o cascos.

Una vez en los envases, al mosto se le dejaba fermentar entre veinte y treinta días. A

este proceso se le conoce como hervido y, una vez finalizado, también se completa el ciclo de transformación del mosto en vino. A partir de aquí empiezan los trasiegos o descubes, con el objeto de limpiar al vino de los restos de piel de las uvas, de las pepitas, etc., es decir, de toda la “horrura” que podía ser perjudicial por transmitir al vino malos olores y sabores. A este primer trasiego le podía seguir otro, un mes y medio después, pero en el siglo XVI, debido a la escasez de envases, era todavía poco habitual.

Una vez fermentado y trasegado el vino, éste iba disminuyendo su capacidad en los envases –producto de la emanación de gases y la eliminación de las madres que quedaban–, por lo que se tenía que proceder al rehenchido, es decir, a rellenar los envases con vino, hasta completar su capacidad, en orden a evitar cámaras de aire que provocaran la oxidación del vino.

Martínez Galindo afirma, para el siglo XVI, que “las razones que pueden explicar los escasos trasiegos practicados en relación con los que se realizan en la actualidad pueden ser varias. En primer lugar, el adelanto de las vendimias a los meses de julio y agosto, lo que permitía el descube en ese mismo mes o a principios de septiembre, con lo que existía un período prolongado de tiempo hasta San Martín o primeros meses del año en que se podía realizar otro trasiego realizado en muchos casos aprovechando la propia venta. De esta manera, el vino tinerfeño se clarificaba con anterioridad a los caldos castellanos (...) Con la bajada de las temperaturas otoñales, y sobre todo del invierno, el riesgo de una nueva fermentación era menor y, por tanto, no existía la necesidad imperiosa de proporcionar un nuevo trasiego. En primavera, la benignidad de las temperaturas de la isla y la situación costera de muchas bodegas permitía, salvo excepciones, mantenerlo en la misma cuba. Otras circunstancias que también explicaban este escaso uso de los descubes es la clarificación llevada a cabo con el colado del mosto, la adición de clarificantes y, por último, y no menos importante, la escasez de recipientes y su coste. Por último, el bajo grado alcohólico de la mayoría de los vinos tinerfeños aumentaba el riesgo de avinagramiento al realizarse los trasiegos, motivo que pudo influir en la escasa realización de éstos frente a la mayor frecuencia actual”.

## La conservación del vino

"Ya en las Breñas vendimiaron y en sus Haciendas ay hubas ya aflojando no general pero propias para recorrer. Mándeme Sebo, Asufre, Brea, Yeso que todo es presiso pues pasado el 8 de Septiembre ya no hay que esperar..." (Carta de Juan Negrón, medianero de la Hacienda de Las Palmas de Anaga, 1840)

Una de los principales inconvenientes de los vinos de la Isla era su bajo contenido alcohólico, al proceder, en su mayor parte, de viñas de regadío, lo que dificultaba el aporte de azúcares y su transformación en alcohol, en cantidad suficiente para asegurar su conservación. Es por ello que se tuvo que recurrir a técnicas y métodos de conservación, sobre todo para aquellos vinos destinados a la exportación a América, expuestos a un largo viaje y que llegarían al consumidor algún tiempo después de ser elaborados.

El método más generalizado y efectivo era la utilización de "yeso de espejuelo" (yeso puro y bien cristalizado, en láminas, importado desde Castilla), del que se tiene constancia de su uso en la baja Andalucía, de donde, probablemente, llega a Canarias. Viera y Clavijo cita el yeso de espejuelo en Canarias, al decir, en su Diccionario de Historia Natural, que "tenemos en Canaria, jurisdicción de Teror y Arucas, el yeso de espejuelo, cristalizado en grandes láminas, brillantes, y transparentes, aplicadas unas sobre otras, tan delgadas que separadas con un cuchillo se asemejan a hojas de talco".

La utilización de este producto "mantiene la acidez del vino durante la fermentación, al evitar la disminución que se suele producir y que provoca el picado. Una vez acabada la fermentación, sus efectos se mantienen. Posteriormente, al trasegar el vino se extraía el yeso junto con las madres. El espejuelo, además, clarificaba el caldo al darle una calidad y limpieza muy apreciada en los vinos de la época. El problema de su uso venía dado por la formación de ácido sulfúrico que, en caso de utilizarse el yeso en demasía, podía ocasionar problemas a los consumidores" (Martínez Galindo, 1998). Aún así, la utilización del yeso de espejuelo fue una práctica habitual y generalizada en los viñedos isleños durante el Antiguo Régimen, sobre todo en las viñas de riego y en las producciones destinadas a la exportación a las Indias.

Otras acciones para evitar el principal problema de los caldos, el avinagramiento, derivado de su baja graduación eran: la utilización de buenas maderas para los envases (principalmente roble gallego); realizar trasiegos para eliminar las madres y clarificar los vinos y evitar la aireación del vino en los envases.

Para evitar el olor a moho o a madera, el principal remedio era la correcta conservación y limpieza de los envases. Este trabajo se realizaba con agua salada hirviendo, una práctica que aún se sigue utilizando en la actualidad.

## Lagares, bodegas y envases

Una de las construcciones esenciales para la elaboración del vino fueron los lagares, existentes en todas las haciendas. En un primer momento podemos deducir la existencia de dos tipos de lagares en la Isla: el primero, sin prensa, consistía en una especie de estanque pequeño donde se pisaba la uva y el segundo, que se impone y se generaliza en todas las propiedades, el de tipo romano, usado en las zonas mediterráneo-andaluzas y gallegas, de donde, como hemos visto, procedían buena parte de los nuevos colonos.

Este último tipo de lagar está perfectamente definido por Martínez Galindo, que lo describe así: "*Estaba compuesto por un recipiente o concha construida sobre unos gruesos maderos colocados horizontalmente en el suelo denominados durmientes (de cuatro a cinco por lagar) (...). Eran elaborados con madera de tea y en algunas ocasiones con barbusano prieto debido a la resistencia de estas maderas a la corrosión que debían sufrir por el contacto con el suelo. Sobre los durmientes se construía con tablones de tea el receptáculo donde se depositaban las uvas vendimiadas que, después de pisadas, serían estrujadas. Esta cubeta poseía un orificio con su pequeña canalización llamada bica o piqueta del lagar por donde salía el mosto y pasaba a un gran recipiente de madera denominado tina que constituía el complemento de él. El segundo elemento del lagar era la prensa, formada a su vez por la viga, las vírgenes, el husillo, la puerca o tuerca y la piedra. La viga era un grueso y largo madero hecho de tea y en muchas menos ocasiones de acebiño, con el cual y a modo de romana se apretaba la uva ya pisada y recogida con una cuerda y*

*cubierta de maderas. Este madero estaba sostenido sobre la concha por medio de unos pies derechos también de tea denominados vírgenes. La viga pasaba y se ajustaba entre ellos de manera que en el momento de cargar el lagar, o sea, del prensado, no se desviase a un lado u otro por efecto de la violencia o fuerza del movimiento. En el extremo de la viga y unido perpendicularmente a él estaba el husillo o tronillo helicoidal, que a través de la tuerca o puerca proporcionaba la fuerza de presión a la viga. El husillo estaba hecho, al igual que la puerca, de palo blanco, especie arbórea oleácea de la laurisilva que proporciona una madera noble, pero mucho más fácil de labrar que la tea procedente del pino canario y, por tanto, más apta para realizar la tuerca y sobre todo el tornillo. Este último se fijaba al suelo por medio del peso o quintal de piedra que servía para contrarrestar la fuerza empleada en el momento de la carga. El lagar se completaba con la ramada o cubierta vegetal hecha generalmente de paja y que impedía su deterioro por efecto de la lluvia y del sol.”*

La otra edificación imprescindible para la elaboración del vino eran las bodegas, que debían tener unas buenas condiciones de temperatura y humedad para garantizar la correcta conservación de los caldos. Las bodegas también siguieron las tradiciones andaluza y galaico-portuguesas, construyéndose edificios (lonjas o casas) con poca aireación, situadas en las propias haciendas, en los núcleos urbanos (donde se almacenaba el vino hasta su exportación o puesta en el mercado local) y en las zonas costeras por donde se embarcaban los productos agrícolas hacia otros mercados (América y Europa), destacando entre éstas últimas, hasta principios del siglo XVIII, el puerto de Garachico, aunque también existiesen bodegas en otros puertos de la Isla (La Orotava o Santa Cruz) y en numerosas calas que actuaban en forma de embarcaderos. No en vano, existen hasta topónimos que nos remiten a la utilización de las zonas costeras de la Isla para la instalación de estos edificios, como es el caso del Roque de las Bodegas, en Taganana, lugar por el que se embarcaban los vinos producidos en esa zona.

Las bodegas eran construidas con paredes de piedra y barro, reforzadas las esquinas con sillares de basalto y cubiertas con tejas, para conseguir una impermeabilización más segura del edificio (evitando el uso de la paja, muy extendida en la construcción de

viviendas y en los techos de los lagares) y con pocos huecos (tan sólo una puerta y algún pequeño ventanillo), para evitar una excesiva aireación que pudiera producir avinagramiento de los caldos.

Asimismo, eran muchas las viviendas particulares que reconvirtieron parte de su espacio para destinarlo a bodegas o zonas de almacenamiento de vinos, bien para abastecer el mercado local, con su venta al por menor, como para destinarlos a la exportación. De la práctica de la venta al por menor se mantuvo, al menos en el Valle de la Orotava, la denominación de “bodega” y “bodegones”, hasta fechas muy recientes, para aquellos establecimientos que se dedicaban a la venta de vinos.

Para la conservación de los vinos en las bodegas se utilizaron como recipientes envases de barro y madera. Las jarras y tinajas de alfarería procedían del exterior y se utilizaron en la Isla hasta las primeras décadas del siglo XVI. La utilización de estos envases, así como la instalación de bodegas, estaba en relación directa con el nivel de producción de las comarcas. Así, en primer lugar se situaba la zona de Daute, mientras que el Valle de la Orotava ocupaba el segundo lugar en número de bodegas y en utilización de envases de barro, que estaba íntimamente ligado a la existencia de profesionales alfareros que trabajaban para los ingenios azucareros.

La calidad de los barros insulares (no apropiados para la construcción de grandes vasijas), la inexistencia de profesionales alfareros que pudiesen abarcar la demanda de envases en la Isla, la fragilidad de estos envases así como la existencia de recursos forestales para fabricar recipientes de madera, hizo que este material se impusiese al barro y se generalizase su utilización a partir de los años veinte del siglo XVI hasta la aparición de nuevos materiales en el siglo XX (acero inoxidable, entre otros).

Entre los recipientes de madera aparecen, durante el siglo XVI, las botas, las pipas, los toneles, los cuartos y los barriles, fabricados por toneleros que, aunque escasos en los momentos posteriores a la conquista, se convirtieron en un oficio clave para el desarrollo del sector vitivinícola. Estos profesionales (procedentes de Galicia y Portugal, fundamentalmente) tuvieron una presencia destacada en los lugares de mayor

producción, entre ellos el Valle de la Orotava, instalándose no sólo en los núcleos de población sino en las propias haciendas y surtiendo a esta comarca y a otras de la Isla que eran deficitarias en estos artesanos (Anaga, Acentejo y la zona Sur). Los recipientes estaban constituidos por las duelas (tablas que forman las paredes curvas de los envases), los arcos que unían a las duelas (que podían ser de follado o de hierro) y las tapas o fondos. Las maderas locales utilizadas eran el laurel, el aderno, la faya y, posteriormente, el castaño (para duelas y fondos). No obstante, la necesidad de maderas de calidad para garantizar la conservación de los vinos tinerfeños (bajos en graduación alcohólica) obligó a la importación de maderas para la elaboración de envases, sobre todo roble gallego, que llegaba a la Isla en piezas elaboradas y sólo se procedía a ensamblarlas. Para asegurar la impermeabilidad de los envases se utilizaba mimbre entre las duelas y los pequeños orificios que pudiesen quedar eran rematados con cera de abeja y, en menor medida (por imprimirle mal sabor a los vinos) con pez, extraída de la tea del pino canario.

La capacidad más regular para los envases (botas y pipas), en el siglo XVI, era de 120 azumbres (medida árabe que equivale, aproximadamente, a 2,016 litros). Los recipientes de mayor volumen (entre 125 y 140 azumbres) eran dedicados al envasado del mosto para su fermentación y, en menor medida, para el almacenamiento de vino. No obstante, en cada comarca predominaban un tipo de botas o pipas particular. En el Valle la medida más utilizada era de 136 azumbres (unos 272 litros).

