

## LA PERVIVENCIA DE UN CULTIVO TRADICIONAL: EL VIÑEDO CANARIO

Por Juan Francisco MARTIN RUIZ  
y Antonio ALVAREZ ALONSO

### 1. *La importancia histórica del viñedo en el Archipiélago Canario.*

Entre los diferentes cultivos que a partir de la Conquista e Incorporación de las Canarias a la Corona de Castilla (siglo XVI) introdujeron los colonizadores, ocuparon un lugar destacado la caña de azúcar, sobre todo, y la vid. En efecto, a lo largo del siglo XVI, a pesar de que era la caña de azúcar el cultivo comercial de exportación por excelencia, el viñedo alcanzó un notable auge como cultivo de huerta (1). Su importancia fue tal que, a finales de siglo, prácticamente todo el Norte de Tenerife y parte del de Gran Canaria estaban cubiertos por vides, cuya producción incluso fue objeto ya de exportación hacia las Indias. A este respecto son muy interesantes las afirmaciones de un tío del Licenciado Valcárcel de finales de esta centuria: (...) «y toda la distancia que ay destos Realejos al lugar de san joan llaman la Rambla es todo viñas de rriego y donde se cojen exelentissimos vinos» (...) «ay desdel a davte vna legua que casi es toda vna calle por

(\*) Este trabajo no es, ni mucho menos, un análisis exhaustivo del cultivo de la vid en Canarias. En realidad, no constituye más que una primera aproximación a un estudio mucho más amplio que en la actualidad llevan a cabo los autores en el Departamento de Geografía de la Universidad de La Laguna.

(1) Véase el interesante trabajo de CAMACHO Y PEREZ GALDOS, G.: «Cultivos de cereales, viña y huerta en Gran Canaria (1510 - 1537)». *Anuario de Estudios Atlánticos*. Patronato de la Casa de Colón. Madrid-Las Palmas. N.º 12, 1966. pp. 223 - 279.

que son todas eredades de viñas y cañaverales»... (2).

A comienzos del siglo XVII, con el derrumbe del mercado del azúcar por la competencia ejercida desde las Antillas, es cuando la superficie dedicada al viñedo experimenta un sensible desarrollo, hasta tal punto que, a lo largo de esos cien años, el vino sustituirá al azúcar como producto comercial de exportación. Es una consecuencia del claro modelo de economía periférica en que queda inmersa Canarias desde la misma colonización y del que aún no se ha liberado.

De esta forma, el viñedo pasó a convertirse en un auténtico monocultivo, siendo sus principales áreas de expansión todo el Norte y algo del Sur de Tenerife, Norte y Centro de Gran Canaria y parte de La Palma. En esos momentos, en las islas de Lanzarote, Fuerteventura, Gomera y Hierro (mal llamadas islas menores) dominaban los cultivos de subsistencia, especialmente cereales, constituyendo, al menos las dos primeras, los «graneros» de Canarias (3).

Desde finales de esta centuria comienzan a notarse los primeros síntomas de una crisis que va a ser muy larga y que se traducirá en la pérdida de los mercados del vino (4), pero no en una notoria reducción de la superficie cultivada de vid, cuando menos en las islas de Tenerife y La Palma. Es más, pese al inicio de la crisis, es precisamente ahora cuando aparecen las primeras noticias del cultivo de la vid en Gomera, cuyos vinos, por ser «flojos, pobres y ásperos» (5), no eran aptos para la exportación. De la misma manera, será por esa época cuando comience a cultivarse en Lanzarote, momento en que «hizo erupción un volcán, que cubrió muchos campos con polvillo y pequeñas piedras pómez, que han mejorado el suelo hasta tal punto, que ahora hay viñas plantadas allí, que prosperan bien y dan uvas...» (6).

Todavía a mediados del siglo XVIII la cosecha de vinos es importante, pero los problemas de los mercados europeos, especialmente los ingleses, determinaban su transformación en aguardientes para

(2) MARCO DORTA, E.: «Descripción de las Islas Canarias hecha en virtud del mandato de S. M. por un tío del Licenciado Valcárcel». *Revista de Historia*. Universidad de La Laguna. N.º 63, 1943. pp. 197 - 204.

(3) GLAS, G.: *Descripción de las Islas Canarias. 1764*. Instituto de Estudios Canarios. La Laguna. 1976. p. 32.

(4) BETHENCOURT MASSIEU, A.: «Canarias e Inglaterra: El comercio de vinos (1650 - 1800)». *Anuario de Estudios Atlánticos*. Patronato de la Casa de Colón. Madrid-Las Palmas. N.º 2, 1965. pp. 195 - 308.

(5) GLAS, G.: *op. cit.* p. 103.

(6) *Ibidem.* p. 32.

la exportación a América. Incluso a principios del XIX la producción de vino continúa siendo destacada, calculándose para 1804, según Escolar (7), unas 43.380 pipas (8) para el total del Archipiélago, del que sólo Tenerife aportaba el 57 por 100.

El resultado de la crisis que comenzó a finales del XVII, y de la que en realidad aún no se ha salido, es el cambio de función experimentado por el viñedo: ha pasado de ser un cultivo comercial de exportación (especulativo) a un cultivo, también comercial, pero de abastecimiento del mercado interno. El destino es local, insular o, cuando más, interinsular. Su pervivencia es, de este modo, una herencia del esplendor alcanzado en el pasado.

## 2. *Un viñedo de condiciones ecológicas diversas.*

Una consecuencia de la permanente crisis estructural del vino canario y de la pervivencia del viñedo como cultivo residual, es la escasa importancia superficial que la vid tiene en el uso del suelo agrícola en Canarias: sólo ocupa el 13,2 por 100 del espacio cultivado.

Pero es que, además de la escasa importancia cuantitativa del viñedo canario en la actualidad, gran parte se localiza fundamentalmente en cuatro islas (Tenerife, Hierro, Lanzarote y La Palma), ya que Gran Canaria, Fuerteventura y Gomera apenas reúnen el 9 por 100 de la superficie regional dedicada a la vid.

Por otra parte, incluso dentro de las islas de mayor superficie de viñedo predomina una clara concentración en zonas muy bien delimitadas; así, en Tenerife tan sólo dos comarcas (Ladera de Acentejo, en el Norte, y Valle de Güímar, en el Sur) agrupan el 62,9 por 100 del total de la Isla. Igualmente, en Lanzarote, La Geria (municipios de Tías y Yaiza) concentra alrededor del 56 por 100, también del total de la Isla.

