

# Jornadas Históricas Canary Wine

Universidad de La Laguna  
DOP Islas Canarias  
I Edición 2017 y II Edición 2021



# Jornadas Históricas Canary Wine

Universidad de La Laguna

DOP Islas Canarias

I Edición 2017 y II Edición 2021

Título original:

**Jornadas Históricas Canary Wine**

Autorías:

Carlos Fernández Hernández (Coordinación general de)

Gabriel Santos García (Coordinación general de)

Javier Luis Álvarez Santos (Coordinación general de)

Diseño y maquetación: IRÚBI Estudio Creativo

Autor/Editor: Fundación General Universidad de La Laguna

Avda. de la Trinidad, 61

San Cristóbal de La Laguna, 38204

Santa Cruz de Tenerife

IBIC: HB, HISTORIA (Original) / NHB, Historia general y del mundo (Original)

1DSE-ES-E , Canarias, Comunidad Autónoma de (Original)

Idioma: Español/Castellano, Portugués

Primera Edición Bilingüe: 2022

ISBN: 978-84-09-36556-2

# ÍNDICE

## **PRESENTACIÓN DE LA CÁTEDRA** (6-9)

---

## **I JORNADAS HISTÓRICAS CANARY WINE (2017)** (10-43)

---

### ***El vino como patrimonio cultural de Canarias*** (12 - 23)

Manuel Lobo Cabrera  
Catedrático de Historia Moderna de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

### ***Los portugueses y el vino canario: elementos de consolidación de una identidad insular*** (24 - 33)

Javier Luis Álvarez Santos  
Doctor en Historia Moderna por la Universidad de La Laguna, y la Universidad Nova de Lisboa

### ***El vino canario en la literatura anglo-sajona: una historia de amor encerrada en los libros*** (34 - 43)

Catherine M. Täger  
Licenciada en Filología Inglesa por la Universidad de La Laguna

## **II JORNADAS HISTÓRICAS CANARY WINE (2021)** (44 - 85)

---

### ***Del vino y la vid en Canarias durante la Antigüedad*** (46 - 57)

M<sup>a</sup> del Carmen del Arco Aguilar  
Catedrática de Prehistoria de la Universidad de La Laguna

### ***El vino en la articulación económica de las islas africanas atlánticas durante el Antiguo Régimen*** (58 - 67)

Juan Manuel Santana Pérez  
Catedrático de Historia Moderna de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

### ***El vino no es una cuestión de género*** (68 - 73)

Carolina Real Torres  
Profesora Titular de Filología Latina del departamento de Filología Clásica, Francesa, Árabe y Románica de la Universidad de La Laguna

Anna Stevan  
Máster en cultura gastronómica y vino para la gestión de recursos enogastronómicos por la Universidad de Venecia, Italia

María Mercedes Chinea Oliva  
Doctoranda de Historia de la Universidad de La Laguna

Rafael Armas Benitez  
Enólogo

### ***O Vinho nos Açores (séculos XV-XXI): introdução, desenvolvimento, decadência e regeneração*** (74 - 85)

Avelino de Freitas de Meneses  
Catedrático em História Moderna e Contemporânea da Universidade dos Açores

# ÍNDICE

## **II JORNADAS HISTÓRICAS CANARY WINE CALL FOR PAPERS (2021)** (86-139)

---

### ***Del Origen de la familia Vitaceae hasta la primera aparición de los miembros de la especie Vitis vinifera (Vitis vinifera subsp sylvestris)*** (88 - 99)

Juan Jesús Méndez  
Área de Biología de la Vid de TECENOL. Universidad Rovira i Virgili

### ***La arquitectura del vino en Canarias*** (100 - 109)

Eduardo Martín del Toro  
Doctor Arquitecto. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

### ***La uva, del cesto a la bodega*** (110 - 117)

Juan Enrique De Luis Bravo  
Enólogo

Miguel Francisco Febles Ramírez  
Geógrafo

### ***Mapa-representación del Paisaje del Viñedo de Canarias*** (118 - 127)

Miguel Ángel Mejías Vera  
Departamento de Geografía e Historia, Área de Análisis Geográfico Regional, Universidad de La Laguna

### ***Turismo y Hegemonía en la Ruta Arte, Queso y Vino en el Semidesierto del Estado de Querétaro, México*** (128 - 139)

Lizbeth Morales Gómez  
Maestra en Estudios antropológicos de Sociedades Contemporáneas. Universidad Autónoma de Querétaro

## **PONENTES DE LAS JORNADAS HISTÓRICAS CANARY WINE** (140-143)

---

### ***Ponentes Jornadas Históricas Canary Wine*** (142-143)

## **COMITÉ ORGANIZADOR Y CIENTÍFICO DE LAS JORNADAS HISTÓRICAS CANARY WINE** (144-145)

---

# PRESENTACIÓN DE LA CÁTEDRA

---

Juan Rubén Ferrera Rodríguez

Presidente de AVIBO y la  
DOP Islas Canarias - Canary Wine



Cada vez que hablamos de Canary Wine recordamos nuestra historia, recordamos el origen de nuestro pueblo y homenajeamos a nuestros antepasados, que tanto lucharon por sacar adelante un cultivo que fue fundamental para los canarios en épocas pasadas y que, aún a día de hoy, sigue dando de comer a muchas de nuestras familias. Sin duda, la viticultura canaria ha forjado la piel y el carácter de los canarios, pero también la arquitectura rural de nuestras islas. Con esta publicación pretendemos dar a conocer de forma amena, buena parte de la historia de nuestros vinos, para que tanto nosotros como las futuras generaciones, podamos contar con una fuente veraz de la que nutrirnos cuando hablemos del Canary Wine. Estamos orgullosos de nuestra historia y nuestra obligación es contarla al mundo, y es precisamente las Jornadas Históricas Canary Wine que celebramos conjuntamente con la Universidad de La Laguna el resultado final de un arduo trabajo de investigación y desarrollo, con cuyo contenido pretendemos poner de relieve el valor socioeconómico que, para Canarias, ha tenido y mantiene a día de hoy el sector vitivinícola local.

# PRESENTACIÓN DE LA CÁTEDRA

---

**Carlos Fernández Hernández**

Director de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del Instituto  
Canario de Calidad Agroalimentaria y de la Universidad de La Laguna



Como parte de las Jornadas Históricas Canary Wine, nace esta publicación, un trabajo de una enorme actualidad, pues nos ayuda a comprender mejor las razones por la que el sector del vino es una marca canaria conocida mundialmente.

Esta iniciativa de la Universidad de La Laguna a través de su Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias que cuenta con el apoyo del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, en coordinación con la Denominación de Origen de Vinos Protegida Canary Wine, busca responder al desafío que nos marcamos desde la institución académica en la construcción de una cosmovisión territorial que afirme la identidad histórico-cultural, patrimonial, económica y social de los territorios vinculados a la elaboración de vinos de calidad, estableciendo a partir de estas redes la valorización y el conocimiento de la historia ligada fuertemente al vino.

En este sentido la internacionalización de los estudios presentados, con ponentes procedentes de instituciones y universidades de múltiples países, corresponden con su participación en las dos ediciones celebradas en el año 2019 en Santa Cruz de Tenerife y en el año 2021 en Garachico de las Jornadas Históricas Canary Wine, que se cimenta sobre la base de analizar la relevancia del vino en la construcción histórica de las comunicaciones y transferencias globales, no sólo a través del producto en sí, sino principalmente de las personas y las ideas que han acompañado al vino en cada una de sus historias, con el Canary Wine fluye como nexos tradicionales e históricos de las islas con América, África y Europa.



I

Jornadas Históricas  
Canary Wine (2017)

# EL VINO COMO PATRIMONIO CULTURAL DE CANARIAS

WINE AS CULTURAL HERITAGE OF THE CANARY ISLANDS

---

**Manuel Lobo Cabrera**

Catedrático de Historia Moderna  
Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

*Palabras claves:*  
vino, patrimonio, Canarias, cultivo, paisaje.

*Keywords:*  
wine, heritage, Canary Islands, cultivation, landscape.

## **Resumen**

El vino es consustancial a la historia de las islas Canarias, pues su presencia se constata tras la conquista, tal como lo demuestra la documentación y las descripciones que hicieron los viajeros que visitaban las islas. Su cultivo se convirtió en un elemento patrimonial, así como su consumo, su vocabulario y las construcciones que se generaron en torno a las vides.

## **Abstract**

*Wine is inherent to the history of the Canary Islands, as its presence is established after the conquest, as evidenced by documentation and descriptions made by travelers visiting the islands. Its cultivation became a patrimonial element, as well as its consumption, its vocabulary and the constructions that were generated around the vines.*

La implantación de la vid en el archipiélago canario tuvo como consecuencia no solo que cambiara el paisaje de algunas islas, pues su cultivo mantuvo durante siglos una imagen alabada y cantada por los viajeros, sino el mantenimiento de una actividad comercial durante siglos, que ha vuelto a resurgir de nuevo, así como el legado patrimonial de haciendas, bodegas y lagares que se reparten por el territorio insular.

El cultivo de la vid comenzó en Canarias desde el momento de la llegada de los primeros colonos, asociado al mundo cristiano, con el objeto de abastecer a la población, aunque poco a poco se fue generalizando, pues su actividad fue la más importante después de los cereales, de tal modo que podemos decir que el vino como elemento de la dieta europea siguió a los primeros europeos que se asentaron en Canarias, siguiendo el proceso que se venía desarrollando en otras zonas al convertirse en un elemento de la dieta<sup>1</sup>.

En esta tesitura no es de extrañar que la primera viña insular y atlántica se plantara en Gran Canaria a mediados del siglo XIV, durante la creación por los mallorquines de la misión evangelizadora de Telde, en la que los frailes plantaron la primera viña de la cepa *fogoneu*<sup>2</sup>, aunque en propiedad hay que decir que los primeros sarmientos que fructificaron en la isla se dieron después de la conquista y colonización de Gran Canaria, al tener como primer incentivo el proceso colonizador.

Los Reyes Católicos en el nombramiento que hicieron a Pedro de Vera como gobernador de Gran Canaria en 1480, ya le dieron instrucciones para que procediera, una vez concluida la empresa militar, a repartir de manera gratuita las tierras y las aguas entre los conquistadores y colonos, sin reparar en su origen, y que les otorgara a éstos exenciones fiscales y plena libertad mercantil, siempre y cuando plantaran lo que se les indicaba, para conseguir con cierta rapidez el abastecimiento de la población.

Al ser la tierra su única riqueza, de la cual se perseguía obtener el producto exportador que financiara la colonización, sufragara las importaciones y a su vez generara a medio plazo el ahorro-inversión, se convirtió en el patrimonio necesario para asegurar el éxito de la nueva economía. Así como determinados espacios ofrecían condiciones favorables a la agroindustria azucarera, cuya exportación alcanzaba elevadísimos precios, los delegados regios repartieron las tierras y las aguas con la expresa obligación de destinar ambos recursos a los cañaverales. Pero también debían asegurar el abastecimiento de vino, un artículo imprescindible en la dieta de una población que crecía al ritmo acelerado de los cañaverales.

La política de distribución de tierras para vides atendía a dos estrategias productivas: el autoconsumo y el mercado. Los pobladores que poseían capital debían construir en su data una casa y un viñedo de cinco mil cepas, y de ochocientas si tenían la condición de trabajador. Estas datas para vides, especialmente las concedidas en Tenerife, se localizaron, al principio, en las medianías de las islas, es decir, por encima de la franja litoral bajo riego destinada a los cañaverales y dominio en su mayor parte de las haciendas azucareras.

El objetivo que se perseguía era promover la plantación de vides, desde el momento que existía tierra libre y fértil para este objeto. Las cañas ocupaban una pequeña franja del territorio y las condiciones edáficas de la mayor parte de sus suelos —soleados y bien drenados por su naturaleza volcánica— sugieren que su verdadera vocación era la viticultura, que surgió con fuerza y calidad. Así, en 1507, el viajero Valentín Fernández habla de la excelencia de los vinos de Gran Canaria y la abundancia de los de Tenerife, cuya primera vendimia se puso a la venta en 1501<sup>3</sup>. Es opinión generalizada que el cultivo vinícola se comienza siempre a plantar en tierras malas, e incluso se afirma que las tierras jabonosas que no retienen el agua de lluvia, sobre todo la de las alturas, permite cultivar cepas rampantes muy productivas<sup>4</sup>; sin embargo, las mismas hallaron en el suelo canario una facilidad tremenda pues las cepas se adaptaron a las tierras y al clima de Canarias,

<sup>1</sup> BRAUDEL, F.: *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII. Las estructuras de lo cotidiano*, Madrid, 1984, p. 192

<sup>2</sup> OLIVER MORAGUES, M.: "Viticultura balear: extremos de su historia", en MALDONADO ROSSO, J. y A. RAMOS SANTANA (eds.): *Actas de I Encuentro de historiadores de viticultura española*, Puerto de Santa María, 2000, pp. 536-540.

<sup>3</sup> MACÍAS HERNÁNDEZ, A.: *La viticultura canaria. Orto y ocase, 1500-1850*, en MALDONADO ROSSO, J. y A. RAMOS SANTANA (eds.): *Actas de I Encuentro de historiadores de viticultura española*, Puerto de Santa María, 2000, pp.319-343.

<sup>4</sup> ALONSO DE HERRERA, M.: *Agricultura general que trata de la labranza del campo... y crianza de animales*, Madrid, 1645

según Viera y Clavijo<sup>5</sup>, de tal manera que el viñedo se convirtió en el cultivo que mejor se adaptó a las condiciones climáticas de la mayor parte del suelo de las islas, porque los terrenos secos, ligeros, pedregosos, areniscos, mezclados con lavas de volcán fueron y son los que generalmente producen los mejores vinos, gracias a que también requería menores dosis de capital y trabajo que los cañaverales azucareros y el ingenio, por lo cual su implantación estuvo al alcance de los campesinos más modestos y no solo de los terratenientes y hacendados.

El viñedo era el cultivo que mejor se adecuaba a las condiciones agroclimáticas de la mayor parte de los suelos insulares, y su expansión requería menores dosis de capital y de trabajo que el cañaveral y su ingenio, de modo que el plantío de cepas, estimulado por la demanda vinícola exterior, estaba al alcance de las disponibilidades financieras de los pequeños y medianos propietarios, pues tal como señala un escritor italiano *"El suelo de las Canarie (sic) produce vinos tan exquisitos que no sólo las estériles tierras de las provincias septentrionales sino también las más fértiles de la misma Europa se jactan de ponerlo en las mesas de sus príncipes"*<sup>6</sup>.

En Gran Canaria, los primeros sarmientos se plantaron entre los años 1495-1510, y su producción vinícola cubrió en muy poco tiempo la demanda interna, pues dicho artículo al igual que otras bebidas venía a ser un estimulante que aportaba al cuerpo vitaminas y calorías, que de otra forma solo se encontraban en las frutas y en las legumbres frescas, por lo cual su consumo se popularizó<sup>7</sup>, al considerarse como un alimento gracias a que sus componentes aportaban energía al organismo, de tal modo que podemos decir que aquello que nutre y bebe un pueblo se convierte en parte esencial de su patrimonio y en señal clara de su identidad.

Los terrenos más propicios para producir vinos y donde las cepas agarraron con más fuerza eran los marrones y especialmente los pardos, pedregosos y bien drenados de laderas suaves, especialmente los volcánicos por su alta capacidad para retener el agua de la humedad de la noche y su alto contenido en sustancias minerales. En ellos las vides ocuparon con mayor facilidad las tierras orientadas hacia el mediodía, puesto que en ellas las cepas conseguían una mejor exposición a los rayos solares, junto con una mejor ventilación.

El cambio de cultivo hizo que en un pequeño espacio de tiempo el paisaje de las islas productoras de vino se transformara, al ir la viña conquistando las islas en todas direcciones, aumentando así la cultura del vino donde los isleños aportaban todo su ingenio y arte.

En torno a 1520 el vino ya se exportaba hacia América desde la isla de La Palma y en 1564 se informaba desde la isla de Gran Canaria a la Corona que los vecinos se habían deshecho de su principal granjería que era el azúcar

*"y han puesto y plantado sus tierras y aguas de viñas, que de seis años a esta parte que se començó se coge agora más de seis mil botas de vino..."*<sup>8</sup>.

En la segunda mitad del siglo XVI el factor inglés Nichols señalaba que las islas tenían muy buen vino<sup>9</sup>, pues sus caldos habían alcanzado gran fama, de tal modo que los de algunas zonas de las islas, como los de Telde en Gran Canaria, los de la Breña en La Palma y los de Garachico en Tenerife, se habían convertido en excelentes, hasta tal punto que eran los más demandados. Además de estas zonas, los viñedos se fueron extendiendo por las vegas y las plantaciones ascendieron hacia las medianías. Tal es así que el polígrafo Viera y Clavijo señala que

*"Como las vides encontraban unos collados por la mayor parte ligeros, pedregosos y cargados de sales y azufres, hicieron unos progresos tan monstruosos, que excedieron las mismas esperanzas de los viñateros"*<sup>10</sup>.

<sup>5</sup> VIERA Y CLAVIJO, J.: *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias, Las Palmas, 1982, vid. Parras.*

<sup>6</sup> CORONELLI, V.: *Islario. Descripción geográfica, histórica, sacro-profana, antigua, moderna, política, natural y poética, mares, golfos, senos, playas, puertos, ..., Venecia, 1696, Biblioteca Nacional de España, Manuscrito, GMG/535.*

<sup>7</sup> MACÍAS HERNÁNDEZ, A.: *El paisaje vitícola en Canarias. Cinco siglos de historia*, "Eria. Revista cuatrimestral de Geografía", 68, Universidad de Oviedo, 2005, pp. 351-364

<sup>8</sup> Archivo General de Simancas, Consejo y Junta de Hacienda, leg. 56-153.

<sup>9</sup> CIORANESCU, A.: *Thomás Nichols, mercader de azúcar y hereje, La Laguna, 1963, p. 110.*

<sup>10</sup> VIERA Y CLAVIJO, J.: *Noticias de la Historia General de las Islas Canarias, Santa Cruz de Tenerife, 1967-1971, T. I, pp. 704-705*

El vino fue adquiriendo una importancia tal que a fines del siglo XVI gran parte de las islas de Gran Canaria, Tenerife y La Palma estaban cubiertas de vides, cuya producción era objeto de exportación, tanto a Europa, como a África y a las Indias, de tal modo que vino a desempeñar un papel esencial en la economía canaria. En 1542 el rey Carlos I a petición de la isla de Tenerife le concede licencia para navegar los vinos a América por que

*"... se coge mucha cantidad de vinos e como es tierra nueva se cogera más de cada día porque eran grandes heredades de viñas asy de riego como de sequero e para que los labradores sean aprovechados porque en la dicha ysla tienen poco valor los dichos vinos e son muy buenos tiene necesidad de liçençia y facultad nuestra para que puedan los que quisieren venir a comprar los dichos vinos para las Yndias e para otras partes..."<sup>11</sup>.*

El vino se convirtió en la principal fuente de sustento, pues con él se adquirirían los alimentos necesarios importados de Europa y América, dada la importancia de la posición de los puertos canarios, de tal modo que los caldos isleños no solo mantuvieron una relación directa con el comercio para intercambiar con otros productos y con esclavos, sino que además se convirtió en un artículo más que necesario para nutrir las naves que tocaban en los puertos, pues además de su valor en la dieta se le consideraba un antídoto para distintas enfermedades, entre ellas el escorbuto.

La exportación de los vinos producidos en Canarias se vio facilitada además de por su calidad, pregonada por los pobladores del Nuevo Continente y sobre todo por los ingleses, por ser extraordinariamente popular en los siglos XVI al XVIII, pues el "Canary Wine", con el cual se brindaba era alabado por su excelencia, según se comprueba en los escritos de los viajeros y escritores ingleses de la época, de tal modo que el propio parlamento inglés tuvo que votar más de una ley, para reprimir los abusos de su precio<sup>12</sup>. En dicho período atraídos por los caldos se instalaron en Tenerife 20 firmas comerciales y 158 mercaderes ingleses, pues el consumo en Inglaterra era cada vez mayor, al convertirse en preferente tal como recoge en una misiva que dirige Hames Howel desde Westminster el 17 de octubre de 1634 a Lord Clifford:

*"Cuando los vinos de las islas de Canaria aparecieron por primera vez entre nosotros, se solía hacerlo en medidas de aqua vitae, pero ahora baja por las gargantas de todos, jóvenes y viejos, como leche".*

El cultivo se implantó de varios modos: directamente por el propietario de la tierra o mediante unas relaciones sociales basadas en la aparcería, el arrendamiento y un sistema de salarios, con unos beneficios elevados para los grandes propietarios; también se cultivaban los parrales por jornaleros que trabajaban como temporeros en los momentos cruciales de la producción. En las tierras recibidas por los colonos se incluía no solo la viña, sino también la huerta, arboleda, casa, cuevas y lagares.

Los trabajos realizados en las tierras les proporcionaban al paisaje un aspecto estético que estaba en función de la distribución de las viñas en el terreno, creando un paisaje único que aún hoy se repite en los viñedos, así un autor del siglo XVIII nos da esta visión

*"Pero la causa más visible de la generosidad del malvasía es el modo de cultivarlo y de vendimiarlo. Las vides están dispuestas por calles a modo de parrales a la altura como una vara, y encontrándose los sarmientos en longitud, caminando las puntas de unos a encontrar las cabezas de los otros. Atan con juncos estos líos, y los sostienen con horquillas clavadas en la tierra. Quedan pendientes algunos racimos, y desde mediados de mayo les quitan alguna pámpana porque los bañe bien el sol..."<sup>13</sup>.*

Viera y Clavijo puntualizan aún más en algunos detalles cuando describe igualmente el modo de cultivar la vid y la disposición de las parras

*"Es a la verdad un espectáculo agradable el de aquellas haciendas de viña, dispuestas en carreras levantadas del suelo sobre horquetas altas, cuyos sarmientos, entretreídos y ligados, forman unas prolongadas barandas de pámpanos, de un bello verde por dentro, y de un blanco algodonoso por fuera, de los cuales penden los racimos de más de un pie de largo, aunque de corta circunferencia, cuyos granos ovales, espesos, toman color de cera virgen en su madurez"<sup>14</sup>.*

Un autor del siglo XIX, Bandini, señala tres tipos de parrales, de los que se señalan en el texto anterior. Los de pie, más generalizados en la isla de Gran Canaria, de latada, existente en las islas desde finales del siglo XV, portuguesismo que hace referencia al almacén que sostiene la parra, muy empleado en Tenerife *"... que se llaman así porque se levantan sobre horcones, latas y cañas, extendiéndose por encima las parras, cuya posición exige que la poda sea larga"*, y el último o de carrera, era aquel cuyas parras estaban alzadas sobre horcones<sup>15</sup>.

Este modo de plantar las cepas hizo que la isla de Tenerife semejara una parra, tal como señala Lope de la Guerra en el siglo XVIII, "si, una parra". A mayor abundamiento Viera y Clavijo nos recrea el paisaje de La Orotava como idílico cuando la describe como

*"... toda plantada de vides, entretreída de los más bellos árboles frutales... A todos lados, viñas levantadas del suelo con horquillas, huertas, jardines, árboles. Atraviesa toda la viña una acequia de agua muy caudalosa que baja de la Cumbre de Aguamansa, riega las grandes huertas de La Florida y lo Sauces..."<sup>16</sup>.*

Esta imagen se propagó por las islas de Gran Canaria, Tenerife y La Palma, donde las vides fueron ocupando las zonas fértiles del norte y este de las mismas, escalando laderas y montañas, extendiéndose en ocasiones a lugares volcánicos del sur como aconteció en la isla de La Palma. Este espectáculo se amplió a partir de la segunda mitad del siglo XVII a la isla de El Hierro y en el siglo XVIII a Lanzarote. Del cultivo en El Hierro se dice que la tierra es a tan propósito para viñedo

*"... que en el valle del Golfo una fanega de él da nueve o diez pipas de vino..."<sup>17</sup>.*

En Lanzarote la producción de vino se popularizó a partir de la erupción del volcán de Timanfaya que duró entre 1730 y 1736, con el objeto de producir aguardiente, pero luego las cepas plantadas en la Geria, que constituyen un paisaje único, comenzaron a dar celebrados caldos. Las cenizas volcánicas hicieron producir en la zona una prodigiosa mutación, que andando el tiempo se convirtió en maravilla, por la gran fertilidad de la tierra, ya

*"... que también tiene calidad de que, una bes abiertas y divididas las arenas (que lo es necesario para cualquier planta que no siendo inmediatamente sobre la tierra Vermeja y sólida fuera vana), sin otro instrumento en muchas partes y en las más que la misma vara de la parra, o la estaca del árbol que se dexa introducir fazilmente en la tierra por su blandura, quedan perfectamente que no necesitan las viñas como en otras Yslas o Paraxes, las diversas y costosas maniobras de arrienda, cava, escarda y levanta"<sup>18</sup>.*

Esta técnica de cultivo, conocida en la actualidad como enarenado, es el que describe igualmente en el siglo XVIII el viajero inglés George Glass, el cual señala que

*"...después que se hizo erupción, que cubrió muchos campos de polvillo y de pequeñas piedras pómez, que han mejorado el suelo hasta el punto, que ahora hay viñas plantadas allí, que prosperan bien y dan uvas"<sup>19</sup>.*

El campesino de Lanzarote, por tanto, aprovechó las consecuencias de un desastre natural para hacer posible el cultivo de la vid en las mismas entrañas de la lava volcánica, configurando así el

<sup>14</sup> VIERA Y CLAVIJO, J. de: Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias, Las Palmas de Gran Canaria, 1982, p. 267

<sup>15</sup> BANDINI, J.B.: Lecciones elementales de Agricultura teórica, practica y económica para enseñanza de sus discípulos en las islas de Canaria, La Laguna, 1815, p. 38

<sup>16</sup> VIERA Y CLAVIJO, J. de: Noticias de la ..., T.II, p. 771.

<sup>17</sup> VIERA Y CLAVIJO, J. de: Diccionario..., p. 335

<sup>18</sup> ANAYA HERNÁNDEZ, A. y M. LOBO CABRERA: Lanzarote en el siglo XVIII, "Tebeto", VI, Puerto del Rosario, 1993

<sup>19</sup> GLASS, G.: Descripción de las Islas Canarias, 1764, La Laguna, 1976, p. 32

<sup>11</sup> Archivo General de Simancas, Registro General del Sello, 29 de abril de 1542.

<sup>12</sup> SHAW FAIRMAN, P.: España vista por los ingleses del siglo XVII, Madrid, 1981p. 179

<sup>13</sup> British Library, The departments of Manuscripts, additional, leg. 2.590, fs., 67 r.-v.

paisaje agro cultural de La Geria. Aunque el utillaje empleado era arcaico y la mecanización escasa la vid se consolidó en estas cenizas a través del tiempo sin temer la competencia de otros cultivos. Con la vid surgieron en esta zona de Lanzarote haciendas vinícolas, junto con lagares y bodegas renombradas, que daban trabajo a las gentes de la isla, tal como se recoge en escenas típicas de la vida campesina que se recrean en alguna novela, donde se dibuja la labor de la vendimia

*“Estábamos en la época de la vendimia y de los pueblos más cercanos acudía la gente a la Cantarrana en busca de trabajo. La mayoría eran mujeres y se presentaban tres o cuatro juntas. La finca daba gusto verla por ese tiempo con tanta actividad. Por toda aquella cañada de los malpaíses se veían grupos diseminados de trabajadores, hombres y mujeres recogiendo las uvas”<sup>20</sup>.*

Las labores en las vides eran estacionales, y como tales se han convertido en una de nuestras tradiciones más particulares, tanto desde el punto de vista social como cultural, ecológico y paisajístico. En general el sistema de cultivo más extendido es el conocido como el emparrado bajo, que permite que cuando el fruto está madurando se pueda levantar el racimo, para que no esté en contacto con la tierra.

El sistema de plantación y reproducción se había o bien por acodo o a través de sarmiento, que se enterraba en la tierra directamente, a una profundidad de unas veinte pulgadas, con cierta distancia entre ellos, y se le daba un riego de apoyo al enraizamiento en las épocas de sequía y por un periodo máximo de dos años, aunque el fruto comenzaba a producirse a partir del tercer año.

Una vez que la cepa ya estaba en sazón, en enero se comenzaban las labores, con la cava y el estercolado; en febrero se solía hacer la poda, coincidiendo con el santoral, por la Candelaria, tal como comenta un cónsul inglés quien señala que la poda de la parra se hacía de enero a marzo, dejando un ojo de cada tres, después de que la tierra fuera removida con la azada<sup>21</sup>. En marzo se cavaba y relabraba la viña, en abril se azufraba y se relabraba la tierra de nuevo, en mayo se podaba de nuevo, aunque más bien se despampanaba y azufraba, en junio se le aplicaba un nuevo despampanado, azufrado y alzado, en julio se regaba, alzaba y bardaba, mientras que en septiembre las labores tenían lugar en la bodega donde se limpiaban y lavaban las pipas, para ya en octubre proceder a la vendimia.

La época de la vendimia variaba en las islas, según las condiciones del terreno y la altura sobre el nivel del mar, de tal modo que en algunas zonas de las islas comenzaba a finales de julio en las viñas de la zona costera destinadas a la elaboración de vino vidueño, y se retrasaba en el caso de las vides de malvasía con objeto de aumentar el contenido en azúcares de sus mostos. Se obtenía así un vino dulce natural de alta graduación y elevada calidad. No obstante, de manera general la vendimia duraba desde mediados de agosto a mediados de octubre. Llegado ese momento, se contrataba personal auxiliar, para ayudar en el corte de los racimos, que eran trasladados al lagar en cestos y serones a lomos de animales. Los mostos se encerraban en las bodegas de sus respectivas haciendas. Pero la norma general era trasladarlos desde la bica de los lagares a las bodegas situadas en las inmediaciones de los principales centros urbanos.

El vino obtenido de las vendimias realizadas en octubre era de los mejores; en esa época la uva se encontraba en perfecta madurez, cortado y limpio el racimo de cualquier grano se llevaba al lagar donde se dejaba la uva dos días en curtimiento, para después de pisarlo y comprimirlo por el sistema de prensa en los lagares; luego se depositaba el mosto en los toneles, de donde se trasegaba el limpio a los tres o cuatro meses, después haber fermentado lo debido y reposado lo necesario. Concluido el proceso del trabajo en la viña, se sembraban las tierras de **chochos**<sup>22</sup> y lentejas, en cantidades apreciables, para airearlas u oxigenarlas.

