

LOS LAGARES TALLADOS EN TOSCA DE TAGANANA
(Santa Cruz de Tenerife)

Juan Jesús Romero Prieto
N. Trinidad Delgado Díaz
Manuel González Cabrera

INTRODUCCIÓN

A través del paisaje se hace una lectura del territorio que nos permite analizar las relaciones del ser humano y el medio.

De este modo el paisaje rural es el resultado de una serie de prácticas que el hombre ha desarrollado sobre el medio en que vive con objeto de obtener un espacio para la producción y el hábitat.

La estrategia tradicional de utilización del medio y sus recursos se gesta a lo largo de sucesivas generaciones, perfeccionándose durante siglos y dando lugar a un aprovechamiento vertical y múltiple, para lograr una capacidad de autoabastecimiento en la comunidad sin apenas tener que recurrir a productos del exterior.

Esta búsqueda de autosuficiencia se basa en la diversidad ecológica, biológica y cultural, que podemos encontrar en el marco geográfico objeto de estudio: el Valle de Taganana.

Las actividades productivas generales han ido variando a lo largo de la historia, si bien muchas se han mantenido desde antaño hasta la época actual. El aprovechamiento de los diversos ecosistemas se practicó y, en menor medida, se practica, con el objetivo de asegurar una base alimenticia. En el pueblo de Taganana el vino fue un factor determinante en su economía y este hecho se manifiesta de diferentes maneras: en el espacio, la toponimia, el folklore musical, la artesanía, la propia idiosincrasia del tagananero... Es por eso que el inventario de los lagares tallados en tosca de Taganana, es un buen indicador de la importancia que tuvo y tiene el vino en esta comarca; las repercusiones que éste tiene en el medio, su distribución, y la inteligencia que el campesino ha demostrado para su óptima producción, guiado por una tradición que no niega el tanteo innovador.

Este estudio se ha basado en el trabajo de campo y la consulta de fuentes escritas y orales, siendo las últimas de gran importancia. En Canarias, y más concretamente en las áreas rurales, la cultura oral siempre ha sido muy rica, porque se aprendía de forma directa observando y ejerciendo, generación tras generación; la tradición oral tiene muy en cuenta el valor de la palabra, mereciendo ésta el mayor respeto.

El conocimiento se obtenía por el contraste de experiencias, siendo el seno de la familia el principal medio transmisor. Esto generaba una cultura muy dinámica, integrando y articulando muchos elementos en el territorio. Esta cultura tradicional posee numerosas manifestaciones de carácter festivo ligadas al trabajo: se aprovechaba cualquier momento de faena para hacer una fiesta

(la vendimia, la pisa...). Por las razones expuestas, sin las fuentes orales, este estudio no hubiera sido posible.

Sin sus aportaciones en la localización de lagares, bodegas, caminos, sistemas de propiedad, cultura material, amistades ..., este trabajo no se hubiese realizado.

En especial queremos agradecer la colaboración de: don Fermín González Hernández, doña Armenia Cabrera Domínguez, don Santiago Negrón Romero, don Manuel Cabrera Izquierdo, don Eulogio Rivera Cabrera, don Antonio Negrín López, don Faustino Negrín, don José César Manrique, doña Olga Negrín Romero, doña Dolores Negrín Romero, don Conrado González, don Rafael Romero Hernández, don Francisco Manrique Viña, don Manuel Izquierdo Álvarez, don Manuel Perdomo Álvarez, don Luján González Izquierdo, don Miguel Ángel Jiménez Izquierdo, don Antonio Alfonso Manrique, don Amador Ramos, doña Concepción Romero Romero, don Luis Alonso, don Juan Romero Romero, doña Dolores Hernández Hernández, don Odón Delgado Concepción, doña Milagros Díaz Tejera, y a otros vecinos de Taganana que han colaborado.

También agradecemos las anotaciones y correcciones a este trabajo que han sugerido don Fernando Sabaté Bel y doña M^a Candelaria Díaz Palmero.

ANAGA - TAGANANA: UNA APROXIMACIÓN AL MEDIO GEOGRÁFICO

El análisis del espacio nos permite observar una interrelación ser humano-medio y analizar la forma de adaptación del campesino a su entorno, conociendo, transformando y siguiendo los límites que le marca la naturaleza, y cómo obtiene beneficios de ella.

Taganana se enmarca en la península de Anaga, al NE de la isla de Tenerife, participando de las condiciones de ésta, la cual constituye una unidad geomorfológica; es un macizo antiguo. La litología más abundante viene caracterizada por basaltos (coladas y piroclastos); existen materiales sálicos (Roque de Las Ánimas), también aparecen coladas y aglomerados fonolíticos; las rocas sedimentarias más abundantes son de tipo detrítico, fruto de los procesos erosivos continentales y marinos.



Panorámica general de Taganana

La tosca es un depósito piroclástico englobado en las formaciones basálticas antiguas (fragmentos que caen todavía con altas temperaturas, pudiéndose soldar unos con otros dando mayor coherencia al depósito). Su coloración roja viene dada por la oxidación de estos materiales basálticos del Macizo Antiguo de Anaga, que, con el paso del tiempo van dominando los materiales férricos.

Los suelos en Anaga también son el resultado de la acción erosiva que ha permitido que existan importantes procesos de alteraciones físico-químicas, dando lugar a suelos muy importantes, respaldados por la alta concentración de humedad y la fácil descomposición de la vegetación; esto se ve afectado por las fuertes pendientes que dificultan la edafogénesis.