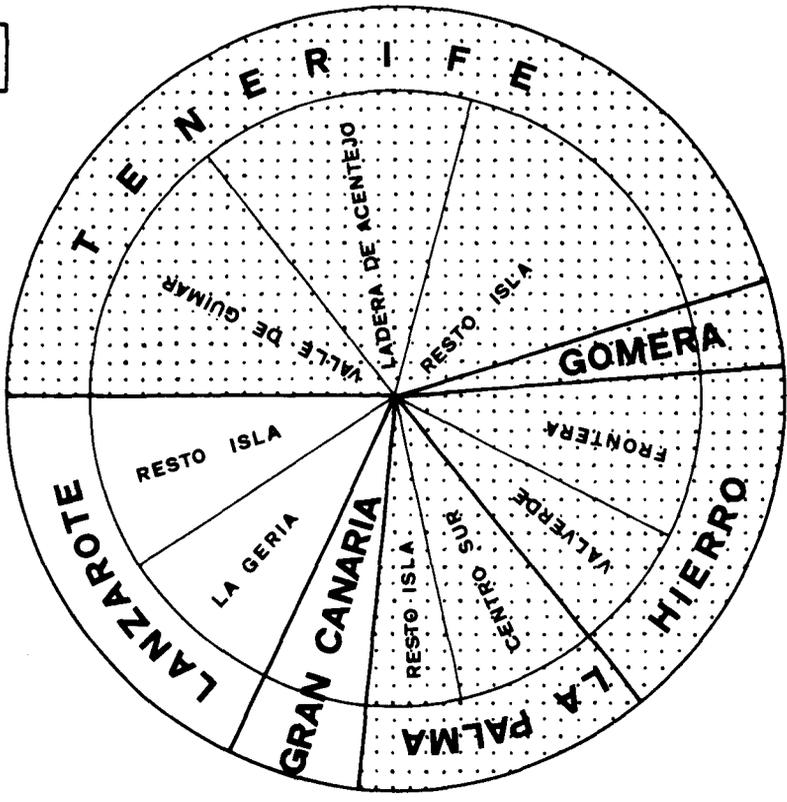
De todas maneras, aunque la concentración en pequeños enclaves es la nota dominante del cultivo del viñedo en Canarias, éste se encuentra disperso por casi toda la superficie regional, entre los 200 y los 1.000 - 1.200 m. de altitud sobre el nivel del mar, aproxima-

(7) ESCOLAR, G. María de: *Estadística de las Islas Canarias*. Biblioteca Municipal de Santa Cruz de Tenerife. 1804. Sin catalogar.

(8) En la actualidad, la capacidad de una pipa en casi todas las Islas es de 480 litros, aunque en algunas supera ligeramente esta cifra.

PROVINCIA DE STA. CRUZ DE TENERIFE

PROVINCIA DE LAS PALMAS DE G. CANARIA



damente.

Evidentemente, una serie de causas explican esa delimitada localización. En primer lugar, como ya se ha expuesto, el viñedo canario es una herencia del pasado. Sin embargo, junto a estas razones de carácter histórico, influyen determinadas causas de tipo físico y económico. La propia morfología, caracterizada por una gran pendiente media y un terrazgo excesivamente fragmentado, se presta mucho más al desarrollo de una planta poco exigente en condiciones topográficas planas que a otro tipo de cultivo. A este respecto, es muy frecuente observar en Canarias cómo las vides trepan ladera arriba de los barrancos, sin construcción de terrazas o banales muchas veces, como es el caso de Taganana, en Tenerife, y Vallehermoso, en Gomera, o «colonizan» las muy pronunciadas vertientes de los conos de «cínder» de La Geria, en Lanzarote, o de «El Monte», en Gran Canaria.

Pero no sólo la morfología, sino también las condiciones climáticas y edafológicas son factores relativamente favorables para su cultivo. Así, en las vertientes de barlovento el viñedo ocupa una franja altitudinal comprendida entre los 200 y los 800 - 900 m., zona que, en líneas generales, coincide con lo que en Canarias se ha denominado piso ecológico de medianías, cuya definición, en el orden físico, viene dada por el régimen de las masas de aire del alisio, cuya circulación es más frecuente en verano.

Efectivamente, la gran cantidad de coladas de lava que formó estas vertientes orientadas al Norte y la posterior e intensa erosión lineal y lateral de los barrancos (bien alimentados en su cuenca de recepción), han configurado una morfología notablemente accidentada. Consecuencia de ello, el terrazgo presenta en la actualidad no sólo una fuerte pendiente media, sino también una gran fragmentación.

La humedad aportada por el alisio, la naturaleza de los materiales y el tiempo transcurrido, han originado, a su vez, unos suelos de gran contenido de arcilla, de buenas condiciones para el cultivo de la vid. Sin embargo, la gran humedad de estas zonas puede resultar en muchos casos perjudicial, sobre todo durante el período de maduración de la uva.

Por el contrario, las vertientes de sotavento, como consecuencia del efecto «foehn» del alisio, son mucho más secas y cálidas. Por ello, el viñedo no hace su aparición hasta los 300 - 400 m. de altitud —por

debajo de esa cota el clima es árido—, y hasta los 600 - 700 m. su cultivo es asociado para el aprovechamiento del regadío de los cultivos centrales (en secano su desarrollo sería imposible dada la gran aridez). Sólo a partir de esta última cota citada el viñedo aparece como un cultivo de secano, alcanzando incluso los 1.200 m. de altitud en Vilaflor (Tenerife).

En líneas generales, los suelos de las zonas bajas del Sur, como consecuencia sobre todo el clima, son de tipo «aridisoles», pero en las zonas más elevadas (500 - 600 m.) se pasa ya a suelos que presentan horizontes «cámbicos».

Los caracteres hasta aquí expuestos están referidos a las islas de Gran Canaria, Tenerife y Gomera, así como a las vertientes Norte de La Palma y Hierro. En las zonas orientadas al Sur de estas dos últimas islas, como consecuencia de fenómenos volcánicos recientes, así como de otros factores tanto físicos como humanos, aparece un terrazgo sensiblemente diferente. Aquí el viñedo se extiende sobre amplios campos de «lapilli» y «malpaíses» de las Series Geológicas III y IV, lo cual asemeja este terrazgo al peculiar de Lanzarote (9).