A mediados del mes de noviembre, cosecheros y mercaderes verificaban la calidad de la nueva añada, y comenzaba entonces su cadena de comercialización. Por supuesto, esta cadena se había

<sup>20</sup> AROZARENA, R.: *Mararía*, Santa Cruz de Tenerife, 1983, p. 133

<sup>21</sup> LORENZO-CACERES, A. de: *Malvasía y Falstaff*. Los vinos de Canarias, La Laguna, 1941, p. 31

<sup>22</sup> Altramuces.

iniciado meses atrás. Pero era a partir de noviembre, bien por San Martín o por San Andrés, cuando se abrían las bodegas, y desde los toneles de fermentación situados en sus canteros comenzaba a fluir el mejor vino nuevo, el más maduro, sin malos olores ni punta de vinagre. Era entonces cuando se trasegaba este caldo con su borra, lías o madre —caso del vino malvasía o de cargazón para el Norte (Europa) — o bien en limpio —caso del vino vidueño o de cargazón para las colonias o para vender en el mercado interior— a un nuevo envase. Estas fechas, que a veces se prolongaban hasta diciembre, tuvieron un alcance festivo para los pueblos productores de vinos, que se ha mantenido en algunos lugares de las islas como signo patrimonial intangible.

Una heredad plantada de cepas adquiriría su capacidad productiva al quinto año de majuelo, y la construcción del lagar y la bodega podían posponerse hasta entonces. Sin embargo, al tercer año se realizaba la primera vendimia, aunque corta, y las referencias indican que toda heredad contaba con lagar y bodega, ajustándose sus dimensiones a la de la producción.

Las variedades plantadas en Canarias, elementos patrimoniales a cuidar con esmero, fueron varias, así figuraba en primer lugar la malvasía por la riqueza que generaba su caldo, seguida de otra diversidad de parras como listan, albillo, negramuelle, verdello, lairel, baboso, torrontés, agracera, quebranta tinajas y Almuñécar, entre otros. La malvasía, traída de la zona del Peloponeso y de la isla de Creta, fue la que produjo los vinos dulces y secos, que dieron celebridad a las islas, cuyo cultivo estaba extendido en zonas bajas, cerca del mar; era esta malvasía la que daba vinos dulces, licorosos y acompañados de perfume, que competía con otros vinos en los mercados inglés y holandés.

Las otras variedades, cultivadas por encima de los trescientos metros, y en áreas de riberas de barrancos, producían un vino blanco y tinto, a veces mezclado con otras calidades, que era conocido como vidueño, con cuyo nombre se exportaba a América, a África y algunas partes de Europa. Destacaban algunas variedades como la negramolle que era una uva negra cuyos granos apretados y jugosos daban un excelente vino; había otras utilizadas para hacer pasas como la variedad Almuñécar, que producía una uva blanca de granos grandes, y la conocida con el nombre de Quebrantinas cuyos racimos eran muy abultados, con la figura cada grano de una aceituna gordal, que madurados a fuerza de calor daban unas pasas estimadas para el comercio.

A alguna de estas variedades, es a la que se refiere, en el siglo XVII, un autor inglés, cuando en una misiva familiar describía la producción vinícola de Canaria en estos términos

*“Fueron traídas de Bachrag<sup>23</sup> las primeras cargas de vides que se cultivan en la isla de Gran Canaria, las cuales con el calor del sol y del suelo han llegado a tal punto de perfección que los vinos que dan están considerados como los vinos más sustanciosos, más firmes, de más cuerpo y de más duración y los más libres de todo sabor a tierra de cuantos existen<sup>24</sup>... este es el vino que ayuda a hacer la digestión, y no solo una buena sangre, sino que nutre también, pues es un licor glutinoso y sustancioso: en este vino sobre todo podría verse comprobada aquella divertida teoría inductiva a saber: que el buen vino hace buena sangre, la buena sangre buenos humores, los buenos humores inspiran buenos pensamientos, los buenos pensamientos conducen a buenas acciones, las buenas acciones le llevan a uno al cielo. Si esto es verdad, no cabe duda de que más ingleses van al cielo por este camino, más que por ningún otro pues creo que se importa en Inglaterra más vino canario, que todo el resto del mundo”<sup>25</sup>.*

Otro elemento que va a ser frecuente en el paisaje de las islas y que ha ido conformando parte del patrimonio asociado a la vid y al vino fue la fabricación de haciendas, casas solariegas y bodegas para almacenar el vino en medio de los parrales y lagares para la obtención del caldo, que se salpicaban aquí y allá de acuerdo al modo de construir isleño.

Los lagares se hicieron necesarios desde el momento que había que convertir el fruto en caldo, así como las bodegas como lugar donde guardar el vino a la espera de la exportación. Los lagares

<sup>23</sup> Esta zona se halla en el Bajo palatinado, en la cuenca del Rin

<sup>24</sup> Esta referencia la da James Howepp, entre 1594 y 1666

<sup>25</sup> SHAW FAIRMAN, P.: *España vista por los ingleses del siglo XVII*, Madrid, 1981p. 180

representaban un elemento primordial en las faenas vitivinícolas, toda vez que su utilización era imprescindible para la transformación de la uva en caldo. El colono europeo aportó la experiencia necesaria para su construcción y montaje, especialmente si tenemos en cuenta que en las islas existían buenas maderas para su construcción, a la vez que buenas piedras.

El lagar cuadrangular fue el más genérico y su ubicación estaba lo más cerca posible a los parrales, mientras que las bodegas podían estar tanto cerca de las tierras como en la parte baja de las viviendas de los propietarios.

Los lagares fueron en principio construcciones donde dominaba la madera, generalmente de pino o de tea, mientras que las prensas solían ser de madera de la laurisilva, de barbusano, por ser madera sólida, sin nudos y bastante pesada o de piedra.

El tipo más usual era el de tablones, calafateados, en caja, con una bica, y encima una gruesa viga articulada en un extremo y apoyada en otro por una tuerca, donde se montaba un tornillo ligado a una pesada piedra, que servía de prensa.

En la ejecución de esta construcción se gastaban hasta 60 docenas de tablas: 20 para el tinglado, 20 para cubrirlo y 20 para el forro. En cuanto al lagar propiamente dicho, éste constaba de 8 tablones, dos para cada lado<sup>26</sup>. Con dicha madera el carpintero tenía que ejecutar la obra y darla lista, estanca, con sus husillos y durmientes, puertas y gatos, así como la prensa hecha en madera de barbusano. Un agrónomo francés del siglo XVIII, nos dejó una descripción de cierto interés sobre estas construcciones de la isla de Tenerife, así nos dice los viñateros de Tenerife tenían uno

*"...al lado de su habitación, cubierto con paja o tablas para defenderlo de las injurias del aire, y en el momento de la vendimia lo limpian. Es muy sencillo, consistiendo en un cajón fuerte de ocho a diez pies en cuadro, sostenido por cuatro pilares de cal y canto. A cierta altura hay una gran viga, fija por un extremo a un pie derecho, y por el otro, que sale ocho o diez pies fuera del cajón, tiene un agujero por donde pasa un husillo de que cuelga una piedra muy pesada"*<sup>27</sup>.

En estos lagares, fabricados en las islas con madera de sus bosques, aunque también los hay ejecutados en cantería, se pisaba el vino, labor que hacían los parraleros o personas contratadas al efecto como bodegueros y pisadores, con un movimiento lento de pies, a manera de marcar el paso, con un tono festivo. El mosto obtenido era colocado en un primer momento en unas tinajas de barro que existían para el efecto en el lagar. Muchos de los lagares de las islas se han incorporado a la actividad turística, de hecho, en muchos lugares de Canarias esta pieza fabricada por nuestros artesanos para un fin determinado se ha convertido en un signo de admiración, a la vez que patrimonial, fotografiado y recreado por distintos lugares del mundo.

Del lagar, el mosto era trasladado a la bodega, donde se trasegaba a los barriles y pipas para que fermentara. Estas piezas, en su mayoría fabricadas con madera y arcos de hierro, estaban formadas por duelas juntas y enarcadas. La construcción de los barriles generó a su vez una industria y un oficio que se extendió por las islas: los toneleros, artesanos que han mantenido la tradición hasta la actualidad. Los toneleros, tanto ayer como hoy, trabajaban por encargo como ponían su producción en el mercado una vez concluida. La madera para su construcción se importaba de los países del norte, así era corriente que en los siglos XVII y XVIII los navíos procedentes de Flandes y Francia trajeran a bordo duelas y madera para hacer pipas<sup>28</sup>. Las mismas se reforzaban con arcos de madera o hierro, de tal modo que las pipas solían llevar entre 4 y 16 arcos de hierro cada una, en función de que fuera para fermentar el mosto o para exportar. Su misión más importante consistía en atender los encargos de los propietarios de bodegas y lagares que tenían necesidad tanto de que les repararan las piezas estropeadas como que les fabricaran piezas nuevas, así como labores de mantenimiento de apretar arcos o cambiar duelas y fondos.

<sup>26</sup> Archivo Histórico Provincial de Las Palmas, Francisco Méndez, nº 822, f. 77 r. Contrato para aserrar madera para construir un lagar.

<sup>27</sup> TESSIER, H.A.: "Memoria sobre el estado de la agricultura en las Islas Canarias" en DES GOUTTES, G.: Los olvidados de la Atlántida, La Laguna, 1994, p. 143

<sup>28</sup> A.H.P.L.P., Antonio Lorenzo, nº 810, f. 70 r. En el siglo XVI dos mercaderes franceses, procedentes de Ruan, venden a un mercader de Gran Canaria cinco millares de madera de duelas con sus fondos, a razón de 100 fondos por millar, a contento de un tonelero, por 45doblas el millar.

Una vez contruidos los barriles y pipas, les seguía todo un preparado. Se llevaban al mar, donde con agua salada se henchían, luego se rebatían, y cuando estaba ya en sazón se llenaban de vino. La mayor parte de los caldos se envasaba y exportaba en pipas, botas, barriles y botijas, así como en peruleras, recipientes de barro, anchos de barriga y estrechos de boca, que se importaban de la Península.

Los vinos, envasados en estos recipientes, se trasladaban desde las haciendas a los puertos, donde se almacenaba hasta la llegada de los barcos.

Los mejores caldos de cada año se destinaban a vinos generosos, dejándolos envejecer de cinco a seis años, mezclándole otros vinos más añejos como encabezados. Los vinos tintos se obtenían de la variedad listán, y los blancos y dorados de las variedades que conformaban la vidueña. Aunque la mayor parte de la uva se utilizaba para obtener el vino, también se vendían uvas blancas y negras en el mercado local; mientras que una parte del vino se consumía en la isla, vendido en pipas, toneles, tercios y botijas.

La mayor parte del vino obtenido en las islas se destinaba a la exportación, tanto a los mercados europeos como a los indianos. En Europa era Inglaterra nuestro mejor mercado, así son los ingleses los que acuden a Canarias en busca de vino, para colocarlo inmediatamente en los mercados, hasta el punto que en algún momento se confundió en Londres la flota procedente de Canarias, en navegación por el Támesis, con una flota enemiga de guerra<sup>29</sup>. Este comercio así como la excelencia de los vinos canarios es ponderado por los propios ingleses, quienes escriben de forma profusa para alabar su calidad, así en el primer tercio del siglo XVII Peter Heylin nos dice

*"... De estas vienen nuestros vinos canarios que emborrachan menos, dan más gusto al paladar y ayudan mejor a la debilidad natural de un estomago resfriado por cualquier otro vino..."*<sup>30</sup>

El otro mercado en importancia, amén de otras zonas como la Península y África, era las Indias, receptoras de los vidueños isleños.

Los vinos canarios en su discurrir comercial tropezaron con toda clase de dificultades a la hora de introducirse en la América hispana, dimanadas de la Casa de la Contratación y de los mercaderes andaluces, celosos de la competencia de los caldos isleños, tal como recoge un estudioso, al acusar a los comerciantes sevillanos de intentar interrumpir el tráfico de Canarias con América, así dice

*"... el ámbito y cantidad de la exportación de las islas se fija en muy corta medida, por achacarse a sus vinos una extraordinaria competencia con los que desde la Península llevaban los galeones..."*<sup>31</sup>.

Sin embargo, no fueron lo suficientemente fuertes las denuncias como para detener el tráfico, que se mostró incansable a lo largo de los siglos. Dentro del continente americano tres son las zonas que recibían los vinos canarios: Nueva España, o sea la zona de Méjico, más Honduras y Campeche, Tierra Firme a través de Cartagena de Indias, Santa Marta y Nombre de Dios y el Caribe.

En los siglos siguientes, siglos XIX y XX, el cultivo de la viña continuó a través de medianeros, que cultivaban las explotaciones para la obtención de vidueño, aunque el señor vigilaba todo el proceso –al menos el de la vendimia y prensado– en sus tierras. En dicho período, aunque el vino obtenido en las viñas se consumía en las islas, hay algún que otro envío al mercado londinense, como sucedió con un barril de vino remitido en 1895.

En el siglo XIX dos parásitos de origen americano, el oídium y el mildium, hasta entonces desconocidos en las cepas del archipiélago canario, marcaron el ocaso del vino isleño como producto de exportación, introduciéndose a partir de la segunda mitad del siglo el azufre como

<sup>29</sup> STECKLEY, G.F.: La economía vinícola de Tenerife en el siglo XVII: relación anglo española en un comercio de lujo, "Aguayro", 138, Las Palmas, 1982

<sup>30</sup> Este texto está entresacado de una descripción de las Islas Canarias de Peter Heylin en su Microcosmos (1621).

<sup>31</sup> PERAZA DE AYALA, J.: El régimen comercial de Canarias con las Indias en los siglos XVI, XVII y XVIII, Sevilla, 1977, p. 57

remedio, si bien con motivo de eventos nacionales e internacionales como las exposiciones de París y Madrid la fama de los vinos canarios siguió manteniéndose al ganar ciertos concursos.

La calidad de los vinos canarios debía ser excelente, pues con los mismos se concurrió a diferentes exposiciones nacionales. De acuerdo con el reglamento de las exposiciones de 1876 y 1877, en la sección primera podían presentarse a las exposiciones a celebrar en Madrid, mostos, vinos, alcoholes, licores, sidras y cervezas que debían enviarse a la capital del reino a través de las comisiones provinciales o entregarlos directamente por medio de algún representante; aunque había que rellenar previamente una cédula con las características de los vinos, la clase de uvas, así como el lugar donde se habían producido, a la vez que debían ir embalados en cajones precintados, llenando los huecos que dejaban las botellas con serrín para evitar fracturas en las que iban destinadas al jurado; las cuales debían taparse a presión, cuidando de la buena calidad de los tapones; en las cajas destinadas al jurado debían ir al menos cuatro botellas de cada clase, dos por cata y otras dos para el laboratorio.

Distintas familias de las islas, productoras de caldos en sus haciendas, comenzaron a acudir a las exposiciones nacionales al menos desde 1857, así la familia del condado de la Vega Grande de Guadalupe, siendo conde don Agustín del Castillo Bethencourt, presentó en 1860 un vino natural generoso seco, producido en Gallegos, Telde; en 1869 presentó un vino natural generoso dulce producido en el Monte Lentiscal y en 1873 un vino de las mismas características, pero seco obtenido de las parras del Monte. Estos vinos producidos en las tierras de la familia condal fueron premiados en las exposiciones de 1857, 1860, 1869, 1873 y 1875, especialmente los conocidos como natural generoso seco, llamado en Gran Canaria vidueño seco, natural generoso dulce, conocido como dorado dulce, y natural de pasto tinto, llamado en la isla tinto del Monte<sup>32</sup>.

En los momentos actuales, los vinos canarios han vuelto a ganar mercado, aunque ya no se producen en tanta cantidad aquellos vinos licorosos que tanta fama dieron a las islas, sino que ahora son vinos, blancos, tintos y rosados, jóvenes y de menor graduación alcohólica. Las principales zonas productoras de uva para destinar a la elaboración del vino se concentran en: Tenerife, Gran Canaria La Palma, Lanzarote y El Hierro, que ha dado lugar a las denominaciones de origen y la creación de Cooperativas y a la creación de bodegas particulares. En cuanto a los vinos que se producen en las islas destaca el predominio de los vinos blancos jóvenes, los tintos jóvenes y los rosados, más propios de la isla de Lanzarote. Solo en algunas zonas de La Palma y Lanzarote se producen vinos licorosos como las malvasías del pasado.

De acuerdo con esto, tanto los poderes públicos como el sector privado, han dedicado parte de sus tareas a conseguir que de nuevo la viticultura en las islas sea conocida, para lograr dar importancia a la historia de este sector en Canarias. Algunos paisajes singulares, donde la vid fue en el pasado y es hoy su protagonista, han sido declarados espacios y parajes naturales protegidos. Son estos el Parque Natural de Bandama, en Gran Canaria, donde la vid sigue haciendo acto de presencia y sus bodegas almacenan sus caldos, y el de La Gería en la isla de Lanzarote, zona conocida por la singularidad de su paisaje volcánico, aprovechado para la plantación de vides, que se plantan en conos formados por lapilli, que fue protegido por la ley 12/1987 como Parque Natural.

A la par en las islas de La Palma, Tenerife y Gran Canaria se han creado sendas Casas del Vino como lugares museísticos que den una imagen viva del acontecer de una actividad del pasado y del presente. La de Tenerife, conocida como la Baranda, en el municipio de El Sauzal, está ubicada en una casa representante de las haciendas históricas de la isla, que se levantaron en el norte de Tenerife con el objeto de centralizar la actividad agraria. En ella se ubica el museo del vino y la casa de la miel. El museo, situado en la antigua bodega de vinos tintos de la hacienda, es una sala monográfica dedicada a enseñar la historia de los vinos de Canarias y de Tenerife, así como dar a conocer la importancia del sector vitivinícola en el pasado y en la actualidad. Asimismo, en dicha casa museo hay una sala de degustación donde se pueden probar las distintas variedades y producciones de la isla de Tenerife.

En Gran Canaria, en el municipio de Santa Brígida, donde se esconde una amplia tradición de producción de caldos, se halla la Casa del Vino. Una casa solariega, de estilo tradicional canario, donde se ofrecen degustaciones de las variedades vinícolas de la isla. La sala de exposiciones permite al visitante conocer la historia de la producción de vinos de Gran Canaria.

<sup>32</sup> Archivo Casa Condal Vega Grande, Papeles sueltos.

# LOS PORTUGUESES Y EL VINO CANARIO: ELEMENTOS DE CONSOLIDACIÓN DE UNA IDENTIDAD INSULAR

PORTUGUESE AND THE CANARY WINE: ELEMENTS FOR THE CONSOLIDATION OF AN ISLAND IDENTITY

---

**Javier Luis Álvarez Santos**

Faculdade de Ciências Sociais e Humanas  
da Universidade NOVA de Lisboa

**Palabras claves:**

Portugal, Canarias, Atlántico,  
Edad Moderna, integración.

**Resumen**

Los portugueses asentados en Canarias participaron tanto en los repartos de tierras a finales del Quinientos como en la puesta en explotación. Del mismo modo, también fueron los introductores de técnicas y cultivos que, como el de la caña de azúcar, transformarían el paisaje y la economía de las Islas. No obstante, desde época muy temprana, algunos de estos agricultores portugueses abandonarían la producción azucarera para emplearse en tierras de riego para la vid.

Para analizar este cambio en la principal actividad exportadora del Archipiélago y en la articulación de la economía atlántica de Canarias, se analiza en este trabajo el papel de los portugueses en el desarrollo de la cultura vitivinícola canaria del Seiscientos y en la internacionalización de estos peñascos atlánticos a partir del estudio de los vínculos entre la explotación de la vid en Canarias y la comercialización del vino isleño en los principales mercados circundantes del Atlántico.

**Abstract**

*The Portuguese settled in the Canary Islands participated both in the distribution of land at the end of the 16th century and in the putting into operation. In the same way, they were also the introducers of techniques and crops that, such as sugar cane, would transform the landscape and the economy of the Islands. However, from very early times, some of these Portuguese farmers will abandon sugar production to use irrigated land for vineyards.*

*In order to analyze this change in the main export activity of the Archipelago and in the articulation of the Atlantic economy of the Canary Islands, the role of the Portuguese in the development of the Canarian wine culture of the 17th century and in the internationalization of these Atlantic islands from the study of the links between the exploitation of the vine in the Canary Islands and the commercialization of the island wine in the main markets surrounding the Atlantic.*

## INTRODUCCIÓN

Para realizar este estudio sobre el mundo agrícola canario nos hemos centrado en el periodo de consolidación de las relaciones atlánticas a lo largo de la primera mitad del siglo XVII y, como objeto de estudio, a los portugueses que explotaron y comerciaron desde las Islas. Para esta labor, hemos decidido analizar los registros notariales de la época ya que aporta información socioeconómica relevante para esta investigación. Estos documentos refieren a los contrarios agrarios, los sistemas de explotación o las zonas de aprovechamiento; así como el entramado mercantil que se deriva de esta actividad.

A pesar de que daremos una visión global de todo el Archipiélago, nos hemos ajustado a isla de Tenerife ya que fue esta isla el que proveyó de una mayor producción vitivinícola y fue el territorio insular canario con mayor proyección mercantil internacional durante el periodo abordado.

Conocida es la importancia que tuvo la presencia foránea en la colonización de las Islas Canarias, tanto en el poblamiento como en la puesta en explotación; así como en el posterior desarrollo de relaciones comerciales que estuvieron, en parte, en manos de extranjeros y que requirieron el establecimiento en el Archipiélago de individuos procedentes de diferentes países europeos. Por tanto, no cabe duda la participación extranjera en la formación de la sociedad canaria moderna, tanto desde el punto de vista biológico como desde el socioeconómico y el cultural.

En este sentido, dentro del conjunto de estos europeos que se hacen presentes en Canarias desde su conquista, e incluso antes de que fuesen dominadas las islas de realengo, destacan los portugueses. La importancia cuantitativa de esta comunidad en el Archipiélago desde su integración en la corona de Castilla ha promovido un interesante debate en la historiografía insular<sup>1</sup>.

La necesidad de una rápida repoblación ayudará a su absorción en esta emergente sociedad. No en vano, los portugueses participarán activamente en los repartimientos de las islas de realengo, así como en el cultivo de la caña de azúcar y su exportación desde estos primeros años. Por tanto, la inserción de este colectivo en la sociedad y en la economía isleña es un hecho constatable que continuará -y se intensificará- por lo menos hasta mediados del siglo XVII.

## LOS PORTUGUESES EN LA AGRICULTURA CANARIA

Para cualquier comunidad, más aún en un territorio fragmentado y alejado de la metrópoli a principios del siglo XVI, es necesario garantizar unos víveres básicos que se puedan explotar de forma eficaz en un entorno cercano para poder satisfacer la demanda interna. Debe existir un sector agrícola lo suficientemente bien estructurado capaz no sólo de asegurar el abastecimiento interno de cada isla, sino complementar las posibles carencias de víveres en otras partes del Archipiélago. Sólo entonces se podrá plantear la exportación, dedicando tanto espacio como recursos económicos y humanos a una producción que no van a consumir.

Sobre esta base, podremos comprender por qué, en periodos coyunturales del Antiguo Régimen, algunas islas fueron deficitarias de alimentos básicos como los cereales, a pesar de que buena parte de la economía insular estaba sustentada en la exportación de productos agrícolas como la caña de azúcar o la vid. Ante esta situación, las autoridades locales se encargaron de esta penuria procurando trigo de las islas orientales del Archipiélago. No obstante, también llegó a ser frecuente solicitar estos cereales a otras regiones como las Azores<sup>2</sup>. Estos vínculos con el archipiélago portugués deben entenderse dentro de un panorama más amplio, en un contexto de relaciones de complementariedad que se forjaron entre las distintas islas, especializando la economía de cada uno de los archipiélagos en la explotación de un producto agrícola distinto, diversificándose así la oferta de las islas a la vez que se auxiliaban unas a otras en periodos de escasez.

1 F. FERNÁNDEZ-ARMESTO (1996). *Las Islas Canarias después de la conquista. La creación de una Sociedad Colonial a principios del siglo XVI*. Las Palmas: Cabildo Insular de Gran Canaria; E. AZNAR VALLEJO (1983). *La integración de las Islas Canarias en la Corona de Castilla (1478-1526)*. Aspectos administrativos, sociales y económicos. Santa Cruz de Tenerife: Secretariado de Publicaciones de la Universidad de La Laguna; y CH. VERLINDEN (1987). "Castellanos, portugueses, italianos y otros pobladores de Canarias a raíz de la conquista. Una cuestión de proporciones". VI Coloquio de Historia Canario-Americana (1984). Las Palmas, t. I (primera parte), pp. 11-23.

2 A. VIEIRA (1987). "O comércio de cereais das Canárias para a Madéira nos séculos XVI-XVII". VI Coloquio de Historia Canario-Americana (1984). Las Palmas, t. I (primera parte), pp. 325-351.

No cabe ninguna duda del valor que han desempeñado los portugueses en esta ocupación desde la incorporación de las Islas a Castilla. Como trabajadores, pero también como propietarios de algunas datas importantes de secano de mano del Adelantado<sup>3</sup>. La emigración vinculada a este tipo de labores, especialmente la procedente de las islas macaronésicas va a ser constante, sin grandes variaciones a pesar de la institución de la Unión Ibérica, ya que los contactos eran ya lo suficientemente intensos desde décadas atrás.

Por otra parte, la participación portuguesa en la comercialización de los cultivos de exportación no llegó a superar, excepto en el transporte marítimo<sup>4</sup>, a otros extranjeros -como los genoveses o flamencos-, pero sí van a ser la mano de obra cualificada que ponga en marcha el producto por excelencia de la primera economía canaria: la caña de azúcar. El personal especializado que se necesitaba se componía, con diferencia, de colonos portugueses, por lo que durante los primeros años esta industria dependió de la pericia lusitana.

No obstante, esta profesionalidad no conlleva que todos los portugueses trabajasen en la caña de azúcar, ya que únicamente se necesitaba de unos pocos frente a un contingente mayor de labradores menos cualificados, así como esclavos, que desarrollaban gran parte de las tareas. No hay que relegar la importancia de otros cultivos, mientras el azúcar se exportará a Europa, islas como Tenerife, La Palma y Gran Canaria demandarán víveres de subsistencia.

Es cierto que la gran mayoría eran cultivadores. Sus propiedades no se podían comparar con las principales fincas de azúcar, pero muchos de ellos practicaban el cultivo de secano, produciendo importantes cosechas de trigo y vid. Cultivos que, a la postre, serán vitales para la sociedad insular. Durante la primera mitad del siglo XVI, algunos hacendados portugueses dejarán tempranamente de lado la producción azucarera en favor de tierras de riego para la vid<sup>5</sup>. Conocían la importancia de las exportaciones del vino en el comercio portugués y habían sufrido las primeras crisis del comercio azucarero, sobre todo en Madeira.

No será casualidad que las primeras cepas, tenían un origen lusitano -y en menor medida andaluza-, ocupando una parte de los huertos y las tierras de pan sembrar, destinándose inicialmente al abastecimiento del mercado interior. Pronto, hacia la década de 1520, se produce un estímulo de la demanda exterior principalmente de Azores y Madeira en un primer momento. Más tarde, en 1580 con la incorporación del Imperio portugués a la Corona española, se constituyó un vasto mercado para la viticultura capaz de competir con otros productores atlánticos gracias a la elevada productividad de las haciendas en función de la juventud de las cepas, pero también por la infraestructura mercantil insular vinculada a un escenario atlántico dinámico.

No obstante, el principal problema al que nos enfrentamos es la escasa participación de estos trabajadores en las escrituras públicas, motivado por el modelo contractual de su oficio. Es decir, en pocos documentos encontraremos referencias a campesinos aparte de los compromisos que adquieren con el propietario de la tierra. En cualquier caso, a partir de las fuentes estudiadas, inferimos la importancia cuantitativa de esta labor dentro de la comunidad lusa que llegó a representar casi el 40%<sup>6</sup>.

## SISTEMAS DE PROPIEDAD Y EXPLOTACIÓN: EL CASO DE LA ISLA DE TENERIFE

Tradicionalmente se ha señalado diversos ciclos de desarrollo en la economía canaria en general. Al primer periodo, representado por el dominio del cultivo de la caña de azúcar, le seguiría el ciclo de la viticultura caracterizado por la capacidad de autoabastecimiento y la exportación de los caldos. Pero estos parámetros creemos que son inexactos, por ejemplo si nos adentramos en la problemática de la periodización de la sustitución de un cultivo por otro. Si aceptamos que

3 F. FERNÁNDEZ-ARMESTO. 1996: 46-47.

4 B. RIVERO SUÁREZ (1991). *El azúcar en Tenerife: 1496-1550*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, p. 159.

5 P. M. MARTÍNEZ GALINDO (1998). *La vid y el vino en Tenerife en la primera mitad del siglo XVI*. La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, p. 14.

6 Este dato hay que tomarlo con cautela, ya que desconocemos los oficios de un número elevado de portugueses, por lo que la cifra podría ser aún mayor. Véase: J. L. ÁLVAREZ SANTOS (2011). *Tenerife y la Unión Ibérica. Los portugueses en La Laguna y su comarca (1575-1650)*. Santa Cruz de Tenerife: Ediciones Idea, p. 54.

a mediados del siglo XVI comienza el despegue de la producción vitivinícola con la consiguiente superación del azúcar como cultivo exportador, encontramos graves contradicciones. Si bien desaparece en algunas zonas tradicionales, como en el norte de la isla de Tenerife, siendo sustituidos los ingenios por la vid, también se hace evidente la dedicación de otras tierras en el sur para cañaverales, especialmente en la hacienda de Adeje de los Ponte<sup>7</sup>.

La importancia numérica de los agricultores portugueses nos ha llevado a ahondar en los sistemas de propiedad y explotación de la tierra. Destacan las medianerías y los censos a perpetuidad, seguidos por los arrendamientos<sup>8</sup>. Cronológicamente, mientras los arrendamientos se concentran a finales del siglo XVI, los tributos perpetuos, y sobre todo las medianerías, destacan a partir de los primeros años de la centuria siguiente<sup>9</sup>. A este respecto, la puesta en cultivo más utilizada en los primeros años fue la complantación. Así, una de las primeras noticias sobre este tipo de contratos la encontramos en el acuerdo, probablemente oral, entre el gobernador Alonso de Lugo y un poblador portugués, Alfonso Bello, sobre unas tierras en El Sauzal<sup>10</sup>.