Climatológicamente Taganana participa de las características generales de Anaga, particularmente de su vertiente de barlovento, y ésta, a su vez, de las condiciones del Archipiélago, aunque posee caracteres propios debido a sus fuertes contrastes altitudinales, la orientación, la exposición y la moderada altitud de la línea de cumbre. La relación de las precipitaciones y las temperaturas determinan que existan unas zonas de aridez (buena para la viña) en la Costa, y de semiaridez en la Medianía Baja; el sector de Cumbre carece de estas condiciones ya que se ve influenciado, sobre todo en verano, por el

efecto que el alisio (mar de nubes, conocido en la zona como *manto de San Juan*) provoca en estas laderas más elevadas, que es capaz de desbordar hacia sotavento, beneficiando a esta vertiente.

Las formaciones vegetales que en Taganana se asientan, en alguna medida, se han visto alteradas por la acción humana, aunque la relación humano-medio haya sido, en general, de integración. Del monteverde ya se extraía madera en el S. XVI; más tarde también se roturó parte de superficie boscosa para el uso agrícola... Una vecina de Taganana, doña Armenia Cabrera, decía: "*en ese monte hay de todo, maderas muy buenas, para hacer palos, palos para los aperos de labranzas, para puertas y ventanas, y también las mejores maderas, el palo blanco para el husillo del lagar, el barbusano para la viga...*", haciendo referencia al monte de Las Vueltas de Taganana. Pero son las zonas de transición y costa las que más se han visto afectadas por este hecho; las tierras de cultivo y pasto se encuentran en este piso. A gran parte de las especies vegetales de esta zona el campesinado les ha encontrado diversos aprovechamientos: la palma ha generado toda una cultura a su alrededor (elaboración de esteras, sombreras, extracción de guarapo, ...), lo mismo que las cañas (empleadas en cestería, horquetas, flautas...), o la anea de los barrancos (utilizada para fabricar la sogá del lagar)...

CONTEXTO HISTÓRICO DE LA ECONOMÍA DE TAGANANA

Para poder analizar la importancia del vino en Canarias y en especial en Taganana, se hace necesario explicar antes una serie de transformaciones socioeconómicas que se han venido produciendo desde la etapa prehistórica, la que genera la conquista y posterior colonización de las Islas.

En época aborígen, la base de la economía de Anaga era ganadera, constituida por cabras, ovejas y cochinos; ésta se complementaba con la agricultura (trigo, cebada y habas), la recolección de productos vegetales (bicácaros, creces...), la pesca y la recogida de mariscos.

Tras la conquista de la Isla en 1496, se procedió al repartimiento de tierras a las personas que participaron en la misma o la apoyaron económicamente, exigiéndoles una serie de requisitos: el acondicionamiento del terreno, desarrollo del cultivo que se le señalaba en el momento de la concesión, permanencia de cinco años en la Isla...

La producción que antes se promovió fue la caña de azúcar, cuya exportación se dirigió principalmente hacia Europa y América aunque también se cultivaban cereales, viñas y otros géneros agrícolas; la economía isleña del

siglo XVI giraba en torno a ella. Taganana no es ajena a este hecho puesto que en 1506 se comienza la construcción de un ingenio azucarero. A finales de siglo la producción de azúcar empieza a decaer; nuestra agricultura de exportación poco a poco fue orientándose hacia la viña, ya que era el producto que ofrecía mayores posibilidades; aunque los cultivos de subsistencia (papas, cereales, frutales...), junto con la recolección de orchilla, maderos,... no dejan de ser importantes.



Diversidad de cultivos. Barranco de la Iglesia

A principios del siglo XVIII el comercio del vino entra en crisis, por lo que poco a poco se van buscando otros cultivos alternativos; en Taganana arraigarán sucesivamente la cochinilla y el plátano, a lo largo de los siglos XIX y XX que tratan de suplir al vino, aunque éste mantiene cierta producción¹.

¹ Los datos de carácter histórico que se señalan han sido consultados en las obras:
Bergasa, O y González A. (1995): *Desarrollo y Subdesarrollo de la Economía Canaria*, Socaem.
Diego Cuscoy, L. (1961): *El libro de Tenerife*, Izaña. Santa Cruz de Tenerife.
Galván Tudela A. (1980): *Taganana*, Aula de Cultura de Tenerife, Santa Cruz de Tenerife.
Guimerá R. (1985): *Burguesía extranjera en Canarias y Comercio Atlántico*, Socaem, Santa Cruz de Tenerife.

Importancia del vino en Tenerife y en Taganana

Es a mediados del siglo XVI cuando el cultivo de la viña toma auge, que amenazaba el equilibrio entre el sector agrario de exportación y el de abastecimiento del mercado interno.

En los repartimientos del siglo XVI se entregaron tierras a condición de que fueran plantadas de viñedos. A medida que se agravaba la crisis del azúcar, se extendía este cultivo, sobre todo por las áreas bajas de la isla de Tenerife, donde el vino obtenido era de mejor calidad, al tiempo que aumentaba la demanda de los mercados europeos (en Inglaterra, los caldos canarios) y americanos (los aguardientes), aunque éstos últimos en menor proporción. Comenzaron a plantarse de viñas las tierras que desde la colonización habían sido destinadas al cereal.

La experiencia adquirida con el comercio del azúcar canalizó favorablemente, desde los primeros momentos, la exportación de los vinos. Se habían abierto los puertos y la isla estaba cruzada de caminos. Por el Puerto de Santa Cruz se exportaba la producción de Tegueste, Güímar, Arafo y Taganana, aunque vinculada a ésta última se supone la existencia de embarcaderos en Tachero, El Roque de Las Bodegas, Las Palmas de Anaga y El Tamadiste.