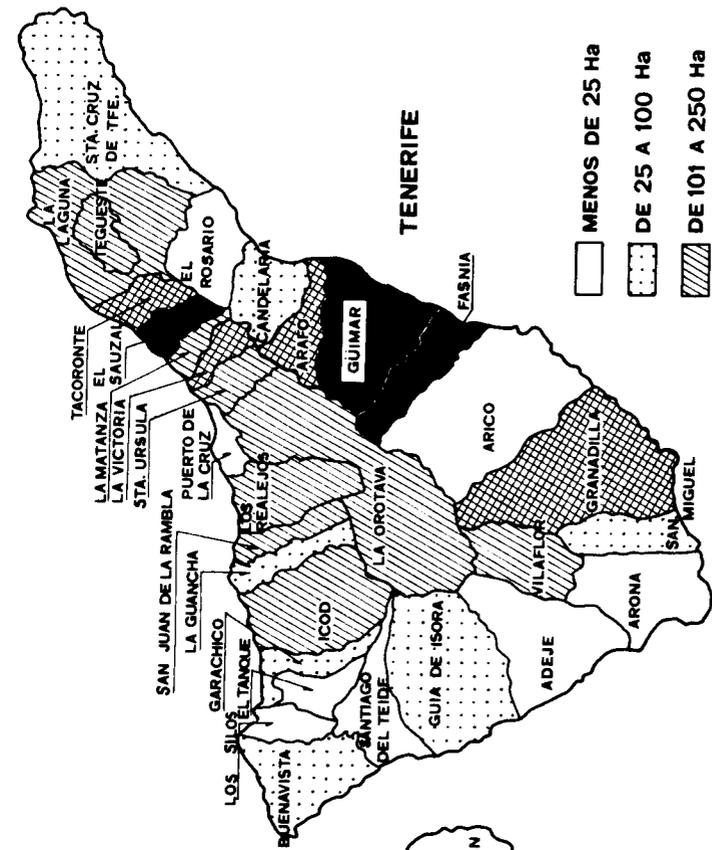
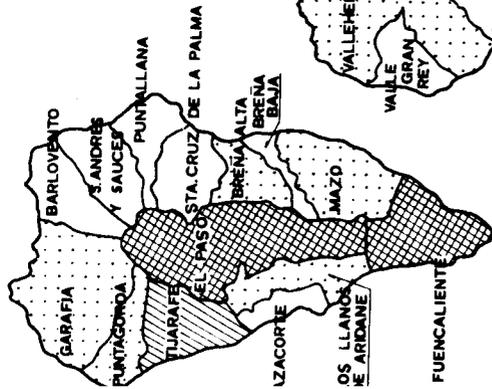
En esta isla oriental, sin embargo, es necesario constatar la presencia de áreas de viñedo de características diferentes. En la zona de La Geria, aproximadamente el Centro-oeste, el viñedo ocupa un espacio cubierto por un horizonte de «lapilli», de la Serie IV, de más de un metro de espesor. Debajo de este horizonte subsiste un suelo agrícola, de alto contenido de arcilla; es donde, después de abrir un hoyo en el «lapilli» de aproximadamente 3 ó 4 m. de diámetro, se planta la cepa. De esta manera, la vid crece en un suelo medianamente rico y se beneficia de los efectos de la capa superior de ceniza volcánica. En efecto, el «lapilli» permite la conservación de la humedad en el suelo agrícola propiamente dicho durante mucho tiempo, retrasando la gran evaporación, consecuente de la fuerte insolación y del régimen climático. Además, conserva la tierra vegetal a una temperatura constante (en superficie existen elevadas variaciones día-noche), facilita la infiltración del agua sin que forme arroyadas y mantiene una saturación acuosa adecuada después de un aguacero de 10 ó 12 litros por metro cuadrado (10). Aparte de estos efectos, el «lapilli» ejerce la función

(9) En «El Monte», en Gran Canaria, zona de características típicas de las medianías de barlovento, el viñedo puede aparecer, no obstante, sobre campos de «lapilli» más o menos alterados.

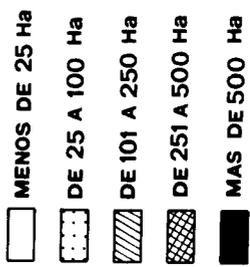
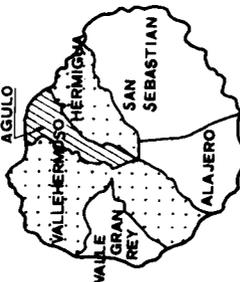
(10) BRAVO, T.: *Geografía General de las Islas Canarias*. Goya. Santa Cruz de Tenerife, 1964. T. II. pp. 417 - 424.



## LA PALMA



## GOMERA



de «mulching», consistente en que no deja prosperar a las hierbas perjudiciales o competidoras.

En el Norte de la Isla, en el municipio de Haría, el viñedo ha «colonizado» las coladas de lava (malpaíses) de la Serie IV, procedentes del volcán de La Corona. Aquí las cepas están plantadas en la colada misma, sin necesidad de construir hoyos para buscar el antiguo suelo.

En síntesis, podemos diferenciar, a grandes rasgos, tres terrazgos de viñedo más o menos delimitados:

- a) Las vertientes de barlovento de las islas de Tenerife, Gran Canaria, La Palma, Gomera y Hierro, de gran humedad relativa y terrazgo fuertemente fragmentado.
- b) La vertiente Sur de Tenerife y parte del Sur de Gomera, mucho más soleadas y cálidas, con topografía menos fragmentada y en donde el cultivo de la vid puede alcanzar hasta los 1.200 m. de altitud.
- c) La isla de Lanzarote, el Sur de La Palma (zona de Fuencaliente), el Sur de Hierro y parte del Centro de Gran Canaria. Aquí el viñedo se desarrolla sobre «lapilli» o escorias de coladas lávicas, sometido casi siempre a un régimen hídrico deficitario y elevadas temperaturas.

Ahora bien, la pervivencia actual del viñedo canario no se debe exclusivamente ni al medio ni a los factores históricos; es en realidad una clara consecuencia de la estructura económica dominante en el campo canario a lo largo de los últimos siglos. El vino ha actuado durante mucho tiempo como un producto comercial no especulativo (es decir, destinado fundamentalmente a un mercado interior), permitiendo al campesino unos elementales ingresos en metálico (11).

### 3. *El viñedo en el contexto de una economía agrícola tradicional.*

Dentro de un tradicional policultivo de secano, cuya producción se destina esencialmente al autoconsumo del agricultor y al abastecimiento del mercado interno, el vino ha sido —y es— uno de los productos (junto con las «papas») que con cierta regularidad anual ofrece unos excedentes. Es esta precisamente la función a la que quedó relegado a partir de la crisis vitícola iniciada a finales del siglo XVII.

(11) ALVAREZ ALONSO, A.: *La organización del espacio cultivado en la Comarca de Daute (NW. de Tenerife)*. Instituto de Estudios Canarios. La Laguna, 1976. pp. 167 - 168.



Véase como la vid, plantada en las márgenes de las parcelas, se levanta en forma de parrales, en La Guancha.

