

CULTIVO DEL VIÑEDO EN LA COMARCA DEL VALLE DE ARIDANE: ¿EXPANSION O REGRESION?

Concepción Capote Pino

INTRODUCCION

Con este estudio del cultivo del viñedo y la producción vinícola en la comarca del Valle de Aridane, al SW. de la isla de La Palma, pretendemos hacer una aportación al conocimiento de la Geografía Económica de Canarias¹.

Lo que para nosotros justifica el tema objeto de análisis es el haber observado que esta comarca fue una de las zonas productoras de vid y exportadoras de vino, no sólo durante el periodo económico vinícola de Canarias, sino en las primeras décadas del siglo XX, mientras que en la actualidad la producción se ha reducido, quedando reflejado en el paisaje, en el que aparecen abundantes superficies convertidas en erial y en las que se ven algunas vides abandonadas entre las hierbas, como testimonio de su pasado (Fig. 1).

1.- El espacio geográfico a que nos referimos, constituye, junto con Fuencalinte y Mazo, una de las áreas vitícolas más importantes de la isla.



1.- Restos de vides abandonadas en la zona de Las Manchas.

Ante este hecho nos planteamos las posibles causas de ese aparente retroceso y, dado que el monocultivo del plátano ha llegado al límite y se están ideando cultivos alternativos, ¿será posible que en esta zona vuelva a tener rendimientos satisfactorios el cultivo del viñedo?

Para esclarecer todo ello nos fijaremos, entre otras cosas, en el medio físico, si es adecuado sólo para viñedo o por el contrario admite otro tipo de cultivos. Así mismo analizaremos el sistema de cultivo y de elaboración del vino, para ver si responde a unas técnicas tradicionales o modernas. Interesa también conocer si los niveles actuales de producción permiten la existencia de unos excedentes para comercializar. Otro aspecto, aunque más sociológico que puramente geográfico, es el motivo de tenencia de una bodega actualmente, pues se observa una tendencia a su posesión como distintivo social.

Para el estudio del tema nos hemos basado, fundamentalmente, no sólo en la observación directa, sino en el contacto con los agricultores por medio de un muestreo, utilizando un sistema de encuestas. Esta

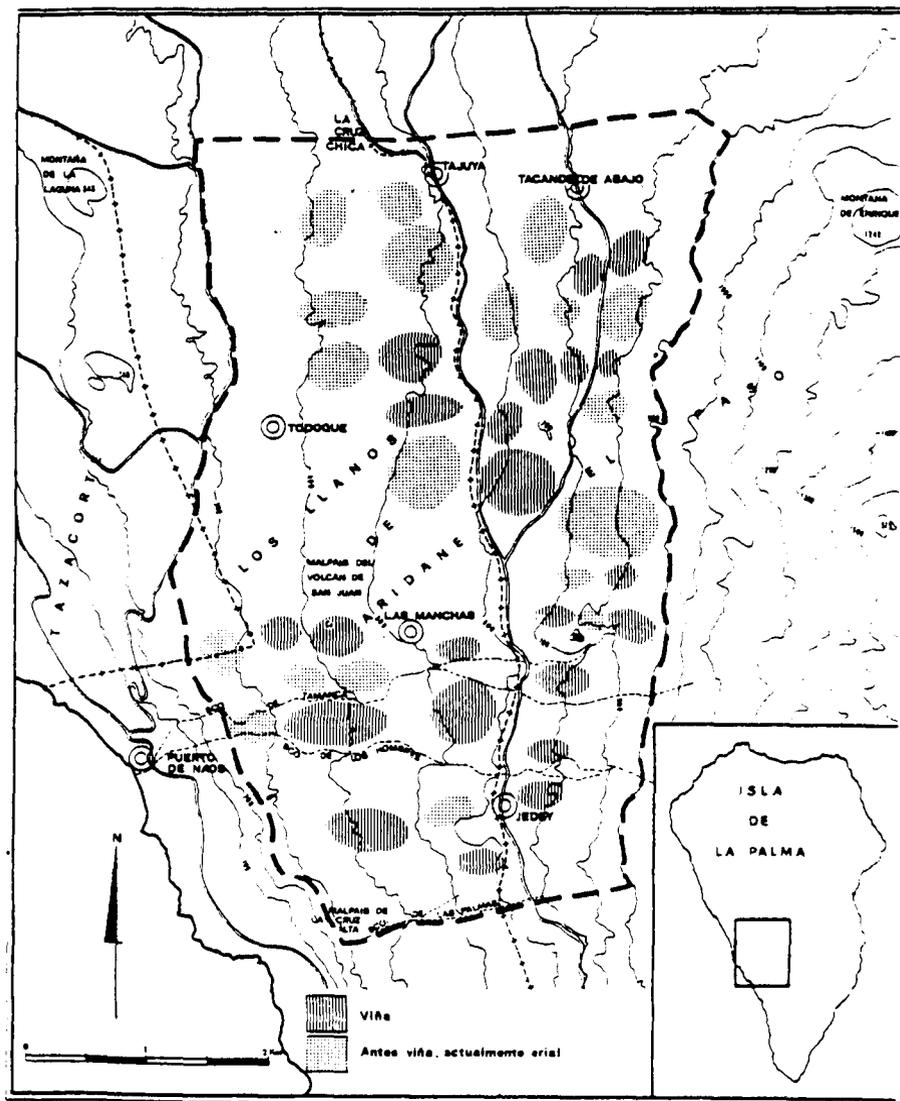
fuente de obtención de datos tiene un enorme valor por la riqueza en aportaciones y la fidelidad a la propia realidad que pretendemos conocer. Además, los datos que actualmente nos han podido aportar los servicios oficiales son muy escasos y a veces nulos.

