

El Vino en la Comarca del Monte Lentiscal



Semana Cultural de la Vendimia
1994

Asociación de Viticultores y Bodegueros
del Monte Lentiscal

REAL SOCIEDAD ECONÓMICA DE AMIGOS DEL PAÍS DE LAS PALMAS



El Vino en la Comarca del Monte Lentiscal

Semana Cultural de la Vendimia
1994

Asociación de Viticultores y Bodegueros
del Monte Lentiscal

REAL SOCIEDAD ECONÓMICA DE AMIGOS DEL PAÍS DE LAS PALMAS

ÍNDICE

PROPÓSITO.

Nicolás Díaz Saavedra de Morales. 5

INTRODUCCIÓN.

Francisco Marín Lloris. 7

VIÑAS Y VINOS DE CANARIAS: LOS DEL MONTE LENTISCAL EN GRAN CANARIA.

Diego Cambreleng Roca. 9

APLICACIÓN DE NUEVAS TÉCNICAS ENOLÓGICAS EN LOS VINOS ARTESANALES DEL "MONTE LENTISCAL".

Luis Delfín Molina Roldán. 19

VINO Y SALUD.

Manuel Herrera Artiles. 25

LA VITICULTURA CANARIA.

Mariano López Arias. 35

Edición: Real Sociedad Económica de Amigos del País de Las Palmas.

Colección: "Temas de Gran Canaria". Nº. 1, Julio 1995

Portada:

Paisaje de Bandama en mural del Restaurante Bentaiga, en el

Monte Lentiscal, atribuido al pintor Manolo Millares.

© Por esta edición: Real Sociedad Económica de Amigos del País.

Asociación de Viticultores y Bodegueros del Monte Lentiscal.

Coordinador de la colección: Juan José Laforet.

Depósito Legal: G. C. 1274 - 1995.

Fotocomposición e impresión:

RAPIPRINT S.L. Cura Gordillo, 85. La Herradura. TELDE - G. CANARIA.

PROPÓSITO

La creación de riqueza para el engrandecimiento de Gran Canaria y el mayor bienestar de sus habitantes es el fin primordial de la bicentenaria Real Sociedad Económica de Amigos del País de Las Palmas. Este principio lo ha venido cumpliendo indesmayablemente desde su fundación en 1776 hasta nuestros días, y así son innumerables las iniciativas que ha promovido con resultado altamente beneficiosos para esta isla y los que en ella vivimos.

Por ello, cuando un grupo de esforzados agricultores, alguno de ellos socio de esta Institución, ha decidido aunar voluntades para revitalizar el casi abandonado cultivo y volver a la producción de vinos en cantidad comercializable, tratando de crear denominación de origen y, consecuentemente, riqueza y puestos de trabajo, los Amigos del País nos congratulamos y les alentamos a perseverar en su empeño y que en lo posible que, los otrora famosos caldos del Monte Lentiscal, vuelvan a ocupar el privilegiado lugar que disfrutaron en épocas pasadas. Esperamos que, en este camino, el libro que ahora se ofrece, cumpla una función de alta utilidad, en especial al ser el primero de un nuevo conjunto de ediciones que, bajo el título genético de "Colección de Temas de Gran Canaria", pretende acercar al público grancanario todos aquellos temas puntuales para la isla y su progreso, lo que constituye el máximo objetivo de esta Real Sociedad Económica de Amigos del País.

*Nicolás Díaz - Saavedra de Morales.
Director de la Real Sociedad Económica
de Amigos del País de Las Palmas.*

INTRODUCCIÓN

La idea de celebrar, en la Comarca del Monte Lentiscal el comienzo de la vendimia de 1994 no supuso ninguna innovación por cuanto, en casi todas las zonas vitivinícolas del mundo, este hecho lleva consigo la programación de un serie de actos festivos que auguran una nueva etapa, una vez superado el largo período transcurrido desde el inicio de la campaña agrícola, hasta este momento en que comienza el complicado proceso de elaboración de los vinos de la cosecha.

Sin embargo, la Asociación de Viticultores y Bodeguero del Monte Lentiscal, en su primer año de gestión, no quiso dejar pasar su primera vendimia sin organizar unos sencillos al tiempo que instructivos, actos culturales y de confraternidad.

Así, se programó un ciclo de conferencias que fueron impartidas por expertos técnicos y agricultores muy implicados en el sector del vino. El Salón Dorado del Ilmo. Gabinete Literario de Las Palmas fue el lugar elegido para esta convocatoria que, por otra parte, resultó muy concurrida.

Debido al interés del contenido de las conferencias hemos considerado importante proceder a su edición, recurriendo para ello a la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Las Palmas, que con tanto interés nos ha apoyado en otras ocasiones. Una vez más hemos sido atendidos y gracias a su exclusiva ayuda se ha podido editar este libro que, sin duda, resultará de gran utilidad para los viticultores, como de sana e instructiva curiosidad para todas las personas que tengan la oportunidad de leerlo.

Como Presidente de la Asociación de Viticultores y Bodegueros del Monte Lentiscal, y en nombre de todos los que la componen, dejo constancia de nuestro agradecimiento al Ilmo. Gabinete Literario de Las Palmas, que nos cedió sus

magníficos salones para el desarrollo del ciclo de conferencias programado con motivo de la «Vendimia - 94», a la Real Sociedad Económica de Amigos del País, que ha sufragado los costes de esta publicación, y como no a los conferenciantes de estas jornadas por su esfuerzo y colaboración.

El Presidente de la "Asociación de Viticultores y Bodegueros del Monte Lentiscal"

*Francisco Marín Lloris.
Marqués de la Frontera.*

**VIÑAS Y VINOS DE CANARIAS: LOS DEL MONTE
LENTISCAL EN GRAN CANARIA**

Diego Cambreleng Roca

*Abogado y Vicepresidente de la Asociación de
Viticultores y Bodegueros del Monte Lentiscal.*

Al hablar de historia de viñas y vinos, es obligado hacer una referencia a que nos encontramos ante uno de los cultivos de mayor antigüedad y tradición en la Historia de la Humanidad.

No se sabe con certeza cuando el hombre hizo vino por primera vez, y donde, pero sí que los antiguos lo consideraban un regalo de los dioses: los egipcios lo atribuían a Osiris, los armenios sostenían que Noé plantó las primeras vides en las faldas del Monte Ereván., y tanto el Cáucaso como Mesopotamia fueron de los primeros productores de vino: en el Museo Británico se conserva una estela con la escena de la libación, que procede de Asiria. En cuanto a los hebreos, se dice -no lo he comprobado-, que en el Viejo Testamento se menciona el vino 155 veces y en 10 en el Nuevo. En el Deuteronomio se relata que en el Exodo los hebreos se lamentaban de dejar atrás los vinos de Egipto, pero nada tenían que temer pues las tierras de los filisteos estaban cubiertas de verdes viñas y la Tierra Prometida, Palestina, se cubrió igualmente de viñas. En general los vinos se producían abundantemente en el Oriente Medio y Damasco era el gran centro del vino, y nos aproximamos pues, al Mediterráneo Oriental, y a Grecia que es considerado como el primer país europeo donde se elaboró vino.

Llegamos pues a Grecia, donde también consideraban al vino como un regalo de los dioses, y concretamente, en su mitología, del dios Dionisios. Y al mencionar a Grecia nos acercamos ya a lo que debe ser el centro de nuestra disertación, las vides de Gran Canaria, y Canarias en general, puesto que del Mediterráneo Oriental, de una isla griega, Creta, vinieron probablemente algunas de las primeras vides que se plantaron en estas Islas Afortunadas.

Al tratar del establecimiento de los viñedos en Canarias, los historiadores nos dicen que los sarmientos plantados en las Islas de Realengo, durante los años siguientes a la Conquista procedían del Mediterráneo Oriental. Así lo señala Viera y Clavijo en su Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias, en especial al referirse a las parras productoras del célebre Malvasía aunque otras variedades fueran traídas de lugares de la Península, lo cual parece lo más probable dado que en Hispania los romanos implantaron el cultivo de la vid que se ha desarrollado hasta nuestros días, con algunas de las comarcas vitícolas más importantes del mundo: concretamente de Castilla - La Mancha es la más extensa.

Viera al hablar de las parras de malvasías señala su procedencia como de la Isla de

Candia que asocia a la Isla de Creta. y Andrés de Lorenzo Cáceres en su trabajo “Malvasía y Falstaff” destaca que Candia dió lugar a un toponímico tinerfeño (Candia) y al marquesado de este título. Hemos comprobado, y esto es un pequeño matiz, a lo expresado por el insigne Viera y Clavijo, que la Isla de Creta fue llamada en la Edad Media Candia, siendo su principal cultivo el de la viña, y que en la actualidad se denomina Candia a un puerto de la costa Norte de Creta, plaza veneciana desde el S. XII y uno de los puertos más concurridos del Mediterráneo. Cobra pues toda su certeza la hipótesis de Viera, que desde Creta, y posiblemente desde ese Puerto de Candia, fueron traídos a Canarias las parras de malvasía, sobre cuya procedencia nos hemos extendido puesto que en definitiva fue el malvasía el vino que más fama dio a los de Canarias.