Los arrendamientos, por su parte, vienen determinados por dos circunstancias: el importe económico que va a percibir el propietario y el periodo de usufructo de la tierra. En relación al primer indicador, la cuantía que el agricultor ha de abonar al terrateniente, oscila entre 8 y 18 ducados al año, mientras que la duración de lo estipulado varía entre 3 y 6 años.

Hasta comienzos del Seiscientos, son muy pocas las noticias que tenemos acerca de los cultivos que se van a trabajar. Es frecuente el uso de expresiones indeterminadas como **huertas de árboles**, pero si averiguamos el desembolso anual y el tiempo de explotación podemos aventurar el tipo de aprovechamiento del suelo. De este modo, partiendo del precio medio de algunos cultivos frecuentes de la época, nos decantamos por la siembra de algún tipo de cereal, ya que una fanega de trigo tiene un valor medio de una dobla, frente a las diez de una bota de vino. Además la vid, en caso de no estar plantada, necesita un tiempo de formación de tres a cuatro años, por lo que al campesino le sería arduo hacer frente a las primeras liquidaciones. Por el contrario, el cultivo del trigo admitiría un aprovechamiento eficaz de la tierra, permitiendo afrontar el pago de la renta por cada cosecha. No obstante, no todas las tierras arrendadas se dedican a los cereales. En menor medida también encontramos arrendamientos de **huertas de viñas**, principalmente entre las últimas décadas del siglo XVI y las primeras del Seiscientos<sup>11</sup>.

En cuanto a los tributos perpetuos, en el caso de las tierras que reciben los portugueses, lo habitual es que el pago anual se sitúe entre las 6 y 8 doblas. Es de destacar que en estos contratos es el cultivo de la vid el predominante, representado más de un 66% en las escrituras referentes a los acuerdos agrarios, enfatizando el terrateniente en éstos la disposición para que se haga un buen uso de la propiedad, imponiendo el cercado de las tierras o la obligación de plantar buenos vidueños y tenerlos bien cuidados<sup>12</sup>. En lo referente al pago de este tributo, es usual que se realice por el mes de agosto o en Navidad, aunque en otras ocasiones podemos encontrar variantes, como por ejemplo en el caso del portugués Miguel González, censatario de unas viñas que abonaba en dos pagas, en San Juan y Pascua<sup>13</sup>.

Las medianerías van a predominar desde principio del siglo XVII y están relacionadas con el desarrollo de la producción vitivinícola, como lo manifiesta el hecho de que todos los contratos a medias estudiados se realicen sobre una heredad de viña. La duración media del trabajo del

<sup>7</sup> P. M. MARTÍNEZ GALINDO. 1998: 709.

<sup>8</sup> J. L. ÁLVAREZ SANTOS. 2011: 55.

<sup>9</sup> J. PERAZA DE AYALA Y RODRIGO-VALLBRIGA (1955). "El contrato agrario y los censos en Canarias: notas sobre aplicación del Derecho privado en la Edad Moderna". *Anuario de Historia del Derecho Español*, 25, pp. 15-16. El tema ha sido igualmente tratado en otras obras como en J. R. NÚÑEZ PESTANO (1991). "Censos y tributos en Canarias a fines del Antiguo Régimen". VIII Coloquio de Historia Canario-Americana (1988). Las Palmas, t. II, pp. 45-81; y A. ARBELO GARCÍA (2004). "Rasgos de un modelo de conflictividad social en el mundo rural tinerfeño del Antiguo Régimen: aproximación al estudio de los desahucios de arrendatarios y medianeros (1770-1833)". XV Coloquio de Historia Canario-Americana (2002). Las Palmas, pp. 481-500.

<sup>10</sup> P. M. MARTÍNEZ GALINDO. 1998: 39.

<sup>11</sup> Sirva de ejemplo el arrendamiento de doña Leonor Fiesco al trabajador portugués Gaspar Díaz de una huerta de viñas con su agua en septiembre de 1588. AHP SCT, leg. 916, fº 388v.

<sup>12</sup> Estas condiciones están presentes en los censos otorgados a los portugueses Pedro Jorge y Blas Gutiérrez. AHP SCT, leg. 1346, fº 790 y AHP SCT, leg. 670, fº 186.

<sup>13</sup> AHP SCT, leg. 454, fº 107.

medianero es de 6 años, aunque puede aumentar en dos o tres más<sup>14</sup>. Igualmente, en ciertas ocasiones el contrato es inferior a 4 años, llegando a ser incluso de dos. En este último caso opinamos que la tierra ha estado puesta en cultivo con anterioridad, procurando el mantenimiento y mejora de la explotación, como es el caso del portugués Domingo Rodríguez, medianero de una viña en Tegueste, obligado a **margullar**<sup>15</sup> cuatrocientas parras cada año<sup>16</sup>.

De la misma forma, al igual que en los tributos perpetuos, encontramos algunas referencias a la condición de la llamada **entrada**. En 1603 Juan de Mederos dio a medias al portugués Gaspar de Acuña una heredad de viña, por la que ha de pagar cuatrocientos reales. De esta cuantía, ya había pagado en el momento de rubricarse el contrato trescientos<sup>17</sup>.

Por otro lado, es habitual que en el acuerdo el propietario conceda al medianero no sólo el suelo, sino también una morada y un lagar para asistir en el trabajo de la tierra y la producción del vino. Además, sabemos que estos labradores poseen o tienen suministrados por parte de los terratenientes útiles y animales que les ayudan en su labor<sup>18</sup>.

Por último, no siempre las necesidades de capital podían ser cubiertas con las ganancias generadas por las explotaciones, más aún si sumamos los costos de la implantación del cultivo y el tiempo de espera para obtener los primeros frutos<sup>19</sup>. Para intentar solucionar este déficit los agricultores acudían a los prestamistas en busca de una aportación económica, y los portugueses no van a ser una excepción. Durante el primer cuarto del siglo XVII encontramos préstamos, mayoritariamente a medianeros de viñas, que varían entre los 55 y los 500 reales, aunque la cantidad más repetida es la de 300 reales.

En relación con estos prestamistas, sobresalen los mercaderes por ser el colectivo más numeroso y el que más aporta en estos anticipos, superando los 300 reales. En cuanto al resto de los individuos que proporcionan estos créditos, provienen de actividades diversas, como artesanos y otros labradores que invierten para obtener unos beneficios añadidos al de su propio trabajo.

## ZONAS DE EXPLOTACIÓN: EL EJEMPLO DE LA ISLA DE TENERIFE

Para el caso de la ciudad de San Cristóbal de La Laguna, la que fuera capital de la isla de Tenerife, las zonas de cultivo éstas se encuentran en las comarcas cercanas a la Ciudad, principalmente en Tegueste y en menor medida en el Valle de Guerra y Tejina. La importancia de estas áreas se debe al déficit de producción de San Cristóbal, agravado por el crecimiento poblacional<sup>20</sup>. Esta necesidad, llevará a ampliar las áreas agrícolas para la subsistencia del núcleo urbano hacia las laderas de Acentejo, desde Tacoronte hasta El Sauzal, por el noroeste y Geneto por el sureste. Así, de la misma manera, se deduce del citado censo inquisitorial La Laguna, ya que ninguno de los portugueses referidos son trabajadores del campo, en oposición a las menciones que se aportan para otras poblaciones como La Orotava.

Estas áreas agrícolas se encuentran localizados en las medianías de la Isla, con un régimen de lluvias abundante durante todo el año y con unas temperaturas templadas sin grandes variaciones, favoreciendo en un primer momento el cultivo de cereales de secano, pero que, con el paso del tiempo la producción vitivinícola le irá ganando en superficie. Por tanto, ni el espacio ni el número de las explotaciones serán siempre las mismas, variando según avance el siglo XVII.

<sup>14</sup> El estudio realizado por Martínez Galindo señala que el tiempo de desarrollo de la vid varía entre tres y cuatro años.

<sup>15</sup> Margullar: voz portuguesa que significa "acodar, principalmente los sarmientos de la viña" en J. PÉREZ VIDAL (1991). *Los portugueses en Canarias. Las Palmas: Cabildo Insular de Gran Canaria*, p. 222.

<sup>16</sup> AHP SCT, leg. 256, fº 22.

<sup>17</sup> AHP SCT, leg. 1024, fº 636.

<sup>18</sup> En el testamento del portugués de Alonso González se menciona que posee "dos bueyes con su carreta vieja y tres vacas de arar". AHP SCT, leg. 239, fº 239.

<sup>19</sup> P. M. MARTÍNEZ GALINDO. 1998: 635.

<sup>20</sup> P. M. MARTÍNEZ GALINDO. 1998: 36.

Durante el último cuarto del Quinientos, el 80% de las tierras agrícolas cultivadas por portugueses se localizan en las comarcas de Tacoronte y Tegueste, seguidas de lejos, por el Valle de Guerra y Tejina<sup>21</sup>. Por su parte, el primer cuarto del siglo XVII se caracteriza por un aumento del 245% de las fincas labradas por lusos, siendo en su mayoría viñedos.

Este cambio en favor la vid igualmente afectará a las zonas de labranza. Tacoronte y Tejina van a desaparecer en los primeros años de la decimoséptima centuria, a la vez que el Valle de Guerra se mantiene con un nueve por ciento de las tierras trabajadas. Por contra, van a surgir nuevas explotaciones en El Sauzal y en Geneto. Va a ser este último emplazamiento el que irrumpa en esta dispersión geográfica ocupando el segundo lugar con un treinta por ciento del territorio cultivado en la comarca de San Cristóbal de La Laguna. Pero sin duda va a ser el espacio de Tegueste el que continúe predominando como centro de cultivo, con casi la mitad de las plantaciones, ya que es el único emplazamiento capaz de asimilar la demanda de explotaciones para la vid en detrimento del trigo. Por el contrario, Tejina pierde la relevancia agrícola como área productora de cereales que había tenido en los últimos años del siglo XVI, debido a que no se acomoda al nuevo cultivo y al aumento de las fábricas de viñas en otras partes de la Isla.

Además, como hemos visto con anterioridad al analizar la temporalidad de los contratos, esta ocupación agrícola conlleva una estancia mínima de varios años. Por tanto, este hecho obliga a que los campesinos que llegan a Tenerife tengan que integrarse en la sociedad que les acoge. La documentación que hemos consultado nos muestra que después de esta larga estancia, una cantidad significativa de portugueses deciden quedarse definitivamente en la Isla. Así, por ejemplo, el medianero Manuel Díaz decidió vender en 1603 su propia heredad de viña y casa en la villa de la Caleta en la isla de Madeira<sup>22</sup>. Por otra parte, aunque son escasos los documentos que hacen mención a la transmisión de propiedades de agricultores lusos, algunos testamentos aluden a donaciones a la Iglesia procedentes de los beneficios de una heredad<sup>23</sup>. Sin duda, estas muestras manifiestan la intención de establecerse perpetuamente e integrarse en la vida pública isleña.

## LA PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA Y EL COMERCIO INTERNACIONAL

Las propias necesidades de los insulares conllevan a que la economía canaria del siglo XVII deba concebirse desde un ámbito paralelo a la crisis general europea, ya que las actividades comerciales que desarrolla se centran en el contexto atlántico, con una red mercantil intensa y diversificada. La producción vitivinícola acabó con el carácter complementario de la economía isleña respecto a su metrópoli y los mercaderes de este caldo asentados en las Islas -entre ellos los portugueses- se valieron de esta coyuntura para potenciar la demanda en los mercados tanto europeos como coloniales. A su vez, los puertos canarios se convirtieron en la base de las operaciones comerciales, gran parte de ellas ilícitas.

A comienzos del Seiscientos, Canarias presenta un ambiente óptimo para el desarrollo de la navegación y el comercio luso transatlántico, no sólo con Brasil, sino también con el espacio africano. Incluso presenta mejores condiciones que las islas portuguesas ya que en una única plaza podían cargar tanto víveres para el abastecimiento de las embarcaciones como mercancías de gran valor para traficar con Europa y el Nuevo Mundo.

Como hemos señalado, para la historiografía canaria ha sido un tema recurrente el estudio de las comunidades foráneas que se establecen en el Archipiélago y las actividades económicas que desarrollan desde éste<sup>24</sup>. Pero debemos indicar que es erróneo el planteamiento de algunas

<sup>21</sup> Sólo hemos localizado una hacienda en cada una de estas zonas agrarias.

<sup>22</sup> AHPST, leg. 1527. f.º 49.

<sup>23</sup> Es el caso de los labradores Antonio Hernández y Mateos Hernández, que como albaceas del portugués Gonzalo Hernández están obligados a que se haga "una misa rezada cada año en el Hospital de los Dolores y por ello dejó y señaló una dobla sobre una viña y casa que él tenía en Tegueste el Viejo, de la que se paga seis doblas de tributo perpetuo". AHPST, leg. 256. f.º 621.

<sup>24</sup> Véase: M. LOBO CABRERA (1998). "Las colonias mercantiles europeas en Canarias en el reinado de Felipe II". En A. Bethencourt Massieu (coord.). Felipe II, el Atlántico y Canarias. Las Palmas: Cabildo Insular de Gran Canaria, p. 163. O. BRITO GONZÁLEZ (1993). "La presencia extranjera en Tenerife durante el Antiguo Régimen. Siglos XVII-XVIII". *Strenae Emmanuella Marrero Oblatae. La Laguna, t. I*, 1993, p. 213.

investigaciones que han asegurado que los portugueses estaban casi ausentes dentro de las naciones que participaron de los beneficios que aportaba la isla como plaza comercial internacional. Es más, hay que destacar el papel de los navegantes portugueses en este intercambio de bienes, y no sólo como transportistas, sino como miembros activos en este comercio.

Es probable que este desinterés hacia los comerciantes portugueses asentados en Canarias venga dado por el peso cuantitativo que se les ha atribuido como mano de obra agrícola. Pero a nuestro entender, es incomprensible confrontar la notabilidad socioeconómica de cada actividad comparando exclusivamente los antecedentes demográficos. Es innegable que en la estructura profesional del Archipiélago va a haber siempre un número superior de personas que suministren los alimentos básicos que comerciantes que trafiquen con el exterior, independientemente de su origen.

Además, no nos ha de extrañar que los labradores, entre los que sobresalen los portugueses, se relacionasen con mercaderes de igual procedencia para sus operaciones. La presencia preponderante de lusos en las actividades relacionadas con la viticultura explicará estas estrechas conexiones dentro del mundo agrario de carácter exportador.

Por tanto, en cuanto a números se refiere, queda demostrada la inclusión de los portugueses en el comercio canario, aunque quizás en menor medida que otros extranjeros. Sin embargo, destaca la continuidad temporal de los mercaderes portugueses frente a otros foráneos. Esto significa que mientras otras comunidades como la flamenca se van a ir diluyendo y desapareciendo como mercaderes, a la par que los ingleses van entrando en los principales negocios de exportación, los tratantes lusos van a conservar su cuota en esta destacada plaza mercantil de manera relativamente uniforme hasta mediados del siglo XVII.

Como señala Bethancourt Massieu, el comercio del vino se insertó muy pronto en el tráfico de mercancías entre Canarias y el exterior, conviviendo con las plantaciones azucareras y convirtiéndose en el compañero de viaje del azúcar<sup>25</sup>. Pero a comienzos del siglo XVII esta dinámica varía, coincidiendo con la mayor participación lusa en la comercialización de productos agrícolas canarios. En este momento, el vino se ha convertido ya en el principal producto de exportación de Canarias, cuyo destino se reparte entre los puertos de Portugal, África y América.

Más concretamente, en las transacciones con las posesiones portuguesas en África, como Cabo Verde o Guinea, el vino se convierte casi en el único producto de interés. En este mercado, generalmente el caldo es vendido o canjeado por esclavos. Igualmente, los navíos negreros que iban hacia el Nuevo Mundo desde Sevilla o Lisboa hacían escala en Canarias para aprovisionarse antes de comerciar en los puertos africanos, o después de recalar en éstos para intercambiar parte de los esclavos por vino antes de continuar con su derrotero.

Dentro de este auge de la exportación vitivinícola canaria, sobresalen la ingente cantidad de pipas de vino que son remitidas a Lisboa durante los años en que está preparándose la Armada Invencible; en sólo dos años salen con destino a Portugal casi la misma cantidad de vinos que la importada por Amberes en 11 años<sup>26</sup>.

En este sentido, salvo algunas excepciones -como el comerciante genovés Juan Bautista Lando-, las embarcaciones eran fletadas a mercaderes portugueses asentados en Canarias. A veces, los navíos llegaban de Portugal con algunas mercancías, pero la mayor parte de la carga se realizaba en el Archipiélago.

Por tanto, no cabe ninguna duda que el vino isleño fue el producto más demandado por las plazas lusas, al igual que en los demás mercados europeos. Su comercialización en el exterior favoreció el abastecimiento de la población local de otras mercancías y benefició la inversión en otros negocios.

## EL DECLIVE

<sup>25</sup> A. BETHANCOURT MASSIEU (1982). "Panorámica del Quinientos canario". En M. Lobo Cabrera, (ed.) *La esclavitud en las Canarias Orientales en el siglo XVI (negros, moros y moriscos)*. Las Palmas: Cabildo Insular de Gran Canaria, p. 18

<sup>26</sup> M. LOBO CABRERA (1992). "El comercio del vino entre Gran Canaria, Europa y África". *Anuario de Estudios Atlánticos*, 38, pp. 253-258.

Es cierto que, si bien en el primer cuarto del siglo XVII se produce el cenit de la exportación del vino<sup>27</sup>, a continuación se despliegan una serie de medidas en torno a mediados de siglo -en paralelo con la fractura con Portugal- que van a fomentar la producción portuguesa en detrimento de la canaria. Desde la subida de los aranceles en 1633, pasando por la creación de la Compañía Brasileña y la prohibición del tráfico a Indias en 1649 hasta las **Actas y Leyes de navegación** inglesas entre 1651 y 1663.

Este declive en la exportación, y por tanto la presencia de Canarias en los mercados internacionales, tuvo igualmente una expresión violenta: el motín de 1648, en el que, junto con otros elementos de protesta, se dieron muestra de repulsa contra los mercaderes lusitanos, responsables de la crítica situación en opinión de los amotinados. Según Morales Lezcano, estaríamos en un periodo en el que las alternancias políticas influyen en la vida mercantil entre los archipiélagos macaronésicos e Inglaterra, siendo la ofensiva de Cromwell su más significativo accidente<sup>28</sup>.

“Entiendo que el comercio con los vinos canarios es el más pernicioso para el comercio de Inglaterra, porque aquellas Islas consumen una pequeña parte de nuestras manufacturas [...] la mayor parte de los vinos que traemos se compran al contado; estimo, por lo tanto, que se debe hacer algo a fin de obligar a aquellos isleños a vender sus vinos más baratos o, incluso, disminuir su consumo en Inglaterra”<sup>29</sup>.

Tras la independencia de Portugal, el primer mercado consumidor de caldos canarios en caer fue el de las colonias lusas del Atlántico. Si bien no eran las principales plazas demandantes, representó el ocaso de las relaciones comerciales con Brasil, Guinea y Cabo Verde. Además, el naciente Portugal supo sacar provecho de los vinos de Oporto y Madeira, compitiendo directamente con los canarios. Más aún, Inglaterra decidió favorecer estos caldos procedentes de su “aliado natural” frente a España, su enemiga tradicional.

Así, poco después de ser proclamado Carlos II como monarca de Inglaterra, se promulgará una de las leyes más importantes para la historia económica: la **Ley de Navegación**, complementaria del **Acta de Navegación** republicana de 1651, formando el cuerpo legislativo del sistema colonial británico. Su objeto último era convertir a Inglaterra en “depósito de mercancías”. En este sentido, se establece que ningún género, fruto o manufactura europea pudiera ser embarcado directamente a cualquiera de las colonias inglesas. Lo mismo quedaba dispuesto respecto a los frutos cosechados en los dominios americanos de otras naciones. El artículo XIV de la disposición de 1660 especificaba que los ciudadanos quedaban autorizados a cargar e importar todo género de mercancías y cultivos en cualquiera de los puertos de España y Portugal e Islas Occidentales, así como manufacturas o frutos originales de dichos países o de sus dominios y plantaciones en las Antillas y Tierra Firme.

Pero Canarias, geográficamente dentro de las Islas Occidentales, quedaba deliberadamente excluida de este otro monopolio inglés. De esta forma, el tráfico de vinos canarios con las colonias británicas quedaba descartado. Es más, resultó imposible competir con los caldos madeirenses. ¿Pero por qué este trato con Portugal? Como indica Bethancourt Massieu, sencillamente era el resultado de la obligación contraída con Portugal por Inglaterra. Éste había ayudado a su independencia y ahora buscaba explotarla económicamente<sup>30</sup>.

La respuesta de la burguesía isleña y de los mercaderes asentados en Canarias fue el repudio al monopolio. El Concejo de Tenerife prohibió la comercialización de los caldos a través de los miembros de la citada Compañía, estallando el motín de Garachico en 1666 con el episodio del “derrame del vino”.

27 A. VIEIRA (1992). *Portugal y las islas del Atlántico*. Madrid: Mapfre.

28 V. MORALES LEZCANO (1970). *Relaciones mercantiles entre Inglaterra y los Archipiélagos del Atlántico Ibérico. Su estructura y su historia (1505-1783)*. La Laguna:

Instituto de Estudios Canarios, p. 49.

29 G. STECKLEY (1972). *Trade at the Canary Islands in the Seventeenth Century*. Chicago: University of Chicago, p. 347.

30 A. BETHENCOURT MASSIEU (1991). *Canarias e Inglaterra: el comercio de vinos (1650-1800)*. Las Palmas: Cabildo Insular de Gran Canaria, p. 38.

## CONCLUSIONES

Se puede inferir que desde las últimas décadas del Quinientos la agricultura fue la principal ocupación de los portugueses que se asientan en Canarias, representando el 40% de todas las actividades que realizan. Por tanto, debemos tener presente la capacidad de adaptación de este colectivo a nuevas circunstancias, tales como la sustitución del principal cultivo de exportación así como la diversificación de los contratos agrarios. Estos últimos variarán a lo largo del tiempo, ya que si durante el siglo XVI se generalizan los arrendamientos, desde comienzos de la siguiente centuria destacarán los medianeros portugueses. Esta característica contractual no se puede separar del desarrollo de la producción vitivinícola y a la puesta en cultivo de nuevas heredades de viña en detrimento de los cereales. A su vez, estos cambios también afectarán a las zonas de explotación.

Pero este trabajo quedaría inconcluso si no hubiésemos vinculado el cultivo de la vid con la comercialización del vino. Como hemos visto, los caldos canarios se van a convertir en el principal producto de exportación de Canarias. Lo relevante es que la comunidad portuguesa asentada en el Archipiélago, al amparo de las redes sociales de las que son miembros, fomentarán la exportación del vino a una escala internacional. A comienzos del siglo XVII, las relaciones mercantiles entre Portugal y Canarias están en pleno auge. Además de ser súbditos de un mismo monarca, las distintas posesiones ibéricas en el Atlántico serán complementarias. De este modo se comprende cómo Canarias será capaz de satisfacer la demanda caldos tanto de las plazas portuguesas de África y América como de la propia Portugal Continental.

Sin embargo, a parir de la independencia de Portugal, las exportaciones de vino van a ser sancionadas duramente. No tanto por la pérdida de los mercados lusos, ya que nunca fueron los principales demandantes de este producto, sino porque a partir de la segunda mitad del siglo XVII – con el apoyo de Inglaterra- los caldos canarios van a ser sustituidos en el mercado internacional por los de Madeira y Oporto.

# EL CANARY WINE EN LA LITERATURA ANGLO-ALEMANA. UNA HISTORIA DE AMOR ENCERRADA EN LOS LIBROS

THE CANARY WINE IN ANGLO-GERMAN LITERATURE.  
A LOVE STORY HIDDEN IN BOOKS

---

Catherine Magdalena Täger Pérez

Licenciada en Filología Inglesa  
por la Universidad de La Laguna

**Palabras claves:**

*Malvasía, Canary Wine,  
Kanariensekt, sector vitivinícola,  
enoexperiencias*

**Keywords:**

*Malmsey, Canary Wine,  
Kanariensekt, wine sector, wine  
experiences*

**Resumen**

El vino malvasía de las Islas Canarias se benefició de la decadencia del cultivo de la caña de azúcar para convertirse en principal producto consumido y exportado desde las islas. Sus bondades y su peculiar dulzor hicieron crecer su aprecio en los principales países consumidores en Europa. En este trabajo se analiza la presencia del vino de Canarias en diversos autores y obras de la literatura anglosajona y alemana, evidenciando la importancia y presencia del Canary Wine o Kanariensekt en la sociedad de la época. Asimismo, se presentan una serie de propuestas para que esta cultura y tradición vitivinícola de tiempos pasados sea conocida y valorada tanto en las aulas como fuera de ellas con el fin de que los jóvenes descubran por medio de enoexperiencias un campo donde poder desarrollarse profesionalmente.

**Abstract**

*Malmsey wine from the Canaries benefited from the decline of sugarcane cultivation at the beginning of the 16th century, and became one of the main products to be consumed and exported from the islands. Its benefits and its peculiar sweetness made its appreciation grow in Europe. In this paper we will analyze the presence of Canary Wine or Kanariensekt in various authors and works of Anglo-Saxon and German literature, showing its importance and presence in the society of the time. Likewise, a series of proposals are presented so that this culture and wine-growing tradition of previous times may be known and valued both in schools and outside them, so that young people discover through wine experiences a field where they can develop professionally.*

## INTRODUCCIÓN

Las Islas Canarias adquieren su nombre desde tiempos lejanos, aparte de las diversas teorías sobre su origen etimológico nadie duda hoy en día que cuando nos referimos a Canary o canario nos estamos refiriendo a algo originario de las islas. A través de la literatura hemos comprobado cómo este término se aplica no solo al vino procedente de estas tierras, también conocido como sack (por lo seco del vino malvasía), sino al pájaro canario o al baile el canario, un baile típico en Europa durante los siglos XVI y XVIII y que posiblemente llevaron a la península los naturales de la Islas Canarias.

La procedencia diversa de los primeros colonizadores y su común interés en el vino derivó en un deseo de obtener una producción local, tratando de adquirir vinos del exterior. Las nuevas cepas, gracias al benevolente clima de las islas, se adaptan y prosperan con rapidez, dando lugar a unos caldos de excepcional calidad. A principios del siglo XVI, el cultivo de la vid se beneficia de la decadencia en el cultivo de la caña de azúcar, poniendo al malvasía como primer producto de las islas. Es aquí donde aspectos confluyentes cambian el rumbo de lo que pretendía ser meramente una producción interna. La excelente calidad del vino malvasía junto con la situación geográfica de las islas, hacen que este vino y los comentarios sobre sus bondades se expandan a lo largo y ancho de la geografía. A partir de este punto, comienza en las islas la explotación de los vinos como fuente principal de comercio con toda Europa y especialmente con Inglaterra. En las principales cortes europeas admiraban las peculiaridades del malvasía canario, al que se empieza a reconocer con el nombre de Canary y con el que se brinda en actos históricos como en el armisticio de Lousiana, donde, tras el acuerdo, se brindó con Málaga y Canarias, o en el ataque del almirante inglés Nelson a Santa Cruz de Tenerife en 1797, en que el general Gutiérrez, después de haber derrotado a los ingleses y tras las capitulaciones, les envía un tonel de vino malvasía. Fueron también varios los reyes que se enamoraron del Canary: Alejandro I, Zar de Rusia; Francisco I de Francia y hasta el rey español Carlos III, de quien decían las crónicas que tomaba al día hasta tres copitas de vino que se hacía traer de las Canarias.

## EL VINO CANARIO EN LA LITERATURA ANGLOSAJONA

Así, no es de extrañar que, en la literatura, en muchas ocasiones fiel reflejo de la vida, se presente el vino para bien o para mal, destacando las virtudes que este produce o reflejando las desgracias que puede provocar. De este modo, encontrar referencias al Canary como un elemento cotidiano en las publicaciones de distintos autores de la época será algo muy común.

Si nos centramos en las referencias literarias que aparecen en las obras de literatura inglesa de los siglos XVIII y XIX es ineludible hablar sobre William Shakespeare.

Es precisamente Sir John Falstaff, su gran creación literaria, quien sería años más tarde retratado por el pintor alemán Eduard von Grützner con un vaso de malvasía, dato que se extrae de las obras de su autor, William Shakespeare, quien a su vez le da el mote de *Sir Jonh sack and sugar* (Sir Juan Canarias y Azúcar), puesto que Sir John bebe el Malvasía con un terroncito de azúcar y toma para la posteridad el nombre de las islas.

Probablemente, Sir Jonh Falstaff pasaría la mayor parte de su tiempo en uno de los lugares esenciales donde se gestaron las mejores piezas literarias, las tabernas. Allí se reunían los autores literarios en el Londres de la época isabelina, compartiendo conocimientos y dejando correr no solo la imaginación sino también el vino.



Imagen 1. Falstaff mit Krug und Glas por Eduard von Grützner (1906)

Los ingleses y la sociedad de la época sentían verdadera pasión por el malvasía de Canarias, el Canary Sack que quedó reflejado en la mayor parte de sus escritos, tanto en verso como en prosa.

William Shakespeare va a utilizar el término Canary en referencia concreta al vino canario cuatro veces en toda su obra y, además, Shakespeare va a utilizar la palabra sack también con referencia al vino malvasía canario más de cuarenta veces en sus obras *Henry IV* (parte primera y segunda), *Henry V*, *The merry Wives of Windsor*, principalmente en boca de John Falstaff, en *The Tempest* (en boca de Stephano), en *Twelfth Night*, *Love's Labour's Lost* y *The Taming of the Shrew*.

*Henry IV*, segunda parte: El contexto en el que se consigna la forma Canary es cuando Hostess conversa con Doll Tearsheet: "Hostess Quickly. - But i' faith you have drunk too much canaries; and that's a marvellous searching wine, and it perfumes the blood ere one can say 'What's this?' how do you now?"<sup>1</sup>

Obsérvese que Shakespeare califica el vino de Canarias de «maravillosamente penetrante y que perfuma la sangre».

*Twelfth night*. La forma Canary aparece cuando Sir Tobías conversa con Sir Andrew Aguecheek: "Sir Toby. - oh knight, thou lack'st a cup of Canary! When did I see thee so put down? Sir Andrew Aguecheek. - never in my life, i think; unless you see Canary put me down."<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Pero, por mi fe, habéis bebido demasiado canarias; es un vino maravillosamente penetrante y que perfuma la sangre antes que se pueda decir «¿qué es esto? ¿Cómo os sentís ahora?»