En Canarias transformaban en variedades de uva como el vidueño, malvasía, listán y negra molle, el malvasía -también llamado *el vino de los príncipes, que penetra y perfuma la sangre*, según Shakespeare- es una de las variedades que en mayor cantidad se dio en Taganana, de ahí su importancia. Gozó de la reputación de ser uno de los mejores vinos del mundo, capaz de resistir largos viajes sin *virarse* (avinagrarse). En contrapartida, a medida que aumenta la superficie cultivada de viñedo por su demanda, disminuía la dedicada a los cereales, las legumbres y las hortalizas.

La ampliación de las superficies destinadas a viñedos genera que los vinos pierdan calidad afectando a la regularidad de la oferta; por otra parte los costes comienzan a aumentar, como consecuencia de las imposiciones del marco físico insular, lo que incidía en los precios del vino. La cotización del malvasía era una de las más altas que existía en el mercado de vinos en Londres; progresivamente se fue convirtiendo en un producto de lujo, lo que ocasionó que se fuera gestando a lo largo de la mitad del siglo XVII una crisis que culminaría en el siglo XVIII.

Entre los años 1651-1673, el gobierno británico dicta las Leyes de Navegación, obligando a transportar los productos que se intercambiaban Europa y la América anglosajona, en barcos ingleses, pasando previamente por

las aduanas inglesas, donde se abonaban elevados aranceles; este hecho influiría negativamente en el comercio del vino canario hacia Inglaterra, principal mercado de exportación.

La protección inglesa de los vinos portugueses, la competencia, por tanto, de los vinos de Madeira y Oporto, el elevado precio del vino malvasía en Tenerife, el aumento demográfico del Archipiélago y la prosperidad económica de la isla, habían llevado a depender peligrosamente de las relaciones entre España e Inglaterra, dejando a un lado a Canarias. En 1755 el mercado inglés sólo cargaba 2.000 pipas al año, lo que supondría el 20% de malvasía, mientras en el siglo XVII constituía el 80 %; el malvasía seguía considerándose como un vino selecto, de gran calidad pero sólo será demandado por la Corte española y por Francia. Sin embargo, los vinos vidueños serán solicitados por una clientela más amplia; es por esta razón que a mediados del siglo XVIII se comienza a cultivar en mayor cantidad el vidueño que el malvasía, pero la competencia y las ventajas hacia un mercado de exportación por parte de Madeira y Oporto, fueron el factor decisivo para la crisis vitivinícola en las Islas.

Es de destacar que en Taganana se mantuvo el cultivo de la viña, e incluso cuando se introdujo en el siglo XX el plátano, aunque en menor proporción. Actualmente para el agricultor tagananero es un complemento destacado a su economía familiar.

La zona del cultivo de la viña es amplia; las mejores son las de la Costa (Bajo Roque y Auchones, ésta última del camino para abajo), porque la uva madura antes. En cambio, en la medianía alta las uvas son más tardías y de peor calidad.

Su comercialización varía, de acuerdo con la producción obtenida en un año, que depende en muchos casos de agentes externos (clima, plagas,...) y de los cuidados que se le preste a la viña. En Taganana existen tres personas que embotellan el vino, y donde más tiempo lleva es en Las Fajanetas; el resto se suele vender a granel en los mercados locales, y en los bares (Roque de Las Bodegas, Almaciga, Benijo, La Cruz de Afur, en las ventas de Taganana). Otra parte la destina el agricultor para consumo propio y para invitar; es hábito que en cada casa de Taganana ofrezcan vino, es una costumbre de muy antiguo, un elemento que está presente a lo largo de toda la jornada.

Existen numerosos cantares que reflejan la importancia cultural del vino en Taganana:

*“Cuando el tiempo está bueno
pal Roque corro,
esté bueno esté malo
me voy pal Chorro
y cuando quiero y me da la gana
bajo a Tachero, que huele a marisco
y vino bueno”.*

A TAGANANA

(Rizal Perdomo, *Parranda Malvasía* de Taganana)

*“El vino de malvasía,
en Taganana no hay otro igual,
con las papitas borrallas,
las batatas del Cardonal.*

*Quien no se manda unos tragos,
aunque no tenga las ganas,
de este vinito dorado
vinito de Taganana.*

*Los duraznos de Los Roques,
las moras del Tabacal,
para hacer un buen vino,
que te puede hasta curar.*

...”



Vista de Las Haciendas

EL CICLO ANUAL DEL VINO

El ciclo agrícola de la viña comienza en noviembre y termina en septiembre con la vendimia. Consta de varias etapas, a pesar de que con el paso del tiempo éstas se han ido modificando, en busca de un mayor rendimiento con menos trabajo de la viña; un ejemplo puede ser la sustitución en algunos lugares de la cava por el herbicida.

Es en noviembre cuando se inicia el ciclo, con la cata del vino, “*allá por San Andrés*”; hasta entonces el mosto se ha estado transformando en vino. Comienza en los meses de diciembre y enero la cava; se remueve la tierra para airearla y quitar las malas hierbas (conejera, cebolleta, tедера,...); también se facilita la filtración de agua de escorrentía en el suelo. En estos meses también se planta la viña en las fincas que se van a dedicar a este cultivo. Existe la creencia de que es mejor plantar la viña donde hay hinojo porque éste crece en tierra abierta y suelta. La poda y el azufrado se llevan a cabo en los meses de febrero y marzo; en el menguante de febrero se realiza la poda, que consiste en cortar los sarmientos, vara de parra del año anterior -“ *echar la vara patrás*”- para que luego salgan con más fuerza.