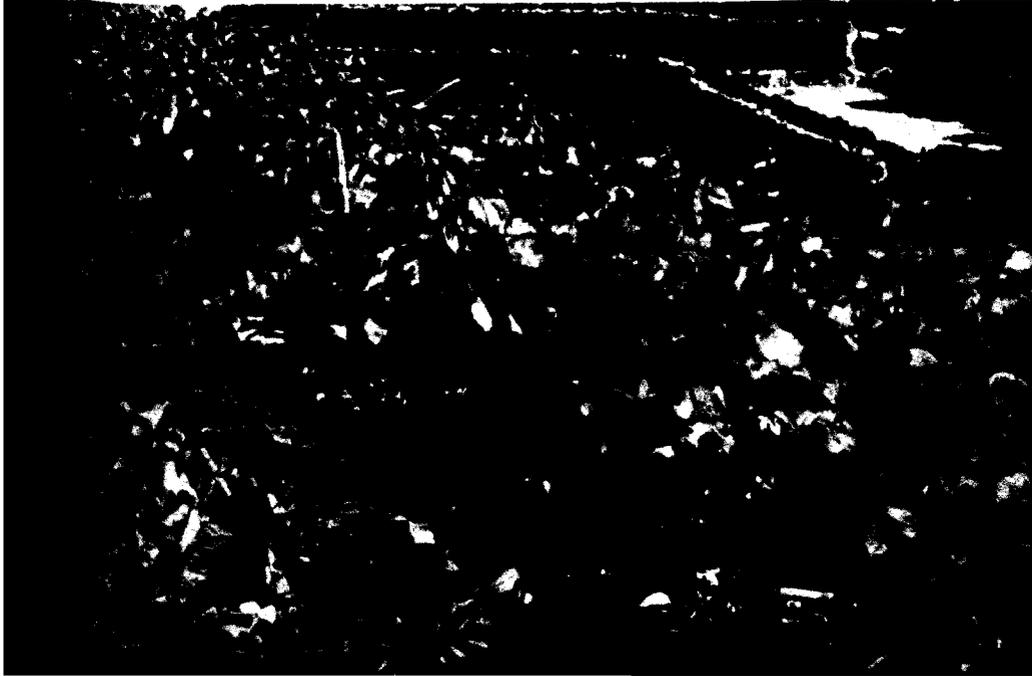
Las asociaciones de cultivos en las medianías de regadío son extraordinariamente variadas. Vid en las márgenes y naranjos como cultivo central (Icod).





La vid es un cultivo regular, no asociado, en el municipio de Vilaflor. Obsérvese al fondo, la construcción de parcelas de «jable» para el cultivo de papas.

Típica asociación de las medianías de regadío del Sur de Tenerife: en primer plano, viñas y judías.





Algunas innovaciones técnicas, como los pequeños motocultores, se han introducido en el cultivo de la vid. Este es el caso de Tacoronte, una zona tradicionalmente de gran importancia vitícola.

En algunas zonas, como en Taganana, el viñedo ocupa tierras muy poco aptas para otros cultivos por su gran pendiente y pobreza de suelos.



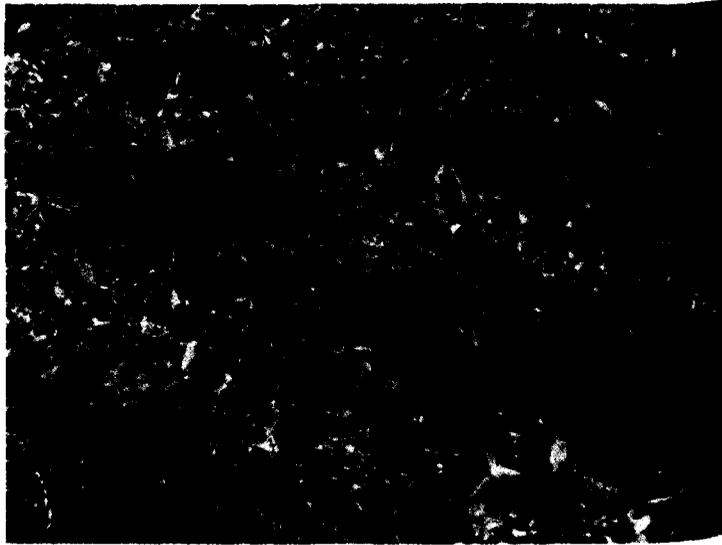


Viñedo cultivado en las márgenes de las parcelas, alternando con coliflor como cultivo central, en las tierras altas de Arafo.

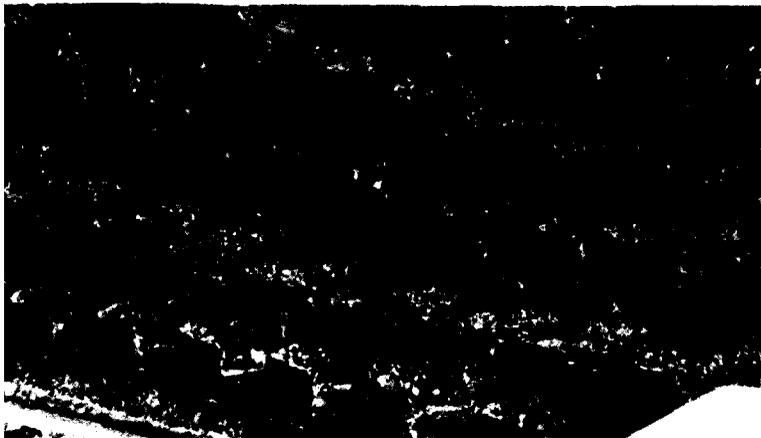
En Gran Canaria la zona más importante de viñedo es «El Monte», en donde se cultiva sobre «lapilli».



Típico sistema de cultivo  
de vid en La Geria: la ce-  
lula de la planta en un hoyo abiet  
el «lapilli».



La vid y la tunera coexisten  
como cultivos semiespontáneos  
en los malpaíses de Haría.



Puede observarse como cada  
fila (a veces dos) se protegen  
de los vientos dominantes por  
muretes de piedra. La Geria  
(Lanzarote).

En efecto, la escasa superficie que el viñedo ocupa en el total de las tierras labradas del Archipiélago (como se ha dicho más arriba, del 13,2 por 100), adquiere en realidad su auténtico valor si la referimos sólo a la superficie cultivada por encima de los 300 m. (zona de medianías). Por ello precisamente cerca del 80 por 100 del viñedo se cultiva en tierras de secano y casi siempre, además, en cultivo regular.