<sup>2</sup> Sir Tobías. - ¡Oh caballero! Necesitas una copa de vino de Canarias, ¿Cuándo te he visto tan apabullado? Sir Andrés. - Nunca en mi vida, creo; a no ser que me haya apabullado el canarias.

En *The merry Wives of Windsor*, se trata de una escena en la que un hostelero dialoga con Ford: "Host. - i will to my honest knight Falstaff, and drink Canary with him. Ford. - (aside) I think I shall drink in pipe-line first with him; I'll make him dance."<sup>3</sup>

Ben Jonson (1572-1637) es uno de los primeros poetas y dramaturgos ingleses de la época que enfatiza la calidad del vino canario. Este autor era asiduo a la *Mermaid Tavern*, centro literario donde se reunían los autores más importantes de la época.

En una de sus creaciones literarias, *The Alchemist*, alude al Canary como el mejor de los vinos diciendo: "The best attendance, the best drink; sometimes two glasses of Canary and pay nothing"<sup>4</sup>

Sir Walter Scott (1771-1832) gran novelista, poeta y editor británico. Fue quien llevó la novela histórica romántica a su punto culminante. También él reconoce las bondades del Malvasía canario en su obra *The Bride of Lammermoor*: "But there is no harm in drinking to their healths, and I will fill Mrs. Mysie a cup of Mr. Girder's Canary"<sup>5</sup>

Asimismo, es conocida la aportación literaria de John Keats (1795-1821), el joven poeta romántico cuya carrera como escritor duró poco más de cinco años, pero a quien sus tres grandes odas: Oda a un ruiseñor, Oda a una urna griega y Oda a la melancolía catapultaron a la cúspide de la literatura romántica del siglo XIX. Él mismo, en su poema *Lines on the Mermaid Tavern*, alude al vino canario como un gran acompañante y amigo.

*"Souls of Poets dead and gone,  
What Elysium have ye known,  
Happy field or mossy cavern,  
Choicer than the Mermaid Tavern?  
Have ye tippled drink more fine  
Than mine host's Canary wine?"*

Keats lamenta la ausencia de sus compañeros y les pregunta a los ya desaparecidos si han bebido en el más allá algo mejor que el vino canario que compartían en la taberna.

*Almas de los poetas muertos y desaparecidos,  
¿Qué Elíseo habéis conocido,  
qué campo florido o qué musgosa caverna,  
más selectos que la Taberna de la Sirena?  
¿Alguna vez habéis bebido algo más exquisito  
que el vino canario de mi anfitrión?*

Robert Louis Stevenson (1850-1894), novelista, ensayista y poeta escocés, empezó su carrera después de los 25 años. Su tuberculosis y sus largos periodos de convalecencia, así como sus continuos viajes a tierras exóticas marcaron sus relatos repletos de aventuras. Así es como el autor del conocido *Strange case of Dr. Jekyll and Mr. Hyde*, se dejó cautivar por los encantos del vino de Canarias en su obra *The black arrow* (1888), donde menciona al vino canario como un medio para calmar su angustia: "this poor shrew begins a little to revive. A little good canary will comfort me the heart of it"<sup>6</sup>

Podríamos citar aquí al escritor y dramaturgo inglés John Lily (1553-1606) con su obra *Six Court Comedies* (1632), donde alaba también las virtudes de nuestro malvasía, o incluso Edgar Rice Burroughs (1875-1950), prolífico autor estadounidense del género histórico, fantasía y ciencia ficción, quien en su novela histórica *The outlaw of Torn*, nos presenta a los personajes degustando el Canary Wine del obispo, mención que nos recuerda el prestigio que se le daba a este vino. Canarias ya de por sí representaba un icono exótico para las culturas nórdicas. Las islas volcánicas,

<sup>3</sup> Hostelero. - . Voy por mi honrado caballero Falstaff y a beber con él un trago de vino de Canarias. Ford. aparte. - Creo que antes beberé yo con él una pipa de vino. Yo le haré danzar.

<sup>4</sup> La mejor atención y el mejor vino; a veces dos vasos de vino de Canarias y no tener que pagarlo.

<sup>5</sup> Pero no hay daño en beber para la salud y voy a llenar una copa a Mrs. Mysie de Canary del señor Girder

<sup>6</sup> Esta pequeña fierecilla comienza a revivir un poco. Un poco de buen Canary suavizará mi corazón.

siempre al sol, al sur y en muchas ocasiones idealizadas como un paraje idílico y desconocido para la mayoría, eran la mezcla perfecta para incluir al Canary entre las pasiones gustativas de la época.

La importancia que le dio la cultura inglesa al vino de Canarias se puede comprobar fehacientemente en la remuneración que percibían los poetas laureados. Estos poetas recibían un nombramiento oficial por parte del gobierno para que compusiesen poemas para los acontecimientos de estado y gubernamentales. El premio por recibir tal nombramiento constaba de una dotación económica y un *butt of sack*, un barril de 126 galones, que equivaldría a unos 477 litros, de vino malvasía de Canarias. Ben Jonson, por ejemplo, recibió por ser poeta laureado una pensión de 100 marcos y más tarde un barril de Canary. John Dryden obtuvo una pensión de 300 libras de ingresos y un barril de vino de Canarias. Henry James Pye, a finales del siglo XVIII declinó este regalo tan especial a cambio de su valor en metálico de 27 libras y sentó ese precedente, aunque en el siglo XX se seguía premiando con el vino de Jerez por razones nostálgicas.

## EL VINO CANARIO EN LA LITERATURA GERMANA

Es muy posible que la relación del Canary con la cultura inglesa no nos resulte desconocida, no así el viaje que pretendemos emprender ahora, más hacia el norte, donde la calidez y dulzura del Kanariensekt viajó para descongelar los fríos corazones nórdicos.

Inmanuel Kant (1724-1804), uno de los pensadores más importantes del siglo XVIII cuyo interés principal fue enseñar al ser humano a pensar por sí mismo, experimentó también las delicias del vino canario y así lo refleja en su obra *Kritik der Urteilskraft*, justamente en el capítulo séptimo, *Vergleichung des Schönen mit dem Angenehmen und Guten durch obiges Merkmal*, Comparación de lo bello con lo agradable y lo bueno, fundada sobre la precedente observación:

*In Ansehung des Angenehmen bescheidet sich ein jeder: daß sein Urteil, welches er auf ein Privatgefühl gründet, und wodurch er von einem Gegenstande sagt, daß er ihm gefalle, sich auch bloß auf seine Person einschränke. Daher ist er es gern zufrieden, daß, wenn er sagt: der Kanariensekt ist angenehm, ihm ein anderer den Ausdruck verbessere und ihn erinnere, er solle sagen: er ist mir angenehm.*<sup>7</sup>

De este texto deducimos, aparte del conocimiento del autor y de su gusto por el vino canario, que dicho caldo era una bebida agradable al paladar de muchos.

También Johann Gottfried Schnabel (1692- 1751/1758), escritor alemán que vivió una juventud de aventuras desde cirujano de campaña hasta incluso llevar una vida errante para pasar al servicio de los condes de Stolberg. Finalmente, dedica su vida a la literatura y al desarrollo del pensamiento y la crítica moral. En 1731 publicó su obra maestra, *Die Insel Felsenburg*, que, bajo el pretexto de una trama aventurera con ecos de Robinson Crusoe, expone una seria crítica de la sociedad contemporánea según el criterio de la moral burguesa. Es en esta obra donde Schnabel menciona el Kanariensekt: "und sich teils bei einem Glase Brantwein, teil bei einer Schale Koffee oder Kanariensekt noch tapfer lustig machten, bis der helle Tag anfang. Demnach hatten wir auch ausgeschlafen, da diesen nassen Brüder noch nicht einmal müde waren."<sup>8</sup>

De acuerdo con el autor, el Canary Wine vuelve a ser motivo de placer y disfrute en la literatura, presentándose como una de las bebidas preferidas para festejar.

Unos años más tarde nos encontramos con Ludvig Holberg, Baron Holberg (1674-1754), dramaturgo, historiador y ensayista danés, quien cuenta con una prolífica obra en la que por primera vez se sitúa a la lengua danesa como lengua literaria. Sin embargo, a pesar de ello, sus obras fueron inmediatamente traducidas al alemán. En su disertación sobre pensamientos morales, *Moralische Gedanken*, nos presenta al Barón Holberg explicando una situación en la que la mujer quiere decirle al personaje que van

<sup>7</sup> Por lo que se refiere a lo agradable, cada uno reconoce que el juicio por el cual se declara que una cosa agrada, fundándose sobre un sentimiento particular, no tiene valor más que para cada uno. Esto es así, porque cuando yo digo que el vino de Canarias es agradable, consiento voluntariamente que se me reprenda y se me corrija, el que deba decir solamente que es agradable para mí;

<sup>8</sup> Nos acostamos, excepto algunos que querían aprovecharse de la generosidad del capitán y para alegrarse con un vaso de coñac, una copa de café o de vino canario hasta que comenzase de nuevo el día. Después que hubiéramos descansado, los borrachos que no habían dormido no mostraron cansancio.

a ejecutar que tome el cuchillo y se quite la vida porque no va a doler, pero solo imaginándolo se siente el dolor. Nadie puede pensar que las lanzas son como cosquillas y nadie puede decirle a su boca que el vinagre es vino de Canarias, destacando de nuevo el particular dulzor del vino malvasía de Canarias. "Denn Niemand kann seinem Rücken einbilden, dass die Spießruten angenehm kitzeln, und Niemand wird seinem Munde weiß machen können, dass Eßig Kanariensekt sei."

Más conocidos, y controvertidos, han sido los versos del poeta, dramaturgo, filósofo e historiador alemán Johan Christoph Friedrich Schiller (1759-1805). Junto con Goethe, Schiller es considerado el dramaturgo más importante en la historia de la literatura alemana. Es en su obra lírica de 1803 *Punschlied im Norden zu singen*, donde encontramos una referencia indirecta al vino malvasía de Canarias, que por esa fecha ya se exportaba a tierras alemanas. Centrándonos en la estrofa 11, el autor nos da una referencia clara a las islas afortunadas y a los barcos, donde se realizaba el transporte de los dorados frutos del sur.

*"Fernhin zu den sel'gen Inseln  
Richtet sie der Schiffe Lauf,  
Und des Südens goldne Früchte  
Schüttet sie im Norden auf."  
Lejos de las Islas afortunadas  
[la Naturaleza] vigila el navegar de los barcos,  
Y los dorados frutos del Sur  
Vierte en el Norte.*

Para comprender mejor la referencia que Schiller hace a los frutos dorados debemos enfocar nuestra atención a la primera estrofa de nuestro poema donde, sin lugar a duda, tenemos la referencia clara que necesitamos a nuestro vino.

*"Auf der Berge freien Höhen,  
In der Mittagssonne Schein,  
An des warmen Strahles Kräften  
Zeugt Natur den goldnen Wein."  
En las altas cumbres de las montañas,  
Con los rayos del sol a mediodía,  
Bajo la fuerza de los cálidos destellos  
La Naturaleza produce el dorado vino.*

Mucho se ha especulado sobre estos versos, aludiendo a que el poeta podría referirse a la isla de Madeira, pero según nuestra teoría, el poeta se refiere, sin la menor duda, al Kanariensekt. Esta afirmación encuentra su base en los estudios realizados por Heinrich Düntzer (1813-1901), filólogo alemán e historiador de la literatura germana, quien escribió en el segundo tomo de su obra *Schillers lyrische Gedichte (Die Gedichte der dritten Periode)* la siguiente reflexión:

*Str. 11. Die Kunst bringt uns auch die Früchte des Südens, deren wir zum Punsche bedürfen.  
Daß auch die Schifffahrt hier als Kunst bezeichnet wird, fällt doch etwas auf. Die bereits von  
Hesiod erwähnten seligen Inseln wollte König Juba II in den Kanarischen Inseln finden. Von  
diesen Inseln kommen außer dem Kanariensekt die schönsten Zitronen und Orangen.*<sup>9</sup>

No solo Schiller se dejó seducir por los encantos y dulzura del vino Canary, sino también su coetáneo Christoph Martin Wieland (1733-1813), poeta, escritor, traductor y editor alemán. Este último guardaba una especial fascinación por España y en la segunda etapa de su producción literaria, una vez se hubo liberado del pietismo presente en sus primeras obras, escribió *Don Sylvio von Rosalva*, cuyo título completo original en alemán es *Der Sieg der Natur über die Schwärmerey, oder die Abentheuer des Don Sylvio von Rosalva: eine Geschichte, worinn alles Wunderbare natürlich zugeht* (1764). Esta novela está ambientada en España e inspirada en el Quijote de Cervantes. En el libro sexto, capítulo primero, nos encontramos con la historia del príncipe Birbinker (*Geshichte des Prinzen Birbinker*). En ella aparece una abeja que, para ser su nodriza, promete que amamantará al príncipe

<sup>9</sup> 11ª estrofa. El arte también nos trae los frutos del Sur a quienes necesitamos para el ponche. Hay que tener en cuenta el hecho de que, también aquí se refiere a la navegación como un arte. Las Islas Afortunadas, ya mencionadas por Hesiodo, quería el rey Juba II identificarlas con las Islas Canarias. Desde estas islas se exportan el Kanariensekt, los limones y las naranjas más hermosas.

con miel de las flores de los naranjos amargos y continúa: "Sein Athem soll so lieblich riechen wie Schasmin, sein Speichel soll süßer sein als Kanariensekt"<sup>10</sup>

Nuevamente, vemos a nuestro Canary utilizado como referencia al exotismo y la belleza. El autor refleja perfectamente cómo en su ideal de belleza el Kanariensekt tiene un papel preponderante, en este caso por su sabor dulce, que tanto atraía al pueblo germano.

Ya en pleno siglo s. XIX, tenemos a dos autores contemporáneos que compartieron también su gusto por incluir el malvasía canario en sus obras literarias. Es el caso de Moritz Hartmann (1821-1872) periodista y político austríaco quien, en su obra *Der Gefangene von Chillon* (1863), quiso ensalzar el Kanariensekt y destacar sus orígenes exóticos, enlazándolo con cepas provenientes de oriente y con caldos que pudo haber bebido el Papa Alejandro Borgia.

*Seit wir San Michele in Bosco bei Bologna gestürmt und die Pfaffen daraus vertrieben,  
hat mein edler Gaumen keinen Kanariensekt gekostet und welchen Malvasier! Man sagt,  
der stamme noch aus der guten Zeit des Papstes Alexander Borgia, und dieser habe ihn von  
seinem guten Freunde, dem Großtürken, zum Geschenke erhalten.*<sup>11</sup>

Adolf Mützelburg (1831-1882) fue un escritor alemán, autor de novelas históricas. En su obra *Fata Morgana: Spiegelbilder aus der Vergangenheit aller Völker* expresa muy gráficamente cómo una mesonera le trae una jarra con vino de Canarias a un hombre joven y éste lo bebe afanosamente, mientras las perlas del líquido entran en su cuerpo. Esta bella metáfora refleja no solo el valor que le daban al Canary, sino su condición de un vino bien considerado: "...der junge Mann mit einem langen durstigen Zuge das perlende Getränk einschlürfte..."

Ya a finales del s. XIX, hallamos a Friedrich Fabrizius Max Karl Freiherr von Ostini, popularmente conocido como Fritz von Ostini (1861-1927), autor, redactor, periodista, humorista y poeta alemán, quien escribe en una de sus primeras obras *Arme Seelen, Geschichten und Schnurren* (1905): "Da stand eine grosse bauchige Steinkruke und der ordnungsliebende Herr Kohlemann hatte darauf geschrieben «Kanariensekt» zum unterschied von dem andern Gefäss daneben. Darauf stand «Essig»."<sup>12</sup>

El hecho de que los lectores se encontrasen en esta novela con una vasija de vino de Canarias demuestra que están acostumbrados al mismo y que no les resultará extraño saber que se tiene dicho vino almacenado en una casa.

Aparte de estas obras de la literatura germana, donde hemos visto a autores de renombre mencionar en sus escritos el Kanariensekt o Canary Wine, también hay publicaciones menores que no dejan de ser importantes, dado que reflejan lo cotidiano del uso del vino de Canarias en la sociedad del momento.

En *Litteratur und Theater Zeitung* (1784), un periódico literario de la época, encontramos una bella declaración de intenciones con un artículo dedicado a una dama, quien ha sido sorprendida con un regalo especial: "auch eine räumige Kassetten voll Marzipan, Bonbons, Konsekt, nebst Feigen, Pfirschen, Apfelsinen, und zwei krystall'ne karaffinen voll lieblichem Kanariensekt"<sup>13</sup>

El autor le pide a la dama que no piense que fue un hada o un enano, ya que fue él mismo quien le preparó el presente y que el mejor pago sería una mirada suya.

En este ejemplo, comprobamos cómo la presencia del vino malvasía de Canarias es común en el día a día de la sociedad germana. Es un producto que se consume, se conoce y esto se refleja en documentos de tipo social como son los periódicos o revistas culturales.

<sup>10</sup> Su aliento debe oler tan hermoso como el jazmín, su saliva debe ser más dulce que el vino canario.

<sup>11</sup> Desde que asaltamos San Michele en Bosco, cerca de Bolonia y expulsamos a los sacerdotes, mi noble paladar no ha probado el champán canario y ¡qué Malvasía! Se dice que su tallo proviene de los buenos tiempos del Papa Alejandro Borgia, y que lo recibí como regalo de su buen amigo, el Gran Turco.

<sup>12</sup> Había una gran vasija de piedra y el Señor Kohlemann, gran amante del orden, había escrito en él «Kanariensekt» para distinguirlo del otro recipiente de al lado. Sobre ese estaba escrito «vinagre».

<sup>13</sup> También una espaciosa cajita, llena de mazapán, bombones, chocolates, higos, melocotones, naranjas y dos decantadores de cristal llenos de delicioso vino canario.

Por ello, no es extraño que en el *Berliner Allgemeine Musikalische Zeitung* (1825), el periódico musical general de Berlín que se publicaba semanalmente, nos encontremos con artículos como el siguiente, en el que un crítico musical que pretende escribir la crónica sobre un concierto que le ha decepcionado decide continuar sentado en la mesa de un café mientras el concierto ya ha comenzado y menciona que lo único que le apetece cantar es: "Noch ein Glas Kanariensekt", que le sirvan otro vaso de vino de Canarias.

También vamos a encontrarnos con el vino canario en los tratados de enología. Johann Samuel Halle (1727-1810) fue un historiador y toxicólogo prusiano. En su obra *Fortgesetzte Magie oder die Zauberkräfte der Natur* (1784-1787), Magia continua o los poderes mágicos de la naturaleza, nos indica no solo cómo obtener el vino canario sino como, a partir de este, lograr un perfecto vino moscatel que ni los franceses puedan distinguir del suyo.

*"Der liebliche Kanariensekt wird nach der Art des ungarischen behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß anstatt des Farinzuckers weißer Zucker dazu genommen werden muß. Den Muskatwein haben wir auf folgende Art so natürlich nachgemacht, daß man ihn von dem französischen nicht unterscheiden konnte. Dazu nahmen wir von dem vorhergehenden Kanariensekte, jedoch mit dem Unterschiede, daß sechs Pfunde weniger weißer Zucker zu der Mischung genommen werden. Im Uebrigen war die ganze Art zu verfahren dieselbe."*<sup>14</sup>

En los tratados para el perfecto comerciante y maestro del vino *Der vollkommene Weinwirth und Weinkellermeister* (1794) y *Der vollkommene Weinkellermeister*, volúmenes 1 y 2 (1820) aparecen instrucciones sobre el trato del vino: "Den Muskatwein, wenn man die letzte 20 Tage der Gärung, etwas Hollunderblüthe und Scharlachkraut in das Faß hängt, und übrigens alles, wie beim Kanariensekt traktirt."<sup>15</sup>

*"Derselben kann auf folgende Weise natürlich zubereitet werden. Man nimmt dazu wie bei den Kanariensekt nur mit dem Unterschiede, dass 6 Pfund weniger weißer Zucker zu der Mischung genommen wird."*<sup>16</sup>

En nuestro viaje a través de los libros, no podemos olvidar a los grandes viajeros de expediciones, tan importantes en nuestras islas, y que también disfrutaron, sin dudarlo, de las delicias de nuestro malvasía. Tal es el caso del Dr. Johann Büttikofer (1850-1927), zoólogo suizo muy conocido por sus dos expediciones a la República de Liberia. Él mismo relata en su diario de viaje:

*"Auch hier hatten wir nicht viel Zeit zur Verfügung und beschränkten unsern Besuch auf einen Gang durch die Stadt, wobei wir nicht vergassen, uns in ein kühles Trinklokal zurückzuziehen und uns durch eine schwarzäugige Spanierin einen edlen Malvasier (sogenannten Kanariensekt) vorsetzen zu lassen."*<sup>17</sup>

En su viaje a Liberia, Büttikofer hizo escala en Canarias y, por supuesto, no olvidó probar nuestro Canary.

<sup>14</sup>El encantador vino de Canarias se trata como el húngaro, solo con la diferencia de que se debe usar azúcar blanco en lugar del azúcar moreno fino de caña. Imitamos el vino moscatel con tanta naturalidad que no se podía distinguir del francés. Para ello tomamos de la anterior preparación del vino canario, pero con la diferencia de que a la mezcla se le añaden seis libras menos de azúcar blanca. Por lo demás, toda la forma de proceder fue la misma.

<sup>15</sup> Para el vino moscatel, en los últimos 20 días de fermentación se cuelgan alguna flor de saúco y hierba escarlata en la bodega, y todo lo demás se realiza como con el vino canario.

<sup>16</sup> Por supuesto, se puede preparar de la misma manera que el vino canario, la única diferencia es que se agregan 6 libras menos de azúcar blanca a la mezcla.

<sup>17</sup> Aquí tampoco tuvimos mucho tiempo disponible y limitamos nuestra visita a un paseo por la ciudad, en el que no nos olvidamos de retirarnos a un lugar fresco para beber y dejar que una española de ojos negros nos sirviera un noble Malvasía, el llamado vino de Canarias.

## CONCLUSIONES

Llegados a este punto, hemos comprobado que tenemos un valioso legado de recuerdos, pero no podemos vivir exclusivamente de nuestro pasado y, tras un análisis exhaustivo de lo importante que ha sido la presencia de nuestro vino en otros países, que hasta la literatura hace mención de ellos, surge la siguiente e inevitable pregunta ¿dónde ha quedado nuestro Canary? Sabemos de la novedosa iniciativa de rescatar el nombre del que fue nuestro vino más importante en un intento de aunar nuestra identidad y tradición vitivinícola. Sin embargo, no podemos permitir que el legado de nuestro Canary Wine quede en un mero recuerdo en los libros, sino que salga de ellos para llegar a los que deben recoger el testigo de mantener nuestra tradición en el futuro.

Es sorprendente que en una región vinícola tan importante como Canarias no se incluyan contenidos del sector en el currículo canario. Hemos hablado de historias de amor: los ingleses y los alemanes conocieron nuestro vino, lo degustaron y se enamoraron. Como bien dice la frase célebre: no se ama lo que no se conoce. Una de las propuestas que quisiera plantear es la necesidad de llevar la riqueza que vivió Canarias en siglos anteriores en el sector vitivinícola a los más pequeños, a los jóvenes, que son quienes deben conocer y valorar la tradición y quienes serán los futuros bodegueros y empresarios. Para ello, podemos tomar ejemplo de algunas iniciativas muy interesantes que se están desarrollando en otras comunidades autónomas o incluso en otros países como Francia.

Las vendimias familiares son enoexperiencias que se están llevando a cabo en diferentes bodegas para acercar a los niños, en compañía de sus familias, al mundo de la vid, la vendimia y el vino.

Las catas de mosto y gominolas permiten a los niños experimentar e iniciarse en el mundo de la cata y de los sentidos. Así, aprenderán a distinguir sabores y olores en compañía de sus familiares o en las aulas y conocerán incluso de manos de expertos catadores la importancia de estos en el sector.

En alguna comunidad autónoma se han elaborado guías didácticas enológicas para introducir la enología en las aulas y para que los más pequeños aprendan conceptos básicos relacionados con el mundo del vino. Este sería un proyecto muy interesante para que desde pequeños aprendan las labores que posiblemente realizaron muchos de sus abuelos, bisabuelos y antepasados más lejanos.

Es primordial que se propongan actividades a las que puedan asistir los jóvenes y en las que se transmita la riqueza del proceso de elaboración del vino. Tenemos en Canarias una Casa del Vino, diferentes consejos reguladores, bodegas en las que se podrían dar ese tipo de acercamientos entre las aulas y las personas vinculadas al mundo del vino y, aunque ya se llevan realizando actividades desde el Aula Cultural de Enoturismo y Turismo Gastronómico a nivel universitario y profesional, se echan de menos acciones en edades más tempranas.

Por otro lado, es importante también que este legado entre en el currículo y en las aulas para que los pequeños y jóvenes, que serán el futuro del sector, aprendan a amar la herencia tan importante que nos han dejado años de exportación de nuestro Canary Wine. Conocer qué fue de nuestros vinos y por qué su presencia se encuentra incluso en las obras literarias más importantes del momento, reflexionar sobre la situación actual, ser conscientes de ella y descubrir un mundo de posibilidades donde, si es el caso, poder desarrollarse profesionalmente.

Espero y deseo que ese elixir que un día embriagó a autores como Shakespeare o Kant pueda levantar la misma pasión en los encargados de mantener viva esta tradición en el futuro, para que perdure por siempre esta historia de amor.



II

Jornadas Históricas  
Canary Wine (2021)

# DEL VINO Y LA VID EN CANARIAS DURANTE LA ANTIGÜEDAD. CONTEXTO TEÓRICO Y ARQUEOLÓGICO PARA SU ESTUDIO

ABOUT WINE AND VINE IN THE CANARY ISLANDS  
DURING ANCIENT TIMES. THEORETICAL AND  
ARCHAEOLOGICAL CONTEXT FOR ITS STUDY

---

**María del Carmen del Arco Aguilar**

Catedrática de Prehistoria  
Universidad de La Laguna

**Palabras claves:**

*Islas Canarias. Protohistoria.  
Colonización de islas. Stocks  
biológicos. Economía agrícola.*

**Keywords:**

*Canary Islands. Protohistory.  
Island colonization. Biological  
stocks. Agricultural economics.*

**Resumen**

Se presenta el registro arqueológico que permite considerar que las culturas canarias antiguas conocieron el vino y tuvieron vides. Se parte del análisis del soporte teórico que ha servido para caracterizar a estas culturas y el peso que ha tenido el contenido de las fuentes literarias de la época de la Conquista Europea (siglo XV). Se defiende que los colonos que se instalan en el Archipiélago portan un stock biológico que forma parte de su cultura en origen. En ella estaría presente un repertorio de diversos taxones que configuran una economía agrícola, de espectro amplio, con cultivos de huerta, leguminosas, cereales y una arboricultura. Y aunque el registro de *Vitis vinifera* es escaso, resulta significativo si se tiene en cuenta la forma habitual de consumo.

**Abstract**

*The archaeological record presented allows us to consider that Ancient Canarian Cultures knew wine and had vines. It starts from the analysis of the theoretical support that has served to characterize these cultures and the weight that the content of the literary sources of the time of the European Conquest (XV century) has had. It is defended that the settlers who settled in the Archipelago carry a biological stock that is part of their culture in origin. A repertoire of diverse taxa would be present in said culture, making up a broad-spectrum agricultural economy, with market garden crops, leguminous plants, cereals and arboriculture. And although the record of *Vitis vinifera* is scarce, it is significant if the habitual form of consumption is taken into account.*

**DE UN ARCHIPIÉLAGO ATLÁNTICO, DE SU COLONIZACIÓN Y PROCESOS ADAPTATIVOS. SOBRE LA CONSTRUCCIÓN DEL DISCURSO Y EL PESO DE LA FUENTES TEXTUALES.**

Resulta una obviedad iniciar este texto señalando el carácter atlántico del Archipiélago canario, pero, sin embargo, se trata de un aspecto imprescindible porque si atendemos a su ubicación exacta, su distribución este-oeste, unos 450 km, desde una distancia más corta a la costa africana, en torno a los 100 km, configurando un territorio de 7 islas mayores, con un fondo espacial N-S de unos 250 km, entre las que existe un grado de intervisibilidad, y junto a la consideración de sus variables rasgos biogeográficos y, en definitiva, ecosistemas, podremos afrontar la valoración de los condicionantes para que se hubiese producido su descubrimiento en tiempos antiguos, así como para que el proceso de colonización, que no tuvo por qué afectar a toda la superficie a la vez o ser inmediato, tuviese éxito. Un aspecto este último que no causa duda pues cuando se produce la conquista europea, durante el XV de nuestra era, las siete islas están pobladas y en el límite de su capacidad de carga, si atendemos a los cálculos paleodemográficos manejados.<sup>2</sup>

Otra obviedad resulta la consideración de que a las islas se accede por mar, y que mayores posibilidades de ser descubiertas y pobladas tendrán aquellas cuya proximidad al continente sea mayor, así como que los condicionantes físicos para la navegación (régimen de vientos, corrientes marinas) sean favorables para su acceso, además de que reúnan una mayor diversidad geofísica, unos aspectos que han servido para trazar un poblamiento de Canarias mediante una navegación de fortuna,<sup>3</sup> o en el modelo de Arcas de Noé.<sup>4</sup>

Sin embargo, la estabilidad de los colonos y su proyección a largo término, es decir para una colonización efectiva y exitosa, en un ámbito como el canario deben ser consideradas atendiendo a su bagaje cultural, al conocimiento de una tecnología náutica y a la estrategia trazada para dotarse de las bases sustantivas para la supervivencia, sobre todo en lo que se refiere a la selección de los stocks biológicos y tecnológicos, que necesariamente formaban parte de su cultura. Todo ello implica un diseño de poblamiento en un modelo bioantropológico de percepción del territorio y planificación de la colonización.<sup>5</sup>

Esta supondrá, un proceso transculturativo pero, a la par, conllevará una progresiva adaptación, una vez instalados en las islas, en dependencia de los potenciales físicos de cada territorio así como de una variada gama de situaciones sociales, que terminarían por conformar las estrategias más eficaces, abarcando un espectro variable de acciones, para la subsistencia inmediata y de larga duración.