Los cuartos equivalían a la capacidad de media bota, que está en relación directa con la diferenciación de las capacidades de los envases en función de las comarcas. En el caso del Valle, un cuarto llevaría 68 azumbres (136 litros). Por debajo de los cuartos, en cuanto a capacidad, se sitúan los barriles, cuya medida podía oscilar entre 8 y 15 azumbres y que eran destinados al transporte del vino o mosto a lomos de animales.

Por último estaban los toneles, cuya capacidad era el doble de la de una pipa, es decir, 240 azumbres (480 litros).

Todos estos envases necesitaban de un correcto mantenimiento, con reparaciones constantes realizadas por los toneleros y que se conocía como "adobio". Así nos lo explica

Martínez Galindo para el siglo XVI: "*La utilización de las cubas para recoger los mostos repercutía en su resistencia y firmeza, ya que soportaban las presiones por la emanación de gases provocadas durante la fermentación, circunstancia que se agravaba en las cubas nuevas; a esto se sumaba el peso y el volumen del propio vino y los golpes recibidos durante su transporte. Por ello, era necesario rebatirlas, o sea, volver a reforzar las uniones entre las duelas, los arcos y los fondos golpeándolos entre sí*". Estos trabajos, que en un principio eran actividad exclusiva de los toneleros, con el paso del tiempo y en las pequeñas y medianas propiedades, eran realizados por los propios viticultores.

### **Torrontés, malvasía, vidueños...: los vinos de la Isla**

La principal característica de los vinos insulares durante su primera etapa de implantación (siglo XVI) fue su color, pues los vinos blancos eran completamente hegemónicos en la producción vitivinícola, ocupando los tintos una posición claramente marginal. Esta circunstancia es derivada, como tantas otras relacionadas con el cultivo de la viña y la elaboración del vino en Canarias, de la procedencia de los colonizadores insulares, provenientes de Andalucía, Galicia y Portugal, donde predominaban este tipo de vinos. Las variedades que aportaban estas uvas blancas fueron: torrontés, malvasía, Listán, verdejo y vejeriego.

Fue por ello que la cepa torrontés (dominante en Andalucía) se convirtió en la principal variedad cultivada en la Isla, adquiriendo particularidades especiales fruto de los tipos de suelo, del clima y de la existencia del regadío. Esto permitía un rápido crecimiento de la uva que, como contrapartida y por la utilización del regadío, también presentaba bajos niveles de graduación alcohólica.

El segundo tipo de vinos era el malvasía, cuya introducción en Canarias pudo ser a través de Madeira y de los colonos portugueses y gallegos. Este tipo de uva es originaria de Asia Menor y debe su nombre al puerto de Monemvasía, en el sur del Peloponeso, desde donde se comercializaban los vinos elaborados en las islas Cícladas. También debía ser muy abundante en Creta y su vino se embarca probablemente desde Candia, lo que dio lugar al término Malvasía

de Candia, con el que se la conoce en Madeira y diversas zonas de Italia. Las condiciones geográficas y climatológicas (similares a Madeira) propiciaron un rápido crecimiento del malvasía en la Isla y aunque en un primer momento no era el tipo de vino predominante, situándose en segundo lugar después del turrón, el malvasía canario pronto adquirió fama en el plano internacional, centrando las exportaciones de la Isla.

Este vino, de sabor dulce, se implantó en las zonas de regadío y en forma de parrales, siguiendo la tradición galaico-portuguesa.

El tercer vino en importancia durante el siglo XVI era el proveniente de diferentes variedades de uva (a excepción de la malvasía) pues en muchos casos se plantaban diferentes tipos en la misma zona, para garantizar la cosecha en el caso de que fracasase la producción de alguna variedad. Era el vino denominado de toda uva o de todo vidueño, que evolucionaría hacia el tipo conocido como vidueño (siglos XVII y XVIII), aunque ya se elaboraría con uvas de características similares y no con cualquier variedad, cómo sí ocurrió en el siglo XVI. El "vidueño" acaba desplazando al turrón como variedad dominante, fruto de la mezcla de este último con otras cepas blancas, como el verdejo. Según Martínez Galindo "esto puede explicar la desaparición en los siglos XVII y XVIII del vino turrón como el más apreciado junto con el malvasía para la exportación, sobre todo a Indias, como lo había sido al menos hasta mediados del siglo XVI. La cepa turrón era muy apreciada para vino, pero parece que al mezclarse con otras cepas tal vez perdiese este calificativo hasta integrarse con los llamados caldos de toda uva o posiblemente vidueños. Otra posible explicación a esta desaparición podría ser su sustitución en algunas zonas, como Icod, a principios del siglo XVII por la malvasía y otras cepas debido a su mejor adaptación al terreno y al clima" (p. 178).

### **Los daños en las viñas**

Varios eran los peligros a los que estaban sometidas las viñas. Por un lado las enfermedades que, ante la ausencia de mildiu y oídio (en un primer momento, pues su aparición será en la segunda mitad del siglo XIX) y de la filoxera (que aún no ha entrado en Canarias), se centran en la conocida como mangla o cochinilla algodonera. Esta enfermedad, que fue especialmente virulenta en la década de los cincuenta del siglo XVI, se origina por la acción

de un pulgón que segrega un líquido dulce que extrae de las viñas, donde se desarrolla, posteriormente, un hongo que es el que se conoce como mangla. El hongo se expande por las hojas, los racimos y el tronco, generando importantes daños en la planta y su fruto. La aparición del hongo atrae a las hormigas, que se convierten en un perfecto aliado para los pulgones, pues pueden conservarlos durante el invierno, tanto en sus hormigueros como bajo la corteza de los troncos de las parras. Esta enfermedad fue especialmente virulenta en las viñas de regadío, las situadas en lugares poco ventilados y en aquellas en las que se realizaban podas deficientes o simplemente no se podaban.

Para combatir esta plaga, durante el siglo XVI, la mejores soluciones que encontraron los viticultores fue la realizar podas intensivas, que servían para aquellos casos en los que la enfermedad estaba en su inicio y el descepe de las parras que estaban plenamente afectadas.

En cuanto a las abejas, desde el siglo XVI aparecen las quejas de los viticultores frente a los supuestos daños que causaba este animal sobre las uvas maduras. Quejas que fueron en aumento, a medida que se desarrollaban la implantación de viñas por todo el territorio insular y, también, la instalación de colmenas destinadas a la producción de cera y miel, hasta el punto de dictarse órdenes, por parte del Cabildo, en 1526, para que las colmenas no se instalaren a menos de media legua de las viñas que estuviesen en lugar poblado y, posteriormente, en 1540, prohibiendo la posesión de colmenas dentro de las viñas.

Entre los ganados que más daños causaban a las viñas podemos destacar el cabrío –profundamente arraigado en la población prehispánica y cuyo número se ve incrementado con el proceso de colonización–, mayoritariamente trashumante. Para evitar la entrada de este y otros ganados (vacunos, cochinos, yeguas, asnos), la única opción que le quedaba a los viticultores fue la instalación de cercas en sus parcelas que, como ya se ha comentado, eran fundamentalmente de piedra seca, sin argamasa (albarradas) y empalizadas realizadas con madera, especialmente de brezo, al ser una especie resistente a la putrefacción. Menor presencia tuvo las cercas de piedra y barro.

Para reforzar el papel de estas cercas se solían plantar setos, mayoritariamente bardos de zarzas, que dificultaban la entrada de los ganados.

Tal y como señala Martínez Galindo "las cercas de las viñas contribuyeron junto con la falta de aplicación de derechos comunales a un reforzamiento de la propiedad privada frente a las tradiciones medievales, que se conjugaría en una economía dependiente de la exportación basada en los productos agrarios".

Por último debemos señalar el peligro que para las viñas procedía del propio ser humano, concretado fundamentalmente en los hurtos. Para combatirlos, desde los inicios de este cultivo, la mejor arma era la presencia de los viticultores en las fincas, confirmada por la existencia de casas de teja o de paja que permitían un cuidado directo de las viñas.

#### **El sistema de conducción en cordón.**

Desafortunadamente, hasta el momento no hemos podido localizar, en la documentación consultada, ninguna referencia explícita sobre el sistema de conducción en cordón de la viña, tan extendido en el Valle de la Orotava. La única referencia que parece describirnos este sistema la encontramos en el *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*, del ilustrado José de Viera y Clavijo. En él, al referirse a la malvasía, nos relata:

***"Es a la verdad un espectáculo agradable el de aquellas haciendas de viña, dispuestas en carreras levantadas del suelo sobre horquetas altas, cuyos sarmientos, entretejidos y ligados, forman unas prolongadas barandas de pámpanos, de un bello verde por dentro, y de un blanco algodonoso por fuera, de los cuales penden los racimos de más de un pie de largo, aunque de corta circunferencia, cuyos granos ovales, espeso, toman color de cera virgen en su madurez".***

Es ésta la cita más completa que hemos podido encontrar, aunque tenemos plena confianza en que posteriores investigaciones históricas sobre este tema podrán profundizar sobre los antecedentes y la introducción de este sistema de conducción en las viñas de la comarca del Valle de la Orotava.

Como vemos, esta descripción se circunscribe a la producción de malvasía, pero nada indica que esta forma de disponer el cultivo no fuera, en esa época, al menos, el

sistema generalizado para las diferentes variedades que se producían en el Valle de la Orotava. Posiblemente, aunque reconocemos que esta no es más que una hipótesis débilmente fundada en la cita de Viera que acabamos de transcribir, el sistema de conducción en cordón se deba a la introducción de la variedad de malvasía y su adaptación a las condiciones climáticas y edafológicas del Valle de la Orotava. No en vano, como hemos visto con anterioridad, su introducción en la Isla se debe, con mucha probabilidad, a los colonos portugueses y gallegos, a través de Madeira, desde las primeras décadas del siglo XVI. En este sentido, hay que señalar que el Valle de la Orotava fue un lugar donde se detectan numerosos asentamientos poblacionales, después de la Conquista, de portugueses y gallegos, lo que favoreció, sin duda, el cultivo temprano de la uva malvasía, máxime teniendo en cuenta que las condiciones climáticas son bastante similares a las de Madeira, desde donde se introduce en Canarias.

Pero, como decimos, los datos históricos que tenemos hasta el momento son bastante escasos sobre esta forma de conducción de la viña y resultaría muy aventurado tratar de situar su introducción o sus primeras aplicaciones, en algún momento de nuestro pasado. Confiamos que futuras investigaciones puedan arrojar más luz sobre esta singularidad, sobre este elemento que tenemos que considerar ya como una parte importante del patrimonio cultural y agrícola del Valle de la Orotava.

## 0. INTRODUCCIÓN

El cultivo de la vid en el Valle de La Orotava y la elaboración de vino han sido desde antiguo tradiciones muy arraigadas a sus habitantes. La viña forma parte de su cultura y costumbres y desempeña además un papel muy importante de mantenimiento de los ecosistemas de medianías, evitando la erosión y prestando gran belleza al paisaje.

El viñedo en el Valle se cultiva en laderas y vaguadas, en forma de originales cordones trenzados que despiertan la curiosidad del visitante y son un ejemplo vivo de la tenacidad del viticultor canario para acomodarse a una topografía tan accidentada. El sistema de conducción en cordón trenzado tradicional, simple o doble, también llamado cordón tendido o sistema en rastras es único en el mundo, significa la identidad del Valle cuando se habla de la viña o del vino y constituye un elemento de alto valor paisajístico.

El sistema de conducción en cordón trenzado tradicional es bastante productivo, desde el punto de vista de su rendimiento, pero extremadamente laborioso y costoso si lo comparamos con los modernos sistemas de conducción, como pueden ser las formas apoyadas en alambres (espalderas o parrales), hasta el punto de que comienza a ser un sistema de cultivo de escasa rentabilidad. Es por ello que desde hace algunos años se realizan reestructuraciones del sistema tradicional en cordón a los nuevos sistemas, poco integrados en el entorno y la cultura del lugar, en definitiva, expresamente productivistas.

Teniendo en cuenta las nuevas orientaciones de las políticas de desarrollo rural europeas, valorizar el patrimonio rural puede contribuir al mantenimiento de la identidad de las zonas rurales. Hasta el momento no se ha incorporado la dimensión patrimonial como valor añadido a las producciones vitivinícolas de los viñedos que de manera artesanal continúan realizando los viticultores del Valle de La Orotava mediante el sistema de producción en cordón. Este es el motivo por el que, desde la Oficina de Extensión Agraria y Desarrollo Rural de La Orotava junto con la Asociación Pinolere Proyecto Cultural, se realizan actuaciones de valorización de esta actividad tradicional tan arraigada.

## 1. OBJETIVOS

Con la actuación se pretende, primero, dar a conocer a la población insular, y fuera de nuestras fronteras, un ancestral y peculiar sistema de producir uva para vinificación con el fin de que sea apreciado y, sobre todo, sea diferenciado de cualquier otro sistema y lugar de producción. Una vez reconocidas las características singulares del sistema, se pretende estudiar la posibilidad de usarla como identificación del vino de la comarca contribuyendo así a su valorización.