En marzo comienza el azufrado; se suelen dar tres manos con azufre en polvo, para evitar la caída de la ceniza (oidium). En marzo y abril se arrenda la viña; esta labor consiste en quitar las malas hierbas que han vuelto a nacer tras las lluvias.

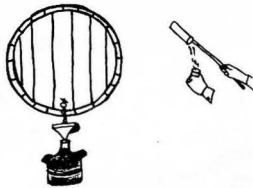
En menguante se realiza la trasiega que supone quitar el vino de sus madres pasándolo a barricas limpias. En junio y julio se levanta la viña con horquetas de caña o de brezo cuando el racimo está granado, ya que la viña en contacto con el suelo se dice que adquiere un grado más en el vino; esta labor se hace para evitar la *inmundicia* (ratones, lagartos...). En agosto se prepara la vendimia, que conlleva un laborioso quehacer (limpiar las barricas, el lagar, los cestos, arreglar los foles...), durante la primera quincena del mes, coincidiendo con las fiestas de la patrona del pueblo, la Virgen de Las Nieves. Es el vino uno de los principales ingredientes en la preparación de la carne de cabra, uno de los platos más típicos de estas fechas. En septiembre tiene lugar la vendimia, que se lleva a cabo en cuanto la uva ha madurado comenzando de costa a cumbre; esta faena consiste en cortar, pisar, trasladar y embasar.



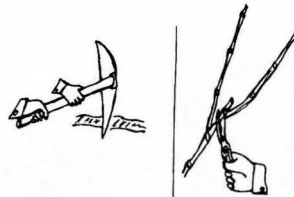
Lagar de debajo de la Farmacia

EL CICLO ANUAL DEL VINO

SE ESTRENA EL VINO
Octubre
Noviembre
Diciembre



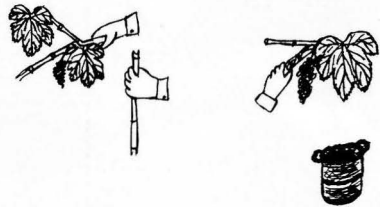
LA CAVA Y LA PODA
Enero
Febrero
Marzo



AZUFRAR
Abril
Mayo
Junio



LEVANTAR Y VENDIMIAR
Junio
Agosto
Septiembre



Ciclo anual del vino

VARIETADES DE UVA DE TAGANANA

En Taganana se dan gran cantidad de variedades de uva, muchas de ellas vigentes desde épocas *gloriosas* para este cultivo, otras se han perdido, y también se han introducido variedades nuevas en la zona.

Variedades		
Blancas	Rosadas	Tintas
Listán blanco	Malvasía	Malvasía
Malvasía blanca	Mulata	Negramoll
Marmajuelo	Negramoll	Tintilla
Gomera	Moscatel	Vijariego
Torrontel		Listán negro
Vijariego		Moscatel
Verdello		
Moscatel		
Mulata		
Gual		

LOS LAGARES EN TOSCA

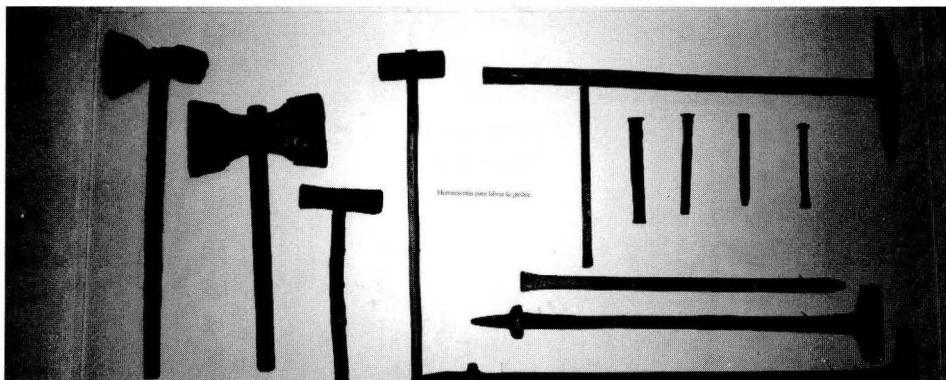
Que en un pueblo como Taganana encontremos 46 lagares tallados directamente en piedra de tosca o fabricados con bloques de este mismo material (sin tener en cuenta los más modernos de gato, o los que utilizan las tres embotelladoras del pueblo) nos da una idea de la importancia que tuvo y tiene esta actividad económica.

La mayoría de los viejos lagares se encuentran en las afueras del pueblo, en las zonas de cultivo de la viña; el motivo por el que se encuentran lejos de las bodegas era para evitar cargar peso de más, tal como ya se ha dicho. Hay zonas como Auchones, donde podemos encontrar hasta seis lagares juntos. Esto se explica por la elevada producción de uvas de la zona y porque los propietarios de las viñas necesitan su propio lagar para no tener que esperar

a que le llegue su turno ya que hay algunos que tienen más de cien herederos; podría darse el caso de que a un propietario un año no le tocara pisar.

A la tosca roja de Taganana se le dieron muchas utilidades, sus bloques se utilizaron para la construcción de casas (sobre todo para las esquinas), corrales, cuadras, bodegas, para las paredes de los canteros. Labrados sobre la misma piedra, aparte de los lagares encontramos también tanques de agua, canales de riego, cuevas-habitación, bodegas, cuadras,...