El trabajo lo hemos estructurado en dos partes fundamentales: en la primera tratamos el cultivo, y en la segunda parte la producción del vino. A su vez, en cada una de ellas dedicamos un apartado a una explotación agrícola y a una industria vinícola respectivamente, como ejemplos de explotaciones excepcionales dentro de la comarca.

1. EL MEDIO FISICO

La superficie ocupada por viñedo en la comarca del Valle de Aridane es de 300 Has., según datos facilitados por el Servicio de Extensión Agraria del Ministerio de Agricultura, ocupando zonas de los barrios de La Laguna, Todoque, Tajuya y, sobre todo, Las Manchas (pertenecientes a los municipios de Los Llanos de Aridane y El Paso). Está comprendida entre cotas de 300 a 800 metros de altitud y, en algunos casos, hasta de 1000 metros.

Los límites son imprecisos, ya que no se trata de un cultivo cerrado. Sin embargo, podemos enmarcarlo de la siguiente manera (Fig. 2): por el Norte, desde La Laguna (Los Llanos de Aridane) a Tacande (El Paso)



2.- Mapa topográfico de la comarca del Valle de Aridane y localización del viñedo.



3.- Paisaje con el cultivo siguiendo la pendiente del terreno.

pasando por La Cruz Chica y Tajuya. Como límite Oriental, las laderas bajas de la Montaña de Enrique, continuando por las cotas de 800 a 1000 metros. Por el Oeste, la carretera que comunica La Laguna con Todoque; la lava del Volcán de San Juan rompe esta continuidad, para seguir luego por Las Manchas Bajas (cota de 300 metros). Finalmente, por el Sur, la barrera natural del Barranco Las Palmas.

El suelo, de características volcánicas, es en general arenoso, con un porcentaje elevado de lapilli en diferentes grados de meteorización, pues se trata de materiales volcánicos recientes; téngase en cuenta que esta zona pertenece a una parte de la Isla en la que se localizan la mayor parte de sus volcanes históricos. Es de poco valor para otros cultivos más exigentes en suelo agrícola.

En cuanto a la topografía predominan las pendientes, aunque no tan acusadas como en el resto de la Isla. Existen parcelas con un emplazamiento casi horizontal, pero son las menos; lo más frecuente es el desnivel y, en muchos casos, una localización en plenas laderas montañosas, con pendientes que dificultan las faenas agrícolas (Fig. 3).

Para el análisis de las condiciones climáticas contamos con los datos aportados por el Servicio Meteorológico de Santa Cruz de Tenerife, correspondientes a las estaciones de Los Llanos de Aridane (a 350 metros de altitud) y de El Barrial (a 847 metros) en El Paso. El inconveniente es que las dos estaciones están situadas en el Norte de la Zona que nos ocupa y no la cubren toda, pero pueden ser significativos para el conjunto por sus diferentes altitudes. Hay que añadir a esto lo incompleto de algunos datos.

Los valores anuales de precipitaciones registrados en un período de siete años, aunque es insuficiente, oscilan entre 300 y 700 milímetros, correspondiendo los más elevados a las cotas más altas. En algún año se ha sobrepasado esta cifra en la estación de El Barrial.

Es más significativo para el cultivo fijarnos en la distribución de esas precipitaciones a lo largo del año: los máximos corresponden al Otoño e Invierno²; Junio, Julio y Agosto destacan como meses secos.

Para las temperaturas, según los datos de la estación de Los Llanos de Aridane, pues de la de El Barrial no existen, los valores medios extremos son de 14,4° C. para Enero y Febrero y de 25,1° C. para Agosto. Sin embargo, es importante tener en cuenta valores térmicos absolutos de algunos días de Julio y Agosto que superan los 30° C.³.

Combinando ahora los valores pluviométricos y térmicos, podemos concluir diciendo que las condiciones climáticas de la zona son idóneas para el cultivo del viñedo pues, como en el clima mediterráneo, las características son temperaturas moderadas, lluvias también moderadas con los máximos en Otoño e Invierno; (en Primavera o Verano no serían favorables para este tipo de cultivo.)

Asimismo, hay variantes climáticas que se presentan algunos años con mayor intensidad, como es el viento del S. y SE. (levante) que cuando es más fuerte perjudica en gran manera a la agricultura de esta demarcación, sobre todo en aquellos lugares más abiertos a su influencia.

Por consiguiente, se trata de zonas de medianías en vertiente de sotavento, al Suroeste de la Isla, de escasas precipitaciones, con variaciones interanuales y también de unos meses a otros, con muchas horas de

2.- Período 1960-1975. Estación de Los Llanos de Aridane.

Precipitaciones medias en milímetros:

Primavera: 70,7

Verano: 4,4

Otoño: 72,0

Invierno: 115,1

Fuente: Servicio Meteorológico de Santa Cruz de Tenerife.

3.- Fuente: Servicio Meteorológico de Santa Cruz de Tenerife.

sol y donde los suelos son de poco valor agrícola, por lo que las posibilidades para otros cultivos que no sean árboles frutales son mínimas.

Por sus condiciones naturales, tanto climáticas como topográficas, la zona más idónea para el viñedo, dentro del ámbito comarcal, es la que se extiende entre Tajuya (al N.) y Jedey (al S.), entre las cotas de 300 a 600 metros. Las curvas de nivel aparecen en el mapa más distantes que en el resto de la comarca, lo cual demuestra unos desniveles del terreno menos pronunciados, (Fig. 2) destacando, además, respecto al conjunto topográfico insular.