Para el estudio de todos estos aspectos es imprescindible mirar hacia los contextos culturales próximos al Archipiélago con los referentes cronológicos que tenemos en la actualidad, que nos muestran una serie de jalones indicando que hay gente en las islas, durante el primer tercio del primer milenio antes de la era y a lo largo de este con asentamientos estables (Tabla 1).<sup>6</sup>

1 GONZÁLEZ ANTÓN, R., DEL ARCO AGUILAR, M.C., DE-BALBÍN BEHRMANN, R. y BUENO RAMÍREZ, P. "El poblamiento de un archipiélago atlántico: Canarias en el proceso colonizador del primer milenio a. C.". Eres, 8 (1998), pp. 43-100; GONZÁLEZ ANTÓN, R. y DEL ARCO AGUILAR, M.C. Los enamorados de la Osa menor, navegación y pesca en la protohistoria de Canarias. Santa Cruz de Tenerife: O.A.M.C., Cabildo de Tenerife. 2007; GONZÁLEZ ANTÓN, R. y DEL ARCO AGUILAR, M.C. Navegaciones exploratorias en Canarias a finales del II milenio a. c. e inicios del primero. El cordón litoral de La Graciosa (Lanzarote). Santa Cruz de Tenerife: O.A.M.C., Cabildo de Tenerife, 2009.

2 MACÍAS HERNÁNDEZ, A. M. "Expansión europea y demografía aborígen. El ejemplo de Canarias, 1400-1505". Boletín de la Asociación de Demografía Histórica, X-2 (1992), pp. 11-45.

3 ÁLVAREZ DELGADO, J. "La navegación entre los canarios prehispanicos". Archivo Español de Arqueología, XIII (1950), pp. 164-174. SERRA RÁFOLS, E. "La navegación primitiva en los mares de Canarias". Revista de Hª Canaria, XXIV (1957), pp. 83-91.

4 TEJERA GASPAS, A. Tenerife y Los Guanches. Santa Cruz de Tenerife, Centro de la Cultura Popular Canaria, 1991: 18.

5 EX: GONZÁLEZ et al. 1998. RODRÍGUEZ MARTÍN, C. y GONZÁLEZ ANTÓN, R. "Colonización y asentamiento en islas por grupos humanos". Eres, 11, (2003), pp. 115-133. EX: GONZÁLEZ y DEL ARCO, 2007, 2009. RODRÍGUEZ MARTÍN, C., GONZÁLEZ ANTÓN, R. y DEL ARCO AGUILAR, M.C. "La colonización humana de islas en la prehistoria. Un modelo teórico para el estudio de poblamientos insulares". En BELTRÁN, E., AFONSO, J., GARCÍA, A. y RODRÍGUEZ, O. Homenaje a Wolfredo Wildpret de la Torre. La Laguna (Tenerife): Instituto de Estudios Canarios (2009), pp. 785-795.

6 Para entender la discusión y perspectiva de análisis sobre las dataciones absolutas canarias puede consultarse DEL ARCO AGUILAR, M.C. "De nuevo sobre el descubrimiento y colonización antiguos de Canarias. Reflexiones sobre aspectos teóricos y datos empíricos". Anuario de Estudios Atlánticos, 67 (067-006) (2021), pp. 1-27.

Durante mucho tiempo, desde que a fines del siglo XIX se seleccionaron los rasgos culturales que definieron a las culturas canarias con el apoyo del contenido de los textos de la época de la conquista castellana y de las primeras historias generales, se consideró que estábamos ante culturas prehistóricas, con un horizonte cultural neolítico, caracterizado por una economía de signo pastoril, de la que sólo escapaba la isla de Gran Canaria pues aquellas fuentes, señalaban una importante producción agrícola, con la existencia de regadío y el almacenaje colectivo de esta bajo la custodia de uno de los miembros de la jefatura, el *faycán*.

**Tabla 1. Las fechas más antiguas de Canarias**

<i>Lugares-muestra</i>	<i>Laboratio. BP</i>	<i>Calibración (2σ)* [+ probabilidad]</i>
La Graciosa. cet/TLM-OSL	Mad-3292: 3099±278 BP	1374 - 818 AC
<i>El Descubrimiento</i>	Mad-3334: 2953±227 BP	1177 - 723 AC
Lanzarote. c/C <sup>14</sup>	Beta-251322: 2810±40 BP	1050 - 890 BC; 870 - 850 BC
<i>Buenavista</i>		<b>[960 BC]</b>
E.V.1, D9/II-3 Base		
Tenerife. ccn/C <sup>14</sup>	Gak-14599: 2770±160 BP	1326 - 538 BC
<i>Los Guanches</i>		<b>[963 BC]</b>
Gran Canaria. m/C <sup>14</sup>	Gak-13328: 2510±100 BP	819-400 BC
<i>Arteara. Túmulo 638</i>		<b>[625 BC]</b>
La Palma. m/C <sup>14</sup>	GrN-13753: 2190±90 BP	405 BC - 20 BC
<i>La Palmera. Fase IIIa</i>		<b>[242 BC]</b>
Lobos. ov/C <sup>14</sup>	Beta-510608: 2030±30 BP	114 BC-52 AD
<i>Lobos 1. O12.73</i>		<b>[31 BC]</b>
Fuerteventura. Ccn/ C <sup>14</sup>	GrA-26873: 1830±40 BP	80 - 257 AD
<i>Butihondo</i>		<b>[183 AD]</b>
El Hierro. c/C <sup>14</sup>	Beta-12884: 1740±60 BP	134-410 AD
<i>La Lajura</i>		<b>[294 AD]</b>
La Gomera. ch/C <sup>14</sup>	Beta-232015: 1700±40 BP	247-415 AD <b>[343 AD]</b>
<i>El Pescante. 614</i>		(1) 68-130 AD
<i>El Lomito del Medio <sup>1</sup></i>		

Muestras: carbón; ccn, carbón y cenizas; cet, cerámica a torno; capra hircus; madera; hueso humano; ovicaprino. (EX: DEL ARCO. 2021: 12-13)

<sup>1</sup> Esta fecha proporciona unos resultados más antiguos que la anterior. Los investigadores (SÁNCHEZ-CAÑADILLAS, E., CARBALLO, J., PADRÓN, E., HERNÁNDEZ, J. C., MELIÁN, G. V., NAVARRO, J. F., ... & ARNAY-DE-LA-ROSA, M. "Dietary changes across time: Studying the indigenous period of La Gomera using δ13C and δ15N stable isotope analysis and radiocarbon dating". American Journal of Physical Anthropology, 175 (2021), pp. 137-155) no proporcionan los datos del laboratorio ni la medida del C14 standard en BP.

<sup>7</sup> Por citar algunos referentes de interés, encontramos en MORALES PADRÓN, F. Canarias: Crónicas de su Conquista. Sevilla, Ed. Ayuntamiento. de Las Palmas de G. Canaria y El Museo Canario, 1978, los textos de CEDEÑO [XVIII]: 372, la OVETENSE [1525-XVII]: 162 o de GOMES SCUDEIRO [XVII]: 436. También en ABREU GALINDO, J. Historia de la conquista de las siete islas de Canarias. Santa Cruz de Tenerife, Goya Ed. 1977 [1602]: 160. Y en SOSA, J. Topografía de Gran Canaria. Comprensiva de las siete islas llamadas Afortunadas. Su antigüedad, conquista e invasiones; sus puertos, playas, murallas y castillos, con cierta relación de sus defensas, escrita en la Ciudad Real de Las Palmas el año de 1678. Santa Cruz de Tenerife, Imprenta Valentín Sanz, 1941 [1678]: 214-215.

Una idea de neolítico<sup>8</sup>, afianzada por el perfil de esa economía de producción pastoralista, en la que el *guanche* era mostrado bajo la imagen del *buen salvaje* que viviría en perfecta armonía con la naturaleza, apacentando sus rebaños<sup>9</sup>; también por la presencia de cerámica, realizada a mano, y la carencia de metales. Una idea que ha pesado tanto en el discurso como para seguir hablando de sociedades o culturas prehistóricas, por más que la existencia de diversos elementos debería haber conducido a su sustitución por el de protohistóricas. Entre ellos, que las cronologías más antiguas que manejamos nos sitúan en una etapa metalúrgica y de movilidad de poblaciones en el Mediterráneo occidental y fachada atlántica con procesos coloniales de diverso signo y ligados a agentes semitas, primero, y romanos, después, en conexión con las poblaciones de origen de los colonos canarios, libios-amazighs o paleobereberes, que tenían una diversidad cultural mayor y estaban afectadas por procesos de *hibridación* cultural, y eran conocedores de recursos tecnológicos más complejos; que no estamos ante sociedades ágrafas, por más que sus mensajes o textos estén sobre soporte pétreo y, en menor medida, madera; o que el peso de la agricultura en el archipiélago hubo de ser mayor que el relatado por las fuentes, como así viene mostrando la arqueología<sup>10</sup>, y que a ella afectaron, como a otras tecnologías, por ejemplo la producción metalúrgica o el conocimiento del torno de alfarero, los procesos adaptativos.

Con todo el tema que nos trae aquí es la observación de algunos aspectos de la economía agraria que, como en otros ámbitos de la cultura indígena, ha venido siendo definida durante mucho tiempo por el contenido de los *relatores* que se convirtieron en la base sustantiva para la reconstrucción cultural de estas sociedades, siempre con una *visión plana*, sin atender a que el relato mostraría una etapa final tras un largo recorrido de, al menos, 2000 años largos. Una visión que, sin infravalorar sus contenidos, debemos considerar bajo la perspectiva de la mirada del *otro*, que observa, indaga y escucha con su carga ideológica y particulares intereses. Así, tal como he señalado, desde el relato textual solo Gran Canaria tendría una agricultura diversificada y emplearía el regadío y, en su arboricultura, la higuera habría sido introducida tardíamente por los mallorquines<sup>11</sup>, mientras que en Tenerife, privarían los cereales, en particular la cebada, y entre las leguminosas las habas y las arvejas<sup>12</sup> (Fot. 1), siendo en Espinosa donde encontramos una alusión a esos procesos adaptativos cuando menciona la eventual existencia del trigo y la pérdida de su simiente<sup>13</sup>. Frente a esta visión, en el caso de El Hierro se alude al trigo<sup>14</sup> y en La Gomera, a la escasa cebada<sup>15</sup>, que aparece como cultivo único en Lanzarote<sup>16</sup> y en Fuerteventura<sup>17</sup>, si bien en este caso Le Canarien<sup>18</sup>, recoge cómo sólo se vive de carne, a pesar de las buenas tierras para labrar, y al igual que en La Palma. En esta se niega la actividad agraria, indicando que se alimentan de taxones naturales como amagante o helecho<sup>19</sup>. En esos relatos, no hay referencias concretas a la presencia de la vid, salvando la mención de Bernáldez<sup>20</sup> a Gran Canaria, cuando señala que “no

8 EX: GONZÁLEZ Y DEL ARCO. 2007: 39 y ss.

9 Una imagen que se expresa muy bien en la ilustración de Berthelot para la *Etnographie*, en BARKER BEBB, Ph. et BERTHELOT, S.: *Histoire Naturelle des Iles Canaries*. París, Bèthune, éd. 1840-42. Vid. también para la construcción de este pensamiento ESTEVEZ GONZÁLEZ, F. *Indigenismo, Raza y Evolución. El pensamiento antropológico canario (1750-1900)*. Santa Cruz de Tenerife, Aula Cultura Tenerife, 1987.

10 DEL ARCO AGUILAR, M.C. *Recursos vegetales en la Prehistoria de Canarias*. Santa Cruz de Tenerife, Cabildo Insular de Tenerife, 1993. DEL ARCO AGUILAR, M.C., DEL ARCO AGUILAR, M.M., ATIÉNZAR ARMAS, E. y HOPF M. “Estudio de los restos vegetales de la cueva de Don Gaspar y algunas anotaciones sobre la agricultura prehistórica de Tenerife”. *Investigaciones Arqueológicas en Canarias*, II (1990), pp.: 13-28. DEL ARCO AGUILAR, M.C., GONZÁLEZ HERNÁNDEZ, C., DEL ARCO AGUILAR, M.M., ATIÉNZAR ARMAS, E., DEL ARCO AGUILAR, M.J. y ROSARIO ADRIÁN, M.C. “El menceyato de Icod en el poblamiento de Tenerife: D. Gaspar, Las Palomas y Los Guanches. Sobre el poblamiento y las estrategias de alimentación vegetal entre los guanches”. *Eres*, 9 (2000), pp. 67-129. MORALES MATEOS, J. *De textos y semillas. Una aproximación etnobotánica a la Prehistoria de Canarias*. Las Palmas de Gran Canaria, El Museo Canario, 2003. MORALES, J., RODRÍGUEZ, A. y HENRÍQUEZ, P. “Agricultura y recolección vegetal en la arqueología prehistórica de las Islas Canarias (siglos XI-XV d.C.): la contribución de los estudios carpológicos”. En FERNÁNDEZ, J., MUJICA, J.A., ARRIZABALAGA A. y GARCÍA, M. (Coord.), *Miscelánea en homenaje a Lydia Zapata Peña (1965-2015)*. Vitoria: Universidad de País Vasco, 2017, pp. 189-218. “Cueva de Villaverde (Fuerteventura)” <https://www3.gobiernodecanarias.org/noticias/el-analisis-de-semillas-arqueologicas-de-la-cueva-de-villaverde-modifica-el-conocimiento-sobre-los-majos/>. (consultado: 14/05/ 2020).

11 Obvio el amplio registro que podemos encontrar en la literatura citada en la nota 7, entre otros relatos. Respecto a la introducción por los mallorquines vid. ABREU. 1977 [1602]: 161-162, GOMES. 1978 [XVII]: 440-441.

12 Recogidas por ABREU. [1602]: 298

13 ESPINOSA, A. de. *Historia de Nuestra Señora de Candelaria*. Santa Cruz de Tenerife, Goya Ed., 1967 [1594]: 37.

14 LE CANARIEN. *Crónicas francesas de la Conquista de Canarias*. Santa Cruz de Tenerife, 1980 [1404-19]: 41, 61, 161.

15 ZURARA, G.E. da. “Crónica del descubrimiento y Conquista de Guinea”. En: *Colección A través del tiempo*, 16, pp. 41-66. La Orotava, 1988 [1453]: 55.

16 EX: LE CANARIEN. [1404-19]: 34, 37, 115.

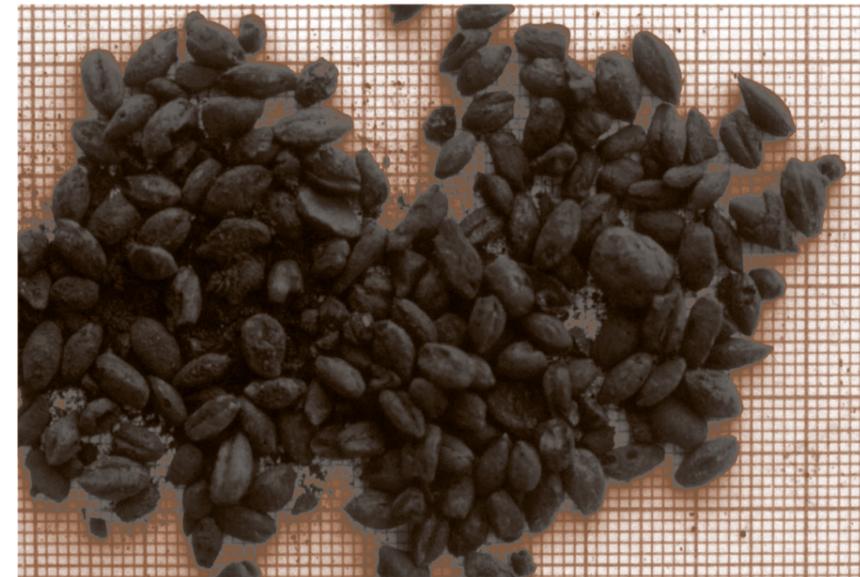
17 EX: ABREU. [1602]: 61, 63; LÓPEZ DE ULLOA, F. *Historia de la Conquista de las siete yslas de Canaria*, [1646]. En: MORALES. 1978: 262.

18 EX: LE CANARIEN. [1404-19]: 42.

19 EX: ZURARA. [1453]: 57; BERNÁLDEZ, A. *Memorias del Reinado de los Reyes Católicos*. En: MORALES. 1978 [1495], pp. 505-520: 517; FERNANDES, V. “Manuscrito. De las islas del Mar Océano, islas de Canaria”. En: *Colección A través del tiempo*, 16, pp. 75-98. 1988 [1506-1507]: 91; EX: ABREU. [1602]: 269; MARÍN DE CUBAS, T. A. *Historia de las siete islas de Canaria*. Las Palmas de Gran Canaria, Real Sociedad Económica de Amigos del País, 1986 [1687]: 273.

20 EX: BERNÁLDEZ. [1495]: 516.

tenían viñas ni cañas de azúcar, ni avía en la isla la riqueza e fertilidad que ahora ay, salvo figueras muchas. E desque fueron los cristianos, pusieron parras e viñas e cañaverales de azúcar, e llevaron ganados que ellos no tenían, sino muchas cabras, e trigo e cevada”.



Fotografía 1. Carporrestos carbonizados (*Hordeum vulgare*, *Triticum aestivum aestivo compactum*, *Vicia faba*)

procedentes de la Cueva de Don Gaspar (Icod de los Vinos, Tenerife) (© C. del Arco)

Como señalaba antes, los hallazgos arqueológicos y los estudios en el campo de la arqueobotánica<sup>21</sup>, tanto desde la antracología como la carpología han permitido cambiar esa visión.

### LA FRACCIÓN VEGETAL EN EL STOCK FUNDACIONAL. RECURSOS INTRODUCIDOS Y ADAPTADOS POR POBLACIONES PRODUCTORAS. UNA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA MÁS PLURAL, CON ARBORICULTURA.

Desde la perspectiva de un proceso colonizador programado debemos considerar que el elenco de los taxones vegetales introducidos sería amplio, correspondiendo al conjunto integrador de la tradición agrícola, alimenticia y los gustos culinarios de estas poblaciones en sus territorios de origen, y no cabe otro análisis de partida que considerar que cualquier indicio arqueográfico de naturaleza vegetal asociable a un taxon domesticado, bien sustentado en un contexto primario de los enclaves canarios antiguos, debiera considerarse como una certeza de un cultivo introducido que tendría que encajar en el espectro reconocido de los de época protohistórica en el Mediterráneo occidental y fachadas atlánticas próximas.

Una cuestión de base para la consideración de ese elenco vegetal a partir del registro arqueológico pasa por la certeza de que en este sólo va a *fossilizarse* una pequeña parte. Si bien, por un lado, en un espacio concreto solo identificamos huellas derivadas de las actividades específicas que se realizaron en él, sabemos que será solo una pequeña parte pues aquellas se verán afectadas en su conservación por su propia naturaleza, por los efectos de las acciones y gestos que se hayan practicado y por las afecciones que le sucedan tras su deposición en ese espacio. Entre los primeros, el sistema de consumo, bien con una ingesta directa, como es el caso de los frutos frescos, o con una cierta transformación, tanto para su conservación como para alimentarse, como los procesos de deshidratación o secado y el tostado, y la elaboración final de los manjares,

21 Vid. Nota 10.

interviniendo hervidos, amasados, tostados, sofritos, de los que derivarán diferentes fracciones o detritus, y, por último una afección en dependencia de los hábitos de limpieza del lugar y su entorno con intervención de barridos, agua, fuego o depósito de nuevos suelos.

Con estos condicionantes, las mayores posibilidades para su identificación en un registro arqueológico lo tienen los cereales, porque su procesado para la elaboración de harinas implica su tostado, pero también por la deshidratación que puede afectarles en los ensilajes, caso de los graneros de Gran Canaria.<sup>22</sup> Hoy contamos con evidencias de registro de cereales en todas las islas, *Hordeum vulgare* L. y *Triticum aestivum aestivo compactum Schiem./ T. durum Desf.*, teniendo este una menor representación, lo que puede explicarse por tratarse de un cultivo más exigente en cuanto a los soportes edáficos y a una producción inferior que la cebada, lo que habría llevado a incentivar la explotación de esta. Sin duda, podemos decir que la cebada es la sustentadora de la dieta vegetal durante todo el tiempo de la cultura indígena junto a la producción de leguminosas.

En el extremo opuesto estarían los vegetales consumidos crudos (variadas verduras y frutos) o mediante hervidos. Entre ellos, los productos hortícolas que no parecen haber dejado huella en el registro, pero que en aquel bagaje cultural de origen estuvieron presentes y del que mostraría su continuidad el relato de N. de Recco,<sup>23</sup> cuando señala que en el norte de Gran Canaria vieron “jardines con coles y legumbres”. Y de estas, el registro es más precario, condicionado también por el tipo de recetas, mayoritariamente en hervidos, presentándose *Lens culinaris* Medik., las lentejas (F, GC, LP)<sup>24</sup>, *Vicia faba* L., las habas (GC, T, LP) y *Pisum sativum* L., los guisantes (GC, T).

Por lo que respecta a la arboricultura estamos ante una explotación agrícola escasamente considerada como una hipótesis a falsar, pues en ella ha incidido mucho las noticias contenidas en las fuentes literarias sobre recolección vegetal, pareciendo circunscribirse a que la ingesta de frutos se realiza solo sobre taxones naturales, lo que podríamos denominar recolección vegetal vs agricultura, un modelo que eleva la estima sobre los potenciales naturales de los territorios insulares cuando se realiza la reconstrucción de la dieta vegetal.

Así, adquieren preponderancia las referencias<sup>25</sup> al madroño, *Arbutus canariensis* Viell., al bicácaro, *Canarina canariensis* (L.) Vatke., las moras, las creses de las fayas, *Myrica faya* Ait. o el mocán, *Visnea mocanera* L. fil., los piñones del pino, *Pinus canariensis* Chr. Sm. ex DC., o a la simiente del amagante, *Cistus symphytifolius* Lam.

De esta manera, en lo referido a la arboricultura, sólo escapa de esa visión la higuera, *Ficus carica* L., que, durante bastante tiempo, debido a esa dependencia de la información de los relatores<sup>26</sup>, ha sido considerada como un cultivo exclusivo de Gran Canaria e introducido tardíamente por los mallorquines<sup>27</sup>, en una época inmediatamente anterior a la conquista. A tenor de los presupuestos teóricos señalados, y tal como he mencionado con anterioridad, se trata de un cultivo bien implantado en el Mediterráneo que hubo de ser introducido en el stock de los colonos. La arqueología ha proporcionado restos de carbón de higuera en Tenerife, en los niveles V, VI, VIII y XIV de la Cueva de Don Gaspar (0,32 % de la muestra), entre los III a VII de la de Las Palomas (1,31 % de la muestra), entre los IV a VII de la zona interior de la de Los Guanches. (0,60 % de la muestra), todas en Icod

de Los Vinos<sup>28</sup>, y en el estrato III (1,08 % de la muestra) de la Cueva de Los Cabezazos (Tegueste)<sup>29</sup>, con una data más antigua, s. III a.C., para la medianías de Icod, que nos proporcionan la certeza de su implantación en esta isla; y en Gran Canaria los hallazgos corresponden a restos de fruto y semillas<sup>30</sup>, una distribución que, sin duda, debió ser más amplia, afectando al resto del archipiélago.

En la misma consideración debiéramos tener a *Phoenix dactylifera* L., la palmera datilera, y a *Olea europaea* L. ssp. *sativa*, el olivo, debido a su considerable implantación en el ámbito mediterráneo occidental y norte de África. Sin embargo, la arqueología no ha mostrado el registro necesario para asegurarlo y sólo ha aportado determinaciones que afectan a variedades cercanas.

Por una lado, los carporrestos de dátiles (GC, LP y T)<sup>31</sup> corresponden a *Phoenix canariensis* Chab., y a ella se atribuyen también restos de carbón<sup>32</sup>, así como la materia prima usada para diversas manufacturas<sup>33</sup>, no estando ausente en los relatores por su aprovechamiento alimenticio, con un corpus descriptivo que alude a frutos, a vino y agua de palmas<sup>34</sup>. No deja de sorprender ese silencio arqueológico para *P. dactylifera*, si se tiene en cuenta la fuerte implantación en la dieta de las poblaciones norteafricanas, discutiéndose sobre la posible introducción temprana en Canarias y el desarrollo de procesos de hibridación<sup>35</sup>.

Otro gran ausente dentro de los teóricos cultivos mediterráneos introducidos es el olivo, de tal manera que sólo se ha identificado *Olea europaea* L. en la subespecie *cerasiformis*, el acebuche, por carporrestos (LP, LG), o por restos de carbones. Ya señalamos con anterioridad las cuestiones conceptuales para su consideración como candidato a su introducción temprana, así como las dificultades para identificar la subespecie a través del antracoanálisis. Y no está de más recordar las referencias de Le Canarien a las aceitunas y la abundancia de olivos de Erbania y de Gran Canaria, una evaluación que, sobre todo para las tierras de Fuerteventura, domeñadas de manera inmediata por nuevos colonos conocedores de ese taxon, no parecería que deba existir confusión entre olivo y acebuche, sin olvidar tampoco la denominación temprana de La Oliva que, sin embargo, en el anclaje de la idea de la inexistencia de olivos en la isla, se hace depender de las formaciones de acebuchales, la Asociación Vegetal *Micromerio rupestris-Oleetum cerasiformis*, el acebuchal majorero. Al respecto, y por su proximidad con La Oliva, es de interés mencionar que en el Taller romano de púrpura del islote de Lobos hemos identificado pólenes y estructuras vegetales (tricomas) pertenecientes a *Olea europaea*, sin que por ahora podamos discernir su pertenencia a la variedad cultivada o a la salvaje, unas determinaciones que plantean posibilidades diferentes, desde la dinámica dispersiva de las formaciones vegetales existentes en las dos islas mayores próximas (L y F), en las que no obviamos pudieran existir olivos, hasta la consideración que los agentes productores de la púrpura, pudieron portar esos taxones o partes de los mismos en la carga de sus barcos.

## DE LA VID

El silencio en los textos de los relatores sobre este cultivo vuelve a pesar, como en los casos anteriores, para su eliminación como eventual taxon introducido con los eventos de la colonización primigenia del Archipiélago.

22 MORALES, J., RODRÍGUEZ-RODRÍGUEZ, A., GONZALEZ-MARRERO, M.C., MARTÍN-RODRÍGUEZ, E., HENRÍQUEZ-VALIDO, P. & DEL-PINO-CURBELO, M. "The archaeobotany of long-term crop storage in northwest African communal granaries: a case study from pre-Hispanic Gran Canaria (cal. ad 1000e1500)". Veg. Hist. Archaeobot., 23 (2014), pp. 789-804; HAGENBLAD, J., MORALES, J., LEINO, M.W. & RODRÍGUEZ, A.C. "Farmer fidelity in the Canary Islands revealed by ancient DNA from prehistoric seeds". Journal of Archaeological Science, 78 (2017), pp. 78-87.

23 BOCCACCIO/N. DE RECCO. De Canaria et insulis reliquis ultra Hispaniam in Oceano noviter repertis [1341]. En: BERTHELOT, S. Etnografía y anales de la conquista de las Islas Canarias. Santa Cruz de Tenerife, Goya Ed. 1978 [1842]: 24.

24 Señalo la inicial de la denominación insular para marcar su distribución

25 Pueden encontrarse sintetizadas en DEL ARCO. 1993.

26 Solo contamos con muy pocas referencias para Tenerife: en CADAMOSTO. A. da. "Relación de los viajes a la costa occidental de África". En: Colección A través del tiempo, 16, pp. 67-73, 1988 [1455-1457]: 71; VIANA, A. de. Conquista de Tenerife y apareamiento de la Ymagen de Candelaria. Santa Cruz de Tenerife, Aula de Cultura del Cabildo (1968 [1604]): 327; NÚÑEZ DE LA PEÑA, I. Conquista y antigüedades de las islas de la Gran Canaria y su descripción. Las Palmas de Gran Canaria, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, (1994 [1676]): 160. Por el contrario, abundan las de Gran Canaria, con alusiones a su cultivo, tipos de higos, su comparación con los de Cesene (EX: BOCCACCIO. [1341]: 24-25), a esa introducción de los mallorquines o su papel en el sustento cuando se ordena su tala junto a los panes para el progreso de la conquista. Aludo a la cita de Bocaccio/Recco por su fecha temprana y de resto es posible encontrar un buen número en los textos recopilados por MORALES. 1978, entre otros.

27 ÁLVAREZ DELGADO, J. "De la vida Indígena, 11. Canarismos geográfico-Lingüísticos. Higueras". Revista de Historia Canaria, 66 (1944), pp. 148- 155.

28 Yacimientos de Icod, con excavaciones sistemáticas en proyectos de investigación, de los que he sido I.P. y financiados por el Ministerio de Educación y Ciencia, y la Viceconsejería de Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias.

29 En este caso procedente de la excavación efectuada por el Museo Arqueológico de Tenerife, bajo la dirección de R. González Antón, M.C. Rosario Adrián y M.M. DEL ARCO Aguilar. El análisis antracológico fue realizado por M.C. Machado Yanes. Así, los de las cuevas icodenses en el marco de su tesis Doctoral (1994) que dirigi junto a J.L. Vernet (Université de Montpellier). Primeros estudios antracológicos en la Prehistoria de Canarias: el NW de Tenerife. Las Comarcas de Icode y Daute. Universidad de La Laguna. Y los de Tegueste en el Proyecto de Investigación 1997/044 de la Dirección General de Universidades del Gobierno de Canarias, Territorio y subsistencia: recursos vegetales y su explotación en la prehistoria de Tenerife, del que fui I.P. La discusión sobre este taxon puede encontrarse en DEL ARCO et al. 2000, p. 94, MORALES et al. 2017: 209-210 y DEL ARCO. 2021: 7, nota 39.

30 EX: MORALES et al. 2017.

31 Ibid. En Tenerife, y en el mismo contexto señalado en la nota 29 se identifica restos de un dátil en la Higuera Cota (Tegueste), además de carbón.

32 Ibid. para el enclave de Tegueste.

33 EX: DEL ARCO. 1993.

34 EX: ABREU. [1602]: 159; VIANA. [1604]: 54. CEDEÑO. [XVII]: 371; GOMES. [XVII]: 446; MARÍN. [1687]: 95, 212, 260.

35 SANTANA SANTANA, A. y RODRÍGUEZ TOLEDO, J.M. "Introduction and dispersion of Phoenix dactylifera in the Canarian Archipelago: elements of discussion". II International Symposium on Ornamental Pals & other Monocots from the Tropics. ISHS Acta Horticulturae 485 (1999).