Ahora bien, la vid está inmersa en una estructura agraria de policultivo característica de las medianías canarias. En muchas zonas, como por ejemplo en la Comarca de Acentejo, el cultivo del viñedo es regular (78 por 100), lo que no significa que se dejen de intercalar otros productos, esencialmente papas. Así, a la vez que se obtiene un doble aprovechamiento de la tierra, el abono de las papas beneficia al viñedo, convirtiéndose de hecho en el único abonado de las parras. Es también el caso de Santa Brígida, en Gran Canaria, donde la vid se cultiva de un modo regular en su casi totalidad, pero intercalando una cosecha de papas de invierno.

La explicación de estas coexistencias temporales de diferentes plantas, en las que el viñedo constituye el cultivo principal, es múltiple. En primer lugar, porque las labores realizadas al cultivo intercalar (papas, maíz, etc.) redundan en beneficio de las parras; es el caso del abonado, la «cava» o arada, etc. En las zonas bajas —y a veces también en algunas zonas altas—, además, es frecuente que el cultivo de la vid sea asociado en sentido estricto, plantándose las cepas en los bordes de las parcelas. Tales asociaciones son muy diversas: en Icod (Tenerife) la vid aparece en parcelas cultivadas de platanera, naranjos o cultivos ordinarios, aunque en la zona alta (por encima de los 600 m.) el viñedo ya se vuelve regular, pudiendo coexistir en la práctica con determinados árboles frutales. En La Guancha convive con cultivos ordinarios (papas, judías, maíz, etc.). En ambos casos, las vides se expanden, en forma de «parrales», a lo largo de los márgenes, pudiendo incluso trepar por las paredes de los bancales. De la misma manera, parecidas asociaciones se dan en el Sur de Tenerife, aproximadamente entre los 300 y los 700 m.; por ejemplo, en Arico se cultiva en «jable» (12) en las orillas de las parcelas, igualmente en forma de «parral», apareciendo asociada en esta ocasión al tomate, judías, papas e incluso a los claveles (nuevo cultivo de exportación).

(12) El «jable» es una capa superficial de pumita (piedra pomez acida) que ha sido depositada artificialmente con el objeto de absorber la humedad atmosférica y reducir la evaporación.

Un objetivo primordial de estas asociaciones es el aprovechamiento no sólo de las labores de los cultivos centrales, sino también del agua del riego por parte de las parras. Como consecuencia de ese regadío las uvas poseen un elevado contenido de agua y bajo de azúcares, lo cual, unido a la creciente demanda del mercado urbano, determina que el total de la producción no se destine a vinificación, como en antaño, sino que una parte se dedique al consumo directo en fresco; este es el caso de Santa Cruz de Tenerife y Las Palmas, que están demandando ya parte de la producción de uva de Arafo (13) y Tafira, respectivamente.

Sin embargo, las intercalaciones y/o asociaciones de otros cultivos con el viñedo tienen una segunda explicación. Las reducidas dimensiones del espacio agrícola del Archipiélago, así como el extremado minifundismo y también, en otras zonas, los regímenes de tenencia de la tierra (medianería, aparcería, etc.), obligan a que el campesino lleve a cabo un aprovechamiento intensivo de su reducido terrazgo. En definitiva, el campesino aprovecha el tiempo al máximo, de tal manera que, en aquellas épocas en que la viña no exige laboreo, invierte las horas muertas en otros cultivos. A su vez, esto es una consecuencia de la peculiar estructura económica del campo canario: el labrador, al mismo tiempo que cultiva para su subsistencia, se ve obligado a obtener en sus tierras algunos productos que destinar al mercado interior; el vino, con la papa, es quizás el producto que con más regularidad ha realizado, y sigue realizando hoy, esta función. En otras épocas era sólo el vino; en la actualidad, cada día más, y sobre todo en aquellas zonas próximas o bien comunicadas con los mercados de consumo, la uva en fresco está sustituyendo en parte al vino.

Ahora bien, estas asociaciones o intercalaciones no son un hecho generalizable a todas las Islas ni a todas las comarcas. En efecto, en Vilaflor, municipio de cumbres del Sur de Tenerife, las vides se cultivan en forma de árboles, en régimen regular, en suelos «cámbricos». En algunos casos aparecen determinados árboles frutales conviviendo con el viñedo, como el almendro, a semejanza de la Europa mediterránea, sólo que en este caso a más de 1.000 m. de altitud (14). No obs-

(13) Ocasionalmente en algunos años se ha exportado uva para el consumo en fresco desde Arico a Las Palmas.

(14) GARCIA MANRIQUE, E.: «El viñedo en la costa Alpujarreña». *Estudios Geográficos*. Madrid. N.º 132 - 133, 1973, pp. 508 - 509.

tante, el policultivo de secano continúa siendo, con todo, la tónica dominante de este municipio, de tal forma que el viñedo ocupa los suelos no transformados por el hombre, mientras que el resto de los cultivos, especialmente la papa, precisan un terrazgo previamente acondicionado. Es así como el espacio agrario, antaño sólo cultivado de viñedo, árboles frutales y cereales, aparece en la actualidad cada vez más salpicado de parcelas con suelos artificiales (15). Aquí, una estructura de la propiedad de la tierra predominantemente absentista introduce unos regímenes de tenencia y de explotación peculiares: el viñedo es llevado directamente por sus propietarios, con mano de obra asalariada eventual durante las épocas de laboreo; esta misma mano de obra es utilizada a su vez como medianeros para el resto de los cultivos. De esta manera, el medianero cultiva papas y cereales en las parcelas no vitícolas previamente transformadas, aportando éste los abonos y su trabajo (el de toda la familia), mientras que el propietario sólo costea el agua para algún riego ocasional; la cosecha es dividida al 50 por 100 entre ámbos. Algo semejante ocurre en Santiago del Teide (W. de Tenerife).

El caso de la isla de Lanzarote, aunque peculiar, presenta ciertas analogías con los anteriores. La vid es de secano en su totalidad, consecuencia de la inexistencia de recursos hídricos para el regadío y de plantación regular en su mayoría. En Haría el viñedo aparece como cultivo «semiespontáneo», mezclado, en un auténtico caos, con higueras y nopales; igualmente, en San Bartolomé y Tinajo se observan algunas parcelas en las que las vides sólo ocupan sus márgenes.

En Lanzarote el vino ha sido quizás el producto más característico de esta agricultura destinada no sólo al autoabastecimiento, sino también al consumo de un mercado interinsular. Es tal vez en esta Isla donde con más claridad está representada la función a la que quedó relegado el vino como producto comercial no especulativo.