2. EVOLUCION HISTORICA

Remontándonos sólo al siglo XIX, pues también tuvo importancia en centurias anteriores dentro del período económico vinícola de Canarias, el viñedo tuvo auge en esta zona a partir de la crisis de la cochini-lla, 1878 - 1887, cuando progresivamente le hacen la competencia las anilinas (colorantes artificiales), desapareciendo casi por completo su comercialización al final de la década.

Hasta las primeras décadas del siglo XX no acaba de realizarse el despegue del nuevo ciclo económico, en el que se incluye para La Palma, entre los cultivos comerciales de regadío, el plátano; en ese período de transición, el viñedo volvió a tener importancia en cuanto a superficie dedicada a su cultivo y como recurso económico de rentabilidad; por esos años se seguía exportando vino a América.

Algunas de las tierras ocupadas actualmente por viñedo en Las Manchas, estuvieron anteriormente dedicadas también al cultivo de boniatos, que en momentos de hambre cambiaban por papas en otras localidades de la misma isla. (siglo XX). Otras tierras estaban ocupadas por pastos, pinos, tagasastes (*Cytisus Estenopetalus*), tuneras...

El tipo de suelo ha condicionado en gran medida el cultivo; ante la crisis de la cochinilla se vuelve al viñedo porque en ese medio natural no es posible otro cultivo.

A consecuencia de la erupción volcánica de 1949. (Volcán de San Juan), la colada de lava arrasó importantes plantaciones de vides y hoy sólo aparece la superficie de malpaís. (Fig.2)

Por otra parte, la expansión del cultivo del plátano ha dado lugar a que zonas próximas a la costa, a unos 200 metros de altitud, ocupadas antes por viñedo, se hayan visto sustituidas por el nuevo cultivo. Asimismo, se han visto abandonadas otras parcelas, debido a la competencia que por mayor rentabilidad ofrecía el plátano, y que hoy constituyen un erial. (Fig. 4)



4.- Alternancia de parcelas cultivadas de viñedo con superficies en que este cultivo ha sido abandonado.

3. ESTRUCTURA DE LA PROPIEDAD

3.1. Las parcelas.

En general predomina la pequeña propiedad y con dispersión parcelaria. La extensión de las parcelas, por término medio, es de una fanega⁴, alcanzando algunas las tres fanegas. Con esta terminología se expresa el agricultor local, y con el término celemines, cuando la extensión es menor que una fanega, lo cual es significativo de las escasas dimensiones de sus propiedades.

Las parcelas de los distintos propietarios están limitadas por paredes de piedra, sin que aparezca ningún otro tipo de parcelación, salvo en los casos donde, por la acusada pendiente, se hace necesaria la construc-

4.- 1 fanega= 12 celemines= 5.244 m²
1 celemín= 437 m²

ción de muros de piedra que sirven de contención al arrastre de los agentes erosivos, pero manteniendo la inclinación del terrazgo; existen pocos casos de abancalamiento propiamente dicho.

No hay regularidad en la forma de las parcelas, pues por lo general se adaptan a la topografía, casi de manera espontánea, cubriendo las vi- des en algunos casos superficies de malpaís o irregularidades del suelo sin ningún tipo de preparación del terrazgo.

3.2. Régimen de tenencia de la tierra

Cualquiera que sea el sistema de explotación de la tierra, directo o indirecto, por lo general el que la cultiva no vive sólo de ese recurso económico. La explotación directa a nivel puramente familiar es la menos frecuente.

Fundamentalmente se dan dos variantes:

3.2.1. El propietario organiza y dirige las labores agrícolas que realizan unos trabajadores eventuales, según las actividades que la viña requiere en cada época del año, y a los que se les paga un salario por horas de trabajo. El propietario a veces realiza directamente alguna de las actividades agrícolas, concretamente la poda, por la importancia que tiene en cuanto al rendimiento de la cepa.

3.2.2. La otra variante es el sistema de aparcería, principalmente a medias. En este caso el aparcerero o medianero la trabaja y tiene a su cargo los gastos de azufre, abono...; el dueño pone la tierra, utensilios y gastos de mantenimiento. Lo normal es que al final el producto se reparta en igual proporción entre los dos. También suele repartirse el vino, ya que cada propietario tiene lagar, y el medianero se encarga de su elaboración. Sin embargo, se está dando algún caso en que el contrato no se hace a medias sino a la tercera parte, es decir, una tercera parte para el propietario y dos terceras partes para el cultivador. Esto se debe a lo poco rentable que le resultaba al aparcerero el sistema de medias.

4. EL CULTIVO

Se trata de un cultivo de secano, dentro de la agricultura marginal de medianías.

Aparece como cultivo regular, y ahí es precisamente donde centramos nuestro análisis. Sin embargo, se intercalan parcelas no cultivadas o

con vegetación espontánea, sobre todo de hierbas y tuneras, así como pequeñas huertas familiares junto a las casas.

En las explotaciones dedicadas al cultivo de la vid, puede alternarse en los márgenes algún árbol frutal, higueras y durazneros principalmente.

Variedades de vides.

Predominan, de forma mezclada en las mismas parcelas, las variedades listán blanco, negramol, «almuñeco» y «bujariego»⁵. En algunas explotaciones se pueden encontrar, además, algunas de las siguientes: sabro, bastardo, baboso, irel, moscatel y malvasía. A la hora de vendimiar por lo general se cortan todas al mismo tiempo, a pesar de que el período de maduración es diferente.