A pesar de ello, el registro arqueológico ha deparado algunos restos que tienen gran interés y que en su gran mayoría proceden de yacimientos del norte de Tenerife. Los primeros hallazgos se produjeron a través de la determinación antracológica<sup>36</sup>, identificando carbones de *Vitis vinifera* (NR 7, el 0,25% del registro antracológico) en el nivel II de la Cueva de Las Palomas, y también en los dos niveles (0,97 de la muestra) de Arenas-3<sup>37</sup>, Buenavista, que vendrían a mostrar que madera de vid habría alimentado algunas estructuras de combustión u hogares guanches.

En paralelo, en la Cueva de Don Gaspar hemos identificado 11 carporrestos, siempre carbonizados (Fot. 2), de los que cinco proceden de los niveles VI, VIII y XVIII y otros 6 de un depósito secundario por derrumbe de un perfil durante la excavación. Otro carporresto procede de la vecina Cueva de Las Palomas (nivel IV).



Fotografía 2. Carporresto carbonizado de *Vitis vinifera* procedente de la Cueva de Don Gaspar (Icod de los Vinos, Tenerife) (© C. González).

Un total de 12 carporrestos con identificaciones de *Vitis vinifera*, salvo el ejemplar de Las Palomas que se determina como cf. y uno de los del nivel XVIII de Don Gaspar como *Vitis* sp. Dadas sus características morfológicas, están catalogados como ejemplares cultivados, *Vitis vinifera* subsp. *sativa*, porque las pepitas de la vid cultivada son grandes y alargadas, ovoidales o piriformes y el pico, la chalaza, está muy individualizado.

El repertorio de estos carporrestos encajan en una secuencia temporal, con cronologías calibradas de las UUEE en que se localizan, que en Las Palomas se situaría a inicios y mediados del siglo I antes de la era (60 BC, 31 BC)<sup>38</sup> y en Don Gaspar entre el 108 AD, para la data más antigua y el 1130 AD<sup>39</sup> para la más reciente, mientras que los restos de carbón de las Arenas-3 llevan a un siglo más tarde<sup>40</sup>.

En el resto del Archipiélago las evidencias de *Vitis* están en Gran Canaria, con tres carporrestos procedentes de la Estructura 12 de la Cueva Pintada, también en El Álamo-Acusa, en la zona del interior de la isla, en ambos casos con cronologías post conquista, un tiempo que corresponde también al registro de La Lajura (El Hierro)<sup>41</sup>. Estas circunstancias llevan a considerar a algunos

36 En el mismo contexto de investigación señalado en las notas 28 y 29.

37 EX: GALVÁN et al. 1999a: 62-63.

38 Dataciones Gak-13088. Y2-IV, soil: 2040±100 BP, Cal. 2σ: 361 BC-140 AD [65 BC], y Gak-13084. A3-IV, soil: 2010±190 BP, Cal. 2σ: 488 BC-426 AD [31 BC]. Calibración efectuada en CALIB. Ref. REIMER P.J., et al. "IntCal13 and MARINE13 radiocarbon age calibration curves 0-50000 years calBP". Radiocarbon 55(4).

39 Respectivamente GX-24927. X2-VIII, soil: 1880±290 BP, Cal. 2σ: 551 AD-691 AD [108 AD] y GX-23809. X2-VI, soil: 880±150BP. Cal. 2σ: 868 AD-1401 AD [1130 AD]. Calibración ibid.

40 GALVÁN SANTOS, B., HERNÁNDEZ, C., VELASCO, J., ALBERTO, V., BORGES, E.,... y LARRAZ, A.: Orígenes de Buenavista del Norte. De los primeros pobladores a los inicios de la colonización europea. Santa Cruz de Tenerife, Ayuntamiento de Buenavista del Norte, 1999b, p. 32. La data corresponde al nivel II. BETA-127869: 730±90 BP. Calibración 2σ: 1151-1413 AD [1280 AD]. Calibración efectuada por mí en CALIB. Ref. nota 46.

41 EX: MORALES et al. 2017: 199, 209.

investigadores que la introducción de este cultivo se habría producido tras la conquista del Archipiélago y que hasta que no se proceda a la datación directa de esos restos no sería admisible defender una incorporación anterior<sup>42</sup>.

Aun estimando que la datación directa sería deseable, el carácter extraordinario del registro y su fragilidad pesó para favorecer su conservación y, en paralelo, es preciso señalar que se trata de restos en disposición primaria, ubicados en niveles profundos y no contaminados del paquete estratigráfico, al menos en Las Palomas y Don Gaspar, que han sido datados y que vienen acompañados de una cultura material que no deja duda a su correspondencia con los contextos de la cultura guanche. Más aún, el registro es lo suficientemente significativo como para aceptarlo, si bien no debemos descartar cerrar o apuntalar las horquillas temporales, al igual que efectuar análisis de ADN con hallazgos de otros eventuales carporrestos que no se conserven carbonizados.

Parece entonces que termina pesando más el modelo trasladado por los *relatores* que la perspectiva de afrontar una dinámica de colonización vegetal dependiente del bagaje cultural de los primigenios colonos. Por un lado, no cabría duda de que en Canarias se contaría con *Vitis vinifera* subsp. *sylvestris*, por lo que el registro de carbones no habría que llevarlo a una etapa postconquista para justificar su determinación. Otra cuestión es la de los carporrestos atribuidos a la subsp. *sativa*.

En ese sentido, su conocimiento en los contextos mediterráneos y africanos de origen y el propio de los colonos, tanto por su consumo directo al igual que por haber formado parte de la mano de obra en sus explotaciones, la hace candidata para haber estado en ese stock fundacional. Al respecto, viene a cuento también el relato del Pseudo Scilax, con las noticias de las transacciones que se efectúan en el entorno de la isla de *Kérnē* entre los fenicios y los etíopes atlánticos, productores de vino de sus viñas y consumidores al estilo de Dionisos, una noticia sobre la costumbre de los indígenas del Atlas<sup>43</sup>, la de consumir vino que, además, enlaza con la circunstancia del nacimiento de Dionisos en tierras atlánticas, lo que encajaría en una tradición en la transformación del vino de cierto recorrido histórico para esta zona atlántica. Y aunque no es el momento de discutir sobre ello no debiera olvidarse que para algunos estaría en esas estribaciones del Atlas la tribu de los *canarii*, a la que consideran el contingente poblador de Gran Canaria<sup>44</sup>.

No entra dentro de la lógica que estos eventuales colonos como los procedentes de otros puntos del territorio africano y mediterráneo optasen por un abandono previo del bagaje de su cultura culinaria y, en su caso, lúdica o ritual, eliminando las cepas de vid al diseñar la estrategia colonizadora.

Indudablemente el registro arqueológico que ayude a la confirmación en Canarias es y, probablemente, será escaso. Por un lado, es bien sabida la ausencia de una iconografía con relatos de cualquier naturaleza, recordando en este sentido la cantidad de información proporcionada en contextos culturales del Mediterráneo y norte de África por variables manifestaciones artísticas (esculturas, relieves, decoración pintada vascular y musivaria) que ayudan a la reconstrucción cultural de los cultivos, explotación y concepción simbólica del mundo vegetal. Por otro, la cuestión de la ingesta como fruto fresco, cuyos residuos serán mínimos, con pocas posibilidades de conservación; más aún, la ausencia de análisis sistemático de residuos en cerámicas que pudieron funcionar como contenedores de una producción o de su consumo, y también la ausencia de espacios definidos como estructuras tecnológicas para la transformación y obtención del vino, aunque pensemos en una escala doméstica, debido a la ausencia de circuitos de mercado o transacciones desde las islas, no demostradas hasta la fecha. Sin embargo, no me parece que, por ello, deba rechazarse esa actividad, contando con la noticia, mantenida en la tradición oral de Masca (Tenerife)<sup>45</sup>, de la existencia de un *lagar de la época de los guanches*, correspondiendo a una plataforma de toba roja articulada en un sistema de una cubeta excavada asociada a canales, en lo que hoy consideraríamos una estación de grabados tipo "cazoletas y canales" de mayores

42 Ibid.: 210.

43 GARCÍA GARCÍA, A. y TEJERA GASPAS, A. Bereberes contra Roma. Insurrecciones indígenas en el norte de África y el poblamiento de las islas Canarias. La Orotava: Le Canarien Ed. 2018: 191 y ss.

44 LÓPEZ PARDO, F. y MEDEROS MARTÍN, A. La factoría fenicia de la isla de Mogador y los pueblos del Atlas. Santa Cruz de Tenerife: O.A.M.C., Cabildo de Tenerife. 2008: p.92 y ss.

45 Que recibí directamente en la década de los 70 del entonces alcalde pedáneo del lugar, José Pérez González, Don Pérez, que nos mostró también la llamada Quesera de los guanches, hoy inserta en las manifestaciones rupestres de la Cultura Guanche como un espacio cultural.

dimensiones. Si bien resulta difícil testar tal función, por entender que pudiera tener un largo uso histórico como tal, no debiera obviarse en cuanto en ese contexto el conocimiento previo y el bagaje tecnológico era conocido por la sociedad indígena.

Recordemos también que en los textos de los *relatores* está siempre presente la tradición en el consumo de bebidas fermentadas, que se denominan de diferente manera y afectan a diversos taxones naturales y que son incorporadas al discurso sobre el aprovechamiento de los recursos vegetales<sup>46</sup> sin que tengamos una contrastación arqueológica certera. Así, el consumo de vino y vinagre de palma, de mocán, madroño, bicácaros o *creces* de las fayas<sup>47</sup>. En ellos, salvo la preparación del arrope del mocán, sólo se alude al instrumental para su preparación en el texto de Gomes Scudero cuando, refiriéndose a Tenerife, dice que "...algunos Guanches se chupaban los lauios diciendo que no igualaba al de palmas i mocanes que llamaban cuche i hacían en odres de cabras". De haberse usado para su preparación y conservación este tipo de manufacturas, el testado arqueológico se ve dificultado pues la mayor parte de las pieles conservadas son mortajas, casi siempre muy reutilizadas por lo que supone de eliminar de la circulación cotidiana una manufactura de alta consideración<sup>48</sup>.

Insisto en que no debe olvidarse que nuestro registro va a depender sólo de los hábitos alimentarios y la cultura gastronómica que, introducidos, vayan adaptándose a tenor de las estrategias agrícolas, de eventuales condicionantes por la conservación de las cepas, con afecciones, quizás no superadas, por plagas o nefastos episodios climáticos, con imposibilidad de renovar el stock debido a un secular aislamiento del Archipiélago, al menos desde el siglo III-IV de la era<sup>49</sup>. Muy probablemente esas pérdidas pudieron ocasionar su conversión como un cultivo residual y la ingesta sólo de frutos frescos o deshidratados, como uvas pasas y, a la postre, que los *relatores* no vieran o no repararan en unas vides, escasas, asilvestradas o de baja calidad.

En este sentido, puede decirse que desde una perspectiva teórica que se apuntala con los indicios que he mostrado, el hecho de que contemos con registro arqueológico de las visitas, las estancias o la permanencia durante distintos momentos de poblaciones mediterráneas y atlánticas relacionadas con gentes semitas y romanas<sup>50</sup>, pudiera haber conducido también a reforzar el empleo del vino o a renovar las cepas ya existentes en las islas.

Sin ninguna duda, en las Canarias de época antigua y en el taller de púrpura romano de Lobos tenemos<sup>51</sup>, por manejar el registro más amplio en tierra de gentes foráneas, la manifestación de que la cultura del vino, los productos derivados de la vid y las formas de mesa se trasladan para cubrir las necesidades de unas expediciones que tienen por delante una ruta marítima Gades-Las Hespérides-Afortunadas y un objetivo económico, con trabajos intensivos de producción de la púrpura y explotación de otros recursos de la mar. Así lo muestra el elenco de ánforas de transporte del tipo Haltern 70 (Fot. 3) y una vajilla de mesa, que contempla jarras de diverso tamaño, incluidas las individuales y recipientes de paredes finas, que aseguran que los *mvrilguli* y *piscatores* mantienen sus modos y tradiciones de mesa en un espacio lejano a sus establecimientos permanentes.

46 EX: DEL ARCO. 1993.

47 Vid. Nota 34. También ABREU. [1602]: 88; MARÍN. [1687]: 158.

48 Debe tenerse en cuenta que la obtención de nuevas pieles está en dependencia de las estrategias sobre el control de la cabaña ganadera pues implica el sacrificio de nuevas reses.

49 EX: GONZÁLEZ et al. 1998: 47 y ss. ATOCHE PEÑA, P. "Gentes del ámbito cultural romano en la colonización del Archipiélago canario: las evidencias arqueológicas". En: BÉTHENCOURT MASSIEU, A. de *Lecturas de historia de Canarias*, pp. 13-45. Academia Canaria de la Historia. Tenerife (2006): 20.

50 GONZÁLEZ, R., BALBÍN, R., BUENO P. y ARCO, M.C. *La Piedra Zanata*. Santa Cruz de Tenerife, O.A.M.C., Cabildo de Tenerife. EX: GONZÁLEZ y DEL ARCO. 2007. ATOCHE PEÑA, P., PAZ PERALTA, A., RAMÍREZ RODRÍGUEZ, M.Á. y Ortiz PALOMAR, M.E.: *Evidencias arqueológicas del mundo romano en Lanzarote (Islas Canarias)*. Arrecife, Cabildo de Lanzarote. 1995. ATOCHE PEÑA, P. "Consideraciones en relación con la colonización protohistórica de las Islas Canarias". *Anuario de Estudios Atlánticos*, 59 (2013), pp. 521-564. ESCRIBANO COBO, G., GARCÍA GIMÉNEZ R. y MEDEROS MARTÍN, A. 2016. "Ánfora romana bajoimperial de El Cotillo (La Oliva, Fuerteventura)". *XV Jornadas de Estudios sobre Fuerteventura y Lanzarote. Puerto del Rosario*, 19 a 23 de septiembre de 2011, T. I: pp. 581-610. Puerto del Rosario, Cabildo de Fuerteventura y Cabildo de Lanzarote.

51 EX: DEL ARCO et al. 2016.



Fotografía 3. Ánfora Haltern 70, prototipo de envase altoimperial romano para la comercialización de productos derivados de la vid. Procede del taller de púrpura romano del islote de Lobos (@ C. Castaño).

Por el momento no son demasiados los indicios de intercambio que se habrían producido con las sociedades indígenas ya asentadas en las Canarias, pero los lugares de Buenavista y El Bebedero, ambos en Lanzarote, muestran la incorporación de manufacturas exógenas a su cultura material, y en el segundo de ellos algunas son ánforas vinarias<sup>52</sup>.

Con todo ello, la visión tradicional de un fuerte aislacionismo para las Canarias antiguas pasa por un cambio estructural del pensamiento, permitiendo abordar que otros cultivos mediterráneos, no referenciados por las fuentes etnohistóricas, tuvieron un papel en la primigenia colonización insular. Sin duda, con otras miradas la arqueología irá cohesionando los datos existentes hasta la fecha.

52 EX: ATOCHE et al. 1995 y ATOCHE, 2013: 13.

# EL VINO EN LA ARTICULACIÓN ECONÓMICA DE LAS ISLAS AFRICANAS ATLÁNTICAS DURANTE EL ANTIGUO RÉGIMEN

WINE IN THE ARTICULATION OF THE MARKETS OF THE ATLANTIC AFRICAN ISLANDS  
DURING THE ANCIEN REGIME

**Juan Manuel Santana Pérez**

Catedrático de Historia Moderna de la Universidad de  
Las Palmas de Gran Canaria

**Palabras claves:**

*vino, articulación de los  
mercados, islas atlánticas, Edad  
Moderna, malvasía.*

**Keywords:**

*wine, economic articulations,  
Atlantic Islands, Ancien  
Regimen, Malmsey Wine.*

**Resumen**

El vino fue el producto central de exportación en las Islas Canarias y en Madeira durante los siglos XVII y XVIII.

En torno a este bien se articuló un comercio interinsular e intrainsular en esos archipiélagos por medio del que movían productos internos y externos y se privilegiaba el vino y su rentabilidad para sus propietarios. Las islas abastecedoras del mercado interno quedaban supeditadas a las exportadoras, se convertían en suministradoras de cereal, pescados y ganado.

Los órganos de poder insulares legislaron en favor de este producto en el que muchos de sus regentes se hallaban implicados.

Diversos grupos sociales van a ser los beneficiados de la actividad vinívica y los agentes comerciales que controlaron el proceso de distribución.

El vino generó momentos de auge y crisis y en las economías de las islas atlánticas, dado que era el producto central, arrastraba el conjunto de la economía en las coyunturas desfavorables.

**Abstract**

*Wine was the main export product in the Canary Islands and Madeira during the 17th and 18th centuries.*

*Around this asset an inter-island and intra-island trade was articulated in those archipelagos through which they moved internal and external products and privileged the wine and its profitability for its owners. The islands supplying the domestic market were subordinated to the exporters, they became suppliers of grain, fish and livestock.*

*The institution islands legislated in favor of this product in which many of its regents were involved.*

*Different social groups are going to be the beneficiaries of the winemaking activity and the commercial agents who controlled the distribution process.*

*The wine caused moments of boom and crisis and in the economies of the Atlantic islands, since it was the central product, it dragged the economy as a whole in unfavorable times.*

Las islas atlánticas africanas implantaron un cultivo dominante que fue variando a lo largo de las centurias, era el que contaba con el apoyo de las instituciones y de los grupos acomodados. En Príncipe y en São Tomé se expandió la caña de azúcar que llegó a ocupar la mayor parte de la superficie cultivada. Las plantaciones principales se combinaron con tierras dedicadas a la alimentación, ocupando grandes extensiones en la que también estaba presente la cría de ganado e incluso otras producciones de exportación no tan destacadas, como la esclavitud.

La riqueza del suelo volcánico, los diferentes pisos altitudinales, las vertientes y la variedad climática permitía sembrar casi de todo. Sin embargo, los mayores esfuerzos fueron para cultivos competitivos, para que encontrasen demanda en mercados atlánticos, fomentando el comercio y la riqueza. Esta tendencia a la especialización se relaciona con la constitución de economías fuertemente internacionalizadas en las que las transacciones imponían la orientación de la dinámica agraria por encima de la lógica de la subsistencia.

Las tierras volcánicas proporcionaban grandes nutrientes, elevando los rendimientos, que unido a las agradables temperaturas permitían obtener cosechas abundantes siempre que la lluvia acompañara. La mayor parte de la agricultura era extensiva por lo que la dependencia del clima era general, apenas se introdujeron mejoras técnicas que permitiesen incrementar la producción.

El terreno volcánico del territorio canario era propicio para el cultivo de la viña, y el malvasía, llamado por los ingleses *Malmsey Canary Wine* o *Canary Sweet Wine*, que podía resistir viajes largos, comenzó a demandarse en los mercados ingleses; Londres y Bristol serán los dos puertos de redistribución de la producción canaria. Ese prestigio adquirido llegó a ser tan grande que incluso William Shakespeare hizo mención de ellos en alguna de sus obras: "... el vino de Canarias malvasía era maravillosamente penetrante y animador de la sangre..."

En el Antiguo Régimen se sucedieron una serie de cultivos de exportación, con momentos de auge y crisis en función de la demanda de los mercados y la falta de competitividad interna. Fueron muy variados, en algunos archipiélagos se implantaron los mismos productos, mientras que en otros eran distintos, a veces eran diferentes de una isla a otra. No obstante, hubo cierta tendencia a mimetizar el plantío que tenía éxito, al menos cuando las condiciones climáticas lo permitían.

Las islas oceánicas estuvieron condicionadas por el espacio y por las relaciones con otras regiones, estructuraron su cometido en un océano móvil y relacionante que llevó a la especialización interinsular e intransular, es decir, unas áreas se especializaron en el abastecimiento del mercado interno y otras en las exportaciones<sup>1</sup>. Las insulas que recibían manufacturas del exterior, redistribuían a las otras a cambio de productos de abastecimiento del mercado interno con un beneficio neto en favor de las directamente conectada con los centros europeos. De este modo, mediante la cohesión y la vinculación formaron un entramado complementario y cooperativo, desigual, que garantizaba la circulación de suministros y la distribución de productos foráneos.

Las islas abastecedoras del mercado interno quedaban supeditadas a las exportadoras puesto que se convertían en suministradoras de cereal, pescados y ganado, pero no decidían sobre el tráfico del archipiélago. Se garantizaba el suministro, no obstante, se hipotecaba la relación con el mundo exterior y en caso de necesidad alimentaria prevalecían los intereses del centro regional. Esto provocó corrientes de emigración regulares desde las primeras hacia las segundas; la crisis en los intercambios externos generaba emigración. El tráfico de las islas quedó, desde la Modernidad, dentro de un sistema mundial.

Para que una parte de la población pudiese dedicarse a las actividades vitivinícolas y para que esas tierras fueran ocupadas por dicho cultivo, era preciso asegurar los alimentos básicos, sobre todo granos, servía al mismo tiempo de atenuante de las contradicciones sociales al garantizar la manutención de esos grupos trabajadores, integrados en las relaciones sociales de producción más capitalistas de la economía isleña.

Junto con artículos de exportación había otros dedicados a la subsistencia: millo, ñame, hortalizas, arroz, judías, mandioca, gran cantidad de frutales entre los que se encontraban limoneros y plataneras, legumbres y un buen número de hortalizas, no solo imprescindibles para la alimentación de la población sino también para el abastecimiento de las embarcaciones que hacían escala.

Al mismo tiempo, para que el cultivo exportador alcance mayor rentabilidad, requiere asegurar el alimento diario de sus empleados a un bajo costo, lo que motivará una política desequilibrada de la Real Audiencia (en Gran Canaria) y de la Comandancia General (en Tenerife) en favor de las islas centrales bajo el discurso de la solidaridad interinsular. Por tanto, se fraguará un intercambio desigual correspondiente a las exportaciones y en torno al cual aparecerá un grupo de intermediarios que sacará suculentas partidas de dinero. Con estos intercambios tendremos que se producirá un desarrollo desigual de las distintas islas canarias que a su vez creará zonas diferenciadas a nivel geográfico y en consecuencia la marginación de unos espacios. Por tanto, creemos que es válido hablar de una división interinsular del trabajo y en torno a este fenómeno existirá una interdependencia del conjunto del Archipiélago. Sin duda aquí están las bases de la actual configuración de la realidad canaria, tanto a nivel económico como político y social.

Se fue formando un mercado interior, en el que el cereal será comprado por los productores vitivinícolas a cambio de dinero con el que los labradores podían obtener manufacturas. Este intercambio, como sostiene Antonio Macías, era fundamental para mantener los costes de producción del cultivo exportador, ya que, con importaciones de subsistencias a elevados precios, provocarían un incremento de salarios, reduciendo, por tanto, los márgenes de competitividad y beneficio del cultivo de las viñas. Es decir, se trataba de una estrategia de crecimiento que se fundamentaba en la articulación y complementariedad de dos subsectores agrarios<sup>2</sup>.

Tenemos un mercado interior canario, perfectamente articulado, con intereses de clase que exigen mantener invariables esa estructura, pero que en ocasiones se enfrentan las posturas de las dos islas centrales, puesto que las dos se disputan el cubrir prioritariamente su demanda interna.

A nivel global nos encontramos con un mercado interior de cereales que tiene en la burguesía vitivinícola a la clase principalmente interesada en el cumplimiento de la tasa, clase social que necesita tener a Tenerife abastecida de granos a bajos precios para poder mantener estables los salarios de los jornaleros que trabajan en este sector, manteniendo en consecuencia unos precios más competitivos de sus productos en los mercados internacionales y consiguientemente con unos beneficios asegurados.

Ese mercado interior genera un intercambio desigual entre unas islas y otras. Las islas centrales serán las beneficiadas, desde sus organismos de poder, con competencias en todo el Archipiélago, van a imponer normas que aseguren la continuidad de estos flujos. De todo ello, saldrá ganando el bloque de poder que asegura sus ganancias y al mismo tiempo, evita tensiones sociales una vez que garantiza la comida indispensable a sus trabajadores, paralelamente empieza a aparecer una burguesía, que actuará siempre de intermediaria en ese tráfico, logrando un nivel alto de beneficios.

La vid se introdujo en Madeira en el siglo XV, experimentando un gran crecimiento en torno a Funchal con caldos de alta calidad que encontraron eco en mercados externos. A mediados del siglo XVI empezó a sustituir a la caña como cultivo dominante. La producción de vino pasó de unas 2.000 pipas hacia 1590 a unas 20.000 en 1696 y unas 30.000 en 1792, de las que dos tercios se exportaban. En la segunda mitad del siglo XVII se logra un incremento notable de la producción. Entre sus variedades se encontraban malvasía y vidueño, al tiempo que se elaboraba aguardientes.

Con la intensificación de la cultura de la viña, se generalizó el contrato de colonia, que ya había aparecido en el siglo XVI, en el que la partición de la cosecha se hacía a mitad entre el arrendador y el arrendatario. El colono podía crear dominio real dentro del propio dominio útil sobre una serie de beneficios (casas, canales, pozos, etc.), que podía donar, vender, aforar o hipotecar. Con el

<sup>1</sup> SANTANA PÉREZ, Juan Manuel, "Cereales y articulación económica en la Edad moderna", Francisco José Aranda Pérez (ed.), *El mundo rural en la España Moderna*, Ciudad Real, Universidad de Castilla-La Mancha, 2004, pp. 243-258.

<sup>2</sup> MACÍAS HERNÁNDEZ, Antonio Manuel, "La transformación de la propiedad agraria concejil en el paso del Antiguo al Nuevo Régimen". *Revista de Historia Canaria*, Anexo 1, La Laguna, 1978.

<sup>3</sup> AZEVEDO E SILVA, José Manuel: *A Madeira e a construção do mundo atlântico (séculos XV-XVII)*. Vol. I, Funchal, Região Autónoma da Madeira, 1995, p. 269.

paso del tiempo estos contratos llevaron a que muchas explotaciones dejaran de ser rentables, siendo abandonadas y generando emigración. Con la producción de vid, tanto en Madeira como en Canarias se impone poco a poco el trabajo medianero. En la primera, los partidos a medias se generalizaron a lo largo del siglo XVI, aunque encontrará mayor predominio en los siglos XVIII y XIX.

Sobre la vid en Canarias, Gaspar Frutuoso señala que La Palma estaba plantada de cepas hasta la cumbre y destacaba su fertilidad, elevando su diezmo entre las 5.000 y las 6.000 pipas, dinamizando el comercio, solo el puerto de Santa Cruz reportaba 30.000 cruzados de aduana<sup>4</sup>. El inglés Thomas Nichols recalca, en la década de los 80 del siglo XVI, que los mejores vinos se daban en La Breña, donde se hacían cada año 12.000 pipas y enfatizaba de Santa Cruz su "gran contratación de vinos que se envían a las Indias Occidentales y a otras partes"<sup>5</sup>.

La vid se extendió principalmente por el norte de Tenerife, desde Daute hasta el Sauzal, acompañando incluso desde el siglo XVI a los cañaverales de azúcar. Con diferencia fue la isla con mayor producción y como en todas empleó, sobre todo, a medianeros. Otra de estas expresiones de los viajeros en las islas decía que "Tenerife era una parra", en 1776 producía el 59,5 % del vino de Canarias, La Palma producía el 10,4 y Lanzarote el 13,4 %. Los trabajos en la vid eran grandes y costosos en esfuerzo, ya que había que realizar continuamente labores agrícolas, atendiendo a las cepas. Entre ellas destacaban las de cavar los hoyos para plantar los sarmientos, podar, limpiar, regar, poner horquetas, cercar, despampanar, vendimiar, etc. Luego se tenía que llevar la uva al lagar donde, tras ser molida, se obtenía el mosto que posteriormente se dejaba depositado en la bodega donde fermentaba el vino. Las bodegas podían situarse o no en el mismo lugar que el lagar, teniendo que guardar las condiciones idóneas para la conservación del vino.

El siglo XVII se caracteriza por ser la etapa vitivinícola, que trajo un crecimiento económico para la práctica totalidad de las Islas. Gran Canaria conseguía recuperarse algo tras arruinarse la industria azucarera. A partir de ahora se experimenta un cambio en cuanto a la hegemonía económica que pasará a Tenerife, principalmente a sus poblaciones de la vertiente norte, que recibirán un importante caudal humano de otras áreas del Archipiélago, atraídos por su prosperidad.

Los caldos canarios van a poder rivalizar y competir con los mejores del planeta, originándose un destacado comercio con las Islas Británicas y en general con todo el continente europeo. Inglaterra trató de hacerse con el monopolio de la demanda de los caldos para, posteriormente, encargarse de redistribuirlo especulando con los precios y, por tanto, agrandando el marco ganancial. Por otra parte, el comercio de vinos permitía a Gran Bretaña traficar ilegalmente con Canarias con la plata acuñada abriendo la posibilidad de obtener también productos exóticos americanos que pasaban por las Islas como la grana o el añil y, al mismo tiempo, podrían adquirir orchilla a bajo precio y, también, mediante el contrabando introducirían manufacturas inglesas en los mercados americanos. Con todo ello se acentúa progresivamente el intercambio desigual.

A medida que avanzó la centuria, se amplió el marco comercial, llegando a chocar con el fiscal de la Casa de Contratación de Sevilla, que tenía el monopolio comercial con América, porque entendía que en Canarias estas transacciones eran mayoritariamente de contrabando. En esta disputa intervino la Inquisición defendiendo la libertad mercantil para el tráfico de esa mercancía entre las Islas y las Indias. Este enfrentamiento nos da una idea aproximada de la importancia del tráfico ilegal en el Archipiélago y la composición social de los grupos implicados. Las colonias inglesas en América también constituían un importante foco receptor de la producción. Los grupos dedicados a ese comercio fueron primeramente los judeoconversos y algunos mercaderes sevillanos y, años más tarde, se sumaron ingleses, holandeses y franceses.

La superficie dedicada al viñedo experimentó un sensible desarrollo. Los suelos más apropiados para las uvas -no sólo en Canarias sino en general en todo el mundo- son aquellos áridos, pobres, poco profundos, como consecuencia de un potencial vegetativo limitado que permite la obtención de productos precoces, esto ya fue remarcado por Viera y Clavijo en su *Diccionario de la historia natural de las Islas Canarias*.<sup>6</sup>

4 FRUTUOSO, Gaspar, *Las Islas Canarias (de saudades da terra)*, La Laguna, Instituto de Estudios Canarios, 1964.

5 CIORANESCU, Alejandro, *Thomas Nichols, mercader de azúcar, hispanista y hereje*, La Laguna, Instituto de Estudios Canarios, 1963.

6 VIERA Y CLAVIJO, JOSÉ DE, *Diccionario de la historia natural de las Islas Canarias*, La Laguna, Nivaria, 2005.

Las viñas se convirtieron en el cultivo central de exportación, reprodujo el modelo de economía periférica en que quedó inmersa Canarias. En las siete islas se propagó este cultivo, dedicándose a estas labores gran parte del campesinado isleño y no mayoritariamente mano de obra esclava como venía sucediendo con el azúcar.