Pero de nuevo el minifundio, y en contraste una gran propiedad absentista, han obligado al campesino a cultivar otros productos (boniatos, cebollas, papas, tabaco, etc.) en parcelas la mayoría de las veces recientemente transformadas. Los grandes propietarios absentistas han recurrido a unas formas de explotación variadas. De un lado, directamente, llevadas por un administrador y con mano de obra asalariada

(15) Su técnica de construcción es muy similar a la de Arico. Véase nota 12.

riada, con pocos obreros fijos y contratación de eventuales en las épocas de máximo trabajo (es también el caso de «El Monte», en Gran Canaria); de otro, en régimen de medianería, sólo que en este caso la producción de uva se divide a medias entre propietario y medianero.

Asimismo, en Gomera, y Hierro el viñedo ha ejercido una función muy importante dentro de la economía agrícola campesina. En ambos casos el secano y cultivo regular también son las notas más características; en Arure (Valle Gran Rey) el vino parece que ha sido —y es— el único producto destinado al mercado, siempre local, consecuencia obvia de una increíble fragmentación parcelaria y acentuado minifundismo, pero también del alejamiento y dificultades de comunicación no sólo con Valle Gran Rey, sino también con San Sebastián de La Gomera (capital de la Isla).

Por el contrario, en Hierro, lugar en que el viñedo ha ocupado y ocupa hoy un gran porcentaje de la superficie cultivada (81 por 100), el vino, debido a una buena calidad, ha tenido un mercado algo más amplio, no sólo insular sino interinsular (16).

Esta estructura agrícola peculiar de las Islas Canarias, en la que el viñedo se encuentra inmerso, es el resultado no sólo de un medio físico irregular sino de unas estructuras de la propiedad de la tierra, de un lado minifundistas, generadoras de un trabajo en que la mano de obra familiar ocupa un lugar destacado, y, de otro, de una gran propiedad absentista, que ha dado lugar a unos regímenes de tenencia y unas relaciones sociales de producción profundamente arcaicas, máximas responsables de unos rendimientos notablemente bajos.

#### 4. *Una producción sensiblemente baja en función de unas técnicas arcaicas.*

Las técnicas de cultivo, así como el laboreo que se proporciona en la actualidad al viñedo, son, sin duda alguna, una fiel reliquia del pasado histórico. Hasta nuestros días, muy pocas innovaciones técnicas ha experimentado el cultivo de la vid en Canarias con respecto al siglo XVIII; la misma plantación, normalmente hecha en hileras,

(16) CUCO I GINER, J. y JUAN I FENOLLAR, R.: *Modelo de funcionamiento y transformación socioeconómica de la isla de El Hierro. (Canarias)*. Primer Congreso español de Antropología. Simposio: las sociedades campesinas en España. Identidad y cambio. Valencia, febrero 1977. Inédito.

al menos en su inicio, adolece de la más elemental lógica. Con frecuencia aparecen mezcladas diferentes variedades de vitis en una misma explotación sin seguir ordenación alguna; de este modo, suelen encontrarse contiguas, por ejemplo, la «listán negra» o «blanca», «malvasía», «moscatel», «breval», «diego» (esta variedad sólo aparece en Lanzarote), etc. Este fenómeno tiene unas repercusiones negativas en cuanto a las labores, sobre todo en la vendimia, la cual encarece enormemente los costes de producción al ser necesario realizar varias «pasadas» puesto que unas variedades maduran antes que otras. Y ello, en el mejor de los casos, pues puede ocurrir que en determinadas explotaciones, para ahorrar mano de obra, la vendimia se realice cuando la variedad más precoz esté madura, con lo cual el resto de la uva se recoge aún verde, todo lo cual va en detrimento de la calidad del vino.

No obstante, ese desorden en las plantaciones tampoco se puede afirmar rotundamente que sea un hecho absolutamente general. En algunas zonas de Gran Canaria («El Monte»), Lanzarote (La Geria), etc., existen explotaciones que han racionalizado el sistema de plantación.

Otra dificultad viene dada por la marcada irregularidad en las distancias entre cepas. Se pueden encontrar explotaciones en las que la distancia media entre dos parras es tan sólo de 1 a 1,5 m., lo cual impide totalmente una posible mecanización; en Lanzarote, en cambio, el espacio que separa a las cepas es mayor, alrededor de 3 ó 4 m., pero en este caso el peculiar sistema de plantación (hoyos abiertos en el «lapilli») descarta también cualquier intento de mecanización.

En donde sí parece que se ha tenido en cuenta la posibilidad de mecanizar el cultivo de la vid es en Vilaflor. Aquí, las distancias entre parras suelen ser de unos 4 a 5 m., con lo cual es factible arar la tierra utilizando pequeños tractores. De hecho, en algunas grandes explotaciones absentistas, llevadas directamente por sus propietarios, este hecho es frecuente, para lo cual se trasladan los tractores en enero-febrero desde otros municipios, en los cuales realizan otras tareas. Ello permite un considerable ahorro de costes en unas labores que exigen mucha mano de obra.

En otras zonas, y pese a que la distancia entre cepas es menor, se ha recurrido a la introducción de pequeños motocultores para la realización de la «cava», o arada; este es el caso de Tacoronte, en el Norte de Tenerife. Es un hecho cuya explicación hay que buscarla en el predominio de la pequeña propiedad, cuyos bajos rendimientos no

permiten la utilización de mano de obra eventual, concentrada en muy pocos días al año, y, por ello, con salarios elevados en valores relativos.

Esta mecanización incipiente, por otra parte, no es la tónica general de los viñedos del Archipiélago; efectivamente, es algo que sólo ocurre en casos bastante aislados y áreas muy concretas. Las causas, en muchas ocasiones, son de otro orden: unas pendientes muy acusadas y un terrazgo enormemente fragmentado la hacen imposible. Ello ocurre en muchos sectores del Norte de Tenerife (Taganana, Comarca de Daute, etc.) y en toda la isla de Gomera.

En el resto de las labores la evolución técnica también ha sido muy escasa. La poda —realizada por regla general entre enero y febrero, aunque en algunos casos, como es el de alguna explotación de La Geria, se adelanta hasta diciembre por deficiencia de mano de obra— continúa siendo aún un trabajo casi artesanal. En el «sulfatado» (varias «manos» al año) toda la introducción de nuevas técnicas se reduce a pequeñas máquinas manuales que el campesino carga a su espalda. Algo similar sucede con el «azufrado» (hasta 6 y 7 veces por año) y con la transformación de la uva en vino, para la cual (salvo algunas excepciones como la bodega de Mozaga, en Lanzarote, y alguna otra) se sigue utilizando el arcaico lagar mediante el sistema de prensa o simple «pisoteo».