Para conseguir el objetivo perseguido se propuso:

- la creación de un **censo georeferenciado** de los principales sistemas de conducción de la viña empleados en el Valle de la Orotava,
- la **caracterización del sistema de cultivo**: explotaciones, operaciones y labores culturales, herramientas empleadas, materiales de sujeción, amarres, etc. y
- la **descripción del cordón** a partir de un muestreo en campo.



FOTO 1 Y 2. Cordones centenarios en el Valle de La Orotava.

## 2. CENSO VITÍCOLA

### 2.1 GENERALIDADES. APLICACIONES.

El censo pretende ser un inventario de la superficie destinada a la viña del Valle de La Orotava, que sirva como herramienta de trabajo, consulta y orientación de cara a iniciativas que tengan relación con la actividad vitícola. Como tal censo, constituye una foto fija del momento en que se elabora, siendo su fecha de referencia la campaña 2008.

El nivel de detalle necesario para estos trabajos se ve condicionado por las características de las explotaciones vitícolas, con cierto grado de discontinuidad agrícola sobre el territorio, y una extensión unitaria reducida si se compara con condiciones continentales. Un porcentaje elevado de la superficie dedicada a la viña ha sido construida por el hombre mediante el sorribado de terreno improductivo, constituyendo islas rodeadas de barrancos o montes. Como consecuencia del grado de detalle necesario para el inventario y representación gráfica de esta realidad, la escala adoptada para estos trabajos es de 1:5.000.

Un aspecto destacado es que el censo es una capa de información georreferenciada. Esto significa que de cada unidad de viñedo identificada como tal, se conoce su ubicación sobre el terreno y sus límites, por lo que se puede superponer gráficamente con otras capas de información georreferenciada, como es el caso de ortofotos digitales o mapas temáticos de carreteras, de conducciones de agua, etc. Esta característica, propia de las capas de información SIG, ha resultado de gran ayuda durante su elaboración, y es posiblemente el aspecto que más influye en la utilidad de los datos obtenidos, al facilitar contrastes con otras fuentes de información. Le confiere además gran versatilidad, al permitir la desagregación o agregación de su información en base a múltiples criterios, según la naturaleza del análisis a realizar.

El carácter del censo vitícola lo hace susceptible de ser empleado en cualquier uso relacionado con esta actividad, en este caso:

- **Determinar la superficie dedicada al viñedo en el Valle de La Orotava y su ubicación.**

- **Determinar la superficie de los distintos sistemas de cultivo (en cordón, en espaldera u otros) y su ubicación.**

A partir de estos datos y de su contraste con otras fuentes de información, se pueden obtener resultados interesantes, en concreto:

- Superficie de la viña en cordón respecto a otros sistemas de conducción.
- Estimación de la producción total de Vino de Cordón (ver apartado 2.3 *Resultados*).

### 2.2 METODOLOGÍA.

En el censo vitícola se analiza de forma pormenorizada la superficie vitícola de todo el Valle de La Orotava (municipios de La Orotava y Los Realejos) con el fin de delimitar, en localización y en superficie, los distintos sistemas de conducción de la vid (especialmente el cordón, espaldera u otros) de las explotaciones vitícolas que se encuentran en cultivo en el momento de la toma de datos en campo. El objetivo es elaborar una capa de información SIG en la que la superficie de viña en cordón, en espaldera, o bajo otros sistemas quede inventariada en recintos con el mismo sistema de conducción.

La operación básica consiste en la delimitación gráfica de cada recinto en el que se desarrolla la viña, junto con la asignación de un código que identifica cada sistema de conducción. La delimitación de cada recinto se apoya en la ortofoto y en el empleo del GPS, mientras que la identificación de los distintos sistemas de conducción se realiza mediante el reconocimiento visual sobre el terreno.

#### 2.2.1 Datos de partida

La información básica empleada en la elaboración de este trabajo (proporcionada por el Excmo. Cabildo Insular de Tenerife) es la siguiente:

- Mapa de cultivos 2004.
- Ortofoto 2002, en formato digital (tamaño píxel 1 m.), procedente del vuelo realizado a finales del año 2002 y principios del 2003.
- Malla de catastro de rústica, en formato gráfico digital.
- Cartografía topográfica básica.

### **2.2.2 Base gráfica empleada. Escala de los trabajos.**

Una parte sustancial del trabajo consiste en delimitar los límites de los recintos en los que se localiza cada sistema de conducción de la viña. Como referencia para localizar esos límites se cuenta con el GPS y la ortofoto. Además, a la hora de dibujar los límites se emplea como base gráfica el catastro de rústica en formato digital, que constituye en este caso una malla que abarca la totalidad de los municipios de La Orotava y los Realejos, a excepción de los núcleos urbanos, que los divide en polígono, parcelas y subparcelas catastrales y define los límites de propiedad del territorio. La unidad elemental de trabajo es la subparcela catastral. Cada recinto catastral tiene un código que lo identifica inequívocamente, compuesto por el código del municipio, el número de polígono, de la parcela y de la subparcela catastral.

En esta ocasión, la delimitación de los recintos se realizó directamente en formato digital, sobre el SIG cargado en la agenda electrónica. La escala de trabajo se puede asimilar, por tanto, a la de la información utilizada como apoyo para la digitalización. En este caso se empleó una ortofoto de un metro de tamaño de píxel, y escala 1: 5.000. No obstante, dado que la calidad de la ortofoto permite una buena visualización hasta escalas entorno 1: 2.000, y se cuenta con la ayuda del GPS, se puede considerar que ésta es la escala de trabajo.

### **2.2.3 Programación de la toma de datos.**

Se realizó una zonificación del Valle de La Orotava, debido a que la capacidad de la agenda electrónica empleada impone limitaciones al tamaño de los recortes. Por esto, el número final de divisiones es de 12.

La toma de datos consiste en el reconocimiento visual de la viña, la delimitación gráfica digital del recinto en que se desarrolla y la asignación de un código correspondiente a cada sistema de conducción en cada recinto. Se establecieron las rutas a recorrer de manera que, en la unidad de trabajo asignada, cubra la totalidad del territorio donde esté implantada la actividad vitícola, incluyendo tanto las huertas cultivadas como las abandonadas.

Tanto la digitalización de los recintos como la asignación de los códigos, se realizan

empleando agendas electrónicas, a las que en adelante nos referiremos como PDA. En la PDA se carga la ortofoto correspondiente al año 2002 y la versión del Mapa de Cultivos del 2004 que recoge, al nivel de subparcela, toda la superficie dedicada a la viña en el Valle de La Orotava. Esta superficie incluye todas las explotaciones dedicadas en exclusividad a la viticultura, y también aquellas en que la viña se asocia con otros cultivos (asociaciones con frutales, hortícolas, etc.). Mediante el aplicativo específico desarrollado para la correcta utilización de los trabajos, se procede al recintado y asignación de códigos. El aplicativo incorpora una tabla de códigos desplegable, que se describe en el apartado siguiente, en la que se selecciona el código que se desea asignar a cada subparcela.

Los trabajos quedan grabados en una tarjeta de memoria que se lleva a gabinete para los procesos posteriores.

### **2.2.4 Codificación.**

La codificación empleada es una tipificación de la realidad vitícola del Valle, que permite asignar a cada subparcela un código que define el sistema de conducción<sup>1</sup> bajo el que se desarrolla la viña. Se adoptó el criterio de que quedaran tipificados los más relevantes, procediendo a integrar en ellos los casos menos frecuentes.

En la siguiente tabla se relacionan los códigos establecidos para la realización de este trabajo, con los comentarios que acotan la interpretación que se le da a cada categoría.

---

<sup>1</sup> El sistema de conducción tiene por finalidad conseguir una buena iluminación dentro de la masa vegetativa y facilitar el cultivo de la viña. Los sistemas de conducción deben adaptarse a las condiciones climáticas y ambientales existentes en cada zona. Para escoger un determinado sistema de conducción deben tenerse en cuenta aspectos técnicos, como variedad de uva, disponibilidad de agua y fertilidad del suelo, grado de insolación, humedad ambiental, etc., posibilidad de mecanizar, configuración de la parcela y económicos (si el tipo de explotación es propia o asalariada, destinada a huerto de recreo, etc.).

## **CÓDIGO PRINCIPAL.**

### **VIÑA EN CORDÓN**

Único en el mundo y objeto del presente estudio, es un método de conducción del viñedo consistente en una disposición que le distingue y diferencia del resto.

A modo de trenza y a una altura media de 50cm. del suelo, se sostiene la vid sobre pequeñas horquetas en cordones múltiples trenzados con una longitud de 8 y más metros. Se remite al lector al apartado 4. *Caracterización del cultivo bajo el sistema de cordón.*



FOTO 3. Viña en cordón tradicional.

### **VIÑA EN ESPALDERA**

Es el proceso más reciente implantado en la isla, y el único que se incrementa de forma continua. Los elementos más relevantes y que justifican su proliferación son sus resultados en calidad y cantidad de la producción, así como el ahorro en mano de obra, dado que permite la mecanización. La espaldera sencilla consta de un solo tronco, recto, que a una altura de 50-70 cm. del suelo se conduce a lo largo de un alambre formando uno o dos brazos. En lira abierta (dobles cortinas) la vegetación es conducida formando una "V".



FOTO 4. Viña en espaldera.

### **VIÑA BAJO OTROS SISTEMAS**

Se incluyen en esta categoría otros sistemas de conducción del viñedo menos frecuentes en el Valle de La Orotava. Además de los mencionados anteriormente, en la isla las formas de cultivo son diferentes y variadas según subzonas y van desde parrales (horizontales, inclinados marginales, completos o desmontables) hasta vaso irregular.

También se asigna este código cuando se encuentran combinados varios sistemas de conducción dentro de una misma parcela.



FOTO 5. Viña en vaso irregular (bajo otros sistemas de conducción).

### **VIÑA SIN CODIFICAR**

Partiendo de que se trabaja sobre la superficie vitícola recogida en el Mapa del Cultivos del 2004 (ver apartado 2.2.1 *Datos de partida*), se asigna este código a la superficie que estuvo destinada a la viña anteriormente pero que en la actualidad se encuentra en estado de abandono. El código Viña sin codificar también se refiere a las parcelas que no pudieron ser censadas durante el trabajo de campo (explotaciones que resultaron inaccesibles). No se recurrió a la fotointerpretación en estos casos.



FOTO 6. Viña abandonada (viña sin codificar).

## 2.3 RESULTADOS

Una vez finalizado el trabajo de campo y codificadas todas las parcelas del Valle, se procedió al tratamiento de los datos, de los cuales se obtuvieron los resultados de superficie, recogidos en la tabla siguiente:

CÓDIGO	m <sup>2</sup>	HA	%
Viña en cordón	4634876,42	<b>463,49</b>	<b>83,6%</b>
Viña en espaldera	784493,61	78,45	14,2%
Viña otros	115594,97	11,56	2,1%
Viña sin codificar	8195,42	0,82	0,1%
TOTAL VIÑA	5543160,42	554,32	100,0%

Tabla 1. Distribución en superficie de los distintos sistemas de conducción del Valle de La Orotava.

**Los resultados muestran que el sistema en conducción en cordón es el predominante en el Valle de La Orotava, ya que un 83,6% de la superficie de viñedo se encuentra bajo este sistema.**

El plano Censo Vitícola (ver apartado 7. *Anejos*) refleja la distribución de los distintos sistemas de conducción y pone de manifiesto que el sistema en conducción en cordón es el más extendido en el Valle de La Orotava.

## 3. CARACTERIZACIÓN DEL CORDÓN

### 3.1. METODOLOGÍA.

Una vez realizado el censo, se procedió al **muestreo en campo**, cuyos objetivos cabe recordar son:

- **caracterizar el sistema de cultivo de la viña en cordón:** caracterización de las explotaciones, orientación de los cordones, producciones medias, marcos de plantación, operaciones culturales, asociaciones con otros cultivos, herramientas empleadas, edad del viñedo, etc.

- **describir el cordón:** longitud, altura, número de tallos que lo forman, perímetro, tipo de poda, número de yemas dejadas en poda, distancia entre horquetas, amarres, materiales de los amarres, sistema de guiado de vegetación, etc.

El muestreo se llevó a cabo entre mayo y noviembre de 2008 (46 parcelas visitadas) y entre enero y marzo de 2010 (19 parcelas visitadas). **En total se recogieron datos de 65 parcelas muestra, 30 de variedades blancas y 35 de variedades tintas.**

La distribución de las 65 parcelas muestra (ver Plano Censo Vitícola en apartado 7. *Anejos*) abarca prácticamente todas las zonas donde el cultivo de la viña en cordón trenzado aparece y pretende ser un reflejo de la realidad vitivinícola del cordón en el Valle de La Orotava.