De todas estas variedades, algunas se consideran propias de la isla de La Palma, pues, aunque procedentes del exterior, han existido siempre. Según la idea de algunos, a partir de ellas se han obtenido variedades en la propia isla, considerándolas semiautóctonas. Esas serían: bujariego, sabro, bastardo, baboso y tinta. Pero, según técnicos agrícolas, no se puede hablar de variedades semiautóctonas⁶, sino que, originarias de la Península, se han adaptados a esta Isla. Habría que estudiar si las hay en el resto del Archipiélago, aunque con otras denominaciones, o, por el contrario, sólo existen en La Palma.

El tipo bujariego parece que es el más rentable, mientras que sabro, bastardo, baboso y tinta no lo son tanto.

Número de cepas por fanega y distancia media entre ellas.

Por cada fanega suele haber de 2.000 a 2.500 cepas, en el caso de fincas bien atendidas. Algunos agricultores no lo tienen calculado y lo desconocen.

Las cepas están sembradas en hileras, con una distancia de un metro entre cepas y de tres metros de una hilera a otra. Sin embargo, al hacer nuevas plantaciones para reponer algunas, normalmente ya no quedan distribuidas de forma regular. (Fig. 5)

- 5.- Con estos nombres las denominan los agricultores; según los técnicos, la denominación correcta es almuñeco y bijiriego respectivamente.
- 6.- Debido al sistema de reproducción que tiene esta planta, no se han podido hacer cruces.



5.- Distribución de las cepas formando hilera. Se observan durazeros en los márgenes. Corresponde a una zona idónea para viñedo en Las Manchas.

Se piensa que es mejor una distancia de un metro y medio entre cepas y también entre hileras; así llevarían el mismo número de cepas, pero distribuidas de forma regular. Las ventajas serían: para aquellos casos que el terreno lo permita, poder llevar a cabo una mejor mecanización, como en la Península; en segundo lugar, se protegerían mejor del viento.

Antigüedad de las viñas y su renovación.

Hemos de partir de que la duración de algunas cepas puede ser de hasta 130 años. Pero en muchos casos se han ido renovando, y en esto no hay uniformidad, ni siquiera en una misma explotación. Por ejemplo: en una finca con algo más de ocheta años han sido renovadas algunas cepas. En otras, donde el cultivo existe desde principio del siglo XX,

se han renovado casi todas; una ha sido sembrada completamente de nuevo hace veinte años, añadiendo recientemente algunas cepas. Y un último ejemplo: una finca en que la plantación actual tiene trece años.

Para sembrar nuevas cepas lo más normal sería sembrar un sarmiento independientemente. Sin embargo, en ocasiones se entierra el sarmiento sin cortarlo de la cepa o tronco; de esa manera le denominan «margullo». (Fig. 6) Se suele hacer así para que dé fruto en menos tiempo, pero tiene el inconveniente de que al salir unido a la cepa principal, ésta pierde fuerza.



6.- «Margullo» o sarmiento que se ha sembrado sin cortarlo del tronco principal para dar lugar a una nueva cepa.

4.1. Medios técnicos y sistema de cultivo

Podemos diferenciar, por una parte, las explotaciones en las que el sistema de cultivo no está racionalizado y mantienen un sistema tradi-

cional, con escasas innovaciones; por otra, las que, buscando mayores rendimientos, han intentado poner en práctica las innovaciones técnicas, aunque son la excepción, pues hay un predominio de las primeras.

El Servicio de Extensión Agraria, a través de folletos y conferencias, intenta llevar a cabo una labor de promoción en lo concerniente a técnicas de cultivo, tratamiento de plagas..., así como de elaboración del vino. Nos preguntamos cuál es la receptividad del agricultor a esta información; la respuesta obtenida es que, en cuanto a la elaboración del vino hay cierta receptividad y algunos agricultores lo intentan poner en práctica; sin embargo, respecto al cultivo de la vid, las técnicas tradicionales están muy arraigadas.

Lo más elemental y que hacen todos los agricultores es: cavar - podar - azufrar - levantar la viña y por último, vendimiar. Los que cultivan con más cuidado realizan, además de ésto, otros tratamientos complementarios. El abonado normalmente se hace al tercer año, aunque algunos abonan anualmente con menos cantidad.

El azufrado, necesario para combatir el oidio de la vid, es una técnica tradicional, que está generalizada y la practican todos los agricultores. No ocurre igual con el sulfatado, ya que es una técnica moderna.

Actividades a realizar en cada época del año.

Enero - Febrero: la cava y la poda. Cuando se utiliza maquinaria para cavar, en la parte cercana a la cepa tiene que hacerse con azada. Además se procura cavar en dirección contraria a la pendiente, para contrarrestar el arrastre que producen los agentes erosivos.

En abril, el azufrado, al empezar a brotar. En algunas explotaciones se hacen dos azufrados en lugar de uno y se utiliza veneno para combatir los lagartos.

En Mayo, se realiza el despampanado (los pámpanos son ramas de segundo orden en la vid, cuando aún son verdes); con ello se limpia, dejando solamente el que tenga uvas.

Al llegar Junio, se levanta la viña con estaquillas de madera (horquetas) y piedra, a no mucha distancia del suelo. Las puntas se bajan y sujetan para que el viento no las estropee.

Por último, en Septiembre, en la segunda quincena, incluso en algunos casos a finales de este mes o a principios de Octubre, tiene lugar la última actividad de este proceso: la vendimia, que normalmente se lleva a cabo en un día.

Nos hemos referido a parcelas situadas entre cotas de 400 y 800 metros y que en algunos casos, debido a la pendiente, no se puede labrar la tierra.

Utillaje.