En Gran Canaria las grandes áreas productoras de vino eran Telde, Guía-Gáldar y las márgenes del barranco de Guiniguada hasta Santa Brígida (Tafira, La Calzada, El Dragonal, Satautejo, La Angostura, La Vega) y, ocasionalmente, más hacia el interior, hasta San Mateo. Había que unir los barrancos de Agaete, Tenoya, Azuaje y Cardones, además de Arucas. De forma marginal nos encontramos viñas también en Teror y Agüimes<sup>7</sup>.

En un informe de 1640 de la Audiencia sobre la cosecha, consumo y exportación de los vinos de Canarias manifestaba que, en Gran Canaria, sobre el conjunto de los 3 últimos años existía una cosecha de 2.000 pipas de a 25 arrobas cada pipa. De ellos más de 200 se exportaban a Indias, algunas para Lanzarote y Fuerteventura y el resto se consumían en la isla. En comparación Tenerife producía 18.000 pipas, de las que exportaban 12.000, la mayor parte para Inglaterra, para las Indias, Brasil, Angola y algo también para Lanzarote y Fuerteventura. Las 6.000 restantes se consumían en la isla y alguno que se volvía vinagre. En La Palma la cosecha era de 2.130 pipas, de las que salían para Indias (Brasil, Angola y Cabo Verde) unas 700 pipas. En La Gomera se producían 740 pipas. El Hierro tenía una cosecha de 700 pipas y todo para consumo local. En Lanzarote y Fuerteventura no se producía vino, abasteciéndose de las otras islas y de Madeira. En total la cosecha se elevaba a 23.470 pipas de a 25 arrobas, ascendiendo la renta del diezmo a 33.470 ducados, de las que se exportaban 12.920 pipas, la mayor parte para Inglaterra, algunas para Lanzarote y Fuerteventura y lo demás para Indias, Brasil y Cabo Verde, y el resto, algo más de 10.000 se consumían en ellas y se convertían en vinagre<sup>8</sup>.

Entre el siglo XVII y el XVIII la cosecha en Gran Canaria oscilará al alza, entre las 2.000 y las 5.000 pipas de vino. Hacia 1830 la producción de Gran Canaria se estimaba en 7.000 pipas, superada solo en el conjunto del Archipiélago por Tenerife con 25.000, y seguida de La Palma con 4.500, Lanzarote con 4.000, El Hierro con 2.200, La Gomera con 2.100 y Fuerteventura con tan solo 200<sup>9</sup>.

En La Gomera existía una producción limitada de vino en la zona norte, en valles como Hermigua. Más corta aún fue la producción en El Hierro. En Fuerteventura y Lanzarote, aunque había plantada alguna parra, su recolección fue tan exigua que apenas dio para consumo de alguna familia. La situación cambió en Lanzarote a partir del siglo XVIII, con la erupción de Timanfaya, consiguiendo una producción relevante a finales del siglo XVIII.

Algunas embarcaciones estadounidenses, francesas o inglesas, cargadas con vino canario fueron a Cabo Verde y luego cargar con otros artículos.

Con la colonización de América y zonas de África, también se encaminaron vinos de Canarias y Madeira hacia estos continentes.

Hubo un intento de monopolizar la distribución del vino en 1666 por parte de una compañía monopolística inglesa, derivó en disturbios vehementes de productores y de algunos mercaderes, materializada en la algarada del "Derrame del vino de Garachico", que hizo fracasar ese intento monopolizador<sup>10</sup>. La teórica "libertad" no fue tal en la práctica, puesto que embarcaciones, tripulaciones, agentes financieros, mercaderes, estuvieron en manos de europeos.

Casi todas las exportaciones de vino se dirigieron hacia las islas Británicas. Inglaterra e Irlanda compraban la mayor parte de los caldos, establecían un monopsonio, es decir, monopolizaban la demanda. No obstante, a finales del siglo XVIII el vino madeirense iba fundamentalmente hacia las Indias Occidentales (principalmente a Jamaica), junto con América del norte y Brasil, solo quedaban

7 SANTANA PÉREZ, Germán, *Mercado local en las Canarias Orientales durante el reinado de Felipe IV. Las Palmas de Gran Canaria, Cabildo Insular de Lanzarote, Cabildo Insular de Fuerteventura y Cabildo Insular de Gran Canaria*, 2000, pp.27-31.

8 Archivo Histórico Provincial de Las Palmas, Audiencia, Libro 27, tomo I, fols. 124 v.-126. *Libros de Gobierno (1603-1821)*.

9 Archivo del Museo Canario, Colección de Documentos de Agustín Millares Torres, Tomo XV, leg. 21.

10 BÉTHENCOURT MASSIEU, Antonio: *Canarias e Inglaterra: el comercio de vinos (1650-1800)*. Las Palmas, Cabildo Insular de Gran Canaria, 1991, pp. 41-76.

pequeñas exportaciones a Inglaterra. La distribución del producto estuvo controlada por ingleses. Los tratados anglo-lusos de 1642, 1654, 1661 y el Tratado de Methwen favorecieron el control, a la vez que el asentamiento británico en Funchal. También mantuvo contacto con Holanda, Flandes, Hamburgo, Escocia, Estados italianos, Francia<sup>11</sup>, Suecia y el resto del Báltico. El malvasía de mayor calidad fue el preferido, aunque también exportó vidueño.

Cabo Verde, São Tome, los Ríos de Guinea y Angola fueron destinos habituales coincidiendo con la presencia portuguesa en ellos como facilitadores de intercambios. A cambio de esclavos, durante los siglos XVI y XVIII, la principal exportación de Madeira hacia África fue vino, al que se unían manufacturas europeas y otras mercancías complementarias de la isla<sup>12</sup>.

El peso de América en el comercio de Madeira fue creciendo, primero Brasil y en el siglo XVIII las colonias británicas en las Antillas, y a partir de 1783 hacia Estados Unidos. Hacia Brasil exportaron miles de pipas de vino, además de aguardiente. El vino tuvo mucha aceptación en Barbados y otras colonias inglesas: Antigua, Nevis, Jamaica, Bermudas y las Trece colonias.

Al tener Madeira parte importante de la superficie cultivada dedicada a producción de azúcar o vino, también necesitaba abastecerse de cereal del exterior puesto que su cosecha era insuficiente para alimentar a una población creciente.

Porto Santo tuvo que asegurar su provisión y no pudo cubrir la creciente demanda de su hegemónica isla vecina y, en años de malas cosechas, la suya propia.

La crisis fue provocada por la pérdida sucesiva de mercados, primero las colonias inglesas debido a la promulgación de las Actas de Navegación, desde el siglo XVII había tomado medidas mercantilistas, entre 1651-1673 imponen las Leyes de Navegación, por las que todas las exportaciones a Inglaterra debían efectuarse en barcos ingleses y aumentan las trabas administrativas y gravámenes a productos canarios, los impuestos sobre el precio de venta en 1660-1670 del vino canario en Londres asciende al 12% y en 1702, subió hasta el 50 %. Con estas *Staple Act* (1663) fueron exceptuadas las islas portuguesas<sup>13</sup>.

En segundo lugar, se pierde el mercado de las colonias portuguesas después su independencia en 1640; tercero los caldos que iban a Indias debido a la liberalización del comercio y la competencia peninsular y cuarto las exportaciones hacia las Islas Británicas por la fortaleza de los vinos portugueses y peninsulares en general. El toque final llegó con la plaga de *oidium* a mediados del siglo XIX.

La crisis de los vinos comienza a notarse entre 1620 y 1630, aunque todavía no supone un derrumbe definitivo, pero podemos considerarlo un primer aviso. Se debió fundamentalmente a limitaciones impuestas, por el Consejo de Indias y la Casa de Contratación, a las exportaciones dirigidas hacia la América hispana, ya que allí rivalizaban con los vinos andaluces.

Los mercados alternativos para superar este bache, fueron las posesiones coloniales de Portugal: Angola, Guinea, Cabo Verde y Brasil. Sin embargo, esta zona no parece que absorbiese una cantidad tan elevada como los otros puntos de destino, más bien era un complemento que se interrumpió a partir de 1640.

En torno a 1665 se va a producir nuevamente una crisis en el sector de exportación de Canarias, motivada por la política seguida por Inglaterra. Crearon la Compañía de Canarias en 1665-1666, un grupo de comerciantes británicos querían monopolizar el comercio del vino imponiendo precios y condiciones.

<sup>11</sup> SILBERT, Albert, *Uma encruzilhada do Atlântico Madeira (1640-1820)*. Funchal, Secretaria Regional do Turismo e Cultura, Centro de Estudos de História do Atlântico, 1997, pp. 113-121.

<sup>12</sup> SANTANA PÉREZ, Juan Manuel y SANTANA PÉREZ, Germán, *Puertas en el Mar. Islas africanas atlánticas en el Antiguo Régimen*. Valencia, Tirant Lo Blanc, 2021.

<sup>13</sup> GUIMÉRÁ RAVINA, Agustín, *Burguesía extranjera y comercio atlántico: La empresa comercial irlandesa en Canarias (1703-1771)*, Santa Cruz de Tenerife, Consejería de Cultura y Deportes Gobierno de Canarias, 1985.

Pero con la firma del tratado de paz y amistad entre ese Estado y la Corona hispana, así como algunas transformaciones en la política mercantil a seguir, hace que se restablezca la situación anterior, quedando superado ese percance. Sin embargo, se habían ido perdiendo los mercados de las colonias portuguesas e inglesas que recogían gran parte de la producción y las limitaciones en el tráfico con Latinoamérica iban creciendo.

La situación se ha agravado considerablemente debido también a que la extensión de los viñedos ha sido desmesurada, llegando a cultivarse en suelos poco apropiados para ese producto, lo que supone más tierras de menor calidad y mayores costes de producción debido al medio. Igualmente, habrá un incremento de la oferta, con una disminución de la calidad, todo ello lógicamente influirá en que caigan los precios<sup>14</sup>. Además, hemos de tener en cuenta que empiezan a decaer los vinos canarios cuando los cultivos son atacados por el *oidium* y el *mildew* -dos enfermedades propias de estas plantaciones-, así como por el abundante riego que se daba a las viñas, lo que redundó en un descenso de la categoría del producto final.

En este difícil contexto, entre 1684 y 1688, se producirá el derrumbamiento del mercado vitícola de Inglaterra, en el que influyó el cambio en el paladar británico. El malvasía comenzará a ser sustituido por el jerez, que, además, era más barato y el gobierno inglés corta las importaciones de caldos canarios, pasando a comprar los vinos de Madeira y Oporto. Así tenemos las bodegas canarias llenas y no había posibilidad de colocar los vinos en el mercado a precios razonables<sup>15</sup>.

Debemos tener en cuenta también, que por esos años se produce una falta sustancial de cereales en el Archipiélago, producida fundamentalmente por una plaga de langostas que afectó a las cosechas, así como porque una parte considerable de los terrenos que se dedicaban tradicionalmente a ese cultivo habían sido convertidos en viñas.

Ocasionó la práctica ruina de ese cultivo exportador y, en consecuencia, de la aristocracia agraria y pequeños y medianos viticultores. El comercio de exportación quedó reducido a productos de escasa rentabilidad como orchilla, cuero y algo de vino, pero muy poco comparativamente con el periodo anterior. Esta crisis se constituyó en la primera de gran importancia que afectó a la economía canaria, principalmente a Tenerife y La Palma, por donde se había extendido con mayor profusión el cultivo de las viñas, significando un elevado porcentaje en el conjunto de su producción.

Dentro de una misma isla se pueden ver diferencias en función de la dedicación al cultivo de la vid, en Tenerife, la vertiente norte está por debajo de las áreas dedicadas al abastecimiento del mercado interior.

Con la Paz de Utrech se ponía fin a la Guerra de Sucesión, se esperaba que la situación variase, restableciéndose el comercio de vinos, pero no sucedió así. Por el contrario, a Inglaterra no le interesaba en términos puramente económicos mantener esos flujos comerciales, tomó medidas tendentes a impedir la importación desde Canarias, como el establecimiento de diversos gravámenes.

La erupción que destruyó el puerto de Garachico, que era de los más florecientes en el comercio de vinos, con unas condiciones naturales también tuvo repercusiones en la comercialización del producto.

Cuando hacia mediados del siglo XVIII se conceda la libertad de comercio con el Archipiélago, la situación se ha hecho irreversible y acudirán a los portugueses.

Desde la década de los 20 del siglo XVIII se consuma la decadencia del comercio de malvasía. Canarias comienza a hacer otro producto, el aguardiente, para evitar la competencia de los vinos andaluces y catalanes, pero tenía la competencia en el mercado americano del ron.

<sup>14</sup> MACÍAS HERNÁNDEZ, Antonio Manuel: "Canarias en el siglo XVIII: una sociedad en crisis", Roberto Fernández en España en el siglo XVIII, Barcelona, Crítica, 1985, p. 420.

<sup>15</sup> SANTANA PÉREZ, Juan Manuel, MONZÓN PERDOMO, María Eugenia y SANTANA PÉREZ, Germán, *Historia concisa de Canarias*, La Laguna, Benchorro, 2003.

Estos aguardientes canarios se obtenían de la destilación de los vinos de peor calidad denominados vidueños, que competían con el ron antillano en los mercados coloniales. Desde la segunda mitad del siglo XVIII había llegado a representar en algunos años hasta el 75 % de las exportaciones Canarias hacia América. Estos vidueños eran de menor calidad y menor graduación.

Una pragmática de 30 de agosto de 1800 ponía impuestos al aguardiente y otros licores, pero que las autoridades isleñas no habían aplicado todavía en 1802. Años más tarde, rebrota el tema con el informe sobre la escasez de moneda y la crítica que hace Nava Grimón a tasar el mosto, defendiendo la libertad de comercio<sup>16</sup>.

El resultado económico será una balanza exterior claramente deficitaria que continúa basándose en la exportación de productos agrícolas -casi exclusivamente el vino- y la importación de manufacturas foráneas.

En Tenerife todavía se seguía dedicando gran cantidad de trabajo al vino, con el consiguiente aumento de su déficit, de la dependencia de otras islas y de los mercados extranjeros, no en vano aquí radicó la mayor conflictividad social.

---

<sup>16</sup> SANTANA PÉREZ, Juan Manuel, "Prólogo" Alonso de Nava y Grimón, *Economía e Ilustración, Santa Cruz de Tenerife, Idea, 2003*.

# EL VINO NO ES UNA CUESTIÓN DE GÉNERO

WINE IS NOT A  
QUESTION OF GENDER

---

**Carolina Real Torres**

Profesora Titular Filología Latina  
Universidad de La Laguna

*Palabras claves:*  
vino, mujer, género.

*Keywords:*  
wine, woman, gender.

## Resumen

Este trabajo tiene como objetivo valorar el papel de la mujer en el sector vinícola del archipiélago canario, analizando la actual cultura del vino desde una perspectiva de género y planteando cuestiones relativas a la presencia de la mujer tanto en el ámbito rural como en el sector empresarial. Asimismo, recoge el intercambio de experiencias llevado a cabo durante la celebración de las *II Jornadas Históricas Canary Wine* (Garachico, 9-10 julio 2021), en las que se planteó un debate como herramienta para conocer y difundir los logros de la revolución de género en la industria canaria del vino.

Se concluye que la **visibilidad** de la mujer es notable respecto a décadas anteriores, asumiendo nuevos roles antes impensados para el género, debido a los distintos procesos de cambio social e ideológico.

## Abstract

*This work aims to assess the role of women in the wine sector of the Canary archipelago, analyzing the current wine culture from a gender perspective and raising questions regarding the presence of women both in rural areas and in the business sector. It also includes the exchange of experiences carried out during the celebration of the II Canary Wine Historical Conference (Garachico, July 9-10, 2021), in which a debate was raised as a tool to know and disseminate the achievements of the gender revolution in the Canarian wine industry. It is concluded that the visibility of women is remarkable compared to previous decades, assuming new roles previously unthinkable for gender, due to the different processes of social and ideological change.*

Este trabajo es el resultado de la celebración de la mesa redonda titulada "El vino no es una cuestión de género", organizada en el marco de las *II Jornadas Históricas Canary Wine* (Garachico, 9-10 julio 2021), donde contamos con la presencia de dos grandes expertas en la cultura vitivinícola, la historiadora Mercedes China Oliva, que actualmente participa en el Programa de Doctorado "Islas Atlánticas: Historia, Patrimonio y Relaciones jurídico-institucionales" de la Universidad de La Laguna, la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, la Universidad de Madeira y la Universidad de Azores, y la empresaria Anna **Stevan**, una gran conocedora de la cultura enogastronómica y el enoturismo, especialmente de las Islas Canarias, con una experiencia adquirida durante años trabajando en diferentes áreas de empresas vitivinícolas a nivel internacional.

La sesión, moderada por Carolina Real Torres, Profesora Titular de Filología Latina en la Universidad de La Laguna, tenía como principal objetivo analizar la actual cultura del vino desde una perspectiva de género, planteando cuestiones relativas a la presencia de la mujer en el ámbito geográfico de nuestro archipiélago, tanto en el sector agrícola, destacando el importante trabajo de las jornaleras canarias, como en el sector económico actual, en el que la mujer comienza a despuntar de manera significativa. Como objetivos específicos se perseguía:

- *Identificar las oportunidades que en el sector vitivinícola tienen un mayor impacto sobre la igualdad entre los hombres y las mujeres*
- *Generar un diálogo, así como un intercambio de información y de experiencias entre distintas mujeres vinculadas al mundo del vino y a la historia de nuestras Islas.*
- *Visibilizar el papel de la mujer en el ámbito rural.*
- *Poner en valor la figura de la mujer en el campo de la viticultura y la elaboración de vinos.*
- *Señalar bajo forma de recomendaciones algunos puntos para una estrategia orientada hacia la promoción de la participación femenina.*

En el desarrollo de la mesa redonda, Mercedes China Oliva, cuyo ámbito de investigación está centrado en los mercados de trabajo generados a partir del cultivo y la transformación de cultivos de exportación, informó sobre las aportaciones de su estudio al mundo del vino, entre las que destacan las fuentes y las estrategias sobre la reconstrucción de las tasas de actividad femenina en los mercados de trabajo generados en torno a los cultivos, transformación y comercialización de los productos agrícolas. A este respecto, resulta evidente que las mujeres han participado y han sido imprescindibles en los mercados de trabajo generados al calor de los cultivos de exportación, contribuyendo en la producción y transformación de la cochinilla, la vid, los tomates o las papas. Sin embargo, cuando intentamos hacer una aproximación cuantitativa a esa realidad nos encontramos con lo que se ha venido a llamar una "ilusión estadística".

Se considera que la presencia de las mujeres en los mercados de trabajo que se generaron en torno a los cultivos de exportación atiende a dos perspectivas: la evidencia y la ilusión estadística. Una ilusión estadística es una verdad incompleta basada en datos estadísticos. En nuestro caso, los datos estadísticos son los que ofrecen las fuentes cuantitativas oficiales, los padrones y los censos de población. Estos últimos son listas nominativas de habitantes de un espacio que tienen como referencia la unidad familiar y que ofrecen información sobre parentesco, edad, estado civil, nivel de instrucción y estructura socioprofesional, y que permiten, por tanto, analizar la estructura de la población. Sin embargo, censos y padrones han subregistrado la actividad femenina al no contabilizar las ocupaciones de las mujeres. Por consiguiente, se puede decir que el subregistro constituye la antesala de la invisibilidad del trabajo de las mujeres, un concepto que tiene su razón en un conjunto de mecanismos que, por un lado, ocultan su trabajo y su condición laboral, y, por otro, valoran de distinta forma su trabajo en relación al realizado por los hombres.

Como hemos señalado, estos mecanismos tienen un reflejo fundamental en las fuentes estadísticas, pues tanto padrones como censos ofrecen un altísimo nivel de subregistro de las

tasas de actividad femenina y minusvaloran su aportación al reducirlas a amas de casa dedicadas a sus labores como ocupación única (se las engloba en la categoría socioprofesional de amas de casa). El subregistro, por tanto, no refleja documentalmente una realidad evidente desde el mismo momento en el que se establecen las primeras explotaciones de cultivos de exportación.

Un concepto fundamental como la tasa de actividad, o el cociente entre la población que tiene una ocupación (numerador) y la población en edad de trabajar, constituye un indicador fundamental en las lecturas sobre la productividad, el desarrollo y los cambios estructurales de las sociedades. Por ello, una información estadística incompleta dará lugar a tasas de actividad incompletas que deben ser reconstruidas. En este sentido, la reconstrucción de las tasas de actividad femeninas supone un esfuerzo considerable, ya que necesita de la confrontación de fuentes alternativas tanto cualitativas como cuantitativas<sup>1</sup>.

Por otro lado, se puede hablar de un vacío historiográfico sobre las mujeres rurales en tanto que las mujeres del campo siguen siendo objeto de una casi total desatención, un hecho que sorprende aún más cuando comprobamos que, a lo largo de las últimas cuatro décadas, los estudios sobre el agro y sus heterogéneos habitantes (campesinos, jornaleros, labradores, clase media rural y grandes propietarios), lejos de mostrar el aspecto de un terreno baldío, han dado lugar a fértiles y fructíferos trabajos de investigación. Sin embargo, pocos, o muy pocos, son los trabajos y las investigaciones que, desde la historia agraria o la historia social, han destacado el papel de las jornaleras, las campesinas, las aparceras, las medianeras y las agricultoras como parte de las estrategias económicas del campesinado y su trabajo y su contribución a la reproducción de la sociedad y la economía campesinas, así como a los cambios sociales y políticos acontecidos en el mundo rural<sup>2</sup>.

Desde tiempo inmemorial, tal y como consignan esas investigaciones, las mujeres rurales han desempeñado en todo momento determinadas tareas en la agricultura concentradas en las actividades propias de la recolección de los cultivos tradicionales y en otras labores adicionales del ciclo agrícola. Otro sector en el que también ha sido importante la presencia de la mano de obra femenina es el relacionado con las actividades de transformación de productos agrícolas, el artesanado y, como no podía faltar, el trabajo doméstico. Pese a todo ello, la mujer campesina continúa siendo una gran desconocida para la historia<sup>3</sup>.

Desde la historia agraria, podemos afirmar que prejuicios y perspectivas agrocéntricas y androcéntricas están detrás de esta "desatención historiográfica" -como podríamos denominarla-. Es evidente que, durante mucho tiempo, sobre la historia agraria ha dominado un agrocentrismo y androcentrismo claros. Obsesivamente ocupada por los procesos de modernización técnica y económica de la agricultura, y por los agricultores, campesinos y jornaleros como únicas víctimas o protagonistas de los procesos de mercantilización y modernización de la agricultura, la historia agraria ha tendido a ignorar el papel de las mujeres rurales, pues, a pesar de trabajar como jornaleras, todas ellas se declaran amas de casa y están vinculadas a un cabeza de familia (CHINEA. 2014: 450). La invisibilidad de su trabajo convertía a estas mujeres en asalariadas invisibles y silenciosas; no estampaban su firma en un contrato y la mayoría de ellas no ha podido percibir prestaciones sociales -merecidas tras muchos años de duro trabajo - debido a que nunca cotizaron oficialmente en las empresas para las que trabajaban. Tampoco eran consignadas como trabajadoras en las estadísticas oficiales, como son los padrones municipales de habitantes, por lo que es muy difícil cuantificar con exactitud y certeza su presencia en el trabajo<sup>4</sup>.

1 Cf. CHINEA OLIVA, Mercedes, "El trabajo femenino en el ámbito rural del sur de Tenerife: el caso de las jornaleras de la zafra de Arona", en Serrano Niza, Dolores, Torrado Martín, Esther y Robles Santana, M. Aránzazu (coord.): *Género y conocimiento en un mundo global. Tejiendo redes*, Instituto Universitario de Estudios de las Mujeres (IUEM), Universidad de La Laguna, 2014, pp. 440-441.

2 Como afirma Mercedes China, "La invisibilidad de la mujer es un concepto que tiene su razón en un conjunto de mecanismos que ocultan su trabajo y su condición laboral, por un lado, o que valora de distinta forma su trabajo en relación al realizado por los hombres. La invisibilidad del trabajo de la mujer se configura en torno a una suma de discontinuidades de espacios, tiempos y diversidad de tareas." (CHINEA. 2014: 446).

3 Vid. CABRERA SOCORRO, Gloria, "Las invisibles mujeres canarias de la costa: vendedoras de pescado, mariscadoras, jornaleras, barqueras y amas de casa", en XIII Coloquio de Historia Canario-Americana, Las Palmas de Gran Canaria, 1998, pp. 1470-1492.

4 Los trabajos realizados por las mujeres -en palabras de Mercedes China- "suelen hacerse invisibles y son considerados de ayuda familiar, a pesar de que algunos han supuesto una fuerte especialización, una amplia jornada laboral y el principal aporte económico para la familia." (CHINEA. 2014: 454).

Desde una perspectiva de género, observamos también cómo ha pesado el silencio sobre las mujeres campesinas, aunque por razones distintas a las indicadas para la historia agraria. Dos son las causas básicas del "silencio feminista" sobre las mujeres rurales: en un principio, el pensamiento feminista se gestó sobre una concepción "urbanocéntrica", de la que se derivaron unas categorías conceptuales forjadas en el espacio urbano industrial capitalista, difíciles de aplicar en el espacio rural; esto determinó que las zonas rurales fueran contempladas por el feminismo como algo marginal, un reducto de atraso condenado a desaparecer o a ser absorbido por la sociedad y la cultura urbanas.

Por otra parte, y en cuanto a las perspectivas actuales de investigación sobre las mujeres rurales, si algo ha caracterizado a la estructura social del mundo rural es el predominio de la familia, entendida como institución social globalizadora, como unidad de producción y consumo, convivencia, ayuda mutua y socialización. Tanto en el ámbito de la agricultura familiar como en el de la agricultura jornalera o salarial, tan importante en nuestro país, es perceptible esa omnipresencia de la familia, una familia cuya organización y funcionamiento interno atiende a una sustancial asimetría estructurada en torno al género y a la edad, la cual se perpetúa mediante el reforzamiento de la autoridad patriarcal.

Por ello, sería conveniente analizar las aportaciones en renta y en trabajo de las mujeres y de los menores en el ámbito familiar, por ser representativas de la diversidad de nuestra agricultura en el tiempo y en el espacio. Del mismo modo, resulta imprescindible contar con estudios sobre los ingresos de las mujeres, sus salarios en especie y en dinero y su relación con el salario de hombres. La reconstrucción de los presupuestos familiares también sería necesaria para medir la aportación económica de las mujeres a la economía familiar y responder a cuestiones sobre cómo se gastaba el dinero dentro de las familias o qué hicieron las mujeres jóvenes con el dinero que ganaban.

En contraposición, este velo o falta de reconocimiento que pesa sobre el género femenino desde tiempos antiguos comienza a disiparse con la aparición de figuras femeninas estrechamente vinculadas al actual mundo del vino. No obstante, a pesar de ganar terreno en el enoturismo, la enología y la sumillería, en otras funciones como la dirección o gerencia de las bodegas y la gestión comercial se avanza a un ritmo más lento y estos continúan siendo campos donde la presencia femenina es mucho menor. Desde esta perspectiva, Anna Stevan nos ofreció su visión como empresaria sobre lo que puede aportar hoy en día una mujer a la cultura vitivinícola.

Ante un panorama que gradualmente ofrece mejores expectativas para este género, el papel de la mujer es notable respecto a décadas anteriores en aspectos tan variados como la conservación del legado cultural de nuestros antepasados, donde destaca como transmisora de ese saber ancestral de historias y tradiciones que recoge anécdotas sobre el territorio, el clima, relatos y detalles sobre el origen y cultivo de las vides, etc. Su especial predisposición a generar ideas y acciones positivas ha hecho posible la creación de corporaciones de apoyo para proyectos profesionales, como es el caso, por ejemplo, de Amavi (Asociación de Mujeres Amantes de la Cultura de Vinos), que reivindica la igualdad de género en el mundo del vino y apuesta por dar visibilidad a la mujer en el sector vinícola.

Es un hecho que las mujeres cada vez más impulsan este mercado y van asumiendo nuevos roles antes impensados para el género. Actualmente se ven muchas mujeres a cargo de bodegas, tanto en la parte directiva como en la operativa, también como enólogas y sommeliers. En opinión de Anna Stevan, a las empresas que premian la profesionalidad por encima del género se las puede calificar de modernas, al contemplar como novedad figuras profesionales femeninas en sus bodegas.

Nos consta que Anna Stevan es una entusiasta de la cultura del vino y una defensora del turismo sostenible. Es, además, fundadora de **steWine**, una entidad dedicada a promocionar nuestra isla como destino de enoturismo y turismo gastronómico. Su fórmula personal para contar la historia y la cultura del vino a través de actividades que involucren a un público general, sea o no amante del vino, es vincular el momento de la cata al mundo del juego. Se trata de una forma novedosa de promoción de los vinos canarios, un juego cultural de cata a ciegas y una nueva experiencia de entretenimiento donde el mundo del vino se combina con el apasionante y glamuroso ambiente del Casino. En steWine Casino los participantes catan los vinos a ciegas para luego apostar sobre su procedencia, la uva principal que lo compone, el grado alcohólico y los aromas que lo definen, todo

5 <https://amaviamantesdelvino.es/>.

de forma participativa y divertida, compitiendo por ricos premios gastronómicos.

La labor de Anna Stevan dentro del amplio abanico de actividades enoturísticas es un ejemplo de la relevancia y reconocimiento de la mujer de hoy en día en el mundo del vino, hasta hace muy poco tiempo sector exclusivo para hombres.

A modo de síntesis, y para cerrar el debate, se plantearon cuestiones relativas a la exclusión de la mujer en las antiguas prácticas vitivinícolas<sup>6</sup>, tanto en lo relativo a la elaboración y conservación del vino como a su consumo, frente a la importante labor que en tiempos modernos ha desempeñado como viticultora y frente a su creciente incorporación a este sector económico en la actualidad. Los grandes cambios sociales que se han producido desde sus orígenes hasta el momento actual nos lleva a preguntarnos si el mundo del vino puede ser un fiel reflejo de los cambios sociales.