Para ello se elaboró una plantilla de campo (ver apartado 7.3 *Fichas de campo de las parcelas muestra*) y, una vez localizada la parcela en el plano se distinguieron dos acciones:

- **Visión global de la parcela:** se anotaron características generales de la parcela.
- **Mediciones:** se analizaron los distintos parámetros, eligiendo mínimo 3 y máximo 5 cordones por parcela, según fuese el tamaño de la misma, ubicados en la zona central y que fuesen representativos de la explotación.



FOTO 7. José Antonio y Manuel Jesús conversan en Viña El Mocán en Los Realejos.

### 3.2. RESULTADOS DEL MUESTREO EN CAMPO.

A partir de los datos obtenidos en campo (ver apartado 7.3 *Fichas de campo de las parcelas muestra*) puede obtenerse una visión global de las parcelas y la descripción del cordón estándar para variedades blancas y tintas.

#### 3.2.1 Visión global de las parcelas. Caracterización de las explotaciones.

##### • Topografía

La topografía de las parcelas muestra es variable, aunque la mayoría de las visitadas (42 de 65) se encuentran en terreno llano o con ligera pendiente.



FOTO 8. Parcela llana.



FOTO 9. Parcela en pendiente.

##### • Riego

De las 65 parcelas visitadas solamente 9 disponían de sistema de riego destinado exclusivamente a la viña. Puede generalizarse que la viña en cordón en el Valle de La Orotava es un cultivo de secano, aunque la mayoría de las parcelas disponen de agua en la finca y muchos viticultores afirman regar puntualmente en épocas de altas temperaturas.

Durante el muestreo también se observaron pocetas y surcos para retener el agua de la lluvia.



FOTO 10. Parcela con riego por goteo.



FOTO 11. Parcela sin riego con pocetas para retener el agua de lluvia.

##### • Forma del cordón

La viña en cordón está formada en su mayoría por cordones simples (43 de las 65 parcelas muestra); también se encuentra presencia de cordones dobles (22 parcelas), algunos en forma de "V" y otros con dos brazos en sentido opuesto.



FOTO 12. Cordones simples.



FOTO 13. Cordón doble en "V".



FOTO 14. Cordones dobles con dos brazos en sentido opuesto.

• **Orientación de los cordones**

Los cordones siguen orientaciones distintas dependiendo de varios factores (situación y distribución de la parcela, relieve, cultivos asociados, etc.) aunque generalmente se encuentran orientados norte-sur.



FOTO 15. Cordones con orientación norte-sur en La Perdoma en 2010.



FOTO 16. Cordones orientación este-oeste.



FOTO 16. Cordones con orientación variable.

• **Marco de plantación**

A partir de los datos obtenidos en campo no pueden obtenerse unos marcos de plantación estándar, ya que se han observado grandes diferencias entre unas parcelas y otras. La distancia entre cordones oscila entre 0,80 y 3 m. y en general presenta valores de alrededor de 1m (0.80, 0.90, 1.20, etc.). La distancia entre líneas (pasillos) también es muy variable, oscila entre 3 y 5 metros. Se observa ausencia de pasillos en los casos en que el cordón está formado por dos brazos con orientaciones opuestas.



FOTO 17. Los marcos de plantación en viña en cordón en general son: distancia entre cordones alrededor de 1 metro, pasillos entre 1 y 3 metros.



FOTO 18. Ausencia de pasillos en los casos en que el cordón está formado por dos brazos con orientaciones opuestas.

• **Cultivos asociados a la viña**

De las 65 parcelas muestra encontramos 39 destinadas exclusivamente a la viña, y en el resto (26) la viña asociada con otros cultivos (principalmente papas).



FOTO 19 y 20. Asociación viña – papas.



FOTO 21. Asociación viña – hortícolas.



FOTO 22. Asociación viña – millo.

• **Edad de la viña**

Casi todas las parcelas muestra presentan cordones de edad avanzada (más de 50 años), encontrándose muchos cordones centenarios.



FOTO 23. Cordones centenarios.

• **Producción media**

Según datos facilitados por la mayoría de los viticultores, la producción media está alrededor de 10.000 Kg. / ha, dependiendo del año y del tipo de explotación: si está destinada a la venta se persigue mayor rendimiento que en el caso de explotaciones que producen para consumo propio.

### 3.2.2 Descripción cordón estándar.

A continuación se recogen los **valores medios** obtenidos a partir de los datos de campo para variedades blancas y tintas.

#### • **Variedades**

Las variedades mayoritarias son Listán Blanco y Listán negro, y su distribución es la siguiente: al este del Barranco La Raya (Los Realejos) predominan las variedades tintas mezcladas con blancas en menor proporción (5-15%), mientras que hacia el oeste se encuentran únicamente variedades blancas, prácticamente en su totalidad.



FOTO 24. Variedad Listán Blanco.



FOTO 25. Variedad Listán Negro.

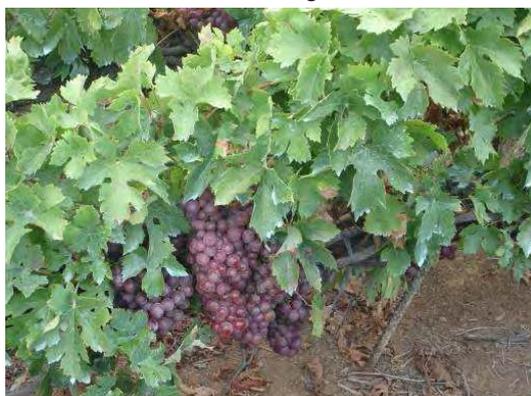


FOTO 26. Variedad Malvasía.

#### • **Longitud del cordón:**

La longitud del cordón es mayor para variedades blancas (valor medio 7,10 m) que para tintas (5,59 m).

#### • **Altura del cordón:**

La altura es mayor para variedades tintas (valor medio 54 cm) que para variedades blancas (45,86 cm).

#### • **Número de tallos:**

El número de tallos suele ser alrededor de 7 en el segundo amarre y gira en torno a 6 a la mitad del cordón. Los resultados numéricos obtenidos de las mediciones en campo son los siguientes:

Nº TALLOS	BLANCAS	TINTAS
Nº de tallos en el 2º amarre	7,51	7,02
Nº de tallos a la mitad del cordón	6,84	7,31

#### • **Perímetro:**

El perímetro del cordón a 1m del tronco es de aproximadamente 50 cm y se reduce a la mitad del cordón (ver tabla). Finaliza generalmente en un sarmiento, con lo que le caracteriza su geometría cónica.

PERÍMETRO (cm.)	BLANCAS	TINTAS
De la tronquera	48,21	44,59
A 1 metro del tronco	44,64	44,84
A la mitad del cordón	37,53	37,52

#### • **Sistema de poda:**

El sistema de poda en la viña en cordón es de vara, a diferencia de la viña en espaldera que es de pulgar y vara. La poda es a 5 - 6 yemas para variedades blancas y 4 - 5 para tintas, y más corta en varas más débiles (3-4 yemas).

#### • **Distancia entre horquetas. Materiales:**

La distancia entre horquetas es de alrededor de un metro (96 cm para blancas, 91 para tintas), y el material predominante es el hierro corrugado, aunque todavía se observa horquetas de madera en algunas parcelas.



FOTO 27. Horquetas de hierro corrugado y horquetas de monte, a distancias de alrededor de un metro.

**. Amarres. Materiales:**

El número de amarres por metro lineal es de alrededor de 4 (4,55 para blancas, 4,23 para tintas) y el material predominante es la rafia sintética. También se encuentran en menor proporción otros materiales (badana y junquillo).

**. Sistema de guiado de vegetación:**

El sistema de guiado de la vegetación suele hacerse con hilos de rafia sintética, que se sitúan a una altura entre 25 y 30 cm sobre el cordón.

**4. CARACTERIZACIÓN DEL CULTIVO BAJO EL SISTEMA DE CORDÓN**

**4.1 EL VIÑEDO EN CORDÓN DEL VALLE DE LA OROTAVA.**

**4.1.1 Importancia ecológica y paisajística<sup>2</sup>.**

Donde otros cultivos no serían posibles, la vid ocupa terrenos de secano desde los 100 hasta más de 1.500 metros de altitud, sin mermar los escasos recursos hídricos de las islas, siendo, por tanto, insustituible.

Desempeña además un papel importantísimo de mantenimiento de los ecosistemas en laderas de medianías de fuertes pendientes, evitando la erosión y desertización y prestando una gran belleza al paisaje.

<sup>2</sup> Fuente: LÓPEZ ARIAS, M., ARMAS BENÍTEZ, R. y CRIADO ORTEGA, M. (1993). *Vinos de Canarias*, Consejería de Agricultura y Pesca del Gobierno de Canarias. Santa Cruz de Tenerife.

La diversidad de formas de cultivo, muchas de ellas únicas en el mundo y de gran originalidad y belleza, la gran riqueza varietal, la no existencia de filoxera, el que no se hayan introducido híbridos productores directos y la gran diversidad de climas que ha permitido la adaptación de tan amplia gama de variedades, son todas condiciones que hacen de gran parte de la viticultura canaria verdaderos parques de la viticultura mundial que merecen ser cuidados y conservados, aún prescindiendo de criterios de rentabilidad, para ser mostrado como obra tenaz e inteligente del viticultor canario para superar unas condiciones orográficas, climáticas y en algunos casos agronómicas adversas.

**4.1.2 Importancia social y cultural.**

Históricamente el cultivo de la vid y la elaboración y consumo del vino han sido tradiciones social y culturalmente arraigadas en la sociedad canaria.

En el ámbito rural puede afirmarse que no hay casa sin viña y sin bodega, aunque éstas sean pequeñas y la producción en muchos casos sólo para el consumo familiar.

El cultivo de la vid y el vino forman parte de las costumbres y tradiciones de las islas, estando siempre presentes en todas las manifestaciones culturales y folklóricas de la región.

**4.1.3 La Denominación de Origen Valle de La Orotava<sup>3</sup>.**

La D.O Valle de La Orotava se crea por Orden del 15 de noviembre de 1995, por la que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Valle de La Orotava" y el de su Consejo Regulador.

Con fecha de julio 2009, los datos que obran en los registros de este Consejo Regulador son los siguientes:

- Superficie inscrita: 616 hectáreas.
- Socios inscritos: 935
- Bodegas elaboradoras: 32
- Bodegas embotelladoras: 25

<sup>3</sup> Fuente: [www.dovalleorotava.com](http://www.dovalleorotava.com)

La oferta de vinos de esta Denominación de Origen es:

Blanco seco.  
Blanco seco fermentado en barrica.  
Blanco semiseco.  
Blanco semidulce.  
Blanco dulce.  
Blanco espumoso.  
Blanco generoso.  
Rosado.  
Rosado barrica.  
Tinto tradicional.  
Tinto maceración carbónica.  
Tinto barrica.  
Tinto crianza  
Tinto dulce.

Como características distintivas y atributos que definen el vino de esta comarca podemos decir,

Vinos blancos: más abundante en la zona occidental del Valle, pago de La Perdoma, Cruz Santa, El Mocán y Piñera. Son vinos jóvenes excelentes que presentan color amarillo pajizo con tonos limón, limpio y brillante, aromas frutales sutiles y delicados, mezclados con anisados. Suave y elegante en boca. Bien estructurado. Algunos agradables amargos finales acompañan a los excelentes retronasales.

Vinos rosados: destaca su bonito color frambuesa acompañado de una gran limpieza. Aromas de frutos silvestres. Suave y fresco. Buen desarrollo posterior. Con gran calidad en la vía retronasal, donde resaltan grandes aromas florales.

Vinos tintos: producidos mayoritariamente en la parte oriental y central del Valle. Son excelentes vinos jóvenes, con buen coupage de las variedades Listán Negro y Negramoll, rojo guinda con tonos violáceos, cubierto y limpio, aromas frutales variados. En boca es suave, con buen equilibrio y buen retrogusto.

En cuanto a variedades, las principales son:

Blancas:

- Listán Blanco
- Gual
- Malvasía
- Verdello
- Vijariego

Tintas:

- Listán negro
- Malvasía rosada
- Negramoll

En cuanto a las producciones, las de los últimos años han sido:

AÑO 2004	963.057 Kg.
AÑO 2005	909.640 Kg.
AÑO 2006	1.301.585 Kg.
AÑO 2007	494.110 Kg.
AÑO 2008	918.555 Kg.



FOTO 28. Contraetiqueta de la D.O Valle de La Orotava.



FOTO 29, 30 y 31. Imágenes promocionales de la D.O Valle de La Orotava.