Hagamos un recuento de los utensilios empleados de forma más generalizada para llevar a cabo las labores agrícolas: azada para cavar; azufrador de mano; arado tirado por animales, aunque algunos utilizan motocultor; horquetas; tijeras y cuchillos para vendimiar.

Transporte de las uvas al lagar.

Cuando el lagar está localizado en la parcela de cultivo, no se plantea problema de transporte. Por el contrario, si está distante, por ejemplo en el domicilio del propietario, a uno o varios kilómetros, hay que utilizar un medio de transporte; se trata normalmente de furgonetas en las que se ponen las cestas con las uvas.

Antes de existir vías de comunicación que facilitarían el transporte en vehículos, se hacía en mulos con sus angarillas.

Mano de obra necesaria.

Trataremos de ver qué mano de obra aproximada necesita una fanega de viñedo para las distintas actividades, dentro de un sistema de cultivo tradicional, que es el que predomina.

Se utiliza mano de obra temporera, que cobra un salario según el trabajo que realicen y el tiempo dedicado. Son, por tanto, jornaleros eventuales. Incluso, si se trata de un régimen de aparcería, en algún caso el cultivador recurre a la contratación de estos jornaleros para algunas tareas.

Predomina la mano de obra masculina, aunque las labores más sencillas a veces las llevan a cabo mujeres (por ejemplo, levantar la viña y limpiarla).

Centrándonos en la cantidad de mano de obra por fanega, hay variaciones de unas a otras, pues depende del grado de atendimento, y cuya oscilación es la siguiente: para cavar de doce a veintiún peones; en unos casos se reparten entre tres o cuatro días de trabajo, y en otros un peón cada día. La poda la realizan cuatro peones y el azufrado de uno a cuatro durante un día. Para levantar la viña son necesarios de ocho a veintiún peones, mientras para limpiarla el número es de cuatro a seis. En la vendimia lo más frecuente es que se ayuden unos agricultores a otros y se lleva a cabo durante un día.

Estos trabajadores temporales van a parcelas de diferentes propietarios. En relación con ésto se están planteando algunos problemas; en primer lugar, que el propietario tiene que recogerlos a domicilio y trasladarlos al lugar de trabajo, a veces a varios kilómetros del punto de partida; en segundo lugar, es una mano de obra difícil de conseguir: suelen

ser de edad superior a treinta y cinco años, pues los más jóvenes ya no están dispuestos a realizar este tipo de trabajo.

Todo ello, por consiguiente, va a contribuir a la extinción de la viña. De hecho hay propietarios que empiezan a suprimir actividades, por ejemplo, dejar de cavar. De esta manera, lógicamente, el cultivo irá desapareciendo de forma progresiva.

4.2. Producción, costes y rentabilidad

Es difícil hablar de cifras de producción, dado que la mayoría de las explotaciones son para consumo familiar y, en este caso, no suelen pesar el producto. Además varía de unos años a otros, ya que el factor climático juega un papel importante. Es más fácil calcular la producción en vino.

En cuanto a los costes, los valores también oscilan de unas explotaciones a otras. En 1980 –81 se estaba pagando a un peón dos mil pesetas por el trabajo realizado en cinco horas durante la mañana. A ésto hay que añadir los gastos de azufre, abonos, transportes, etc. Se habla de 60.000 pesetas por fanega de cultivo y, en algunos casos de hasta 130.000 pesetas. La disparidad de costos para explotaciones de igual extensión se debe a la utilización de más o menos mano de obra asalariada.

Los mismos agricultores, propietarios o aparceros, son los que mejor hacen una valoración de la rentabilidad del cultivo del viñedo en la comarca que analizamos. Algunos opinan que no es rentable, ya que si unos años cubren los gastos, otros ni siquiera eso; es el problema de las tierras de medianías que no se pueden mecanizar, y los cultivos van desapareciendo, pues además existe la competencia de los mismos productos peninsulares a costes inferiores.

De la misma manera, estos agricultores reconocen que si el viñedo está localizado en zona idónea y bien atendido su cultivo es rentable, aunque siempre cabe la excepción de algún año, cosa por otra parte normal en agricultura. A pesar de ello, nos hemos encontrado con parcelas que por su localización y emplazamiento podrían dar buenos rendimientos, y actualmente se hallan abandonadas.

4.3. Destino de las uvas

Por lo general, la producción de uvas está destinada al autoconsumo como fruta fresca y a la producción de vino, que también se destina al consumo familiar.

Algunos propietarios, aunque tengan lagar, ya no elaboran vino sino que venden las uvas, ya sea en el mercado local, ya a una empresa vinícola. Prefieren comercializarlas aunque los beneficios sean menores, pues no quieren correr el riesgo de que la fermentación salga mal, con lo que perderían la producción. Suele tratarse de personas de avanzada edad.

El viñedo no suele ser el único recurso económico de los agricultores de la comarca, si bien quedan algunas familias en Las Manchas para las que sigue siendo su principal ingreso.

4.4. Ejemplo de explotación con sistema de cultivo racionalizado

Se trata de una explotación que difiere de las analizadas hasta ahora, tanto por las técnicas de cultivo más racionalizadas, como por su emplazamiento natural, ya que se encuentra dentro de la zona idónea para este cultivo, concretamente en Las Manchas entre 300 y 400 metros de altitud y con el terreno bastante llano.

Su extensión es de tres fanegas y media, es decir, casi dos Has., formando una única parcela.

El propietario emplea jornaleros, pero algunas labores las realiza directamente con mucho esmero.

En cuanto a las variedades de vides, además de las que predominan en casi todas las explotaciones y que hemos citado en su momento, en ésta hay plantaciones de sabro, baboso, irel, moscatel y malvasía.