Para trabajar la tosca se utilizan los cinceles, mandurrias, martillos, escodas, cuñas, azuelas,...



Herramientas para trabajar la tosca

Inventario de los Lagares tallados en Tosca de Taganana

Se distinguen dos áreas de distribución de los lagares; la zona central del pueblo de Taganana, y otra exterior al mismo.

Lagares interiores:

- Lagarito (1)*
- Cercado (1)
- Barranco Cardonal (2)
- Suerte La Mar (2)
- Bajo Chanca (1)
- Bajo Plaza (1)

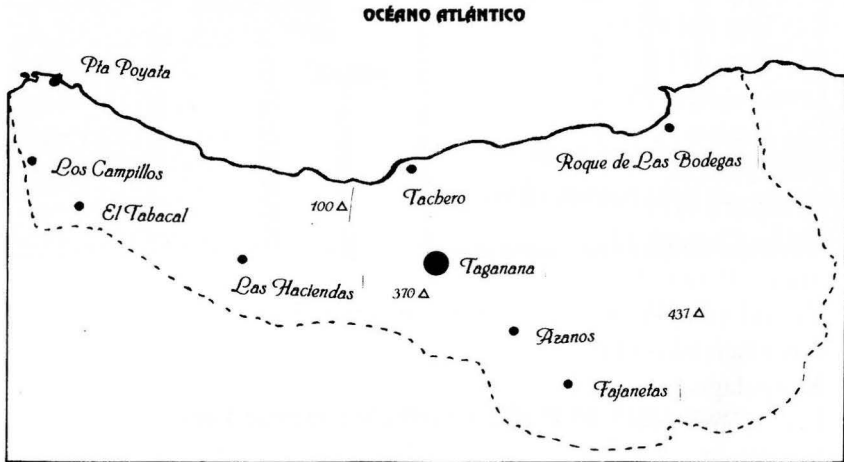
- Bajo Plaza (1)
- Portugal (1)
- Casas del Camino (2)
- La Cuestilla (1)
- Bajo Roque (1)
- Centro de Salud (1) (actualmente desaparecido).
- Azanos (1)
- Las Fajanetas (1)

Lagares exteriores:

- Roque de Las Bodegas (1)
- Los Campillos (1)
- El Tabacal (1)
- Lomo Drago (2)
- Las Medias (1)
- Pasolgado (3)
- El Chorro (4)
- Lomo Chafarís (1)
- Suerte Vera (1)
- El Callejón (4)
- Las Haciendas (1)
- Margalagua (2)
- Los Molinos (4)
- Los Paredones (3)
- La Puntilla (1)

Este listado conforma un total de 46 lagares tallados en tosca; donde 31 son exteriores y 15 interiores.

*() entre paréntesis se indica el número de lagares.



Mapa de la zona de estudio

EL LAGAR

El lagar de piedra, con husillo

El aprovechamiento de la tosca para construir los lagares, se hace de dos maneras:

- Tallado directo sobre la tosca roja que se encuentra in situ.
- Construcción de bloques de tosca roja

Los primeros suelen estar situados al lado de la zona de producción de viña, con el fin de elaborar el mosto antes de su traslado a la bodega, cuando ésta se encuentra lejos; esto se debe a que el mosto pesa menos que la uva en bruto.

Los segundos están ubicados al lado de la bodega.

Las estructuras del lagar que se realizan en la tosca son: la *tina*, la *biquera*, el *lagar*, la *piedra*, los *huecos de las vírgenes* y de la *viga*

El lagar es el recinto donde se realiza la pisa (que será explicada en otro apartado), y que a la vez da nombre a toda la estructura; en las últimas décadas algunos de estos lagares fueron revestidos con una capa de cemento, para evitar que el mosto se filtre por la roca; a la vez que servía de alivio para los sufridos pies del pisador.



Lagar de piedra (Lagarito)



Aprovechamiento del lagar

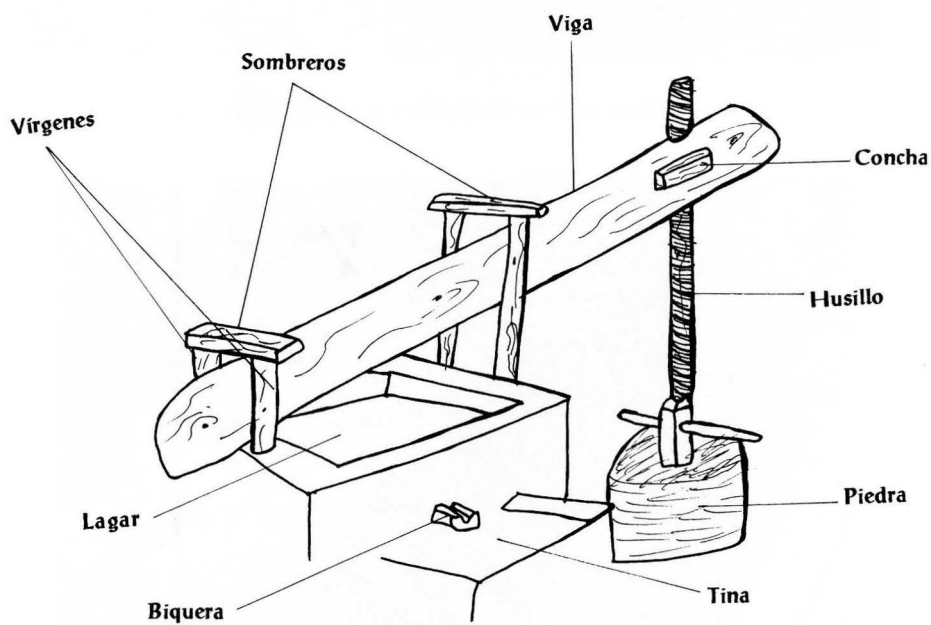
Durante todo el año, menos en el momento de la pisa, el lagar cumple la función de almacén, donde se guardan horquetas, cestos, calabazas,...