## 4.2 CALENDARIO. OPERACIONES CULTURALES CARACTERÍSTICAS.

### 4.2.1 Invierno. Poda y atado.

La poda es la labor de mayor relevancia durante el periodo invernal, ya que influye directamente en la calidad y cantidad de la uva a recolectar. Consiste en la supresión de órganos de la vid (sarmientos, pámpanos, hojas) y persigue varios fines:

- Dar al cordón su forma característica y evitar crecimiento incontrolado.
- Conseguir una producción regular y evitar la alternancia o vecería.
- Limitar el número de yemas y así lograr una buena distribución de racimos y vegetación a lo largo del cordón.
- Armonizar el potencial vegetativo.

Tradicionalmente la poda se realiza en luna menguante de febrero.

Antes de esta fecha suelen realizarse operaciones de limpieza o prepoda, cuyo objetivo es dejar el cordón limpio y seleccionar las varas productivas para ser podadas y posteriormente atadas.

Si en la vendimia anterior se ha usado el sistema de guiado de vegetación moderno (ver apartados 4.2.3 Verano. Remangado) también se aprovecha esta época para quitar los amarres antiguos y las guías que sirvieron para última campaña.

Cuando se han concluido las operaciones de limpieza o prepoda (eliminación de "fuegos" o varas sobre madera vieja y selección de varas productivas) se lleva a cabo la verdadera poda, atendiendo a los siguientes criterios:

- Poda a vara.
- Poda a 4-5-6 yemas para variedades blancas y 3-4-5 para tintas, y más corta en varas más débiles (3-4 yemas).
- La poda se inicia en el origen del cordón (tronquera) y se va avanzando hasta la última vara o vara de cabeza.
- Poda respetando los racimos ya formados.
- Poda intentando escalonar las varas para facilitar el atado posterior.

Las siguientes fotografías de la campañas 2008 y 2010 ilustran estos aspectos.



FOTO 32. Viña en cordón sin podar con sistema de guiado de vegetación moderno (remangado con guías) en finca El Mocán en Los Realejos en 2008.



FOTO 33. Operaciones de limpieza y prepoda (eliminación de "fuegos" o varas sobre madera vieja y selección de varas productivas) en finca de Rosario Farras en Barranco de Los Angostos en Los Realejos en 2010.



FOTO 34. Viña en cordón limpia y preparada para poda en finca de Noel González Escobar en La Florida Alta en La Orotava en 2010.



FOTO 35. Hombres durante la poda de viña en cordón (variedad tinta) en La Perdoma en La Orotava en 2010.



FOTO 38. Operaciones de limpieza y pre-poda en en finca de Rosario Farrais en Barranco de Los Angostos en Los Realejos en 2010.



FOTO 36. Vara podada a 6 yemas en El Penintente en La Orotava durante la campaña 2010.



FOTO 39. Viña en cordón limpia y preparada para poda en finca de Noel González Escobar en La Florida Alta en La Orotava en 2010.



FOTO 37. Selección de varas productivas listas para podar en Los Realejos en 2008. Detalle escalonado de las varas para facilitar el atado posterior.



FOTO 40. Vara podada a 6 yemas en La Perdoma en La Orotava durante la campaña 2008.



FOTO 41. Poda de viña en cordón (variedad tinta) en Los Realejos en 2008.



FOTO 42. Poda de viña en cordón en Los Realejos en 2010. Detalle guías para el guiado de la vegetación.



FOTO 43. Viticultor quitando sistema de guías de la vendimia anterior.



FOTO 44. Selección de varas productivas. Detalle escalonado de las varas para facilitar el atado posterior en Los Realejos en 2008.

El atado es la siguiente labor y consiste en rehacer el cordón arqueando y atando las varas dejadas en la poda. Se hace necesario para mantener la forma y dirección del cordón.

Es una labor tradicionalmente realizada por las mujeres por la minuciosidad que requiere. Para el atado se emplean distintos materiales; tradicionalmente, junquillo, liña y rafia; hoy también se emplean fibras sintéticas.

A continuación se muestran distintas fotografías de la campaña 2008 que ilustran estos aspectos:



FOTO 45. Mujeres atando en finca El Mocán en en Los Realejos en 2008.



FOTO 46 y 47. Detalle del atado, en variedad blanca podada a 6 yemas en finca El Mocán en en Los Realejos en 2008.



FOTO 48. Doña Heriberta atando en finca El Mocán en en Los Realejos en 2008.



FOTO 49, 50 y 51. Cordones recién podados y atados en Carretera a Las Cañadas del Teide en La Orotava en 2008.

Durante la estación invernal también se realiza el "barriado", que consiste en la reposición de horquetas dañadas en la campaña anterior. En este sistema de conducción de la viña las horquetas cumplen una doble función:

- mantienen suspendido el cordón en el aire, soportando todo su peso.
- mantienen la dirección del cordón según la orientación escogida.

Tradicionalmente se reponían las horquetas de madera envejecidas con una barra de hierro (de ahí *barriar*), agujereando el terreno con la barra para enterrar posteriormente las horquetas nuevas a la profundidad deseada.

Actualmente las horquetas de madera han dado paso a horquetas de hierro empleado en la construcción para armar el hormigón, que no sufren las inclemencias del paso del tiempo y soportan con mayor resistencia el peso del cordón.

A pesar de que la mayoría de los viticultores utilizan hoy en día este tipo de horquetas, se mantiene esta expresión (*barriar*) en el argot vitivinícola, siempre referida a la reposición de horquetas, ya sea por un cambio en la orientación del cordón o porque se hace necesario cambiarlas.



FOTO 52. Horquetas de brezo.



FOTO 53. Horqueta de hierro corrugado en forma de "S".



FOTO 54. Horquetas de monte y de hierro corrugado.



FOTO 55. Horquetas de monte y de hierro corrugado.

Una práctica habitual en el Valle de La Orotava es la asociación viña - papas en una misma huerta; ambos cultivos se desarrollan compartiendo el espacio y los inputs de la explotación. **Es probable que éste sea un justificante del sistema en cordón.**

El invierno también es la época de siembra de papas (de enero a marzo) de la cosecha de media estación, mayoritaria en la zona, que aprovecha las lluvias invernales.



FOTO 56. Asociación viña-papas.



FOTO 57. Asociación viña-papas.



FOTO 58. Viña recién azufrada y papas.

Antiguamente, se retiraban los cordones hacia las orillas de la parcela para sembrar papas debajo, en la actualidad esta actividad casi no se lleva a cabo, aunque durante el estudio se vieron parcelas donde se realizaba esta práctica.



FOTO 59 y 60. Cordones retirados para la siembra de papas (detalle horquetas) en el Camino de Los Angostos, en Los Realejos, en enero de 2010.



FOTO 61. Cordones retirados a las orillas de la parcela para la siembra de papas en el Camino de Los Angostos, en Los Realejos, en enero de 2010.



FOTO 62 y 63. Cordones retirados hacia las orillas de la parcela para la siembra de papas. Una vez están sembradas las papas, la viña se tiende el suelo, se limpia, se poda y se levanta de nuevo sobre las horquetas.

Esta práctica se realizaba antiguamente, y aunque hoy en día es poco habitual, todavía se mantiene en algunas zonas. Las imágenes fueron tomadas en el Camino de Los Angostos, en Los Realejos, en enero de 2010.

#### 4.2.2 Primavera. Operaciones en verde.

Durante la primavera se llevan a cabo las operaciones en verde, que se realizan después de la brotación de la vid, y que son similares a las de otros sistemas. Engloban la supresión de brotes, despuntes, eliminación de hojas, etc. y persiguen distintos fines: mejorar la aireación e insolación del racimo, eliminar brotes innecesarios y facilitar el resto de las labores en la viña.

Las operaciones en verde que se realizan durante la primavera son: despampanado, despunte y desnietado.

#### DESPAMPANADO

Consiste en la eliminación, en estado herbáceo, de los pámpanos inútiles que brotan en el tronco y los brazos o que salen del patrón.

Con esta práctica, el vigor individual de los pámpanos se equilibra, mejorando la aireación y el soleado de las hojas y frutos. Además facilita la poda, la vendimia y reduce las heridas que envejecen la cepa. Puede realizarse de forma manual o mecánica: en el caso de la viña en cordón se realiza de forma manual tradicionalmente. Se realiza entre el desborre y la floración (labor posterior al atado).

#### DESPUNTE<sup>4</sup>

El despunte consiste en suprimir la extremidad de los pámpanos en crecimiento. La frecuencia de las intervenciones es variable según el vigor de las viñas, la variedad y las condiciones del medio. El número de despuntes será en función del vigor de las plantas, de la variedad y de las condiciones propias de cada parcela.

El primer despunte es el más importante y debe hacerse en el momento adecuado. En efecto, los productos de la fotosíntesis elaborados por las hojas adultas emigran durante el crecimiento hacia los órganos jóvenes, las flores y las extremidades de los pámpanos, que están en competencia para la utilización de estos metabolitos.

El objetivo de este primer despunte es desviar las corrientes de savia elaborada en beneficio de las inflorescencias en el momento en que tienen una necesidad importante, es decir, en la época de la fecundación, al menos en aquellas variedades que presentan problemas de corrimiento. Mientras que si lo que pretendemos es favorecer el llenado y la graduación de la uva, el momento ideal es el envero. Cuando se practica en la floración se reduce el corrimiento y el porcentaje de cuajado se mejora:

- Practicado demasiado pronto, tiene un efecto contrario, provocando una reacción en la planta que incrementa el crecimiento

de los entrenudos y en consecuencia aumenta el efecto de competencia (ya sea con el cuajado como con el llenado de racimos).

- Practicado demasiado tarde, después de la floración, o pasado el envero, no consigue ejercer efecto alguno sobre nuestro objetivo.
- El mejor periodo se sitúa en plena floración o a finales de la floración, para favorecer el cuajado. Mientras que para favorecer el llenado y graduación de los racimos habría que ejecutarlo al comienzo del envero.

Los despuntes tienen efectos favorables sobre el cuajado, la maduración y la fisiología de la vid cuando no son severos. Por el contrario, cuando son demasiado intensos reducen el vigor, el rendimiento y la calidad.

Numerosos ensayos han demostrado este efecto depresivo del despunte, que se traduce en una reducción de la superficie total del follaje, a pesar de la salida de los nietos, tanto más importante cuanto más severo es el despunte. Las hojas adultas restantes rejuvenecen, su resistencia estomática disminuye, su actividad fotosintética aumenta, así como su transpiración, pero la producción total de materia seca es menor que en las viñas no pinzadas. El microclima inducido por el despunte favorece temporalmente la insolación de las hojas adultas y de los racimos, pero enseguida se hace menos favorable a causa del desarrollo de los nietos.

El rendimiento se ve poco modificado por la intensidad del despunte practicado después del cuajado, pero, por el contrario, los estados fenológicos se retrasan y los elementos de la calidad son más débiles (grado, color, polifenoles totales).

Otros ensayos muestran que el despunte tal como se realiza en la práctica corriente, la mayoría de las veces tiene un efecto depresivo y que un despunte menos severo permite aumentar el vigor de las plantas, la calidad, y al final el rendimiento.

En consecuencia, el despunte no debe ser demasiado severo (la parte suprimida debe ser de 15-20 centímetros), pero en viñas estrechas es una operación necesaria para facilitar el paso, para limitar la sombra producida, así como para evitar el desarrollo

<sup>4</sup> Fuente: ÁLVAREZ DE LA PAZ, F., REYES JORDÁN, L. y GÓMEZ GONZÁLEZ, A. (2005). *Manual básico de Viticultura en Tacoronte-Acentejo*, Servicio de Publicaciones de la Caja General de Ahorros de Canarias. Publicación 331. La Laguna.

de la podredumbre gris. En la viña en cordón se realiza tradicionalmente de forma manual con hoz o con tijeras y es una operación exigente en mano de obra.

#### DESNIETADO

Comprende la 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.

Sus efectos son parecidos al despunte, determinando como aquel una paralización temporal de las actividades de crecimiento terminal, favorece el cuajado, mejora la ventilación y soleado de los pámpanos restantes, mejora la efectividad de los tratamientos fitosanitarios y facilita la vendimia. La operación se realiza a mano y requiere buen juicio ya que la supresión de muchos nietos resta gran cantidad de hojas, quitando vigor a la planta.

A continuación se muestran distintas fotografías de la campaña 2008 que muestran la viña en cordón durante la primavera.



FOTO 64. Año de buena fructificación en marzo de 2008.



FOTO 65. Año de buena fructificación en marzo de 2008.



FOTO 66. Panorámica de finca El Mocán en Los Realejos en marzo 2008.



FOTO 67. Cordones durante la primavera en finca El Mocán en Los Realejos en marzo de 2008.



FOTO 68. Cordones durante la primavera en el Camino Calzadilla, en La Cruz Santa, en Los Realejos en mayo 2008.