La distancia entre cepas y entre hileras es como en todas: uno y tres metros respectivamente, y la cantidad de cepas por fanegas es de 2.500.

Aunque el cultivo aquí data del siglo XIX, la plantación actual de viña tiene trece años. Estas tierras estaban anteriormente dedicadas a boniatos.

Lo que diferencia a este sistema de cultivo es lo siguiente: la poda se realiza con el máximo cuidado; en Marzo y principios de Abril tiene lugar un azufrado y sulfatado. A principios de Mayo un segundo azufrado, y antes de que madure el fruto se pone veneno para combatir los lagartos. Al levantarla, en Junio o Julio, se retoca, quitándole hojas para que la influencia del aire y el sol llegue mejor. Por último se efectúa la vendimia, que en este caso se hace en dos etapas, con un intervalo de cinco o seis días, y cuyo objetivo es cortar cada variedad cuando esté madura; negramol y bujariego maduran más tarde. En un total de quince días está finalizada la vendimia.

Podemos hablar de cierto grado de mecanización y en ello influyen:

la escasa pendiente del terreno, las dimensiones de la parcela, el suelo poco pedregoso y el interés por parte del propietario en sacarle el máximo rendimiento. Las labores realizadas con maquinaria son: cavar, además de utilizar la azada; arar, aunque también se utiliza el arado tirado por animales, que profundiza más la tierra; y el sulfatado.

Añadimos a todo ésto que, como las lluvias son escasas, el propietario ha canalizado hacia su explotación el barranco Los Hombres, que discurre cercano a la misma, para que el cultivo se beneficie de su agua cuando la lleva y así compensar esa carencia. (Fig. 7 y 8) Pero como al viñedo no le conviene mucha agua, pues aunque la producción es mayor las uvas pierden sabor y grados de alcohol, lo que se hace es retrasar el comienzo de la vendimia veinte días con respecto a la fecha en que se hace normalmente, con el fin de dar tiempo a que las uvas concentren más el azúcar. De esta manera se ha conseguido aumentar la producción pero también la calidad.



7.- Plantación de viñedo y canalización hacia ella del barranco Los Hombres.



8.- Uno de los conductos para aprovechamiento del agua del barranco Los Hombres.

En el caso de esta explotación se puede hablar afirmativamente de rentabilidad del cultivo del viñedo, ya que las condiciones son óptimas y el atendimento muy esmerado, racionalizado en lo posible.

La producción por término medio, en los años que los agricultores llaman buenos, es de 15.000 Kgs. de uvas, (incluso algún año se ha superado esta cifra), y se destinan íntegramente a la elaboración de vino para comercializar, ya que a su vez el propietario lo es de una bodega en la que el proceso de fabricación se sale de las técnicas tradicionales; se trata de una pequeña empresa vinícola que más adelante analizaremos.

5. LA ELABORACION DEL VINO

5.1. Las bodegas y sus características

Una bodega es el local destinado a almacenar el vino en los correspondientes recipientes: barriles o pipas. En El lagar se pisa o escachan las uvas para exprimir el mosto; el tradicional consta de dos compartimentos adosados: lagar y lagareta; a este último va a parar el mosto y está a un nivel más bajo que el lagar propiamente dicho; se comunican por un tubo de salida que va del lagar a la lagareta.

Las bodegas se encuentran localizadas tanto en la misma parcela de cultivo como junto al domicilio del propietario.

Se trata de bodegas de reducidas dimensiones, pues son de tipo familiar, con capacidad para almacenar unas siete pipas, a veces menos, y, en su caso, el lagar.

La construcción está hecha con paredes de piedra, muchas veces sin argamasa, y techumbre de tejas, que junto a las parcelas sembradas de viñedo, dan un aspecto característico al paisaje.

5.2. Proceso de elaboración del vino

En primer lugar veamos de dónde proceden las uvas con las que se fabrica el vino.

Todos los propietarios de viñedo poseen bodega y lagar, y, como dijimos más arriba, la producción vitícola se destina en la mayoría de los casos a la elaboración de vino, para lo que se utiliza solamente las uvas de su propiedad.

Pasemos a analizar con detalle el proceso de producción, en el que las técnicas utilizadas, como se verá, son de tipo artesanal.

El sistema más tradicional es el siguiente:

a) Se ponen las uvas en el lagar, y para exprimir las se emplea la fuerza humana, es decir, el pisado efectuado por hombres. Para el pro-

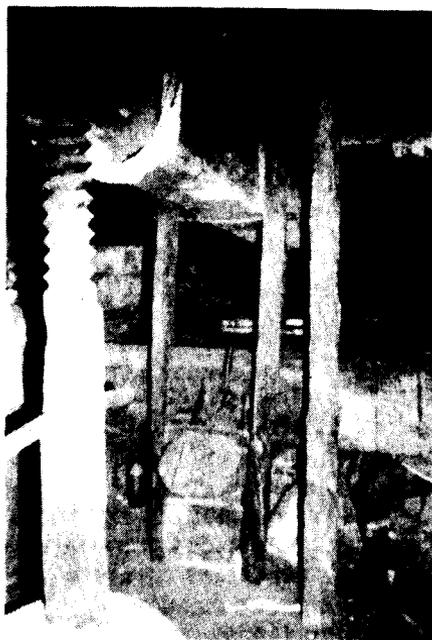
ducto de una fanega son necesarios dos hombres en tres etapas durante dos días, aproximadamente.

b) Se saca el mosto a través de un tubo de salida y en el que se cuelga una especie de colador; suele tratarse de un cubo metálico al que se le han hecho unos orificios. De esta manera el mosto va cayendo en la lagareta y el bagazo queda en el colador.

c) Cuando todo el mosto ha sido pasado, se ponen de nuevo los bagazos, esta vez reunidos en el centro del lagar, y se prensan, dejándolos una o dos horas para que terminen de escurrir.

d) Una vez finalizada esta primera parte del proceso, se pasa el mosto a las pipas, donde tendrá lugar la fermentación, y a su vez quedará el vino almacenado. Tarda de cinco a seis meses en estar listo para el consumo.