Como nos dice el Profesor Bethencourt Massieu en su estudio sobre “Canarias e Inglaterra: el Comercio de Vinos”, tras la Conquista por la Corona de las Islas Realengas los valles costeros quedaron rápidamente cubiertos por la caña de azúcar y los trapiches son establecidos por doquier. Pero una competencia adversa, la competencia de la caña trasplantada de Canarias a Indias, de los azúcares antillanos, y brasileños, dio lugar a la sustitución de la caña por el cultivo de la vid. Con el factor favorable de que la vid no requería riego, al menos frecuente, mientras que el regadío abundante que exigía la caña de azúcar contribuyó a que la crisis de este cultivo fuera imparable. Se establece pues la vid en las Islas de Realengo, fundamentalmente en Tenerife y en Gran Canaria, y su cultivo encuentra condiciones óptimas para su desarrollo en las Islas.

La producción de vinos dio lugar a un floreciente comercio, con dos destinos principales: Inglaterra y las Indias: El tráfico con Inglaterra es iniciado por los comerciantes de Bristol desde 1.519 luego por los Hawkins de Plymouth y llega a su máxima expansión en 1.585. Luego vendrán acontecimientos derivados de la tirantez de relaciones entre Felipe II e Isabel I, que culminaron con la expedición de La Invencible. -La Armada para los ingleses- y los ataques de Hawkins, Drake y otros marinos y corsarios ingleses a las Canarias y a nuestras posesiones americanas.

Bethencourt Massieu, quién mejor ha estudiado este comercio, señala como periodo algido de consumo del vino canario en Albion el de 1550-1585 y por lo tanto el pueblo inglés, estaba bien predispuesto para oír por boca del mas grande de sus dramaturgos, William Shakespeare, que el "sack" o "canary" no podía ser otra cosa que “un maravilloso vino que se cuele y perfuma la sangre”. No cabe duda que Shakespeare, con sus citas del vino de Canarias, es el autor universal que más había contribuido al renombre de nuestros vinos en la Edad Moderna. Y tal es así que se han escrito diversos estudios sobre este tema:

El ya citado, de Andrés de Lorenzo Cáceres, en La Laguna 1941, “Malvasía y Falstaff, Los Vinos de Canarias”. Otro trabajo sobre este tema se debe al historiador Hugh Thomas, en Homenaje a Menéndez Pidal, Madrid 1925 y titulado “Shakespeare y España”. Pero el estudio más interesante creemos ha sido el publicado por el Profesor Eduardo

Carrasco Gallego en el Diario "HOY" de Las Palmas en 18 de Enero y 24 de Abril de 1935 sobre "Shakespeare y Canarias". En este trabajo el Profesor Carrasco analiza las diferentes obras y pasajes del dramaturgo inglés en que aparecen citados el baile, zapateado, y el vino de Canarias. En cuanto al vino cita diversos párrafos de "Las Alegres Comadrés de Windsor" de "A buen fin no hay mal principio", de "Noche de Epifanía"; pero sobre todo de la "Segunda parte del Rey Enrique IV" citando, entre otras, esta frase que Mistress Quickly, la Celestina inglesa, dice a Doll Tearsheet en la Taberna del Jabalí: "Pero, por mi fe, habéis bebido demasiado Canarias ("Canary"), es un vino maravillosamente penetrante y que perfuma la sangre antes que se pueda decir ¿Qué es esto?. Serían innumerables las expresiones y elogios que, a través de sus obras, hace Shakespeare del "canary" o vino de Canarias, aunque en ocasiones también se refiere al "sack" expresión de los ingleses para todo vino de Jerez y de allí hacia abajo. Pero también se refiere al "canary" como "zapateado", un baile gentil y artificioso, de mucha agilidad, y que debió pasar a Inglaterra. Y tal es así que Shakespeare crea el verbo "to canary" (bailar la danza canaria) en su obra "Trabajos de amor perdidos".

Nos hemos recreado en estos párrafos y citas de Shakespeare para resaltar la fama que en Inglaterra tenían los vinos de Canarias, además del baile. Esa importancia del vino se tradujo en importantes relaciones comerciales, según ya hemos señalado, principalmente desde las dos islas mayores siendo los puertos de mayor exportación a Inglaterra los de Gando y Garachico. En cuanto a las variedades de vino, y según señala el Profesor Bethencourt Massieu, la Isla de Tenerife fué la principal productora, en cantidad y bondad, no solo de malvasía sino también de vidueño, de menor calidad y graduación. Y señala que de la producción total del Archipiélago, evaluada en unas 30.000 pipas anuales (cada pipa era de 480 litros), Tenerife producía 20.000 y el resto las otras islas, y de aquel total las cinco sextas partes salían para Inglaterra y la otra sexta parte se destinaba a Holanda, Hamburgo, Francia y Escocia e Irlanda. La importancia de esa exportación de vinos a Inglaterra dió lugar a que ciertos importadores ingleses constituyeran la celebre "Compañía de Monopolio", investigada por el Profesor Bethencourt Massieu en su obra "Canarias e Inglaterra: el comercio de vinos (1650-1800)" en base al hallazgo en el Archivo de Simancas de la traducción al español de su acta fundacional, remitida por el Embajador de España en Londres. La gran demanda de vinos de Canarias, y el aumento del consumo de malvasía en Inglaterra durante el S. XVII, había hecho girar el beneficio del comercio del vino que hasta entonces había sido muy provechoso para los mercaderes ingleses y de menor beneficio para los isleños. La creación de la Compañía del Monopolio tuvo pues una repercusión importantes en estas Islas, con división de opiniones. Formose con privilegio real, y enviaron al punto a Tenerife agentes y factores que, unidos en la fatal idea de comprar aquel fruto a precio ínfimo y de vender sus efectos al más supremo, no pudieron ocultar a los cosecheros las perniciosas consecuencias de aquel monopolio ni evitar la general ojeriza de los pueblos. Esta llegó a ser tal en 1666, que el Ayuntamiento, favorecido de los oidores de Canarias, acordó que todos los corresponsales y factores ingleses fuesen extrañados de las islas y ningún propietario de viñas osase vender a la compañía de Londres sus frutos, bajo las más severas penas. Al eco de tan memorable ordenanza se desmandan algunos

vecindarios, salen por las noches cuadrillas de trescientos y cuatrocientos enmascarados con el nombre de "clérigos". En Garachico, donde se hacía el principal acopio de las malvasías, violentan las bodegas en los primeros días de Agosto, rompen las cubas, corren los arroyos de aquel dulce licor y sucede una de las inundaciones más extrañas que se pueden leer en los anales del mundo. Así lo relata Viera y Clavijo en su Noticias de la Historia de Canarias.

El "derrame de vino" es la época de las mayores disensiones de las Canarias, porque por ambas partes se suscitaron poderosas facciones. Los capitanes generales protegían el comercio exclusivo de los ingleses; la Audiencia y las Ciudades defendían la libertad de los cosecheros. El golpe final de gracia al comercio de vinos con Inglaterra se produjo como consecuencia de la boda de Carlos II con Catalina de Braganza, con dos consecuencias: una el de que la reina obtuviese la prohibición de que sus vasallos transportasen los vinos canarios a las colonias inglesas y otra mucho más importante, de que a partir de entonces los ingleses solamente importaron el malvasía y otros vinos de los Archipiélagos portugueses del Atlántico, Madeira y Azores, sin que los esfuerzos de los cosecheros y autoridades de Tenerife consiguieran la recuperación del beneficioso tráfico que había existido en el pasado.

El otro gran destino de los vinos canarios, además del propio consumo interno de las islas, fue América. Ya en año tan cercano a la incorporación de Gran Canaria a Castilla, y al establecimiento del imperio americano como 1534, nos encontramos con envíos de vino desde Gran Canaria, estableciéndose una exportación regular de sus caldos a Indias a partir de ese año. Así lo señala Manuel Lobo Cabrera, Catedrático de Historia Moderna de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria en su obra "El Comercio del Vino entre Gran Canaria y Las Indias en el Siglo XVI". Señala el Profesor Lobo Cabrera la importancia del puerto de Las Isletas, y su bahía, como lugar de concentración de los navíos canarios que tenían que incorporarse a las flotas cuyo destino era Tierra Firme y Nueva España, según una instrucción de 11 de Agosto de 1574, aunque luego y por protestas de Tenerife y La Palma se revocaría tal orden. El otro puerto que tenía relación con los mercados indios era el de Melenara, por ser el puerto natural de salida de la zona de Telde, una de las más ricas de la Isla.