FOTO 69. Cordones durante la primavera en finca de Manuel Rodríguez en la Orotava en mayo de 2008.



FOTO 70. Panorámica de viñedos en cordón en La Suerte en La Orotava en 2008.



FOTO 71. Panorámica viñedos de viñedos en cordón en La Suerte en La Orotava en 2008.

#### 4.2.3 Verano. Remangado.

Durante el verano se llevan a cabo las siguientes labores en la viña en cordón: el remangado, el deshojado, la supresión de racimos y el aclareo de bayas.

##### REMANGADO

Consiste en rehacer el cordón situando a los racimos en posiciones favorables para su estado sanitario, luminosidad y aireación, facilitando su desarrollo y la posterior vendimia. Se realiza de forma manual tradicionalmente.

En la actualidad se encuentra con frecuencia un nuevo sistema, que consiste en colocar los racimos en guías situadas a unos 25-30 cm por encima del cordón.

##### DESHOJADO<sup>5</sup>

Es una práctica que, como el despunte, es susceptible de modificar la calidad de la cosecha. El deshojado es de uso corriente en los viñedos que producen vinos licorosos y en climas húmedos para mejorar la aireación del racimo.

El deshojado consiste en suprimir las hojas al nivel de los racimos durante el periodo de maduración con vistas a buscar los efectos siguientes:

- aumentar la temperatura, la insolación y la aireación al nivel de los racimos;
- mejorar la coloración y la maduración de las bayas;
- reducir la podredumbre gris al proporcionar una mejor aireación durante el periodo de maduración;
- reducir el tiempo de vendimia manual;
- favorecer el acceso a los racimos de los tratamientos tardíos.

Las siguientes fotografías tomadas en el Valle de La Orotava en la campaña 2008 ilustran estos aspectos, y muestran la viña en cordón durante la época estival.

<sup>5</sup> Fuente: ÁLVAREZ DE LA PAZ, F., REYES JORDÁN, L. y GÓMEZ GONZÁLEZ, A. (2005). *Manual básico de Viticultura en Tacoronte-Acentejo*, Servicio de Publicaciones de la Caja General de Ahorros de Canarias. Publicación 331. La Laguna.



FOTO 72. Viña en cordón en el Camino Polo en La Orotava en junio de 2008.



FOTO 74. Viña en cordón en el Camino Polo en La Orotava en junio de 2008.



FOTO 73. Viña en cordón en Montijos en La Orotava en junio de 2008.

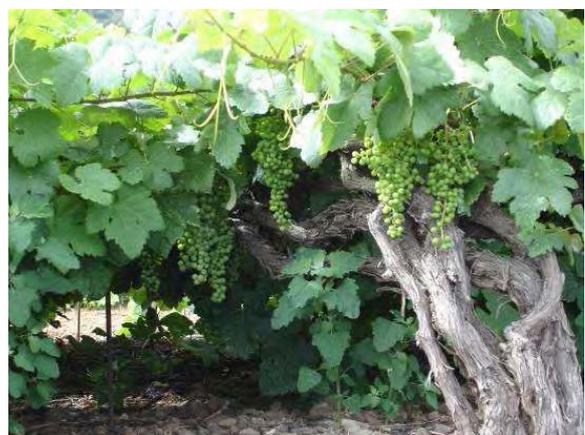


FOTO 75. Remangado tradicional en Montijos en La Orotava en junio de 2008.

El deshojado se practica al nivel de los racimos, bien sea a partir del envero para buscar una mejora del microclima, o en las vísperas de la vendimia para reducir la duración de la recolección manual.

Los efectos benéficos del deshojado no se consiguen más que cuando afecta a las hojas viejas, cuya actividad fotosintética es débil. Realizado demasiado pronto o con demasiada severidad disminuye la superficie foliar en plena actividad, provocando un descenso de la calidad y de rendimiento. Puede ser combinado con un despunte menos severo para compensar esta disminución de superficie foliar.

En la viña en cordón se realiza tradicionalmente de forma manual y es una operación exigente en mano de obra (160 h/ha). Debe realizarse con mucha prudencia ya que es fácil incurrir en abusos perjudiciales.

#### SUPRESIÓN DE RACIMOS. ACLAREO DE BAYAS

Es un correctivo de un exceso de carga dejada en la poda, puesto que cada cepa no debiera llevar más uvas que aquellas a las que pueda conferir una calidad y desarrollo compatible con su vigor.



FOTO 76. Viña en cordón en San Antonio en La Orotava en junio de 2008.

En las variedades de vinificación, el aclareo suprime al menos el 30% de los racimos justo antes del comienzo del envero proporcionando una mejora del grado y del color además de un descenso de la acidez.

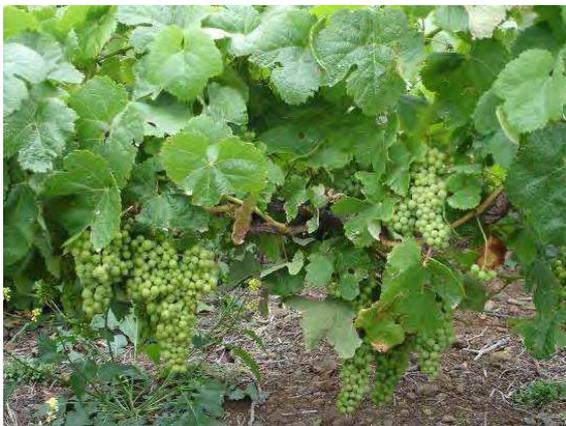


FOTO 77. Remangado tradicional en julio 2008.

Época del aclareo: practicado demasiado pronto antes del envero, favorece el vigor de las cepas, la fertilidad de las yemas y provoca un riesgo de superproducción al año siguiente; practicado después del envero es menos interesante porque, aunque disminuye el rendimiento, no mejora la calidad.



FOTO 78. Viña en cordón en La Perdoma en julio 2008.

Intensidad del aclareo: debe ser al menos del 30%; por encima de este límite, la caída del rendimiento es función evidentemente de la intensidad, pero se produce un fenómeno de recuperación (caída del 35% de la producción para un aclareo del 50%). Paralelamente, se asiste a una mejora del grado y del color, y a un descenso de la acidez, como se ha comentado anteriormente.

Este aclareo en la viña en cordón se realiza tradicionalmente de forma manual con tijera,

pero es una operación exigente en mano de obra y no presenta interés más que cuando la cosecha se prevé demasiado abundante.



FOTO 79. Viña en cordón en San Antonio en La Orotava en julio de 2008.



FOTO 80. Viña en cordón en Montijos en La Orotava en junio de 2008.

#### 4.2.4 Otoño. Vendimia.

La vendimia, en el sistema tradicional de cordón del Valle de La Orotava, se realiza con el mayor esmero y en algunos casos, en tres fases para recolectar la uva en perfecto estado de madurez.

Para conocer la fecha adecuada de vendimia, es necesario hacer controles de maduración. Cuando se esté aproximando a la fecha en la que suele vendimiarse, el viticultor tomará una muestra de sus uvas y la llevará a analizar.

La Oficina de Extensión Agraria y Desarrollo Rural de La Orotava realiza estos análisis e informa, mediante distintos medios de comunicación (página web [agrocabildo.com](http://agrocabildo.com), boletines semanales, prensa, carteles informativos, etc.) de la forma de realizar el muestreo.

La forma de realizar un buen muestreo, consiste en tomar un mínimo de 100 uvas elegidas al azar, procurando coger la misma cantidad de uvas de la parte más soleada de los racimos que las de la parte sombreada, de la zona superior de los racimos, de la parte central y de la parte baja.



FOTO 81. Asesoramiento en campo y toma de muestras para el control de maduración previo a la vendimia.

El análisis realizado a esta muestra nos permite conocer el momento óptimo de maduración.

Los análisis de grado probable, grado Baumé o densidad, permiten determinar el azúcar contenido en la uva, que será transformado en alcohol durante la fermentación. Una concentración de los azúcares muy elevada puede originar problemas: quedar azúcares residuales que originan un cierto dulzor -vino abocado-, o provocar re fermentación.

Los análisis de taninos-antocianos, permiten determinar el equilibrio y estabilidad posterior del color de los vinos tintos. También se examina la evolución del pH y la acidez total.



FOTO 82, 83 y 84. Variedades Listán Blanco y Listán Negro en Medianías en La Orotava en septiembre 2008.

Valores mínimos normalmente recomendados para vendimiar:

- Vinos blancos      11º alcohólicos.
- Vinos tintos        12,5º alcohólicos.

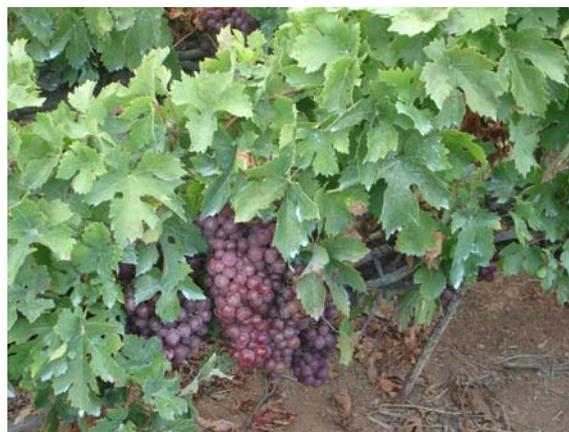


FOTO 85. Variedad Malvasía en Finca de Domingo en La Perdoma en septiembre de 2008.



FOTO 86. Variedad Negramoll y remangado con guías en Finca Domingo en La Perdoma en septiembre 2008.

Para potenciar la calidad de los vinos, la vendimia debe realizarse lo más rápido posible, procurando que los racimos lleguen intactos a la bodega, para evitar maceraciones incontroladas e inicios de fermentaciones. Se debe evitar vendimiar durante las horas de más calor, y lo ideal es colocar las uvas en cajas o cestos de máximo 20 Kg. con aberturas según se vayan cortando los racimos.

La vendimia en la viña en cordón se realiza en su mayoría de forma manual, debido principalmente al pequeño tamaño de las parcelas, realizándose hasta tres vendimias en una única parcela. La vendimia manual ofrece algunas ventajas (la uva recibe buen trato y llega en óptimas condiciones a la bodega), aunque es exigente en tiempo y mano de obra.

Aunque en la actualidad la uva se recoge en cestos de plástico, en algunas parcelas todavía se usan los típicos cestos de castaño, cuya capacidad equivale a un barril de a cuenta, que corresponde a 40L. de mosto (véase 4.3 Marco histórico y tradición oral). La uva se transporta a hombros entre los cordones hasta los caminos o vías principales.



FOTO 87, 88, 89 y 90. Variedades Listán Blanco y Listán Negro en Medianías en septiembre de 2008.

#### 4.2.5 Periodicidad de las tareas vitícolas.

A continuación se expone un cuadro resumen de las labores que se realizan anualmente en la viña, distribuidas en función de la época adecuada para llevarlas a cabo.

Las labores expuestas en esta tabla tienen carácter orientativo, ya que pueden variar según la climatología del año, ubicación de la parcela, variedad, etc.

Tabla 2. Relación estacional de las tareas en la viña en cordón.

RELACIÓN MENSUAL DE TAREAS EN LA VIÑA EN CORDÓN												
TAREAS VITÍCOLAS	Meses											
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Control malas hierbas												
Poda	•	•	•									
Atado	•	•	•									
Aplicación fitosanitarios												
Azufrado												
Deshojado												
Poda en verde												
Remangado												
Riego												
Fertilización												
Vendimia												

• Labor puntual

### 4.3 MARCO HISTÓRICO Y TRADICIÓN ORAL.

#### 4.3.1 Introducción.

En 2010, con el **objetivo principal de conocer el lenguaje tradicional vinculado a la viña en cordón**, se realizaron entrevistas a viticultores veteranos del Valle de La Orotava.

Otros objetivos secundarios fueron:

- Conocer a los agricultores más representativos que mantienen viñas en cordón en el Valle de La Orotava.
- Investigar sobre los usos tradicionales (herramientas y materiales) utilizados en la viña en cordón, realizando un proceso de variación histórica con el viticultor.
- Establecer un cronograma de las tareas anuales de la viña en cordón, realizando un proceso de variación histórica con el viticultor.
- Indagar el por qué este sistema de conducción de la viña se da en un lugar geográfico tan concreto como el Valle de la Orotava.
- Conocer si existen dentro del Valle y sus términos municipales diferencias notables en torno a una misma conducción del cultivo.

#### 4.3.2 Metodología

La metodología de las entrevistas fue la siguiente:

#### a) Guión entrevista semiestructurada:

Cronograma de tareas anuales (dibujado con viticultor): en una línea de tiempo sobre un papel se situaron las principales tareas de mantenimiento de la viña en cordón, y se fue anotando el vocabulario utilizado por el entrevistado y su significado.