Las formas que presenta el lagar (zona de pisa) son variadas, y generalmente dependen de la roca sobre la que se talla; por lo general suelen ser cuadrados. Sus dimensiones varían en función de la ubicación del lagar y de la producción de uva.

La base del lagar presenta una ligera inclinación o *corriente* hacia un orificio que va a dar a una canal, la *biquera*.

Aunque el tamaño del orificio varía, suele presentar un diámetro de unos 10 cm, y la canal aproximarse a los 30 cm de largo. La biquera, que se talla también en la tosca, presenta una incisión a unos 10 cm de sus extremos, cuya función es la de sujetar el asa del cesto colador. Hay algunos lagares que presentan dos biqueras.

PARTES DEL LAGAR



Partes del lagar



Lagar tallado directamente sobre la tosca (El Tabacal)



Lagar de bloques de tosca (Bajo Roque)

Cuando el mosto obstruye la biquera se destupe con la mano o con un palo, liberando de esta forma la salida; aunque si en algún momento de la pisa hace falta bloquear la salida, se le coloca un obstáculo (puñado de engasos, palo...).



Biquera y cesto colador

El mosto que sale del lagar y pasa por la biquera va a parar a la *tina*. Su dimensión varía en función del tamaño del lagar; su forma suele ser rectangular, su capacidad es aproximadamente de una tercera parte de aquél. La base de la tina presenta una corriente hacia un *hueco*, que es de donde se recoge el último mosto, con el calabazo o calabuco antiguamente, y hoy en día con un cacharro de metal.

Los huecos de las vírgenes se sitúan en las paredes del lagar, y en ellos se insertan las maderas que sujetan la viga para que no se desplace a los lados y suba la viga. Se distinguen las delanteras y las traseras. La altura y el grosor varían en función del tamaño de la viga; su forma es la de un tablón rectangular, que presenta un refuerzo de hierro en la base, lo cual evita que se abran y se vayan hacia adelante o atrás. A mitad de las vírgenes delanteras encontramos dos agujeros, que es donde se coloca la *aguja* (vara de metal, sobre la que reposa la viga cuando no se utiliza el lagar). En la parte superior de ambos pares de vírgenes se encuentra *el sombrero*; las vírgenes se pueden unir o separar. Las maderas que se solían utilizar para hacer las vírgenes y el sombrero solían ser de palo blanco y barbusano.

El hueco de la viga es una perforación que se realiza en la toska, detrás de las vírgenes traseras; depende del grosor de la viga; aunque siempre se hace más grande para permitirle movimiento.

La viga se encarga de mantener la piedra levantada, ejerciendo de este modo presión sobre el pie. La madera que se suele utilizar es el corazón de barbusano. Su tamaño depende del lagar, y la forma que presenta es cuadrada, aunque sus esquinas son redondeadas.

En su extremo superior presenta dos agujeros, uno horizontal de forma rectangular que es donde se inserta *la concha*, tabla de madera (palo blanco ó barbusano) donde se enrosca *el husillo* que es la pieza que atraviesa el otro agujero de la viga, que es vertical y de forma redonda. El husillo se enrosca en la concha a modo de tornillo, a la hora de usarlo debe estar engrasado con sebo de animal; casi toda la estructura del husillo tiene forma de espiral y está hecha de palo blanco.



El husillo

La parte inferior del husillo presenta un agujero de forma redondeada, donde se inserta *el palo* (acebiño y afollado) que con la fuerza humana, en el sentido de las agujas del reloj, hace girar el husillo en la concha; este movimiento permite levantar la piedra del suelo.

El husillo se acopla al hueco de la parte superior de *la piedra* a través de un pasador de hierro. La piedra, hecha de basalto o de cemento, tiene una base plana y redonda y presenta una forma ovalada; su tamaño varía en función del lagar. En algunos casos presenta, a unos 10 cm de su parte superior, un refuerzo de hierro que las rodea, para evitar que ésta se abra.

Don Fermín González: *“a la piedra se le ponía aros porque no se tenía seguridad en ella, porque de la presión se podía estallar y abrir.”*



Piedra de lagar

El lagar de burra

Además de los lagares de piedra, de los que ya hemos hablado, existe un segundo tipo denominados **de burra**: presentan la misma estructura con excepción de la piedra. Sobre *los lagares de burra* dice Antonio Negrín López: *“los que no tenían piedra ni husillo se prensaba echando bolos a la burra; lo de burra venía por un tablado con cuatros sogas o hierros que se colgaban de la viga; y es allí donde se ponían las piedras para prensar... a las piedras se les llamaba bolos, para el contrapeso del lagar”*.

En Taganana se recuerdan tres lagares de burra, hoy no localizables, siendo más frecuentes los de piedra.



Lagar de burra. Merese (El Golfo, El Hierro).
Foto cedida por don Manuel J. Lorenzo Perera

LA PISA

Es el conjunto de tareas que se llevan a cabo para transformar la uva en mosto. Este proceso tiene lugar dentro del lagar y se realiza a continuación de la vendimia.