En los años que van de 1560 a 1569 se exportan de Gran Canaria para Indias unas 3.484 pipas de vino (1.672.437 litros), lo cual representa un 44% del caldo exportado, y nos da una idea de la importante producción vinícola que tenía esta Isla de Gran Canaria. Otros antecedentes nos inducen a afirmar que sin duda otra importante cantidad de vino era exportada hacia América desde Tenerife por el puerto de Garachico. En cuanto a mercados americanos el primero y principal sin duda fue el de Antillas, manteniéndose el mayor tráfico con Santo Domingo, Puerto Rico, y Cuba. Se registra también algún envío a Jamaica y a La Florida, dándose el dato curioso de que el Adelantado de La Florida, Pedro Menéndez de Avilés, arrendó una casa de almacenes y mesón que la Ciudad tenía en la banda de Triana, sin duda para depositar mercancías, entre ellas vino, que luego eran

cargadas por el puerto de Las Isletas. Nueva España, con su puerto de Veracruz, y la Tierra Firme eran los otros destinos de los vinos de Canarias. Los navíos solían hacer algunas escalas en La Española y Puerto Rico y se encaminaban luego al Río de la Hacha, Cabo de la Vela y a los puertos principales de Santa Marta y Cartagena de Indias. En los viajes a Nueva España la escala previa solía ser Cuba, para desde allí dirigirse a San Juan Ulúa y Veracruz. En definitiva podemos concluir este repaso histórico afirmando que así como el mejor mercado del vino de Tenerife fue Inglaterra, el mejor mercado del vino producido en Gran Canaria fué el de Indias. El inicio de esa exportación se basó en un hecho muy importante: que estaba vedada la plantación de vides en las Indias. A esto se unió una cierta liberalización del comercio, de provisiones y productos de las Islas entre los que se incluye el vino, hacia América, en especial durante el periodo de Carlos V. Las cosas cambian bajo Felipe II y al final Sevilla impone el monopolio de su Casa de Contratación, por lo que ya a principios del S.XVII el envío de vinos a América decrece considerablemente, si bien, y a pesar del monopolio oficial de Sevilla, los vinos isleños fueron llevados a las tierras americanas.

Todo este comercio del vino denota que las Islas, principalmente en Tenerife y Gran Canaria, existían extensas zonas dedicadas cultivo de la vid. En Tenerife existen en actualidad varias comarcas de producción de vinos con denominaciones de origen, Tacoronte-Acentejo, Abona, Ycoden-Dante-Isora y otras de vinos de la tierra como es La Orotava y en definitiva estimamos que hay una coincidencia entre las zonas históricas de producción y las actuales. Así que centraremos nuestra atención en esta Isla de Gran Canaria donde las circunstancias son totalmente diferentes y solo existe actualmente una exigua producción de vino en el Monte Lentiscal, zona que será en definitiva el principal objeto de atención por nuestra parte.

Como señalábamos al principio, y según el Profesor Bethencourt Massieu, las zonas bajas de costa ocupadas en principio por la caña de azúcar fueron plantadas posteriormente de vides, por la desaparición de aquel cultivo, y ante la demanda del mercado americano. Según ha investigado el Profesor Lobo Cabrera, fundándose principalmente en documentos notariales por la desaparición de otros archivos, Telde se había convertido en la primera zona de producción vinícola, extendiéndose los parrales por los alrededores del casco urbano y la vega mayor, en torno al barranco y por los Valles de los Nueve, de Casares y Cáceres. Otra zona importante del Sur era la de Agüimes, y de ahí la importancia del Puerto de Melenara, aún cuando también se recogen embarques de vino por Gando. Las zonas bajas de Las Palmas, donde el cultivo comenzó en sus alrededores extendiéndose luego por Barranco Seco y hacia Tafira. Y de Arucas y el Aumastel se recogen asimismo como zonas de producción, así como Teror, una zona más alta. Y Viera y Clavijo dice de Guía que "se había aventajado en el cultivo de las viñas". Podemos concluir, por tanto, que en el pasado las viñas cubrieron grandes zonas de Gran Canaria pero cuando nos referimos al vino del Monte no estamos hablando de los vinos producidos en el pasado, ni de la misma comarca.

No hay coincidencia alguna: en las zonas a que nos hemos referido no queda prácticamente rastro del viñedo; solo puedo recordar que hasta época reciente existieron parrales en El Pedregal, Valsequillo, y en el Valle de García Ruiz, en la Higuera Canaria. Todo lo antiguo, bodegas, lagares, ha desaparecido, y el Monte Lentiscal es una zona vinícola de reciente implantación, de hace solamente dos siglos.

El Monte Lentiscal en tiempos de la Conquista era un gran bosque poblado fundamentalmente, como su nombre indica, de Lentiscos, y ya desde entonces fue lugar estratégico de emboscadas y episodios bélicos como el que concluyó con el despeñamiento de dos frailes franciscanos que intentaron convencer a los isleños de la inutilidad de su resistencia, en el lugar que se conoce como "Cuevas de Los Frailes". Más tarde, en 1599, cuando Van Der Doez ocupa la Ciudad de Las Palmas y los canarios se refugiaron en el centro de la Isla, estos para detener la incursión de fuerzas del holandés recurrieron a la frondosidad del Monte para con tambores y otros ardidés, haciendo ver que eran muy numerosos, poner en desbandada a los invasores. Eso ocurrió en el lugar denominado Cruz del Inglés, en las faldas de cuyo volcán están las tumbas de los holandeses; y debemos señalar al respecto la costumbre canaria de a todo extranjero no bien identificado llamarles vulgarmente como "ingleses". El Monte Lentiscal siguió siendo en épocas posteriores un gran bosque, que era preciso atravesar tanto para seguir hacia Santa Brígida y la Vega, como para seguir hacia Telde, después de tomar la bifurcación que llevaba hacia las zonas de Marzagán, Los Hoyos y Jinámar.

Pero el crecimiento de la Ciudad y por otro lado las necesidades de leña de los vecinos y de los hornos de cerámica de La Atalaya hicieron que se produjera una tala progresiva del bosque, que seguía siendo comunal pero que obligó al Cabildo a tomar medidas en cuanto al control o prohibición incluso de las sacas de leña que hacían los vecinos y que en principio también fueron dedicadas a los ingenios de azúcar, que requerían gran cantidad de leña.

Todo esto hizo que se plantearan dos tendencias, una primera la de conservar el bosque y proceder incluso a su repoblación y en ese sentido hemos de señalar los esfuerzos de la Real Sociedad Económica de Amigos del País que fomentó repoblaciones en La Hoya Oscura, Hoya del Caidero y Hoya del Alcalde, todo eso hacia 1788 y no solo en la parte más inferior del bosque termófilo, que se componía de acebuches, almácigos, palmeras, dragos, mocanes, y sobre todo de lentiscos, si no también de las formaciones de laurisilva que como señala el geógrafo Profesor Alex Hansen en su obra "Bandama, paisaje y evolución" existían en la parte alta del bosque más cercanas a La Atalaya y Santa Brígida; en apoyo de lo cual apuntamos el dato de que aún en la Hoya Oscura existen ejemplares de laurel canario. La segunda tendencia que triunfa a partir de 1812, al continuar el deterioro del bosque, es la de proceder al reparto de tierras, lo cual decide el Cabildo cuando considera imposible su regeneración. Existía ya la experiencia de los cultivos de vid en los terrenos cubiertos por las erupciones volcánicas de Timanfaya en la Geria y otras zonas de Lanzarote, y se especula con la posibilidad de que estos terrenos de picón sean aptos para

el cultivo de la vid y restablecer así el antiguo comercio con la producción de uva sobre esos suelos minerales; en realidad acertaron puesto que el cultivo se desarrolla efectivamente beneficiándose de la capa de picón o en términos vulcanológicos piroclastos, hasta arraigar las cepas en la capa de terreno, más productivo, subyacente, consiguiendo el recubrimiento del picón una mayor concentración de la humedad ambiental, de igual forma que el sistema empleado en los arenados de la Isla de Lanzarote.

En definitiva, comienzan las datas de terrenos, y tenemos que señalar como hacia finales del siglo XVIII se tramita la petición por el Marqués de Azialcázar de concesión de la data de La Concepción, que va desde la Montaña de Tafira hasta la Caldera de Bandama, con el objeto de talar los lentiscos y plantar viñas así como especies arbóreas. Ese expediente de concesión, que se tramita durante el reinado de Carlos III, concluye finalmente por Real Cédula otorgada en Aranjuez a 18 de Abril de 1792, y que por tanto va ya firmada por el monarca entonces reinante Carlos IV.

En 1818 se realizan los principales repartos de terreno, en la Montaña de Los Lirios, Las Hoyas, Lomo del Medio, El Reventón, el Barranquillo de Dios, y el Mocanal y otros lugares dando lugar a una transformación del paisaje del Ex-Monte Lentiscal cuyo paisaje desde entonces está asociado a los parrales, al viñedo, salvo algunos escarpes o laderas donde subsiste el antiguo bosque termófilo singularmente de lentiscos y acebuches que se reproducen y crecen con gran facilidad. Esa actividad del hombre con la plantación de las viñas, unido a los cráteres volcánicos y montañas de la zona, ha llevado a la creación de un paisaje de gran belleza y a la consideración del Monte Lentiscal como una de las zonas mas atractivas de la Isla, y por consiguiente a la declaración de toda la zona como Parque natural, y actualmente en reclasificación según la Ley de Espacios Naturales de Canarias como Paisaje Protegido de Tafira, y como Monumento Natural de Bandama en cuanto a todas las zonas de cráteres del mismo nombre y que continúan hacia El Mondalón y Monte Quemado ya en las proximidades de la Sima de Jinámar.