A partir de esta primera catalogación preguntamos al entrevistado cómo se denominaban las tareas, cómo se las denomina ahora, si existía una división de género del trabajo y por qué.

#### b) Batería de preguntas abiertas:

1. ¿Cuáles eran las labores anuales de la viña en cordón?
2. ¿Quién/es intervenían en dichas labores?
3. ¿Cuáles son los viñedos más antiguos?
4. ¿Cómo se utilizaban materiales como el brezo, el junco, la badana en la viña en cordón?
5. ¿Cuáles eran las principales afecciones de la viña?
6. ¿Cómo se vencían antiguamente las afecciones a la viña?
7. Explicar qué quiere decir barriar, remangado, despampanado.
8. Explicar qué quiere decir varas de fuego, varas de cabeza, amarrado.
9. Viñedos de uva tinta y viñedos de uva blanca
10. ¿Cómo aprendió a manejar usted la viña, de quién (nombre)?
11. ¿Se obtienen vinos de mucha diferencia de los viñedos en cordón?
12. ¿Qué sensibilidad tiene el viñedo a los cambios en el tiempo?
13. Lo mitológico de los viñedos; San Vicente 22 de enero, lunas, mareas, santos,...
14. El refranero.
15. Los cantos de las mujeres.
16. Lo que se hablaba en las diferentes labores.
17. Las herramientas de trabajo.
18. Manejo del cultivo (histórico y reciente).
19. Recogida del producto.
20. Transformación y obtención del producto.

### 4.3.2 Resultados.

Los viticultores entrevistados fueron 4:

NOMBRE	Año nacimiento
Carlos Sosa Lorenzo	1927
Teodoro Trujillo Acosta	1931
Maximina Trujillo Acosta	1928
Pedro Romero Hernández	1938

A partir de las entrevistas se confeccionaron

- un listado del vocabulario relacionado con las **operaciones culturales** en la viña en cordón tradicional,
- un listado de vocabulario relacionado con las **herramientas y utensilios** empleados en la viña en cordón tradicional y
- un listado de **frases populares** relacionadas con el cultivo de la viña en cordón,

que se muestran a continuación.

Vocabulario relacionado con las operaciones culturales de la viña en cordón tradicional (orden alfabético):

#### **Acuñar**

Golpe seco con la parte posterior de la barra de hierro (cuña) con la que se enterraba la horqueta a la profundidad deseada durante la reposición de horquetas. Véase *Barriar*.

#### **Aguapié**

Véase *Vendimia*.

#### **Ahusar**

Preparación de la horqueta antes del barriado (véase *Barriar*). Tradicionalmente consistía en afilar la punta de las horquetas (de madera de brezo o de aceviño) para facilitar su enterrado posterior.

#### **Aligerar de vara, descargar o eliminar fuegos**

Supresión de varas sobre madera vieja no productivas (chupones).

Esta operación es previa o paralela a la poda, y tiene por finalidad la selección de las varas productivas que serán podadas posteriormente.

#### **Apuntar**

Atado de la última vara o vara de cabeza a la última horqueta. Es la operación que termina de embellecer el cordón y le da la forma de cilindro acostado.

Véase *Vara de cabeza*.

#### **Atar o amarrar**

Consiste en rehacer el cordón arqueando y atando las varas dejadas en la poda de invierno. Se hace necesario para mantener la forma y dirección del cordón. Es una labor tradicionalmente realizada por las mujeres por la minuciosidad que requiere. Para el atado se emplean distintos materiales; tradicionalmente, junquillo, liña y rafia; hoy también se emplean fibras sintéticas.

#### **Azufrar**

Se realizaba (como en la actualidad) desde que el pámpano tenía unos 20 cm de longitud hasta el envero, y en épocas húmedas con riesgo de ataques fúngicos (ceniza). Se acostumbraba a dar 2-3 tratamientos por campaña.

#### **Barriar**

Consiste en reponer horquetas o en fijarlas de nuevo. En el sistema de conducción de la viña en cordón las horquetas cumplen una doble función:

- mantienen suspendido el cordón en el aire, soportando todo su peso.
- mantienen la dirección del cordón según la orientación escogida.

Tradicionalmente se reponían las horquetas de madera envejecidas con una barra de hierro (de ahí *barriar*), agujereando el terreno con la barra para enterrar posteriormente las horquetas nuevas a la profundidad deseada, con un golpe seco con la parte posterior de la barra de hierro. Véase *Acuñar*.

Actualmente las horquetas de madera han dado paso a horquetas de hierro empleado en la construcción para armar el hormigón (hierro corrugado o hierro dulce), que no sufren las inclemencias del paso del tiempo y soportan con mayor resistencia el peso del cordón. A pesar de que la mayoría de los viticultores utilizan hoy en día este tipo de horquetas, se mantiene esta expresión (*barriar*) en el argot vitivinícola, siempre referida a la reposición de horquetas.

### **Descoger**

Consiste en seleccionar los racimos una vez vendimiados. Tradicionalmente el comprador del mosto mandaba al "descogedor" a la vendimia para garantizar la selección de la mejor uva.

### **Desengazar**

Quitar el engazo del racimo, separar las uvas del raspón. Véase *Vendimia*.

### **Despampanar**

Consiste en la eliminación, en estado herbáceo, de los pámpanos inútiles que brotan en el tronco y los brazos del cordón. Con esta práctica se mejora la aireación y el soleado de las hojas y frutos. Además facilita la poda y la vendimia. Es una labor posterior al atado y que se realiza manualmente. Tradicionalmente los restos vegetales resultantes servían de alimento para el ganado (caprino y vacuno).

### **Encamellonar**

Consiste en cavar la viña formando camellones (surcos) para retener el agua de las lluvias invernales. Se realiza en las parcelas de relieve pronunciado y tradicionalmente esta labor se llevaba a cabo en diciembre, coincidiendo con la matanza del cochino y la cata de los primeros vinos del año.

### **Levantar o despegar**

Hoy en día el cordón se mantiene suspendido sobre las horquetas durante todo el año, pero antiguamente no era así, ya que la viña permanecía tendida en el suelo la mayor parte del tiempo. Se decía que el cordón, tendido en el suelo sobre la hierba seca, enfermaba menos. En verano, cuando la uva estaba "pintona" (generalmente en agosto) era cuando se levantaba el cordón y se colocaba sobre las horquetas. Así, tradicionalmente, las operaciones de barriar (reposición y colocación de las horquetas) y levantar la viña se hacían paralelamente. Posteriormente (durante el mismo mes) se remangaba (véase *Remangar*). Actualmente esta operación (levantar o despegar) ha desaparecido.

### **Preparar el junco**

Actualmente el atado se realiza con diversos materiales (principalmente fibras sintéticas), pero antiguamente solamente se empleaba junquillo. El junco se segaba en agosto y se preparaba de la siguiente manera: se seleccionaba por tamaños y se hacían manojos, se majaba con un mazo sobre una piedra (con

sumo cuidado porque se podía partir) y se dejaba desparramado hasta que se secase. El junco estaba listo de un año para otro y se empleaba en el atado y en el remangado.

### **Puntear**

Tradicionalmente, cuando la viña permanecía tendida en el suelo la mayor parte del año (véase *Levantar o despegar*), para el atado se ponían algunas horquetas en el cordón (2 ó 3 puntos, de ahí *puntear*) para elevarlo y facilitar la tarea a las mujeres.

### **Recorrer**

Antiguamente se daba una pasada previa a la vendimia para quitar la uva podrida o en mal estado. Si el año era bueno (baja incidencia de enfermedades) no era necesario.

### **Remangar (moderno)**

Consiste en colocar los racimos en guías situadas por encima del cordón (a unos 25 y 30 cm), simulando una pequeña espaldera. Esta operación mejora el estado sanitario de los racimos, luminosidad y aireación y facilita su desarrollo y la posterior vendimia.

### **Remangar (tradicional)**

Consiste en distribuir los brotes con los racimos a lo largo del cordón. Esta operación mejora el estado sanitario de los racimos, luminosidad y aireación y facilita su desarrollo y la posterior vendimia, y puede requerir de un nuevo atado en algunos puntos. Tradicionalmente se daba un punto por racimo y se remangaba desde la punta del cordón hacia atrás.

Se estimaba que una persona podría remangar cincuenta parras medianas en un día.

### **Trincar**

Podar el sarmiento seleccionado.

### **Vara de cabeza**

Última vara del cordón, algunos viticultores aseguran que es la que da lugar a los racimos de mayor calidad.

### **Vendimiar**

Tradicionalmente era la única labor mixta. Se realizaba a finales de verano con cestos y barcas de castaño o mimbre. El *descogedor*, mandado por el comprador del mosto, seleccionaba la uva. El vino se hacía en lagares y prensas de piedra. Los vinos se aclaraban por San Andrés. El *aguapié* se

hacía pisando la uva sin *desengazar* y añadiendo agua al final, a razón de 10 L de agua por 40 L de mosto, no se encurtía mucho tiempo y se aclaraba en dos o tres días y estaba listo en octubre. Los vinos se aclaraban por San Andrés (30 de noviembre).

Vocabulario relacionado con las operaciones culturales de la viña en cordón tradicional (orden cronológico):

INVIERNO
<i>Encamellonar</i>
<i>Aligerar de vara o eliminar fuegos</i>
<i>Podar o trincar</i>
<i>Puntear</i>
<i>Atar o amarrar</i>
<i>Apuntar. Vara de cabeza.</i>
PRIMAVERA
<i>Despampanar</i>
<i>Azufrar</i>
VERANO
<i>Azufrar</i>
<i>Ahusar</i>
<i>Barriar</i>
<i>Acuñar</i>
<i>Levantar o despegar</i>
<i>Remangar</i>
<i>Preparar el junco</i>
OTOÑO
<i>Recorrer</i>
<i>Vendimiar</i>
<i>Descoger</i>
<i>Desengazar</i>
<i>Aguapié</i>

Vocabulario relacionado con las herramientas y utensilios empleados en la viña en cordón tradicional (orden alfabético)

**Azada gavilán:** Usada la eliminación de malas hierbas (gramíneas).

**Barra de hierro:** Usada para el *barriado* (reposición de horquetas: agujerear el terreno, clavar la horqueta -de madera-) y para *acuñar* (golpe final para enterrar la horqueta con la parte posterior de la herramienta).

**Barrica:** Tradicionalmente las barricas de madera se preparaban de la siguiente manera:

se lavaban, se hinchaban y se apretaban los arcos. El lavado solía hacerse con agua de hinojo y de duraznero pues se *creía* que evitaba la acidez de la madera. Los arcos de las barricas también se trabajaban para darles su forma ovalada. Contenía hasta 400L. y solían ser de madera de castaño y excepcionalmente de roble.

**Barril:** Barrica pequeña

**Barril de a cuenta:** Barril de 40L.

**Casco:** Contenía entre 400 y 600L.

**Envase:** Contenía más 600L.

**Fonil:** Embudo de madera.

**Guataca o raspona:** Usada para *encamellonar* (formar surcos para retener el agua de las lluvias invernales).

**Hoz:** Usada para segar el junco.

**Juego de barriles:** Estaba formado por 3 barriles de 20 L y 2 de 25 L., sumando un total de 110 L, lo que podía cargar un animal.

**Máquina para azufrar:** Llamada tradicionalmente Tacoronte (por ser el lugar donde primero se usó) empleadas para azufrar.