La capacidad de un lagar se determina por la cantidad de sacos de uva (hasta hace unos años se usaban cestos de carga, hechos de caña y mimbre) que admite.

Dentro de cada saco se transportan unos 50 Kg de uva. Cuando el lagar está lleno (puede tardar dos o tres días en completarse) se les da agua para limpiarlas. La uva se comienza a pisar con los talones para separar el *bago* del *engaso*; entonces sale el primer mosto por la biquera, operación que recibe el nombre de *desbombe*; esto se hace para que cuando se monte el primer pie, la uva se preñe mejor, y pueda ser exprimida con mayor facilidad. Cuando el lagar no tiene mucha corriente hacia la biquera, se tiene que empujar el mosto con las manos y los pies.

El siguiente paso consiste en amontonar el *borujo* en el centro del lagar a modo de queso, para luego montar el pie y prensar; para averiguar el centro se bota un engaso desde la viga, y donde cae se comienza a montar el pie, se hace para que la viga caiga a plomo sobre el pie.



Comenzando a pisar

El Pie: Consiste en enrollar la sogá -antiguamente de anea, hoy sustituida por las de nylon- al borujo amontonado; la primera vuelta se da pegada al suelo y luego se sigue enrollando cada cuatro dedos, más o menos, entre vuelta y vuelta. La última vuelta de la sogá se anuda y la que sobra se pone encima de la viga. La sogá se pone tensa, pero no mucho, porque después se rellena con borujo. Es ahora cuando se empiezan a colocar las piezas de madera; la primera es el *juez*, que va encima del pie y se dispone en el mismo sentido que la viga, pero antes hay que hacer una cruz (igual que cuando se corta la cuajada de la leche para hacer queso). El juez es redondo, con un diámetro de unos 6 cm y un largo que oscila entre un metro y un metro y medio, dependiendo del tamaño del pie. Las *tablas* se colocan encima del juez, pero perpendicular a éste, se suelen poner cuatro. Los *marranos* van encima de las tablas y tienen la misma dirección que el juez; éstos transmiten la fuerza de prensado a las tablas; son dos, y deben tener aproximadamente la misma distancia con respecto al juez. Los *mallares* se disponen sobre los marranos, tantos como altura quede hasta la viga, el último que se coloca es la *cuña* que

tiene un rebaje en su parte superior, para que se acople a la viga y así no resbale.

Estas piezas de madera suelen hacerse de palo blanco y barbusano, aunque también se empleaba el moral, la tea...



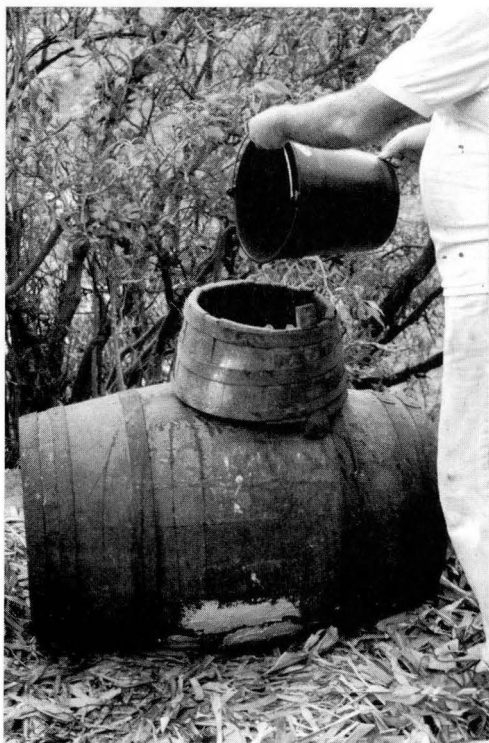
El pie montado

Una vez montado el pie se comienza a girar el husillo, para levantar la piedra, y que la viga pueda hacer presión. Cuando la piedra comienza a bajar significa que ya ha prensado lo suficiente; aquí termina el primer pie; a continuación éste se desmonta y el borujo se comienza a pisar; se hace un segundo pie, siguiendo el mismo procedimiento que el anterior. Cuando éste finaliza se vuelve a pisar el borujo, se desengasa (separar el bago del engaso), y se procede a retirar el borujo desengasado del lagar, se desengasa cuando es mucha cantidad. Luego se vuelve a montar un tercer pie; cuando termina se suelta lo que queda de la uva prensada y se monta de nuevo el pie, el cuarto, que suele ser el último, aunque esto depende de la cantidad de uva, pudiendo hacerse incluso hasta seis.

Cuando se desmonta el último pie se quita el borujo que queda en el lagar y en el cesto colador (aunque de éste hay que quitarlo cada vez que se hace un pie); el borujo se utiliza como fertilizante, comida para los burros, la granilla para los cochinos, para dar color a los palos...

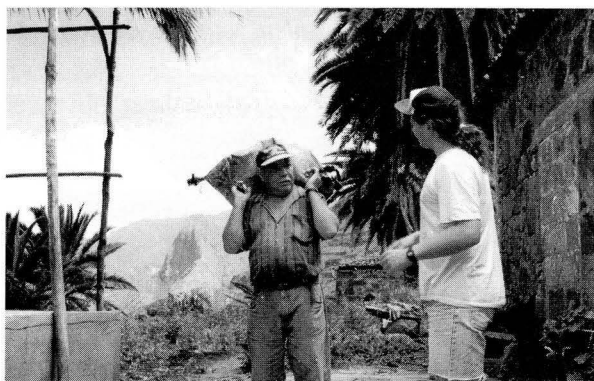
El mosto se va transportando continuamente desde la tina hasta las barricas, que previamente han sido refrescadas (remojadas con agua y azufradas con un mechero de azufre); esto se realiza con un cubo ayudándose

de un fonil (antes se hacía con una *balsa*, especie de fonil de madera) para evitar que se derrame.