Por cierto que al hablar de Bandama no podemos menos que mencionar a un flamenco que dejó su huella en Gran Canaria hacia finales del Siglo XVI, llamado Daniel von Dame, que con anterioridad a las datas a que nos hemos referido ya había introducido el cultivo de la vid en las vertientes volcánicas de la Caldera así como en los Llanos de Bandama que fueron desmontados y utilizados para otros cultivos. Este flamenco aparece también participando en temas del comercio de Indias, como armador de buques y como asegurador, teniendo una doble faceta de agricultor y de comerciante, casándose el parecer con una canaria y siendo conocido como Daniel Vandama, todo lo cual dio lugar a los topónimos de Caldera de Bandama y Llanos de Bandama a pesar de que vulgarmente y en los últimos tiempos y en ocasiones se ha mencionado como un topónimo aborigen.

Aproximadamente dos siglos después de la implantación de los viñedos del Monte los agricultores del Monte se enfrentan a una gran disyuntiva: el abandono del cultivo, al menos progresivo, por la falta de medios, por la carencia de mano de obra especializada,

la desertización que se produce por el abandono de fincas y su subsiguiente ocupación por vinagreras y otros matorrales y sobre todo por las bajas producciones, o, y ésta es la otra alternativa, sobrevivir mediante la implantación de nuevas técnicas de cultivos tales como las espalderas, mejora del cultivo tradicional, y nuevos y modernos procesos de vinificación tendentes a embotellar el vino y lograr en definitiva la denominación de origen de Vinos del Monte Lentiscal.

Ésta última opción ha sido la elegida por la Asociación de Viticultores y Bodegueros del Monte Lentiscal, a cuyo Presidente Don Francisco Marín Lloris, Marqués de La Frontera, agradezco el encargo de esta charla sobre nuestros vinos del Monte. Es la alternativa del optimismo, basada en el esfuerzo colectivo de todos los componentes de nuestra asociación y en la ayuda que nos presten la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, el Cabildo de Gran Canaria y los Ayuntamientos de la zona, los de Las Palmas de Gran Canaria y Santa Brígida. Tenemos que mejorar nuestros cultivos, y en cuanto a la elaboración de vino debemos tender a la sustitución del sistema tradicional de la pisa por el sistema de prensa francesa, e incluso el más antiguo de la piedra pendiente de una gran viga de tea, por sistemas más modernos, por la fermentación con temperaturas controladas en tanque de acero inoxidable y, sobre todo, por llegar a un progresivo embotellado de la producción, paso imprescindible para la ansiada denominación de origen. Hemos visto como en el pasado, y según la historia de la que debemos extraer experiencias, la producción de Gran Canaria fue lo suficientemente importante como para mantener una exportación de vino hacia América. Tenerife y Lanzarote tienen en la actualidad buenas producciones cuyo vino embotellan bajo las correspondientes denominaciones de origen ¿ Por qué no podemos hacer otro tanto en Gran Canaria ? Ahí está el gran reto ante el que se enfrenta nuestra recién constituida Asociación. Muchas gracias por vuestra atención.

**APLICACIÓN DE NUEVAS TÉCNICAS ENOLÓGICAS EN LOS
VINOS ARTESANALES DEL "MONTE LENTISCAL".**

Luis Delfín Molina Roldán

Ingeniero Técnico Agrícola . Enólogo.

La comarca vitivinícola del " MONTE LENTISCAL ", se encuentra en la isla de Gran Canaria y comprende los municipios de Santa Brígida, Las Palmas de Gran Canaria y Telde.

Con una extensión de 400 Ha. de viñedos, se sitúa entre la Caldera de Bandama y el Monte Lentiscal.

Existen actualmente de 50 a 60 bodegas muy artesanales con una tradición vitivinícola muy arraigada.

FACTORES MEDIOAMBIENTALES

1.- El suelo, de origen volcánico al estar situado en las faldas del volcán de Bandama, está formado por las cenizas del volcán que se llama "picón" (lapilli).

El picón tiene características de enorme calidad para el cultivo de la vid, como son:

A) Su alta capacidad de retener el agua de la humedad de la noche.

B) Su alto contenido en sustancias minerales, que le dan al vino unas características organolépticas de alta calidad como la estructura y el cuerpo del vino.

C) Su alto índice de absorción de calor, que lo refleja en la uva en el período de maduración, muy positivo para la elaboración de los vinos dulces especiales como los Moscateles y Malvasías, que necesitan una sobremaduración para llegar a los 14° 16° de alcohol.

2.- El clima, ideal para el cultivo de la vid, llegando en verano las temperaturas de 24° C a 25° C y en invierno a los 8° C y 9° C, temperaturas favorables para el ciclo vegetativo de las vides.

3.- La pluviometría oscila de los 300 mm/año a los 400 mm/año.

LAS VARIEDADES.

Las variedades de vides existentes en el Monte Lentiscal son:

A) Variedades blancas: Breval, moscatel, listán Blanca, malvasía y pedro ximénez.

B) Variedades tintas: Negra común de Las Palmas (Listán negra), Moscatel, negramolle.

SISTEMA DE CULTIVO

El sistema de cultivo es un emparrado bajo, que cuando el fruto está madurando se levanta el racimo con unas cañas para que no esté en contacto con el picón del suelo.

La poda es en vaso irregular sin mantener ninguna formación.

El sistema de reproducción de las vides es por acodo, (sarmiento que se saca de la planta madre y se entierra sin separarlo, para que enraíce).

Actualmente las nuevas plantaciones se están haciendo con marcos de plantación ya definidos (1.50m X 2.00m) para poder mantener la viña en espaldera, posiblemente con una poda ya ordenada y definida que será un cordón doble.

El sistema de reproducción es por sarmiento que se entierra directamente en el suelo a una profundidad de 1 m aproximadamente y se le da un riego de apoyo al enraizamiento en las épocas de sequía y por un período máximo de 2 años.

SISTEMA DE ELABORACIÓN DE LOS VINOS

VINOS TINTOS:

Se controla la maduración de la uva con técnicas modernas (Refractómetro y densímetros), consiguiendo el grado óptimo de maduración, se transporta la uva en perfecto estado hasta el lagar en cajas de plástico de 20 Kg. como máximo.

Una vez en el lagar se pisa la uva con los pies, y se deja en maceración, en curtimiento la cáscara de la uva (hollejo) con el mosto, para extraer el color del vino tinto, esta operación se realiza como máximo 2 días, porque si se deja más tiempo se produce una acetificación del mosto.

Transcurrido este período se hace el sangrado (operación que consiste en separar el mosto-vino del hollejo), y el mosto-vino yema se introduce en las cubas o barricas de fermentación, y el hollejo se introduce en una prensa horizontal de chicharra y el mosto obtenido de este prensado se separa para obtener un vino de peor calidad.

Se controla diariamente la densidad y temperatura para que la fermentación sea de la máxima calidad y obtener un vino con unas características organolépticas muy buenas.

Terminada la fermentación se realiza el descube (consiste en separar el vino de las madres o residuos de la fermentación para que el vino no tenga malos olores), y posteriormente se realizan las operaciones:

A) Trasiegos: consiste en traspasar un vino de una barrica a otra para airearlo un poco por si tiene malos olores y para quitarle los residuos de materia orgánica y materia colorante que se van depositando en el fondo del depósito cuando el vino se va aclarando.

A un vino normal, sin problemas se le suelen hacer de 3 a 4 trasiegos. Todos los trasiegos se realizaron con bombas enológicas.

B) Clarificación: Consiste en añadir al vino una sustancia orgánica (proteína) y otra inorgánica (bentonita) para que el vino quede totalmente limpio y darle finura al vino, esta operación se realiza antes del filtrado del vino.

La proteína que se utiliza para clarificar a los vinos tintos es la ovoalbúmina que se encuentra en la clara de huevo, es el mejor clarificante para los vinos tintos.

C) La filtración: esta operación es necesario para los vinos para dejarlos totalmente limpios y estabilizados para poder embotellarlos.

Generalmente a un vino sano se le suele hacer tres filtrados, depende de la limpidez del vino.

Los tipos de filtrados son: Debastador, abrillantador y esterilizado parcial, en nuestra elaboración se ha utilizado un filtro de placas.

D) Estabilización: es una técnica muy complicada y sobre todo tiene que dar buenos resultados en el vino para que no se produzcan precipitados dentro de la botella, cuando el vino esté en el mercado.

VINOS BLANCOS:

Se vendimia la uva con el grado alcohólico probable que uno desee, la uva se transporta en cajas de plástico con perfecto estado sanitario y se va depositando en el lagar e inmediatamente se va pisando para que no haya oxidaciones y el mosto yema se va introduciendo en los depósitos de acero inoxidable para hacer una operación que se denomina desfangado y el hollejo se introduce en la prensa horizontal de chicharra para la extracción del mosto que queda, dicho mosto se destina a la elaboración de un vino de inferior calidad.