El propio abonado es en muchas comarcas una técnica que ni siquiera se aplica. Es cierto que en determinadas áreas se utilizan abonos químicos (nitratos, amoníacos, etc.), pero lo más normal es que ese abono no esté en función de la vid, sino de los cultivos centrales. De hecho, en dos zonas importantes de viñedo (Vilaflor y Lanzarote) a la tierra no se le añade prácticamente ningún tipo de abono, ni químico ni vegetal. Claro que en muchos casos es un fenómeno relacionado con la crisis ganadera.

El resultado de la utilización de técnicas arcaicas, de abonos escasos o nulos y de un régimen hídrico a veces deficiente, es una producción media por cepa muy baja (17). En efecto, en años medianamente favorables una cepa no suele producir, como media para todo el Archipiélago, mucho más de 4 ó 5 kg. de uva, aunque excepcionalmente en determinadas comarcas del Norte de Tenerife, en la Ladera de Acen-tejo o Vega de Icod, esa producción media pueda alcanzar los 10 ó 12

(17) A ello hay que añadir que en años meteorológicamente adversos (invasión de masas de aire sahariano de dirección ESE, llamado en Canarias «tiempo sur» o «siroco») la cosecha suele mermarse considerablemente e incluso perderse.

kg./cepa. Por lo demás, el rendimiento en vino respecto de la producción de uva es, por término medio, de un 65 por 100 en la provincia de Santa Cruz de Tenerife y de un 70 por 100 en la de Las Palmas de Gran Canaria (18), muy similares a las de la mayor parte de las regiones peninsulares.

Una producción sensiblemente baja y unos costes bastante altos son los responsables de unos rendimientos escasos para el agricultor, y, al mismo tiempo, de unos precios del vino excesivamente elevados (pese a lo cual se sigue apreciando muchísimo el vino «del país»), en función de un desajuste entre la oferta y la demanda. En efecto, el vino puede alcanzar las 150 ó 200 pesetas/litro en Lanzarote y Gran Canaria, siendo ligeramente inferior en Tenerife como consecuencia de una mayor producción. Estos vinos, pese a la indudable calidad de algunos (como los de Lanzarote) y a su alta graduación (alrededor de 14 a 16 grados), salen al mercado a precios no competitivos.

Son precisamente los grandes vinateros quienes van a obtener el máximo beneficio, comprando la uva al agricultor a precios comparativamente bajos (media de 15 a 20 pesetas/kg. en Lanzarote) y vender el vino a más de 150 pesetas/litro. Con ello, es obvia la rentabilidad del viñedo canario para una determinada clase social detentadora no sólo de grandes explotaciones (absentistas en su mayoría), sino también de las grandes bodegas (muy escasas), más o menos modernizadas. Es entonces al agricultor o campesino, pequeño o mediano propietario, cuando no medianero, a quien perjudica directamente esta estructura económica.

El mercado interno no es cubierto, por tanto, por esa baja producción de vino, por lo que algunos grandes bodegueros han recurrido a la importación de vinos peninsulares —de bajos precios por costes también menos elevados—, los cuales, reforzados o «encabezados» con vinos canarios de alta graduación, son vendidos, previamente embotellados, a precios de vino «del país».

También, y cada vez más, los fruteros, en función del creciente consumo urbano, adquieren la uva de pequeños y medianos propietarios —quienes casi siempre atraviesan dificultades económicas por los excesivos costes o malas cosechas— a bajos precios, obteniendo más tarde márgenes de ganancia desproporcionadamente elevados.

(18) ALVAREZ DE LA PEÑA, F. J.: *Algunos aspectos sobre el cultivo de la viña*. Servicio de Extensión Agraria. Centro Regional de Canarias. Tacoronte (Tenerife). N.º 15, mayo 1977, pp. 3 - 6.

Esta organización comercial, junto a los problemas planteados por la estructura de la propiedad de la tierra, son los auténticos causantes de la dislocación por la que atraviesa la agricultura de consumo interno en las Islas Canarias, de la que forma parte importante la vid. Una prueba clara de ello es que los pequeños y medianos propietarios son cada vez más conscientes de que la única y verdadera solución, destro del actual sistema económico, es la formación de cooperativas de vinificación y comercialización.

### 5. *Unos incipientes intentos de innovación.*

Desde hace algunos años, en el marco del Centro de Capacitación y Experiencias Agrarias de Tacoronte, se vienen realizando determinadas innovaciones en el cultivo de la vid, en un contexto de inicios de transformación capitalista de la agricultura canaria. Es lo que J. A. Sans llama «agricultura innovadora de exportación», en la que incluye pepinos y otras hortalizas bajo invernadero y flores y plantas ornamentales, denominándola «industrial», definición que no parece ajustarse demasiado a la realidad (19).

Efectivamente, se trata de una agricultura que exige grandes inversiones de capital, como consecuencia de una infraestructura bastante costosa. Es, por tanto, una agricultura de técnicas notablemente modernizadas y de una rentabilidad sensiblemente elevada. En definitiva, es el resultado de los comienzos de la crisis (aproximadamente por los años sesenta) de la agricultura comercial de exportación —plátano y tomate—, del crecimiento del mercado urbano y del «boom» turístico de las Islas.

La expansión del mercado urbano creemos que es el factor fundamental que informa las experiencias llevadas a cabo por el citado Centro de Tacoronte (20). Precisamente por ello las variedades de vi-des introducidas son las que más aptas para la producción y consumo en fresco: «Alfonso Lavallée», «Leopoldo III» y «Cardinal», entre otras muchas, procedentes todas ellas de la Península Ibérica, Alemania, Turquía, Italia, Bélgica y Africa del Sur.

(19) SANS, I. A.: *La crisis de la agricultura en Canarias*. Excma. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas. Plan Cultural. Las Palmas de Gran Canaria. 1977. pp. 28 - 29.

(20) Indudablemente, el objetivo primordial del Centro de Capacitación y Experiencias Agrarias de Tacoronte es la información de sus resultados al agricultor.

Se trata de un cultivo bajo invernadero para conseguir «precocidad y calidad en las cosechas, aprovechando las favorables condiciones climáticas del Archipiélago» (21). En efecto, en tales circunstancias la uva madura muy tempranamente, ya desde mayo, alcanzando en consecuencia precios muy remuneradores en el mercado. Pese a unos costes muy elevados —materiales de construcción del invernadero, abonos químicos y vegetales, agua (unos cinco riegos por aspersión cada temporada), poda, cavas, recolección, etc.—, su producción elevada y de gran calidad, y especialmente su salida al mercado fuera de época, convierten a este sistema de cultivo en una alternativa rentable para el agricultor en un sistema capitalista.