Este procedimiento es común a todos los agricultores a los que nos hemos referido; sin embargo, existe alguna variante en cuanto al sistema de prensado: unos utilizan el tipo de prensa con viga, que es el más antiguo y de los que ya quedan muy pocos (Fig. 9 y 10). Otros rodean los bagazos con una gruesa sogá y encima ponen un tablón y una prensa con tuerca (Fig. 11); este sistema es el más generalizado actualmente, aunque con gato.



9.- Lagar con prensa de viga.



10.- Lagar con
prensa de viga (bis)



11.- Lagar con
prensa de tuerca.

Las variedades de uvas no se separan, sino que se mezclan, fabricándose un único tipo de vino. Ahora bien, cuando alguien quiere obtener vino dulce, el sistema es el siguiente: una vez cortadas las uvas de la parral, se dejan secar en el propio terrazgo, para que pierdan agua y concentren el azúcar; de esta manera el vino elaborado con ellas es dulce.

Nos queda por analizar en este apartado una última cuestión: ¿Se utilizan o no productos químicos en la elaboración del vino?.

Parece que se está aceptando la recomendación de añadir metabisulfito, ya que controla la fermentación y desinfecta, obteniéndose así un vino más limpio y de mejor conservación. Algunos productores llevan tiempo utilizándolo por considerar que no es perjudicial. Sin embargo, quedan los que no están de acuerdo en poner al vino productos químicos, aunque reconocen que a los que producen mucha cantidad y la comercializan, no les queda otra alternativa, pues tienen un capital invertido y han de garantizar la conservación del vino almacenado.

5.3. Producción, rentabilidad y comercialización

Analizando qué cantidad de vino se puede obtener de las uvas producidas en una fanega de viñedo, las cifras no pueden ser exactas pues varían de unos años a otros y según las explotaciones. A pesar de ello, podemos afirmar que por término medio suelen obtenerse unas tres pipas (1.188 litros), a veces cuatro o cinco, aunque esta última cantidad hace muchos años que no se alcanza⁷. En alguna explotación mejor atendida y con una localización geográfica favorable, se han obtenido hasta 2.500 litros. Si en verano las temperaturas son muy elevadas o las lluvias de ese año han sido muy escasas, la cantidad de vino obtenido por fanega se reduce.

En cuanto a la rentabilidad de la producción de vino en estas condiciones que hemos ido analizando, coinciden los agricultores en que en la actualidad no es rentable. A los gastos del cultivo de la vid hay que añadir el salario de los hombres que realizan el pisado, y para algunos propietarios el transporte de las uvas hasta el lagar, con un recorrido de varios kilómetros. Pero cubren los gastos y tienen vino para el consumo familiar.

A estos niveles de producción no podemos hablar de comercialización, pues prácticamente no se da. Algunos propietarios, después de cu-

7.- 1 pipa = 12 cuarterones = 396 litros; 1 cuarterón = 33 litros. La forma de la pipa es más alargada y estrecha que la de la Península.

brir sus necesidades en el consumo familiar, cuentan con un excedente que intentan vender en el propio domicilio. En caso de surgir compradores se trata de familias que quieren tomar vino «puro» y no lo producen.

La dificultad en la venta del vino está en la competencia de los vinos peninsulares, mucho más baratos. Por eso a veces ocurre lo siguiente: se hacen mezclas con los dos y se vende como «del país», lo que en el caso que nos ocupa se considera un desprestigio para el vino de Las Manchas en particular.

5.4. Motivo de tenencia de bodegas actualmente

Como hemos visto, la mayoría de los agricultores elaboran vino para el consumo familiar, lo que se ha convertido en una tradición que ha ido pasando de generación en generación.

Frente a esto se constata un nuevo hecho: en la actualidad existen propietarios que junto a su plantación de viñedo tienen una bodega con lagar bien acondicionada, pero no como necesidad económica, sino como gratificación o como prestigio, con la finalidad de hacer reuniones de amigos; su principal fuente de ingresos es otra, en la mayoría de los casos una explotación de plátanos. Como ejemplo citamos una bodega en la que tanto el lagar como las pipas están barnizados, y en la que, además, hay mesas con manteles de lienzo⁸. Esto sin duda contrasta con las bodegas que podemos denominar «típicas», tradicionales, que hay que poner en condiciones de limpieza, etc., al llegar la época de la vendimia.

5.5. Un caso de empresa vinícola

5.5.1. CARACTERÍSTICAS DE LA BODEGA

Se trata de una bodega de grandes dimensiones (600 m²), excavada en una montaña. Consta de dos naves que se unen formando un semi-círculo. (Fig. 12) Esta disposición es favorable, ya que para la fermentación del vino es conveniente que haya corriente de aire.

La capacidad de almacenamiento es de 250.000 litros. Una parte de la bodega tiene de antigüedad veinticinco años y el resto diez.

8.- Tejido de lino, cultivado y confeccionado en la localidad en épocas pasadas.



12.- Interior de una bodega de estructura semicircular excavada en una montaña.