El desfangado consiste en impedir que el mosto empiece a fermentar para eso necesitamos un equipo de frío, para mantener la temperatura del mosto a 6° C, el mosto no fermenta y al día siguiente el mosto se queda claro y los fangos se depositan en el fondo del depósito.

Cuando ya se termina el tiempo del desfangado, se quitan los fangos y empieza la fermentación controlando diariamente los parámetros de densidad y temperatura, la

temperatura de fermentación en vinos blancos no puede pasar de 17° C.

Terminada la fermentación se realiza el descube y posteriormente se realizan las operaciones de trasiegos, clarificación, filtración, estabilización y embotellado.

La calidad desde el punto de vista físico-químico de los vinos se ha controlado con la ayuda de un laboratorio de análisis de vinos y mostos.

Todas las bodegas donde se ha elaborado y embotellado el vino del Monte Lentiscal son centenarias a las cuales se les han hecho una labor controlada de limpieza y desinfección para que el vino tenga una mejor calidad.

Las paredes de las bodegas se han pintado con cal, el suelo en la mayoría de las bodegas de picón, se han desinfectado con anhídrido sulfuroso (en forma de metabisulfito potásico) y se ha utilizado sulfato de cobre para combatir los hongos tan nocivos en la elaboración de vinos de calidad, en muchas bodegas el suelo se ha sustituido el picón con otro material más limpio y que se pueda desinfectar con facilidad.

Las Barricadas y bocoyes se han lavado y desinfectado cada uno con el tratamiento específico que le corresponde.

VINO Y SALUD

Manuel Herrera Artiles

*Farmacéutico. Vicepresidente de la
"Asociación de Jóvenes Amigos del Vino - Islas Canarias"*

HISTORIA

La historia de la vid y el vino está ligada a los comienzos de la Humanidad, aunque no puede determinarse con exactitud su aparición en la Tierra.

Parece seguro que la viticultura se desarrolló inicialmente en las orillas del Nilo y en las fértiles llanuras de Sumeria, y por unos u otros mecanismos se trasladó por todo el Mediterráneo y de ahí al resto del mundo.

En la antigüedad el vino tenía un prestigio casi sobrenatural y era considerado, además de bebida como medicamento, dados los efectos que causaban en el organismo, como bebida mágica.

El vino y las bebidas fermentadas, como suplemento alimenticio, han contribuido al desarrollo de las civilizaciones de forma importante, e incluso de la medicina, ya que cuando no se conocía el arte de destilar, el vino era el solvente más empleado para la disolución de los medicamentos naturales procedentes de materias minerales, vegetales o animales (las antiguas "panaceas universales" o "curalotodo").

Los griegos ya definieron el vino por medio de los términos alimento, medicamento y droga, clasificación que aún se puede utilizar para el estudio de sus propiedades.

Hay evidencias testimoniales de la existencia de bebidas alcohólicas en culturas mesopotámicas y egipcias entre los años 3.700 y 2.300 a. de C.

El consumo de bebidas alcohólicas se introduce, en la mayor parte de las culturas, bajo diversas formas, la mayoría relacionadas con ceremonias religiosas y tratamiento de enfermedades.

En el antiguo Egipto los jeroglíficos que representaban al vino eran numerosísimos, y estaba destinado a sacerdotes, nobles y guerreros, siendo la cerveza la bebida del pueblo. De hecho, la dieta alimentaria adecuada se suponía en 5 panes y 2 jarras de cerveza.

Lo que es evidente es que el vino ha pasado por todas las culturas desde entonces.

Antes de pasar al estudio de la acción del vino sobre la salud tengamos en cuenta una serie de conceptos:

Entre los productos naturales que consume el hombre, el vino es, a la vez que uno de los más destacados, uno de los que resulta de múltiple utilidad. Porque el vino es:

- Alimento, debido a sus componentes que proporcionan energía, como el alcohol y el azúcar, sin contar sus sales minerales.

- Bebida, pues mitiga la sed fisiológica al aportar al organismo un producto que tiene una gran cantidad de ácidos y sales.

- Beneficioso para la salud, pues sus vitaminas y sales actúan de preventivos de algunas enfermedades y tónico general.

- Agradable a los sentidos (es lo que le hace más atractivo). Su color y aroma atrayente y agradable; su sabor, que hace buena compañía al de otros muchos alimentos, le convierten en un alimento estético.

Además de ser útil y estético, el vino es un alimento de consumo diario, con propiedades fisiológicas particulares, y el vino contiene alcohol, que tiene sus efectos sobre el sistema nervioso central, y puede crear dependencia.

En la actualidad una parte de la sociedad está más preocupada por la lucha contra el consumo de cualquier tipo de bebida alcohólica que por el interés en conocer los beneficios que el consumo de vino puede producir, dándose más importancia a la minoría que consume alcohol en exceso que a la población moderada que incluye de forma armónica el vino en su régimen alimenticio.

Pero estamos en el siglo XX, y las bebidas alcohólicas no deben utilizarse como fármacos, solo deben formar parte de nuestra dieta como sustancias alimenticias o lúdicas, aunque ese aporte nutritivo conlleve una acción salutífera beneficiosa, o perjudicial en casos concretos.

Definición de vino:

El vino se ha definido de múltiples formas desde que es usado por la Humanidad. Dejémonos de complicaciones en este sentido y recurramos a la definición que hace de él nuestro Código Alimentario:

"Vino es la bebida alcohólica resultante de la fermentación, total o parcial, de la uva fresca o de su mosto".

Es una parca definición pero suficiente, y además abarca a todos los tipos de vinos.

Para desarrollar los tres términos que pueden definir el vino (alimento, medicamento y tóxico) hemos de hacer una clasificación previa de los distintos tipos de consumidores de vino:

- a) Consumidores de dosis elevada y aislada (DEA).
- b) Consumidores de dosis elevada y continuada (DEC).
- c) Consumidores de dosis baja y continuada (DBC).
- d) Consumidores de dosis baja y aislada (DBA).

A cada tipo de consumidor, desde el punto de vista fisiológico, el vino le afecta de una manera distinta. Pero aquí nos ocuparemos especialmente de los consumidores DBC y sanos, ya que son los únicos a los que verdaderamente se les puede considerar como "bebedores de vino", ya que son los que practican el consumo inteligente del vino, en la ocasión adecuada y con medida.

Existe una serie de reglas recomendadas para el consumo inteligente del vino:

- No seguir bebiendo porque beban otros, si se ha llegado al momento de abstenerse.
- No beber si hay que conducir.
- No beber si se está sometido a un tratamiento en el que está contraindicado el alcohol.
- Beber vino, preferentemente, de baja graduación. Así es más fácil controlar la ingesta diaria total.
- En comidas sociales, y para evitar beber más de lo conveniente, comenzar por vinos ligeros. Siempre se bebe más al principio de las comidas.
- Aunque no es verdad que la mezcla de consumos de vinos predisponga a la borrachera, sí es cierto que, en general, si se mezcla se bebe más.
- No empezar habitualmente con aperitivos de alta graduación. Se recomienda el mismo vino que se va a consumir en la comida.
- No empeñarse en acabar con la botella porque la vayamos a pagar.
- No debes beber nunca si no te apetece.

Siguiendo este glosario de pautas, beberemos quizás un poco menos, pero mejor, e incluso hasta es posible que durante más tiempo, y disfrutaremos de sus efectos positivos, sin sufrir los efectos perjudiciales. Además, flaco favor haríamos al vino, y a nosotros mismos, de utilizarlo para una borrachera.

Y, como consumo inteligente, yo añadiría también la elección de un vino de calidad y, siempre que sea posible, de nuestra denominación de origen. Fomentando lo nuestro es la única forma de conseguir vinos de calidad a buen precio.

EL VINO COMO ALIMENTO.

El vino ha sido, y es, un componente fundamental de la "dieta mediterránea" (trigo, olivo y vid).

El vino es un alimento que tiene un poder calórico. Su poder calórico está en función de 2 variables como todos sabemos, el grado alcohólico y la cantidad de azúcar.

El vino tiene 900 gr. de agua por litro de vino, y aporta calorías muy variables, aporta entre 600 y 1.000 calorías por litro de vino. Es cierto que los vinos dulces y abocados son más ricos en azúcar y consecuentemente tienen más calorías que los vinos secos. El vino, por tanto, es un líquido hidroalcohólico que contiene más de 600 elementos conocidos. No los enumeraré todos por su extensión pero algunos hay que decirlos: aparte del alcohol, tiene ácidos grasos, ácidos orgánicos (como tartárico, cítrico, láctico, acético,...), tiene glicerina (que le da ese sabor especial de ahumado de algunos vinos) y azúcares en cantidad variable, tiene unos componentes volátiles que le dan el aroma (aceites esenciales, aldehídos y ésteres), tiene compuestos fenólicos, etc.