De hecho, parece que se ha superado ya la fase de experiencias, aunque continúen, y existen en la actualidad agricultores, sobre todo en el Sur de Tenerife, zona más apropiada para este sistema, que lo están poniendo en práctica (22).

### DISTRIBUCION DE LA SUPERFICIE CULTIVADA DE VIÑEDO POR ISLAS. 1976

ISLA	SUPERFICIE		CULTIVO REGULAR		CULTIVO ASOCIADO	
	Ha.	%		%		%
TENERIFE	4.816	46,14	3.747	77,80	1.069	22,20
HIERRO	1.485	14,23	1.315	88,55	170	11,45
LA PALMA	1.267	12,14	1.063	83,90	204	16,10
GOMERA	350	3,35	341	97,43	9	2,57
<b>PROVINCIA</b>	<b>7.918</b>	<b>75,86</b>	<b>6.466</b>	<b>81,61</b>	<b>1.452</b>	<b>18,39</b>
LANZAROTE	1.915	18,35	1.915	100,00	—	—
GRAN CANARIA	604	5,79	604	100,00	—	—
<b>PROVINCIA</b>	<b>2.519</b>	<b>24,14</b>	<b>2.519</b>	<b>100,00</b>	<b>—</b>	<b>—</b>
<b>TOTAL REGION</b>	<b>10.437</b>	<b>100,00</b>	<b>8.985</b>	<b>86,09</b>	<b>1.452</b>	<b>13,91</b>

Fuente: Ministerio de Agricultura. Elaboración propia.

(21) ALVAREZ DE LA PEÑA, F. J.: *Estudio sobre el comportamiento de variedades de uva de mesa, cultivadas bajo invernadero en Tacoronte*. Trabajo inédito mecanografiado. 98 pp. Ver p. 3.

(22) Algo similar está ocurriendo en el Sur de Gran Canaria.

**DISTRIBUCION COMARCAL DE  
LA SUPERFICIE CULTIVADA DE VIÑEDO. 1976**

COMARCAS	SUPERFICIE		REGULAR		ASOCIADO	
	H <sub>a.</sub>	%	H <sub>a.</sub>	%	H <sub>a.</sub>	%
Buenavista	100		100		—	
Los Silos	24		24		—	
El Tanque	13		13		—	
Garachico	55		8		47	
<b>DAUTE</b>	<b>192</b>	<b>1,84</b>	<b>145</b>	<b>75,72</b>	<b>47</b>	<b>24,48</b>
Icod	153		8		145	
La Guancha	47		23		24	
S. J. de la Rambla	161		60		101	
<b>VEGA DE ICOD</b>	<b>361</b>	<b>3,46</b>	<b>91</b>	<b>25,21</b>	<b>270</b>	<b>74,79</b>
Orotava	152		152		—	
Los Realejos	129		129		—	
Puerto de la Cruz	—		—		—	
<b>VALLE DE LA OROTAVA</b>	<b>281</b>	<b>2,69</b>	<b>281</b>	<b>100,00</b>	<b>—</b>	<b>—</b>
Santa Ursula	162		132		30	
La Victoria	290		195		95	
La Matanza	104		104		—	
El Sauzal	618		413		205	
Tacoronte	330		330		—	
<b>LADERA ACENTEJO</b>	<b>1.504</b>	<b>14,41</b>	<b>1.174</b>	<b>78,06</b>	<b>330</b>	<b>21,94</b>
Santa Cruz	80		80		—	
La Laguna	142		140		2	
El Rosario	6		6		—	
Tegueste	122		122		—	
<b>AREA MATROPOLITANA DE SANTA CRUZ</b>	<b>350</b>	<b>3,35</b>	<b>348</b>	<b>99,43</b>	<b>2</b>	<b>0,57</b>
Candelaria	68		44		24	
Arafo	258		252		6	
Güímar	525		515		10	
Fasnia	675		375		300	

<b>VALLE GUIMAR</b>	1.526	14,62	1.186	77,72	340	22,28
Arico	5		5		—	
Granadilla	264		200		64	
San Miguel	31		31		—	
Vilaflor	230		220		10	
Arona	16		16		—	
<b>CHASNA</b>	546	5,23	472	86,45	74	13,52
Adeje	6		—		6	
Guía de Isora	35		35		—	
Santiago del Teide	15		15		—	
<b>ISORA</b>	56	0,54	50	98,29	6	1,7
Agulo	112		112		—	
Alajeró	13		13		—	
Hermigua	97		88		9	
S. Sebastián	10		10		—	
Valle Gran Rey	18		18			
Vallehermoso	100		100			
<b>GOMERA</b>	350	3,35	341	97,43	9	2,5
Frontera	1.055		955		100	
Valverde	430		360		70	
<b>HIERRO</b>	1.485	14,23	1.315	88,55	170	11,4
Barlovento	8		8		—	
Breña Alta	25		25		—	
Breña Baja	6		6		—	
Garafía	60		11		49	
Llanos Aridane	89		89		—	
Mazo	54		—		54	
Puntagorda	100		100		—	
Puntallana	10		10		—	
S. Andrés y Sauces	1		1		—	
S/C. de la Palma	3		3		—	
Tazacorte	8		8		—	
Tijarafe	135		134		1	
<b>CONJUNTO</b>	499	4,78	395	79,15	104	28,8

COMARCAS	SUPERFICIE		REGULAR		ASOCIADO	
	Ha.	%	Ha.	%	Ha.	%
Fuencaliente	350		350		—	
El Paso	418		318		100	
<b>CENTRO-SUR LA PALMA</b>	<b>768</b>	<b>7,35</b>	<b>668</b>	<b>86,97</b>	<b>100</b>	<b>13,02</b>
Las Palmas	261		261		—	
Sta. Brígida	245		245		—	
Telde	42		42		—	
<b>AREA METROPOLITANA DE LAS PALMAS</b>	<b>548</b>	<b>5,25</b>	<b>548</b>	<b>100,00</b>	<b>—</b>	
San Mateo	47		47		—	
Valsequillo	9		9		—	
Resto municip.	—		—		—	
<b>CENTRO OESTE</b>	<b>56</b>	<b>0,54</b>	<b>56</b>	<b>100,00</b>	<b>—</b>	
Haría	228		228		—	
S. Bartolomé	331		331		—	
Teguise	32		32		—	
Tías	549		549		—	
Tinajo	234		234		—	
Yaiza	541		541		—	
<b>LANZAROTE</b>	<b>1.915</b>	<b>18,35</b>	<b>1.915</b>	<b>100,00</b>	<b>—</b>	

Fuente: Ministerio de Agricultura. Elaboración propia.