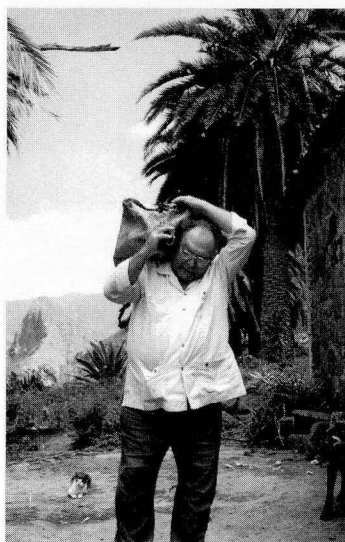


Depositando el mosto en la barrica

Antes el mosto se transportaba en foles, ya que el camino que había que recorrer del lagar hasta la bodega (éstas se encontraban en zonas de costa) era mucho mayor que ahora; éste es el motivo de que haya tantos lagares en las zonas de cultivo, porque cargar la uva hasta las bodegas suponía un mayor esfuerzo que cargar sólo el mosto. Rafael Romero: *“El fole es un cuero de cabra que se sala en la mar, el pelo va por dentro y cortado con unas tijeras; era mejor llevarlo más o menos llenos que vacío porque se balanceaba menos”*. El fol se puede cargar de dos formas según la preferencia de cada uno: sobre el cuello o sobre el hombro. La capacidad oscilaba entre los 40 y 50 litros, aunque hay algunos que pueden almacenar bastante más.



Cargando un fol en el cuello



Cargando un fol en el hombro

Cuando termina la pisa es necesario lavarlo todo, porque si quedan restos de uva, se pone ácida y deja mal olor; hay que frotar con un cepillo y limpiar con agua dulce. Los vasos de vino, los cantos y las bromas tratan de hacer más amena la jornada.



Bodega de Tachero



Bodega de Auchones (El Chorro)

CONCLUSIÓN

El vino ha generado en Taganana una cultura propia. La forma de plantar las viñas, sus variedades, cómo se lucha contra la *inmundicia*, su historia marcada por el comercio de su producción (el Tríptico Flamenco de la Adoración de los Reyes, es fruto de esos intercambios), la emigración en época de crisis, el aguante ante la introducción de nuevos cultivos, como la cochinilla o los plátanos (en Taganana llegaron a funcionar hasta dos empaquetados de plátanos); la artesanía (la cestería, el cultivo de calabazos, la anea de barranco, la madera, los foles,...) todo esto y otras muchas cosas, corremos el riesgo de que se pierdan y olviden para siempre. Por mencionar sólo un ejemplo de que no se está cuidando nuestro patrimonio cultural, recordamos que el Centro de Salud de Taganana fue construido sobre un viejo lugar de tosca.

Este trabajo pretende, por un lado, poner un granito de arena en la recuperación del patrimonio histórico cultural de la gente de Anaga, y por otro, servir de pequeño homenaje a los hombres y mujeres de este tan especial territorio que con tanto esfuerzo, dedicación y destreza han sabido crear las condiciones para salir adelante a pesar de las grandes dificultades físicas de su entorno y del abandono de la Administración.

En este momento en que se habla tanto de leyes de protección del territorio y del desarrollo de zonas rurales basado en un turismo alternativo, queremos hacer un llamamiento hacia el consenso de medidas que permitan fomentar la identidad propia para que la población pueda expresar sus expectativas de futuro y decidir sobre el camino a seguir, respetando la idiosincrasia del territorio y de la gente, y permitiendo el avance hacia una mejora en la calidad de vida.

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

AFONSO, L. (1997): *Góngaro*, Grafcan, Islas Canarias.

ARAÑA, V. y CARRACEDO, J. (1978): *Los Volcanes de Las Islas Canarias* I. Rueda. Madrid.

BERGASA, O. y GONZÁLEZ, A. (1995): *Desarrollo y subdesarrollo de la economía canaria*, Socaem, Islas Canarias.

BRAMWELL, D. y BRAMWELL, Z. (1994): *Flores Silvestres de las Islas Canarias*, Rueda, Madrid.

DIEGO CUSCOY, L. (1961): *El Libro de Tenerife*, Izaña, Santa Cruz de Tenerife.

GALVÁN TUDELA, A. (1980): *Taganana*, Aula de Cultura de Tenerife, Santa Cruz de Tenerife.

GARCÍA, M. (1989): *El bosque de La laurisilva en la economía guanche*, Aula de Cultura de Tenerife, Santa Cruz de Tenerife.

GUIMERÁ RAVINA, A. (1985): *Burguesía Extranjera y Comercio Atlántico*, Socaem, Santa Cruz de Tenerife.

MORA, M. (1995): *Los Espacios Naturales de Tenerife*, Globo, La Laguna.

MELÉNDEZ, A. y MELÉNDEZ, J. (1985): *Geología*, Paraninfo, Madrid.

RODRÍGUEZ, W. (1996): *Agua y Agricultura en Canarias*, C.C.P.C, La Laguna.

ROMERO, C. (coordinadora) (1986): *Los Volcanes*, Alianza, Madrid.

VVAA (1984), *Geografía Comarcal de Tenerife y Gran Canaria*, Tomo 6, Interinsular Canaria, Santa Cruz de Tenerife.