Pero también tiene vitaminas del grupo B y tiene oligoelementos. Los oligoelementos son pequeñas cantidades de metales y metaloides que hay en el organismo que son fundamentales para la vida y para el equilibrio biológico del individuo. Estos oligoelementos son hierro, fósforo, calcio, sodio, potasio, magnesio y muchos más, y la verdad es que el organismo no tiene capacidad para sintetizarlos y debe procurárselos por medio de los alimentos, ya que estos elementos son indispensables para nuestra existencia. Como mejor se absorben, y se utilizan para el organismo es cuando se combinan con otras sustancias, y en el vino están así combinados. La carencia de algún oligoelemento es muy frecuente, es causa de enfermedades y el vino puede aportarlos.

Pero debemos centrarnos en el mayor poder calórico del vino, el alcohol.

Nuestra capacidad de utilizar el alcohol como fuente de energía nos impone límites estrechos en el consumo diario de alcohol. Experimentalmente se expresa nuestra capacidad de utilizar el alcohol por el llamado coeficiente de Etiloxidación (CEO) que es así un individuo de 70 Kg. solo puede consumir de 168 a 336 gr. de alcohol en 24 horas, lo que supone de 1.200 a 2.400 calorías.

$$\text{CEO} = 100 \text{ a } 200 \text{ mg/kg/h de alcohol}$$

Si aplicamos este coeficiente a una persona de 70 Kg. vemos que está muy cerca de las necesidades diarias de calorías, aunque quiero aclarar que las bebidas alcohólicas no deben ser consideradas un alimento básico como productoras de calorías.

Caso del consumo de alcohol en las mujeres.

Aquí me parece conveniente hacer una salvedad con respecto al consumo de alcohol en las mujeres.

El cuerpo de las mujeres dispone de menos líquido por Kg. de peso que el de los hombres; las mujeres cuentan con 0,5 litros de agua por Kg. de peso, mientras que los hombres alcanzan 0,6 - 0,7 litros de agua por Kg. de peso.

Como consecuencia de esto, una misma cantidad de bebida alcohólica produce una mayor concentración de etanol en las mujeres, a lo cual contribuye, según recientes investigaciones, notables diferencias en la dotación genética de enzimas, y en particular, una enzima estomacal que existe en menor cantidad en el organismo femenino.

En resumen, las mujeres deben beber con mayor moderación aún que los hombres. Pongamos un ejemplo concreto: Una mujer de 58 Kg. de peso, dispone aproximadamente de 29 litros de líquido en su cuerpo, un hombre de 70 Kg. tendrá 42 litros y, en consecuencia, dos consumiciones tomadas con el estómago vacío, producirían una concentración aproximada de 0,7 gr/l en la mujer y solo 0,4 - 0,5 gr/l en el hombre.

EL VINO COMO MEDICAMENTO

Parte de nuestra sociedad actual, con un sentido crítico exagerado, suele permitir-se cuestionar las virtudes del vino resaltando los vicios que su abuso conlleva.

Se puede afirmar que el vino tiene efectos beneficiosos para la salud siempre que no se rebasen los límites de consumo. En casos de individuos sanos, adultos y equilibrados la ración alimenticia máxima del hombre es de medio litro (500 cc.) de vino normal diario, y algo menos para la mujer, ya que tiene un fermento del hígado en menor cantidad y tolera peor el vino que el hombre.

Más allá de estos límites el vino puede desencadenar procesos tóxicos que justifican su nocividad, ahora bien, si no se sobrepasa esta dosis diaria el vino tiene efectos beneficiosos. Como ejemplo citaremos unos serios estudios realizados en Francia, Japón y EE.UU. que confirman que el consumo moderado de vino tinto es un potente protector frente a las enfermedades coronarias.

No hace mucho el catedrático y nutrólogo Gregorio Varela exponía el mismo criterio y expresaba la dificultad pública que tenía una recomendación de ese tipo, porque "debe ser un consumo moderado y regular, como mucho media botella de vino diaria". Parece ser que la acción protectora la realizan los polifenoles del vino que tienen la facultad de fijar los radicales de oxígeno. Por otra parte, el vino tinto tiene una acción reductora de la agregación plaquetaria (similar a la de la aspirina), lo que podría evitar la formación de trombos. También se sospecha que beber una cantidad máxima todos los días de 2 vasos de vino podría ejercer una acción muy beneficiosa sobre el metabolismo de los lípidos de la sangre. En resumen, que además de evitar la formación de los tan temidos trombos, el vino tinto eleva la fracción buena de colesterol (HDL-colesterol) hasta un 26%.

Ya dijo Hipócrates en su tiempo que "el vino es algo admirable apropiado para el hombre, tanto en el estado de salud como en el de la enfermedad, si se le administra oportunamente y con justa medida, según la constitución individual".

CONSUMO MODERADO DE ALCOHOL

La cantidad de alcohol absoluto que puede ingerirse, está basada en la capacidad media del hígado para metabolizarlo.

De manera general, se podría acordar la cantidad de 0,7 gr. de etanol por Kg. de peso y día para determinar lo que se entiende como límite superior de consumo moderado y sostenido de alcohol, por debajo del cual rara vez se observa daño para la salud. Se trata de un umbral no muy bien determinado, en el que se desconoce la variabilidad.

EL VINO COMO TÓXICO

Más allá del límite considerado como consumo moderado de alcohol, éste puede desencadenar procesos tóxicos (a veces irreversibles) que justifican su nocividad, ahora bien, si no se sobrepasa esta dosis diaria el vino tiene un efecto beneficioso.

Esos efectos psíquicos y tóxicos provocados por un consumo excesivo de alcohol son por todos conocidos y no debemos olvidarlos. De todos los efectos beneficiosos del vino antes enumerados se podría hacer otra relación, igual o mayor, de efectos perjudiciales en el organismo a todos los niveles cuando deja de ser un consumo moderado. Pasando desde la dependencia psíquica a destrozos físicos irreversibles, sin olvidar la gran cantidad de accidentes laborales y de tráfico en los que el consumo excesivo de alcohol es el factor determinante.

Tampoco hay que olvidar la gran cantidad de interacción que tiene el alcohol con muchos medicamentos, por lo que bajo tratamiento médico siempre se aconseja no ingerir ninguna cantidad de alcohol.

La abstinencia total de alcohol también se aconseja durante el embarazo, en niños, en patologías cardíacas y digestivas, cuando se sufre intolerancia al alcohol,...

De cualquier forma no debemos relacionar el consumo de vino con el alcoholismo, o al menos con la imagen de alcoholismo que se da en las campañas en contra de él, un bebedor de vino raramente llegará a convertirse en un alcohólico, suponiendo que sea el vino la única bebida alcohólica que consuma. Ya que el alcoholismo es provocado principalmente por un consumo excesivo de alcoholes destilados de gran graduación (ginebra, anís, ron, aguardientes, ...).

Esto queda en evidencia cuando, en la antigua URSS, en la que uno de sus mayores problemas era precisamente la gran cantidad de alcohólicos que tenía, pues para disminuir el consumo excesivo del vodka entre sus habitantes se fomentó el consumo de vino durante las campañas antialcoholismo. Igualmente se ha hecho en otros países con resultados evidentemente favorables, obteniéndose una relación inversa entre alcoholismo y consumo de vino. De hecho los países con mayores índices de alcoholismo como son antigua URSS,

países nórdicos, EE.UU.,... nunca han sido consumidores tradicionales de vino.

Desde un principio, quise dejar claro que todo lo enumerado anteriormente estaba descrito para un tipo de consumidor de vino habitual y moderado, por lo que no creo necesario hacer una relación de todos los efectos perjudiciales provocados por un consumo excesivo de alcohol puesto que a ese tipo de consumidor no le afectará nunca.

Para terminar diré que bebido con moderación, el vino siempre permitirá el coincidir salud y placer. Y que les recomiendo, por resultar enormemente saludable, beber una copa de buen vino con la compañía adecuada.

BIBLIOGRAFIA:

- CÓDIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL. Edit. TECNOS, 1988.
- GONZÁLEZ-RUANO. "Corazón y consumo de bebidas alcohólicas". INESIBA.
- PINILLOS DÍAZ. "Reglas de oro sobre el consumo de bebidas". INESIBA.
- LEHNINGER. "Tratado de bioquímica". Edit. Omega.
- GOODMAN. "Las bases farmacológicas de la terapéutica".
- VELASCO MARTÍN. "Farmacología aplicada y terapéutica clínica".
- MELENDO J. "El vino, un amigo". Edito. Ancora.
- VARIOS. "La cata de vinos". Edit. Agrícola Española, 2ª Edic.
- DÍAZ YUBERO. "Vino y salud". Artículo publicado en EFE-AGRO, anuario 1991.
- VARIOS. "Vinos y espirituosos de Francia". Edit. Sopexa, 1989.
- CABA P. "El concepto de bebidas y la salud". Conferencia en feria Vibexpo '92.
- "Problemas relacionados con el consumo de alcohol". Junta de Andalucía, 1989.
- "Drogadicción y embarazo". Junta de Andalucía, 1989.
- MOLINA UBEDA R. "Enología, la materia prima". Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola. Madrid.
- PEYNAUD E. "El gusto del vino". Mundi-Prensa, 1987.
- GIMÉNEZ MIGUEL. "Medicina y vino".
- LLONA LARRAURI. "Comer es un placer".
- PEÑÍN J. "Manual de vinos españoles", 1981.
- NULL G. y S. "Alcohol y nutrición". Edit. Lidium. Buenos Aires, 1979.
- GÓMEZ CAAMAÑO. "Páginas de la historia de la Farmacia". Edit. Ancora, 1990.