Pertenece a un solo propietario, que a su vez tiene una explotación agrícola de viñedo.

5.5.2. PROCESO DE ELABORACION DEL VINO.

De las uvas utilizadas, una parte procede de la propia explotación vitícola y el resto es comprada a agricultores de toda la isla.

En este caso, a diferencia de lo visto anteriormente, no se mezclan las variedades de uvas, ya que se elaboran dos tipos de vino: clarete rosado y blanco. Para el primero se utilizan uvas negras y pocas blancas, mientras que para el segundo solamente blancas. En ambos casos hay un predominio de la negramol y listán, por ser las que más abundan.

El proceso de elaboración del vino también difiere del resto de la comarca:

a) Lo que sería el pisado está mecanizado. Además el raspón o «engazo» es eliminado, cayendo fuera antes de pasar a la prensa⁹.

b) El prensado también es mecánico, pero del lagar a la prensa se pasa a mano.

c) De la prensa pasa automáticamente a los depósitos de fermentación.

d) Terminada la fermentación se pasa con bomba a las pipas, en las que queda almacenado el vino.

Para controlar la fermentación, haciéndola más lenta, se le pone metabisulfito; incluso se le incluye también un poco sobre las uvas en el lagar, antes de pasar a la prensa. De esta manera, el vino sale limpio y se conserva mejor, como ya hemos dicho en otro apartado.

5.5.3. PRODUCCION, RENTABILIDAD Y COMERCIALIZACION.

En este caso la elaboración del vino sí que es rentable, aunque tenga riesgos, como afirma el propietario. La cantidad de vino producido cada año, oscila entre los 60.000 y 70.000 litros.

Las uvas se compran a un precio medio de 35 a 40 pts. El gasto de elaboración es de 4 ó 5 pesetas por Kg. de uvas. Por cada 100 Kgs. de uvas salen 75 litros de mosto, y de vino de 65 a 70 litros¹⁰.

La comercialización del producto es la finalidad de su producción. Su ámbito se reduce a un comercio local, realizado en la propia bodega, y un comercio entre las islas, utilizando como recipientes tanto barricas como garrafones.

Los precios no se consideran competitivos, pues el mínimo para este año 1982 ha sido de 75 pts. litro, pudiéndose incrementar en la medida que el vino salga de mejor calidad, es decir, los precios varían según las diferentes calidades, pero nunca serán inferiores a 75 pts. litro, aproximándose más bien a las 100 pts. Sin embargo, los vinos peninsulares se estaban vendiendo a 60 pts.

Esta bodega empezó produciendo para el consumo familiar y hoy es una industria, con fines comerciales, que junto con la explotación agrícola de viñedo, de donde recibe parte de la materia prima utilizada, constituye el principal medio de vida del propietario.

Prácticamente no existe mano de obra empleada, pues el proceso de producción es bastante simple y está mecanizado. Es el dueño directamente, con algún colaborador, quien lleva a cabo las actividades necesarias.

9.- Se evita así que el vino contenga demasiado tanino y sabores herbáceos.

10.- Son datos de 1981.

6. CONCLUSIONES

– Lo primero a constatar es que la extensión de terrazgo dedicada al cultivo de la vid, se ha reducido aproximadamente a la décima parte de los que fue en las primeras décadas del presente siglo: en unos casos, el viñedo ha sido sustituido por el cultivo del plátano, y en otros, su abandono sin otro cultivo que le sustituyera, ha convertido amplias superficies en erial.

– El medio físico, tanto por las condiciones climáticas como edáficas, reúne las características propias para el cultivo de la vid, y es precisamente el que mejor se adapta a este medio natural, poco favorable para otros cultivos.

– Actualmente las parcelas con cultivo de viñedo aparecen de forma dispersa y se localizan principalmente en la zona de Las Manchas. Los propietarios, en su mayoría, las han obtenido por herencia y las siguen cultivando por costumbre y como una manera de obtener vino para el autoconsumo, más que con fines comerciales.

– Las técnicas, tanto de cultivo como de elaboración del vino son tradicionales, con escasas innovaciones, y el nivel de comercialización es bajo. Se da la excepción de alguna explotación en la que el sistema está racionalizado y los rendimientos son satisfactorios.

– Como posibles causas de la regresión del cultivo del viñedo hemos visto las siguientes: la mayor rentabilidad que en un primer momento ofreció el plátano en un nuevo ciclo de la economía canaria; por otra parte, lo poco rentable que en sí resulta actualmente el viñedo para el agricultor, tal como está planteado su cultivo y la comercialización del vino.

– Se están detectando otros puntos de interés sobre la posesión, tanto de parcelas de viñedo, como de bodega y lagar. Se trata de personas que cuentan con otros recursos económicos y compran o conservan dichas posesiones como esparcimiento o distintivo social.

– Por último, ¿qué perspectivas podrían existir de cara al futuro?

Hemos visto que existen zonas dentro de la comarca con tradición vitivinícola, que por sus condiciones físicas y aplicando un sistema de cultivo racionalizado, cuyo objetivo principal sea la producción de vino, pueden dar buenos rendimientos. Haría falta una comercialización organizada, con unos mercados de destino previstos y que la calidad del vino se respalde embotellándolo con su correspondiente denominación de origen, para que esta calidad, que actualmente muchos le reconocen, y unos costes de producción adecuados, les hagan competitivos en el mercado.

– Por consiguiente, regresión del cultivo actualmente, pero con posibilidades de un nuevo despegue si se ponen los medios humanos adecuados, ya que el medio natural, aunque no óptimo en toda su extensión, si se adecúa bastante a las exigencias de la vid.