**Maza:** Usada para preparar el junco.

**Podona:** Usada para la poda y operaciones en verde.

**Sobernal:** Carga de más (supera un juego de barriles) que se le añade al animal.

**Tijera de mano:** Usada para la poda y operaciones en verde.

Frases populares relacionadas con el cultivo de la viña en cordón

"*Si no llueve en San Catalina, llueve en San Andrés, y si no, mala seña es.*"  
(24 y 30 de noviembre, respectivamente)

"*En marzo quema la vieja el mazo.*"  
(por el frío)

"*En abril quema la vieja el barril.*"  
(por el frío)

"*Agosto es el mes del mosto.*"  
(por la época de vendimia)

## 5. CONCLUSIONES.

- Los resultados de superficie obtenidos en el **Censo Vitícola** muestran que el sistema en conducción en cordón es el predominante en el Valle de La Orotava, ya que un 83,6% de la superficie total de viñedo se encuentra bajo este sistema, con 463,49 ha.
- Las variedades de viña en cordón predominantes son Listán Blanco y Listán Negro. La distribución es la siguiente: al este del Barranco La Raya (Los Realejos) predominan las variedades tintas mezcladas con blancas en menor proporción (5-15%), mientras que hacia el oeste se encuentran únicamente variedades blancas, prácticamente en su totalidad.
- Los resultados obtenidos en el **Muestreo en campo** muestran que las características de las parcelas de viña en cordón suele ser la siguiente:
  - ✓ Topografía: La topografía de las parcelas muestra es variable, aunque la mayoría de las visitadas (42 de 65) se encuentran en terreno llano o con ligera pendiente.
  - ✓ Riego: De las 65 parcelas visitadas solamente 9 disponían de sistema de riego destinado exclusivamente a la viña. Puede generalizarse que la viña en cordón en el Valle de La Orotava es un cultivo de secano, aunque la mayoría de las parcelas disponen de agua en la finca y muchos viticultores afirman regar puntualmente en épocas de altas temperaturas. Durante el muestreo también se observaron pocetas y surcos para retener el agua de la lluvia.
  - ✓ Forma del cordón: La viña en cordón está formada en su mayoría por cordones simples (43 de las 65 parcelas muestra); también se encuentra presencia de cordones dobles (22 parcelas), algunos en forma de "V" y otros con dos brazos en sentido opuesto.
  - ✓ Orientación de los cordones: Los cordones siguen orientaciones distintas dependiendo de varios factores (situación y distribución de la parcela, relieve, cultivos asociados, etc.) aunque generalmente se encuentran orientados norte-sur.
  - ✓ Marco de plantación: A partir de los datos obtenidos en campo no pueden obtenerse unos marcos de plantación estándar, ya que se han observado grandes diferencias entre unas parcelas y otras. La distancia entre cordones se encuentra comprendida entre 0,80 y 3 m. y en general presenta valores alrededor de 1 m. La distancia entre líneas (pasillos) también es muy variable, oscila entre 3 y 5 metros. Se observa ausencia de pasillos en los casos en que el cordón está formado por dos brazos con orientaciones opuestas.
  - ✓ Cultivos asociados a la viña: De las 65 parcelas muestra encontramos 39 destinadas exclusivamente a la viña, y en el resto (26) la viña asociada con otros cultivos (principalmente papas). Se conoce que antiguamente se retiraban los cordones hacia las orillas de la parcela para sembrar papas debajo, en la actualidad esta actividad casi no se lleva a cabo, aunque durante el estudio se vieron parcelas donde se realizaba esta práctica. Es probable que esta asociación viña-papa en una misma huerta (en la que ambos cultivos se desarrollan compartiendo espacio e inputs de la explotación) sea un justificante del sistema en cordón.
  - ✓ Edad de la viña: Casi todas las parcelas muestreadas presentan cordones de edad avanzada (más de 50 años), encontrándose muchos cordones centenarios.
  - ✓ Producción media: Según datos facilitados por los viticultores durante el muestreo en campo, la producción media está alrededor de 10.000 Kg. / ha, dependiendo del año.

- Los resultados obtenidos en la **Descripción del cordón estándar** a partir del muestreo en campo muestran que:
  - ✓ La longitud del cordón es mayor para variedades blancas (valor medio 7,10 m) que para tintas (5,59 m).
  - ✓ La altura es mayor para variedades tintas (valor medio 54 cm) que para variedades blancas (45,86 cm).
  - ✓ El número de tallos del cordón está alrededor de 7, siendo en el segundo amarre de 7,51 para variedades blancas y 7,02 para variedades tintas, y a la mitad del cordón de 6,84 en para variedades blancas y 7,31 para variedades tintas.
  - ✓ El perímetro de la tronquera está alrededor de 50 cm. (48,21 cm. para blancas y 44,59 cm. para tintas). A 1 metro del tronco es de aproximadamente 45 cm. (44,64 cm. para blancas y 44,84 cm. para tintas) y se reduce a la mitad del cordón (37,53 cm. para blancas y 37,52 cm. para tintas) . Finaliza generalmente en un sarmiento, con lo que le caracteriza su geometría cónica.
  - ✓ El sistema de poda en la viña en cordón es de vara. La poda es a 5 - 6 yemas para variedades blancas y 4 - 5 para tintas, y más corta en varas más débiles (3-4 yemas).
  - ✓ La distancia entre horquetas es de alrededor de un metro (96 cm para blancas, 91 para tintas), y el material predominante es el hierro corrugado, aunque todavía se observa horquetas de madera en algunas parcelas.
  - ✓ El número de amarres por metro lineal es de alrededor de 4 (4,55 para blancas, 4,23 para tintas) y el material predominante es la rafia sintética. También se encuentran en menor proporción otros materiales (badana y junquillo).
  - ✓ El sistema de guiado de la vegetación (*remangado* tradicional) está siendo sustituido por el guiado vertical de la vegetación, que suele hacerse con hilos de rafia sintética situados a una altura entre 25 y 30 cm sobre el cordón.
  
- La **Caracterización del cultivo bajo el sistema de cordón** muestra que el sistema de conducción en cordón trenzado tradicional es extremadamente laborioso debido a la minuciosidad que requieren muchas de las operaciones culturales características (poda y atado, remangado) y a su escasa mecanización, si lo comparamos con los modernos sistemas de conducción, como pueden ser las formas apoyadas en alambres (espalderas o parrales).
  
- En el momento del estudio la mayoría de las reestructuraciones de viña se realizan bajo otros sistemas de conducción, principalmente espalderas.

## BIBLIOGRAFÍA:

ALFARO HARDISSON, E. *Protocolos de Hernán González (1534-1535)*. Instituto de Estudios Canarios. La Laguna, 2000.

ALONSO CASAÑAS, Ana M<sup>a</sup>; EUGENIO AGUILAR, José y LOPEZ TRUJILLO, Carmen M<sup>a</sup>. *Proyecto de Rehabilitación de Lagares Antiguos*. Master Internacional en Rehabilitación del Patrimonio Edificado. CICOP España. La Laguna, 1999. Inédito. Biblioteca del CICOP, La Laguna.

ARMAS BENÍTEZ, R.; AYERRA BALDUZ, P., y LÓPEZ ARIAS, M.: *Normas prácticas para la elaboración de vinos en Canarias*. Santa Cruz de Tenerife, 1986.

BETHENCOURT MASSIEU, A. de: "Canarias e Inglaterra: el comercio de vinos (1650-1800)". En *Anuario de Estudios Atlánticos*, 14. Madrid-Las Palmas, 1981.

CAMACHO Y PÉREZ GALDÓS, G.: "Cultivo de cereales, viña y huerta en Gran Canaria (1510-1527)". En *Anuario de Estudios Atlánticos*, 12. 1966.

HANSEN MACHÍN, A. y FEBLES, J. M. (2001): "Paisajes de viñedos, lagares, bodegas y vinos en el Monte Lentiscal. Gran Canaria". *El Museo Canario*, LVI, pp. 261-306.

LOBO CABRERA, M.: *El comercio del vino entre Gran Canaria y las Indias en el siglo XVI*. Las Palmas, 1993.

LORENZO-CÁCERES, A. De: *Malvasía y Falstaff. Los vinos de Canarias*. La Laguna, 1941.

MARTÍN MARTÍN, V. O. (2000): "Aproximación tipológica a los paisajes agrarios actuales de Canarias". *Papeles de Geografía*, 32, pp. 97-115.

MARTÍN RUIZ, J. F. y ÁLVAREZ ALONSO, A.: "La pervivencia de un cultivo tradicional: el viñedo canario". En *Revista de Historia de Canarias*, t. XXXVI. La Laguna, 1978.

MARTÍNEZ GALINDO, P. M. : *La viña y el vino en Tenerife en la primera mitad del siglo XVI*. Instituto de Estudios Canarios (I.E.C), 1998. La Laguna.

MORALES PADRÓN, F.: *El comercio canario-americano (siglos XVI, XVII y XVIII)*. Sevilla, 1955.

RODRÍGUEZ BRITO, W. (1980): "Transformaciones en el paisaje agrario de La Palma". En *La propiedad de la tierra en España*. Departamento de Geografía de la Universidad de Alicante, Alicante, pp. 437-447.

RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, J.: *La vid y los vinos de Canarias*. Santa Cruz de Tenerife, 1976.

SANTANA SANTANA, A. (2001): *Evolución del paisaje de Gran Canaria: siglos XV-XIX*. Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.

STECKLEY, G.: "La economía vinícola de Tenerife en el siglo XVIII: relación anglo-española en un comercio de lujo". En *Aguayro*, 138. Las Palmas, 1981.

TEJERA GRIMÓN, Leticia. "Arquitectura e ingeniería del vino", en *VI Simposio sobre Centros Históricos y Patrimonio Cultural de Canarias*. CICOP España. La Laguna, 2002.

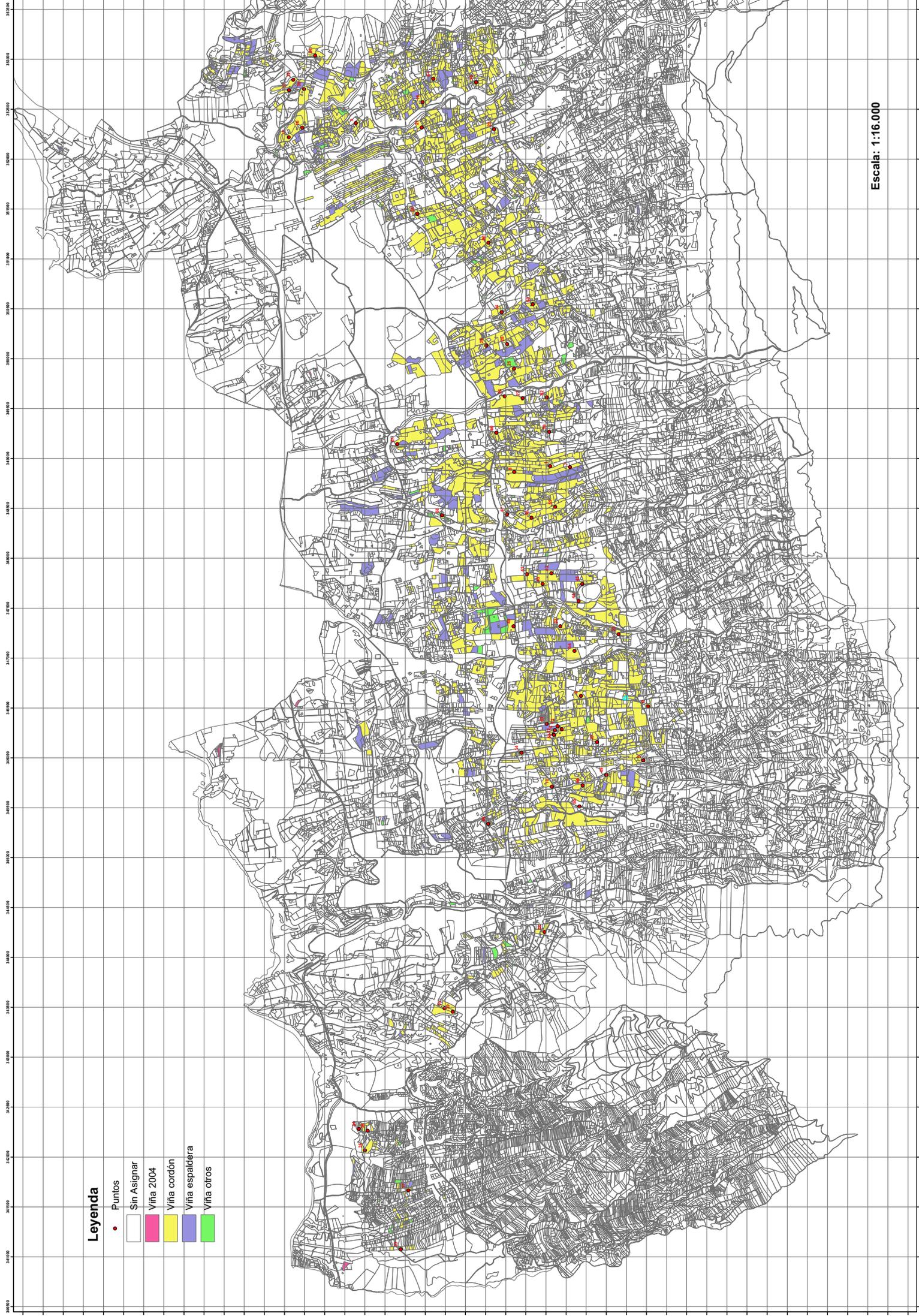
VIERA Y CLAVIJO, J. de: *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*. Real Sociedad Económica de Amigos del País de Las Palmas de Gran Canaria. 1866.

– *Librito de Doctrina Rural*. La Orotava, 1982.

– *Noticias de la Historia General de las Islas Canarias*. Santa Cruz de Tenerife, 1967.

### Leyenda

- Puntos
- Sin Asignar
- Vinya 2004
- Vinya cordón
- Vinya espaldera
- Vinya otros



Escala: 1:16.000