LA VITICULTURA CANARIA

Mariano López Arias

*Jefe de la "Sección de Promoción de la Calidad.
Dirección General de la Política Agroalimentaria de la Consejería de
Agricultura y Alimentación del Gobierno de Canarias".*

1. IMPORTANCIA DEL CULTIVO DE LA VID EN CANARIAS.-

1.1. Histórica.- El cultivo de la vid es importante en la economía de Canarias desde poco después de que las Islas fueran conquistadas en el siglo XV, siendo su historia y la de los vinos canarios, a pesar de que solo se remonta a unos 500 años, sumamente singular e interesante, y constituyendo una de las mas altas tradiciones vitivinícolas del mundo. La privilegiada situación de las islas, escala obligada entre tres continentes, y la fama mundial del Malvasía, denominado entonces (Siglos XVI, XVII y XVIII) "Canary", contribuyeron en gran medida a ello.

1.2. Social.- El cultivo de la vid y el consumo del vino son tradiciones social y culturalmente arraigadas con la Sociedad Canaria, siendo además más de 30.000, el número de familias que perciben ingresos de la actividad vitivinícola (10 por ciento de la población total de la Región).

1.3. Cultural.- El cultivo de la vid y el vino forman parte de las costumbres y tradiciones de las Islas, estando siempre presentes en todas las manifestaciones culturales y folklóricas de la Región.

1.4. Ecológica.- En casi todo el territorio de Canarias, la vid está ocupando los peores terrenos de secano en laderas de medianías donde otros cultivos no serían factibles, y sin mermar los escasos recursos hídricos de las Islas.

La vid desempeña por tanto, en muchos lugares de nuestra geografía, un papel importantísimo en el mantenimiento de los ecosistemas, evitando la erosión y desertización y prestando una gran belleza al paisaje.

1.5. Paisajística.- La diversidad de formas de cultivo, muchas de ellas únicas en el mundo y de gran originalidad y belleza, la gran riqueza varietal, la inexistencia de filoxera y de híbridos productores directos, así como la gran cantidad de climas que ha permitido la adaptación de variedades de origen tan diverso, hace, de varias zonas vitícolas canarias, verdaderos "parques de la viticultura mundial", dignos de ser conservados, incluso prescindiendo de criterios de rentabilidad económica, para ser mostrados a nuestros visitantes, máxime si tenemos en cuenta la importancia del turismo en nuestra Comunidad Autónoma.

1.6. Como factor de equilibrio demográfico.- La atención de las 30.000 explotaciones de viñedo, tanto a tiempo parcial como a plena dedicación, contribuye a mantener a la población en el medio rural y a evitar migraciones a las ciudades, constituyendo un factor estabilizador del equilibrio demográfico muy estimable.

1.7. Económica.-

1.7.1. Número aproximado de jornales generados por el cultivo.- Aproximadamente 1.017.464, que valorados a 4.500 Ptas./u., suponen 4.578.588.000, lo que equivale a 3.854 empleos fijos con remuneración de 1.188.000 Ptas./año.

1.7.2. Puestos de trabajo generados por las empresas transformadoras.- Más de 600 empleos fijos, entre Gerentes, Enólogos, Administrativos, Operarios de bodegas, Distribución, etc.

1.7.3. Producción final agraria generada por el sector.- Unos 7.736.673.200 ptas., considerando unos graneles de 21.170.341 L., a un precio medio de 275 ptas./l., y un volumen de vino embotellado de 3.829.659 L. = 5.106.212 botellas de 0,75 L., a un precio medio por botella de 375 ptas./u.

2.- CARACTERÍSTICAS DE LA VITICULTURA CANARIA.-

2.1. FACTORES POSITIVOS.-

2.1.1. Variedad de climas.- Las islas son continentes en miniatura, en las que, combinando altitud y orientación, puede buscarse el clima apropiado a cualquier variedad del mundo.

2.1.2. Riqueza varietal.- Importantísima para un territorio tan pequeño, con más de 100 variedades catalogadas hasta la fecha.

2.1.3. Inexistencia de filoxera.- La región canaria es territorio no filoxerado, por lo que las plantaciones pueden efectuarse, sin necesidad de portainjerto de vid americana, directamente con sarmientos de la variedad deseada.

2.1.4. Inexistencia de híbridos productores directos.- Que tantos problemas está acarreado en algunos países y regiones de afamados vinos, ahora primando su arranque.

2.1.5. Gran riqueza de formas de cultivo.- Abundancia de sistemas de cultivo ingeniosos y únicos en el mundo.

2.1.6. Amplias posibilidades de cultivo biológico.- En bastantes zonas de clima benigno.

2.1.7. Excelente calidad.- En mayor parte de las comarcas productoras.

2.2. FACTORES NEGATIVOS.-

2.2.1. Minifundio.- Pequeña dimensión de la explotación vitícola media en la Región (aproximadamente 0,5 Has.).

2.2.2. Parcelación.- Explotaciones distribuidas en casi tres parcelas, a veces lejanas entre sí.

2.2.3. Orografía difícil.- Con gran cantidad de superficies de cultivo en zonas de gran altitud, desde los 700 a más de 1.800 m.s.n.d.m. con fuertes pendientes que a veces superan el 50% y con gran cantidad de accidentes naturales (barrancos), todo lo cual dificulta o hace imposible la mecanización en los pequeños bancales que hubo que construir para hacer posible el cultivo.

2.2.4. Incomunicación de muchas zonas vitícolas.- Con accesos inexistentes o muy difíciles que no permiten en muchos casos el tráfico rodado, dificultando la atención adecuada de estas explotaciones por los viticultores.

2.2.5. Condiciones climáticas adversas.- En muchas comarcas vitícolas en las que el agricultor ha efectuado derroches de trabajo e ingenio para superarlas, a veces con costosas mejoras permanentes (muros cortavientos o "socos") y/o acolchados.

2.2.5.1. Insuficiencia hídrica.- Escasez de precipitaciones que algunos años en algunas zonas, no llegan a totalizar 80 l/m²/año (Lanzarote) y algunas zonas de la vertiente sur de otras islas, lo que, para hacer posible el cultivo, ha obligado al agricultor a proteger y captar la humedad mediante el acolchado del terreno con "picón" (Lanzarote, El Hierro y La Palma), "jable" (sur de Tenerife), o "empedrado" (La Palmas).

2.2.5.2. Cultivos en zonas ventosas.- Con recurrencia, en algunas, de vientos fuertes y ardientes procedentes del Sáhara, y otras muy expuestas a la acción del alisio continuo, lo que obliga, en muchos casos, a construcción de paredes protectoras (Lanzarote, Fuencaliente, Echedo), o al cultivo en hoyos (Lanzarote), así como al cultivo de la vid en formas rastreras (muchas zonas de todas las Islas), todo lo cual dificulta y encarece las labores y obliga a costosas mejoras permanentes.

2.2.5.3. Humedad.- En amplias zonas altas orientadas al norte de clima más adverso, que obliga a efectuar gran cantidad de tratamientos contra hongos.

2.2.6. Envejecimiento de plantaciones.- El 80% del viñedo de Canarias supera los 80 años de edad, lo que ocasiona bajas producciones por unidad de superficie.

2.2.7. Falta de selección y saneamiento del material vegetal.- El material vegetal empleado en las plantaciones se pide o recoge de lo podado por un viticultor amigo, sin ningún criterio de selección ni tan siquiera masal. El saneamiento de nuestras variedades autóctonas, se ha comenzado en época reciente para las más importantes, y no se cuenta aún con material saneado de las principales virosis que, por otro lado, se han detectado en varias zonas y variedades.

2.2.8. Cultivos a tiempo parcial.- Debido al minifundio en gran cantidad de zonas, el propietario por necesidad vital trabaja en otra actividad fija y atiende la explotación en ratos libres con ayuda de la familia, lo que le aporta unos ingresos complementarios y otros productos agrícolas de autoconsumo ("papas", "millo" y otras hortalizas), importantes también en su economía familiar.

2.2.9. Falta de mano de obra especializada.- Para la realización de labores de poda, tratamientos, etc.

2.2.10. Cultivo caro.- Por la abundancia de labores artesanales a mano, dadas las dificultades de mecanización.

2.2.11. Bajos rendimientos por unidad de superficie.- Por lo expuesto en varios apartados anteriores, así como por los amplísimos marcos de plantación en algunas comarcas.

2.2.12. Abundancia de zonas vitícolas muy deterioradas y/o semiabandonadas.- Por todo lo ya expuesto en los apartados anteriores, por baja rentabilidad y por carecer de los recursos precisos para acometer las mejoras necesarias ("Refresco" de enarenados, reparación de paredes, bancales y hoyos, replantación y rejuvenecimiento de plantaciones, etc.).

3.- DATOS VITÍCOLAS DE LA REGIÓN.-

3.1. Superficie de viñedo cultivada en la región.-

- Según Catastro Vitivinícola del I.N.D.O. 1.982, 14.535 Ha.

- Según datos de la Consejería de 1.992, 12.042 Ha.

3.2. Dimensión media de la explotación vitícola.- Aproximadamente, 0,5 Has.

3.3. Número de parcelas por explotación.- 2,85

3.4. Destino de la producción.- Toda para vinificación excepto la de unas 210

Has., que se dedican a uva de mesa.

3.5. Variedades recomendadas y autorizadas, reconocidas para Canarias en la Legislación C.E.E. (Reglamento C.Nº 3235/94 de la comisión de 19/12/94, que modifica el R. 3800/81)

Comunidad Autónoma de Canarias:

Provincias: Las Palmas de Gran Canaria y Santa Cruz de Tenerife.

Variedades recomendadas:

- Bermejuela, Marmajuelo, B.
- Breval, B.
- Gual, B.
- Listán Negro, Negra Común, T.
- Malvasía, B.
- Malvasía Rosada, T.
- Moscatel, B.
- Negramoll, T.
- Pedro Ximénez, B.
- Verdello, B.
- Vijariego, Diego, B.

Variedades autorizadas:

- Albillo, B.
- Bastardo Blanco, B.
- Bastardo Negro, T.
- Burrablanca, B.
- Forastera Blanca, B.
- Listán Blanco, B.
- Moscatel negro, T.
- Sabro, B.
- Tintilla, T.
- Torrontés, B.
- Vijariego Negro, T.

Nota.- B= Variedad blanca. T= Variedad tinta.

4.- DATOS VINÍCOLAS DE LA REGIÓN.-

4.1. Producción total, estimada, de vino.-

- Entre 21 y 25.000.000 L.

4.2. Tipos de vinos elaborados.-

- Blancos secos y semisecos:	11.514.694 L. (46,05 %).
- Rosados:	3.350.554 L. (13,40 %).
- Tintos:	9.892.196 L. (39,56 %).
- Dulces y de licor (Mistelas):	242.556 L. (0,99 %).

4.3. Número de empresas elaboradoras-embotelladoras de vinos del país en la región.-

- Cooperativas:	10
- Sociedades Agrarias de Transformación:	5
- S.A., S.L., y particulares individuales:	92

TOTAL 107

4.4. Situación de estas empresas.-

	Total
TENERIFE.....	86
- Tacoronte-Acentejo..... 38. (1 Coop. y 1 S.A.T.).	
- Valle de La Orotava 12. (1 S.A.T.).	
- Icoden-Daute-Isora 22. (2 S.A.T. y 1 Coop.).	
- Abona 3. (3 Cooperativas).	
- Valle de Güimar 10. (1 S.A.T.).	
- Anaga 1.	
LANZAROTE 6	
(Entre ellas 1 Cooperativa).	
LA PALMA 5	
(Entre ellas 2 Cooperativas).	
EL HIERRO 3	
(Entre ellas 1 Cooperativa).	
GRAN CANARIA- EL MONTE 3	
LA GOMERA 4	
(Entre ellas 1 Cooperativa).	
TOTAL 107	

4.5. Volumen de vino embotellado.-

3.829.659 L. = 5.106.212 Botellas de 75 cl., lo que supone el 15,31% de la producción total.

4.6. Denominaciones.-

4.6.1. "De Origen"

- "Tacoronte-Acentejo".
- "Lanzarote".
- "La Palma".
- "Icoden-Daute-Isora"
- "El Hierro" (Sin ratificar aún por el M.A.P.A.)
- "Valle de La Orotava" (Idem anterior)

4.6.2. "De Origen provisionales":

- "Abona".
- "Valle de Güimar".

4.6.3. "Vinos de la Tierra":

- "Anaga".
- "Gran Canaria-El Monte".
- "La Gomera".

4.7. Consumo por habitante y año en la región.-

En torno a 38 L.

4.8. Consumo total en la región.-

En torno a 63.131.313 L.

4.9. Cobertura del consumo por la producción local.-

El 39,6%.

4.10. Importaciones foráneas.-

De Península, C.E. y terceros países: 38.131.313 L. (60,4% del consumo).

5. LA POLÍTICA VITIVINÍCOLA DE LA C.E.E.

Claramente restrictiva, debido a los excedentes de producción en el territorio comunitario:

- Prohíbe la plantación de nuevos viñedos, salvo en Denominaciones de Origen sin excedentes de producción y bajo licencia.

- Prima el arranque para reconversión del viñedo a otros cultivos.

- En una reciente propuesta del Consejo, aún sin aprobar, se insta a España a disminuir su producción en 7,4 millones de Hl. en los próximos 6 años, lo que supondrá, de llevarse a efecto, el arranque de unas 300.000 Ha. de viñedo, así como una pérdida, estimada, de más de 30.000 empleos.

6. POLÍTICA VITIVINÍCOLA NACIONAL

Muy condicionada por la política comunitaria, está centrada en dos programas principales:

- "Reconversión": Consistente en la concesión de primas para abandono o cambio del cultivo de la vid.

- "Reestructuración": En busca principalmente de una mejora de la calidad y competitividad estructurando y mejorando las explotaciones vitícolas.

7. EL POSEICAN.-

A pesar de lo expuesto en el apartado anterior, en las negociaciones del Gobierno con la C.E.E., se consiguieron, argumentando principalmente, las especiales características de nuestros viñedos y la imposibilidad de sustituirlos por otros cultivos con el consiguiente peligro de desertización, ciertas ventajas que se recogen en el P.O.S.E.I.C.A.N.

Entre ellas pueden destacarse:

- Exención en Canarias de la entrega vínica obligatoria para destilación, imperante en todo el territorio comunitario.

- No aplicación en Canarias de los programas de reconversión.

- Concesión de una prima anual de 400 E.C.U.S. por Ha. para el mantenimiento del cultivo de vides destinadas a la producción de vinos con Denominación de Origen (V.C.P.R.D.).

- Y en estudio, y aún sin aprobar, la concesión de una prima anual por Ha. para la atención y mantenimiento de viñedos situados en zonas especialmente desfavorecidas.

8. LA POLÍTICA VITIVINÍCOLA REGIONAL

Considerando todo lo expuesto, la política vitivinícola Regional está centrada, mediante la aplicación del programa de reestructuración del viñedo, en:

- Promover el mantenimiento y la mejora de todos los viñedos existentes en la Región.
- Promover la mejora de la calidad, presentación y comercialización de los vinos en todas las comarcas productoras de la Comunidad Autónoma, con los siguientes objetivos:
 - Que las actuales Denominaciones de Origen, que cumplan los requisitos que determina la Legislación al respecto, pueden ir accediendo a la categoría de Calificadas.
 - Que las cotas de calidad que se vayan logrando, permita el acceso a Denominación de Origen, de aquellas comarcas que aún no tienen esta calificación.

Valle de Guerra, Mayo de 1995

SEMANA DE LA VENDIMIA 1994

Actos Culturales

21 de Septiembre.-

Conferencia:

"Evolución de los vinos en Gran Canaria".

D. Diego Cambreleng Roca.

22 de Septiembre.-

Conferencias:

"Aplicación de nuevas técnicas enológicas en los vinos artesanales del Monte Lentiscal".

D. Luis Delfín Molina Roldán.

"El vino y la salud".

D. Manuel Herrera Artiles.

23 de Septiembre.-

Conferencia:

"La viticultura canaria".

D. Mariano López Arias.

24 de Septiembre.-

Puchero canario de confraternización en la Bodega de los Lirios, Bandama.

Nota.- Cada día se ofreció una degustación de vinos con la colaboración de las Bodegas.



"Reunión, en los locales de la Asociación, con el Consejero de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Canarias, D. Antonio Castro Cordobés, y representantes de los Municipios de Las Palmas de Gran Canaria, Santa Brígida y Telde, acompañados por D. Nicolás Díaz - Saavedra de Morales, Director de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Las Palmas, por D. Diego Cambreleng Roca y por D. Francisco Marín Lloris, Marqués de La Frontera, Presidente de la Asociación de Viticultores y Bodegueros del Monte Lentiscal".



"Escena de la vendimia de 1994 en el Monte Lentiscal".



"Una de las habituales conferencias técnicas que se ofrecen en los locales de la Asociación de Viticultores y Bodegueros del Monte Lentiscal".

Este libro, impreso en papel offset satinado de 90 grs. del que se ha editado 1.000 ejemplares, se terminó de imprimir el día 25 de agosto de 1995, en Telde, Gran Canaria.