Se llega a la conclusión de que la cultura del vino no puede desvincularse de los cambios sociales que se vienen desarrollando en las últimas décadas, por lo que la presencia de las mujeres en las distintas fases de la elaboración, comercialización y difusión del vino y la cultura vitivinícola es hoy una realidad tangible. La mujer participa tanto en la producción como en el consumo del vino y definitivamente podríamos afirmar que el mundo del vino es un reflejo de estos cambios de mentalidad y de costumbres, mucho más que otras bebidas. Es probable que estos cambios se deban a que en el mundo del vino hay un abanico más amplio de productos, para cada gusto y situaciones. Ello no supone, obviamente, que todos los conflictos estén resueltos. Por ello, debemos considerar la relevancia de la perspectiva de género y la riqueza de matices que la investigación aporta a la comprensión de las realidades históricas.

Tras el debate, y de cara al futuro, los principales desafíos identificados son los siguientes:

- *Mejoras en el papel de la investigación y de la producción de estadísticas respecto a los estudios de género.*
- *Las discriminaciones contra las mujeres todavía se siguen extendiendo a pesar de algunos avances debido principalmente a resistencias culturales arraigadas en el saber colectivo.*
- *Mejoras en los mecanismos de promoción de la mujer, tanto en los recursos como en los aspectos relativos a la formación de futuras enólogas.*
- *Necesidad de crear nuevos perfiles en los cuales las mujeres puedan identificarse.*

Finalmente, como colofón a este valioso intercambio de información y opiniones de campos distintos en torno a la cultura vitivinícola, podemos concluir que la reflexión y conceptualización sobre el término 'género' representa seguramente uno de los logros teóricos más fructíferos para el estudio de la posición de la mujer en el mundo rural, así como para comprender el resultado de las relaciones de género en la sociedad en sentido amplio<sup>7</sup>. El vino, que poco a poco ha adquirido un status de cultura y glamur, propio del mundo femenino, definitivamente ha dejado de ser cosa de hombres, aunque la desigualdad de géneros todavía persiste. Asimismo, la creación de una red para el intercambio de experiencias sería una herramienta importante para conocer y difundir los logros de la revolución de género en la industria canaria del vino.

6 Real Torres, Carolina, "Un tabú en la sociedad grecorromana: la mujer y el vino", *Fortunatae: Revista canaria de Filología, Cultura y Humanidades Clásicas*, 7 (1995), pp. 301-310.

7 Vid. SAMPEDRO GALLEGU, Rosario, *Género y ruralidad. Las mujeres ante el reto de la desagrarización*, Instituto de la Mujer, Madrid, 1996.

# O VINHO DOS AÇORES (séculos XV-XXI) INTRODUÇÃO, DESENVOLVIMENTO, DECADÊNCIA E REGENERAÇÃO

THE AZORES WINE (15TH-21TH CENTURIES)  
INTRODUCTION, DEVELOPMENT, DECAY AND REGENERATION

---

Avelino De Freitas de Meneses

Catedrático em História Moderna e Contemporânea  
da Universidade dos Açores

**Palavras-chave:**

vinho, aguardente, Pico,  
Faial, Açores.

**Resumo**

Na caracterização da viticultura, procedemos primeiro ao sumário de três fases da história dos Açores. A introdução da vinha transfere para o Atlântico a economia da Europa do Sul, procedência da generalidade dos povoadores. No imediato, a fertilidade dos solos reverte em colheitas abundantes, mas desprovidas de qualidade, na comparação com o Reino, a Madeira e as Canárias. Assim, o vinho sobressai como subsistência jamais como mercadoria. Em seiscentos, o enchimento do arquipélago motiva maior humanização nas periferias. Na lava do Pico, a videira descobre habitáculo de excelência, passando o vinho de subsistência a mercadoria, com escoamento para a América do Norte, ainda para o Brasil, já transformado em aguardente. Esta mutação assinala uma época de prosperidade, donde sobrevêm a internacionalização do porto da Horta, no vizinho Faial, convertido em entreposto da navegação euro-ultramarina. Na 2ª metade do século XIX, as catástrofes naturais destroem as vinhas, lesando por mais de uma centúria a viticultura. Assim, registamos uma involução, com o recuo dos vinhos à "casa de partida", na condição de sustento dos povos. Agora, no século XXI, sobretudo no Pico, a recuperação de velhas vinhas e a introdução de novas castas prenunciam a retoma.

**Abstract**

*In the characterization of viticulture, we first summarize three phases of the history of the Azores. The introduction of vines transfers the economy of Southern Europe to the Atlantic, the former being the origin of most settlers. In the immediate term, the fertility of the soils reverts with abundant harvests, but lacking in quality, in comparison with the Kingdom, Madeira and the Canary Islands. Thus, wine stands out as a means of subsistence, never as a commodity. In the 600s, the filling of the archipelago motivates greater humanization in the peripheries. In the lava of Pico, the vine discovers an excellent habitat, and the wine evolves from means of subsistence to merchandise, with distribution to North America, also to Brazil, already transformed into brandy. This mutation marks a time of prosperity, whence the internationalization of the port of Horta, in neighboring Faial, converted into a depot for Euro-Ultramarine shipping. In the 2nd half of the 19th century, natural catastrophes destroyed the vineyards, damaging the viticulture for more than a century. Thus, we register an involution, with the retreat of the wines to the "starting point", as support of people's livelihood. Now, in the 21st century, especially in Pico, the recovery of old vines and the introduction of new varieties are a sign of recovery.*

**Keywords:**

wine, brandy, Pico, Faial,  
Azores.

## A ECONOMIA DOS AÇORES

### ENTRE OS SÉCULOS XV E XVII

Nas sociedades primitivas, a garantia da subsistência, naturalmente assegurada pela pluralidade das produções, constitui o principal propósito da economia. Todavia, a expectativa do enriquecimento motiva a procura e a descoberta de especializações, condizentes com o caráter da natureza e a carência do mercado. Assim, a par da diversidade dos cultivos, que assegura o sustento das gentes, individualizamos a predominância de certos bens, que logra a exportação e o lucro. Nesta perspectiva, entre os séculos XV e XVII, reconhecemos um primeiro sistema económico insular, onde pontificam os cultivos do trigo e do pastel e a escala das armadas comerciais do Oriente e do Novo Mundo. Nesta fase, registamos principalmente a participação das ilhas de maior projeção político-económica, sobretudo a Terceira e S. Miguel. No caso terceirense, releva a importância da cidade de Angra, motivada pela excelência do ancoradouro, que determina o desenvolvimento da economia e a convergência da administração. No caso micalense, ressalta a riqueza da agricultura, movida pela extensão e pela fertilidade dos solos, que resulta na abundância das colheitas. Durante este longo tempo, atestamos a relativa depreciação das restantes parcelas insulares, sujeitas a uma ocupação muito mais lenta.

Neste modelo de conformidade económica, sempre avultam algumas peculiaridades. Assim, sobressaem logo as situações das ilhas de S. Jorge e do Pico, com campos menos propícios à cerealicultura e, por conseguinte, obrigadas ao empreendimento de projetos de especialização, mais adequados às condições da natureza. Em S. Jorge, a excelência dos pastos promove a criação de gado, redundando na produção de carne, que abastece os aglomerados urbanos de Angra e da Horta, e no fabrico de queijo, que evidencia grande qualidade. No Pico, um imenso chão de pedras negras acolhe, desde cedo, o cultivo da videira, originando a arrecadação de muito vinho, que excede as necessidades do consumo local e demanda a abertura da exportação. Além disso, nestas ilhas, a inclemência do meio, que não assegura o provimento de pão, impõe a invenção de culturas de subsistência, um expediente do sustento dos povos, e suscita a atração do mar, uma espécie de antídoto da maldição da terra. A comprová-lo, registamos a difusão de plantações de inhames, que facultam a alimentação dos mais pobres e solucionam as crises frumentárias, e o incremento das lides marítimas, que ocupam uma maior percentagem de moradores. Neste último caso, talvez em antevisão do baleeiro dos séculos XIX e XX, esse misto de agricultor e de marítimo, de certeza o exemplo mais feliz da intersecção da terra com o mar no arquipélago dos Açores,.

### ENTRE OS SÉCULOS XVII E XIX

Na 2ª metade do século XVII, embora persista o propósito do autoabastecimento, sempre assegurado pela pluralidade dos cultivos, certo é também que o colapso do pastel e o declínio colonial dos ibéricos geram uma síndrome de crise, donde brota um novo quadro económico, que perdura até à era de oitocentos. De facto, inicialmente, uma conjunção de fatores internos e externos contribui para a manifestação de um sentimento de grande decadência. Neste particular, relevam a queda do pastel, sem a descoberta de uma alternativa de idêntica rentabilidade, e a alteração dos equilíbrios euro-ultramarcos que, pelo menos conjunturalmente, depreciam a escala açoriana, sobretudo a da ilha Terceira. Todavia, na aproximação do século XVIII, identificamos a recomposição de uma estrutura económica de longa duração, caracterizada pela persistência dos cereais, donde sobressai a expansão do milho, pelo acréscimo das leguminosas, sobretudo as favas e o feijão, pelo incremento do linho, principalmente em S. Miguel, sob o estímulo do mercado brasileiro, e pela difusão da fruta, antes de mais a laranja, embora só ganhe maior fulgor no século XIX. No entanto, entre as novidades, avulta a “revolução da vinha”, que ocorre no grupo central, especialmente no Pico, mas também em S. Jorge, e até no Faial, na Graciosa e na Terceira. Ademais, o desenvolvimento vitícola ainda determina o fabrico de aguardente, estimulado pelo risco de deterioração dos vinhos, pela maior capacidade de resistência às travessias marítimas e pela cadência das oportunidades comerciais. Esta nova contextura ainda altera equilíbrios internos do passado, que promovem o surgimento de outras realidades. Assim, verificamos a

<sup>1</sup> Para o entendimento da evolução da economia açoriana entre os séculos XV e XVII, consulte-se Avelino de Freitas de Meneses, “A economia”, in Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques (direção), *Nova História da Expansão Portuguesa, III. Artur Teodoro de Matos (coordenação), A Colonização Atlântica, tomo 1, Lisboa, Editorial Estampa, 2005, pp. 331-373.*

depreciação da Terceira, que decorre do depauperamento da economia e da desvalorização da escala, o progresso de S. Miguel, que deriva da vantagem agrícola e do crescimento comercial, e a saliência do Faial-Pico, firmada na excelência do ancoradouro da Horta e no avanço da viticultura picoense, que fomenta a conquista de proeminência no império luso-brasileiro e origina o interesse dos estrangeiros, sobretudo os ingleses. Nestas circunstâncias, a revalorização dos Açores na correspondência entre mundos destaca a preponderância da Horta, que beneficia da exportação do vinho e da aguardente do Pico.<sup>2</sup>

### ENTRE OS SÉCULOS XIX E XXI

Nas décadas de 1860 e de 1870, na falta de antídoto capaz, um surto de pragas naturais arruína as vinhas e os pomares, determinando o termo do comércio mais lucrativo, constituído por carregamentos de vinho, aguardente e laranja. O fenómeno abre uma profunda crise, com evidentes consequências sociais e políticas. De caráter social, a eclosão de disputas e de motins em quase todas as ilhas, por exemplo, de S. Miguel até ao Corvo, isto é, da maior e mais rica até à menor e mais pobre, e o assomo da emigração, ainda para o Brasil, mas cada vez mais para os Estados Unidos da América do Norte. De incidência política, a reivindicação do princípio da livre administração dos Açores pelos açorianos, que resulta na conquista de autonomia, justificada pela insensibilidade da administração central perante o aprofundamento da privação local. Neste contexto, resta a cerealicultura, que até meados do século XX enforma uma agricultura de subsistência, caracterizada pela incapacidade de supressão de todas as carências alimentares das populações, também pela diminuição do volume e do proveito da exportação de cereais.

Ainda nos últimos decénios de oitocentos, perante a generalização da penúria, surgem as tentativas de regeneração da economia. No setor primário, mais robusto e tradicional, através da diversificação dos cultivos. No setor secundário, muito mais incipiente, pelo incentivo da industrialização. Das experiências agrícolas, perduram o ananás e o chá, de rentabilidade variável, enquanto a chicória e a espadana originam benefícios mais fugazes. Das iniciativas industriais, sobressaem a transformação do tabaco e a produção de álcool, extraído essencialmente da batata-doce. No entanto, os embargos políticos e fiscais ditam a decadência das fábricas cingidas à exploração do mercado local, persistindo por mais tempo a atividade tabaqueira, muito menos o ensaio etílico, depressa substituído por uma só unidade micalense de fabrico de açúcar de beterraba. Quer isto significar que das diligências agroindustriais não brota qualquer fluxo comercial duradouro condizente com as vivências do passado. De resto, as adversidades económicas tardo-oitocentistas geram maior desigualdade entre as ilhas. Com efeito, à resistência e à progressão de S. Miguel corresponde o declínio do Faial, ainda a regressão da Terceira, que acompanha o percurso descendente das insulas menores.

À entrada do século XX, paulatinamente, uma atividade económica de antanho logra transfiguração. Referimo-nos à pecuária, antes um expediente de amanhã das terras e de sustento dos homens, a partir de agora, uma fonte de maior rendimento, através da exportação de carne e de derivados do leite, estes resultantes do desenvolvimento da indústria de maior constância, a dos laticínios. Além disso, com o passar dos anos e das décadas, a criação de gado evolui para a condição de quase monocultura, uma realidade ímpar na história dos Açores. O fenómeno deriva da adaptabilidade de todos os ambientes, desde a beira-mar até aos cumes mais elevados, em todas as ilhas, embora com maior expressão em S. Miguel e na Terceira, dada a extensão dos solos, e em S. Jorge, fruto da excelência das pastagens. À semelhança do passado, ainda no decurso de novecentos, em certas ilhas, a maldição da terra, pouco propícia à agricultura, suscita a aproximação do mar, donde chega algum socorro. Assim, depois do primado dos estrangeiros e da concorrência do Brasil dos séculos XVIII e XIX, a apanha e a transformação da baleia revertem em importante complemento da economia familiar no centro do arquipélago, sobretudo no conjunto Faial-Pico, até ao terceiro quartel de novecentos.<sup>3</sup>

No advento do século XXI, o surto do turismo e a economia do mar sobressaem enquanto atividades de maior futuro. Com raízes em finais do século XIX, só agora a multiplicação das

<sup>2</sup> Para o entendimento da evolução da economia açoriana entre os séculos XVII e XIX, consulte-se: MENESES, 2005: 373-428.

<sup>3</sup> Para o entendimento da evolução da economia açoriana entre os séculos XIX e XXI, consulte-se: “Açores”, Enciclopédia Açoriana, s/d, on line.

unidades hoteleiras e a melhoria dos sistemas de transporte facultam a extensão da iniciativa turística a todas as ilhas. Na base do alargamento, persistem sempre as potencialidades da natureza, também a riqueza da cultura, dependendo o êxito do novo ramo económico do estabelecimento de harmonia entre a crescente massificação do destino e o indispensável respeito do ambiente.<sup>4</sup> À exceção das águas dos territórios ultramarinos de França e do Reino Unido, Portugal possui a maior área europeia de jurisdição naval. O fenómeno deriva do carácter costeiro, quase arquipelágico, do país. Por isso, na atualidade o mar português é sobretudo um mar açoriano. Aliás, se as águas do Continente e da Madeira colidem com as jurisdições navais de Espanha e de Marrocos, já o mar dos Açores é completamente livre. Às ilhas cabe, portanto, uma missão de relevo nos próximos desafios da história nacional, quando o oceano é a matriz da nossa identidade, também a alavanca da nossa regeneração, como agente de inovação prosperidade e prestígio. Logo, nos negócios do mar, avulta por necessário o empenhamento açoriano na passagem da etapa do debate para a fase da concretização, traduzível na obtenção de resultados.<sup>5</sup>

Nos Açores, as pragas da 2ª metade de oitocentos destroem quase por completo as mais nobres castas tradicionais. Por isso, na transição para o século XX, a retoma da atividade vinícola passa pela introdução de novas vides de procedência americana, que produzem o denominado vinho de cheiro, caracterizado pela abundância jamais pela qualidade. À exceção da persistência de alguma produtividade superior em habitáculos muito restritos, ocorre uma regressão de séculos até ao tempo em que o vinho era apenas um bem de subsistência, nunca uma mercadoria de consideração nos mercados externos de maior exigência. Porém, nas últimas décadas, sobretudo no Pico, a reconquista ao mato virgem dos currais de muitas das antigas vinhas, acompanhada da reintrodução de velhas e novas castas, abre uma outra oportunidade, já vertida em colheitas de excelência, que redescobrem os caminhos da exportação.

### A VINHA: DA EXPERIMENTAÇÃO AO SUCESSO

Os hábitos alimentares dos metropolitanos e a adequação dos ambientes açorianos motivam a introdução da vinha. Porém, a harmonização entre necessidades da sociedade e condições da natureza, se reverte em ganhos de quantidade inequívocos, já não redundam em melhorias de qualidade correspondentes. De facto, até cerca de meados do século XVII, o vinho é muito mais uma subsistência do que uma mercadoria. Nesta evolução, muito influi o sentido da ocupação, primeiro centrado nas terras férteis da Terceira e de S. Miguel, antes da sua extensão aos “mistérios” das ilhas periféricas do grupo central, mais apropriados à aclimação das vides. Com efeito, a vinha medra sobretudo em biscoitos, encostas e fajãs, isto é, fora da terra solta, de maior produtividade. Por isso, não admira o desenvolvimento da viticultura nas escarpas e nas fajãs de S. Jorge e, principalmente, nos lajidos do Pico, que no dizer de Gaspar Frutuoso “dão bom vinho, e melhor que em todas as ilhas”.<sup>6</sup> Porém, a verdadeira revelação de tais potencialidades aguarda pelas vicissitudes de seiscentos. Nestas circunstâncias, apesar da difusão da cultura e do apuramento da produção, ainda avulta por muito natural a elevada cotação do vinho da Madeira nos Açores do século XVI, equivalente ao dobro da prática mais corrente, como sucede na Terceira em 1589.<sup>7</sup>

No século XVI, individualizamos o alargamento e a concentração da viticultura. De facto, ressalta a profusão de vinhas novas, de Santa Maria até ao Faial, que só exclui o grupo ocidental, por força da relativa incompatibilidade da natureza. Daí, uma justificação para o surgimento das primeiras notícias da exportação de vinho dos Açores para mercados ultramarinos e internacionais. Ao mesmo tempo, a produção converge no centro do arquipélago, em habitáculos mais propícios. Aliás, aquando da erupção vulcânica de 1580 em S. Jorge, Gaspar Frutuoso regista a destruição de cerca de 300 adegas, decerto mais uma prova da expansão e da aglomeração dos vinhedos.<sup>8</sup> Por isso, a partir do último quartel de quinhentos, a cidade de Angra recorre com regularidade aos

4 Avelino de Freitas de Menezes, *Da Insularidade à Universalidade. Elementos para a História da Universidade dos Açores (2003/2011)*, Ponta Delgada, Letras Lavadas edições, 2021, pp. 367-370.

5 Avelino de Freitas de Menezes, “A Prioridade do Mar”, in *Biblos. Revista da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra*, 3ª série, 2, Imprensa da Universidade de Coimbra, 2016, pp. 95-116.

6 Gaspar Frutuoso, *Saudades da Terra, Livro III, Ponta Delgada, Instituto Cultural*, 1983, p. 303.

7 Francisco Ferreira Drummond, *Anais da Ilha Terceira, I, reimpressão fac-similada da edição de 1850, Governo Autónomo dos Açores, Secretaria Regional da Educação e Cultura*, 1981, p. 381.

8 Gaspar Frutuoso, *Saudades da Terra, Livro VI, Ponta Delgada, Instituto Cultural*, 1978, pp. 245-248.

vinhos novos das ilhas circunvizinhas.<sup>9</sup>

O incremento da viticultura coabita, entretanto, com a revelação de crises de abastecimento, sobretudo nas ilhas de maior dimensão e de menor produtividade. Por vezes, as carências são muito conjunturais, como acontece na Terceira em 1584, na sequência da invasão e do saque dos espanhóis, que provocam danos em 4/5 das vinhas, como assevera o oficial castelhano Hernando Ortiz del Rio.<sup>10</sup> Em quaisquer circunstâncias, a busca de uma solução implica sempre a intervenção dos poderes públicos, sobretudo das câmaras municipais, que quase invariavelmente estabelecem o embargo da exportação e o controlo dos preços.

A princípio, a incidência da plantação em S. Miguel, na Terceira e eventualmente no Faial, que experimentam uma ocupação mais célere, resulta em colheitas, talvez abundantes, mas sempre mediocres, fruto da inadequação da generalidade dos chãos. Porém, a prosperidade do trigo e do pastel ofusca o relativo inêxito da vinha, que ainda assim corresponde às necessidades do consumo corrente. Depois, o enchimento do arquipélago motiva a expansão da arroteia em ilhas periféricas, que demonstram características naturais mais propícias à aclimação e ao desenvolvimento das videiras. Neste particular, no fito do ganho, a multiplicação dos bachelos em tais parcelas equivale a um processo de especialização económica, que até compensa a insuficiência da cerealicultura. De facto, a lava vulcânica quase intratável, que por séculos atrasa a humanização da paisagem, revela uma grande capacidade de produção vinícola, também assinalada pela obtenção da excelência. A comprová-lo, atentemos no caso do Pico, cuja colonização evidencia uma considerável delonga, muito determinada pela fragosidade dos terrenos. Porém, a difusão das vides inverte a lentidão do arroteamento, pois ressalta a utilidade dos lajidos, que redundam em fonte de riqueza. Uma diversidade de testemunhos comprova a aptidão dos brejos picoenses à extensão da viticultura. Em 1759, a câmara da Horta assevera que o território do Pico “não consta mais que de uma rocha e penedo vivo que não admite outra cultura que a das vinhas”.<sup>11</sup> No século XIX, o investigador terceirense Ferreira Drummond regista que “O terreno desta ilha [do Pico] desde seu princípio conhecido por áspero e intratável, e muito pedregoso só é fértil à cultura das vinhas”.<sup>12</sup> Nestas circunstâncias, o vinho adquire um estatuto de fonte de grande rendimento, quando assegura o escoamento para praças ultramarinas, sobretudo para as colónias inglesas da América do Norte.

Em meados de setecentos, uma relação anónima atribui a pretensa decadência da economia dos Açores à crise da viticultura “um dos ramos principais do comércio de quase todas [as ilhas]”.<sup>13</sup> Aliás, a tributação dos vinhos representa uma importante fonte de receita pública, que move as autoridades monárquicas e concelhias à multiplicação e ao aperfeiçoamento das diligências de arrecadação. Neste particular, ressalta uma vez mais a singularidade picoense, traduzida na cobrança de um ramo dos dízimos independente dos restantes.<sup>14</sup> No entanto, a generalidade dos concelhos retira continuamente proveito da taxação do comércio vinícola, quase sempre sujeito a um apertado controlo, que inclui a selagem das pipas, o licenciamento das tabernas e o assento de todos os movimentos. Ademais, em situações de maior aperto, ainda sucede o lançamento de imposições extraordinárias, que acorrem a necessidades urgentes. É o que sucede, por exemplo, na cidade de Angra em 1763 e 1768, quando se coleta a importação vinícola, considerando respetivamente as necessidades do sustento dos enjeitados e da reconstrução do cais.<sup>15</sup> Nesta conjuntura, as autoridades zelam pela preservação e pelo aumento das arrecadações anuais, mas diligenciam também a defesa da qualidade, que constitui o melhor meio de reputação dos vinhos açorianos no exterior. Neste particular, a vereação da Horta, que superintende a exportação do vinho do Pico, cria um corpo de provadores, à semelhança de um procedimento funchalense, que afiança a fama internacional do vinho da Madeira. Aliás, o processamento das exportações depende inclusivamente da apresentação prévia do certificado de uma boa prova.<sup>16</sup>

9 Frédéric Mauro, *Le Portugal et l'Atlantique: 1570-1670 (étude économique)*, Paris, S.E.V.P.E.N., 1960, p. 352.

10 Archivo General de Simancas (AGS), *Guerra Antigua, leg. 148, doc. 336*.

11 Biblioteca Pública e Arquivo Regional João José da Graça (BPARJJG), *Câmara da Horta, Livro de Registo (1751-70)*, fls. 129-132.

12 Francisco Ferreira Drummond, *Apointamentos Topográficos, Políticos, Cíveis e Eclesiásticos para a História das nove Ilhas dos Açores servindo de suplemento aos Anais da Ilha Terceira, estudo introdutório, leitura, fixação do texto e índices de José Guilherme Reis Leite, Angra do Heroísmo, Instituto Histórico da Ilha Terceira*, 1990, p. 399.

13 Arquivo Histórico Ultramarino (AHU), *Açores, caixa 208, doc. 56*.

14 Avelino de Freitas de Menezes, *Os Açores nas Encruzilhadas de Setecentos (1740-1770) II Economia, Ponta Delgada, Universidade dos Açores*, 1995, p. 87.

15 Biblioteca Pública e Arquivo Regional Luís da Silva Ribeiro (BPARLSR), *Capitania Geral, Livro de Termos (1768-1828)*, fls. 1-3; *Livro de Registo das Arrematações (1767-78)*, fls. 46-49.

16 MENESES, 1995: 95.

A partir de finais de seiscentos, a rentabilidade da viticultura representa um poderoso meio de revivescência económica. Na realidade, embora só parcialmente, compensa a redução dos rendimentos originários da antiga comercialização do pastel. Ademais, faculta o aproveitamento de mais solos, pois a multiplicação das vinhas ocorre na base da conquista de biscoitos maninhos, que liberta a terra arável para o acréscimo das culturas tradicionais, sobretudo os cereais e as leguminosas. Contudo, a convergência da investigação em S. Miguel e na Terceira eclipsa a relevância do vinho na demarcação da nova economia dos Açores. No entanto, apesar da incidência da lavoura vinícola nas ilhas periféricas do grupo central, a colocação dos excedentes em praças do Novo Mundo – do Brasil e sobretudo da América do Norte – motiva um surto de florescimento que localmente dita: no Pico, a criação do concelho da Madalena, e no Faial, a emergência do porto da Horta.

### O PRÉSTIMO DA AGUARDENTE

O risco da deterioração dos vinhos e a pressão da procura brasileira determinam ainda o fabrico de muita aguardente. Neste particular, a ambição do lucro gera ocasionalmente uma produção excessiva, que até motiva a falta de vinho. Nestas circunstâncias, ocorre a intervenção das autoridades, que visa a obtenção de um estado de equilíbrio entre as produções, que salvaguarde o abastecimento do povo e assegure a continuidade da exportação. De concreto, a ação oficial varia consoante as situações. Normalmente, consiste no estabelecimento de limites para a destilação, mas também ressalva da queima as colheitas de melhor qualidade e até proíbe por completo a transformação, quando surgem crises vinícolas. Como é óbvio, a acumulação de aguardente sucede nas ilhas do grupo central, sobretudo no Pico, de maior aptidão para o plantio das vinhas. Aliás, em 1766, o provedor da fazenda real aponta valores que confirmam esta convicção. Na altura, calcula os montantes da destilaria em 2 000, 200 e 100 pipas, respetivamente no Pico, na Graciosa e em S. Jorge.<sup>17</sup> No entanto, é para a então vila da Horta que converge a maioria das existências, na mira da obtenção de escoamento para as cidades do Brasil, apesar da insuficiência da tonelagem dos denominados navios de privilégio, que zarpam anualmente para o Atlântico Sul, na fruição de autorizações régias. A testemunhá-lo, em outubro de 1748, a vereação faialense certifica o arrolamento de mais de 1 700 pipas, que aguardam por uma exportação muito incerta para mercados sul-americanos.<sup>18</sup>

Apesar das dificuldades da comercialização, fruto dos excessos da destilação, a aguardente ressalta, muitas vezes, como a mercadoria insular de maior crédito, até suscetível da inversão de tendências mercantis em praças de grande dimensão. É o que sucede, por exemplo, em abril de 1749, quando o ingresso de diversos carregamentos açorianos em Lisboa altera as condições da mercancia, impondo o sensível abaixamento dos preços.<sup>19</sup> Daí, o empenho dos agentes particulares e dos poderes públicos, que intentam a extração de maior proveito, dada a inexistência de bens de idêntica rentabilidade, particularmente, nas ilhas do centro do arquipélago. No outono de 1768, por exemplo, no Faial, o elenco camarário reúne a nobreza, os comerciantes e os lavradores, movido pelo propósito de fixação do preço mais justo, em virtude da relevância da aguardente na organização da economia doméstica, pois é ela que faculta aos pequenos produtores o pagamento das rendas e o cumprimento dos encargos familiares.<sup>20</sup> Contudo, o desígnio da tributação do negócio equivale à melhor prova de rentabilidade, que suscita a junção dos lucros. Por isso, o reconhecimento da redução da receita da imposição dos vinhos, conseqüente do exagero da queima, impele diversos concelhos à tentativa de taxaço da aguardente, sob a invocação da falta de meios de investimento, que assegurem a conservação dos caminhos e o abastecimento de água. Em Angra, ainda anotamos a taxaço extraordinária da aguardente, que decorre da premência de certos projetos. Assim, respetivamente, nos anos de 1766 e de 1768, a reparação do castelo de S. João Baptista e a reconstrução do cais justificam o lançamento de fintas, que incidem sobre a transação das aguardentes.<sup>21</sup>

<sup>17</sup> Arquivo dos Açores, VI, Ponta Delgada, Universidade dos Açores, 1981, pp. 35-36.

<sup>18</sup> BPARJJG, Câmara da Horta, Livro de Registo (1716-51), fl. 271v.

<sup>19</sup> BPARLSR, Cartório dos Condes da Praia, Correspondência (1600-1791), doc. s/nº.

<sup>20</sup> BPARJJG, Câmara da Horta, Vereações (1766-78), fl. 94.

<sup>21</sup> BPARLSR, Capitania Geral, Livro de Termos (1768-1828), fls. 1-3. Veja-se também: AA, VI, p. 28.

### O VINHO NO PROGRESSO DO FAIAL/PICO

A partir do século XVII, o desenvolvimento da viticultura nas ilhas do grupo central altera a fisionomia dos Açores, particularmente, a do Pico e a do Faial.

#### O PICO

No Pico, o fenómeno é inclusivamente indissociável do nascimento do concelho da Madalena. De facto, em 1723, a criação do município madalenense decorre da conjugação de fatores de natureza política, social e económica.

O pretexto político reside na relevância dos concelhos na orgânica administrativa do Antigo Regime, que motiva o desvelo das populações, sobretudo das elites nobiliárquicas, tendente à conquista de maior emancipação. De facto, antes do liberalismo, as câmaras possuem uma jurisdição muito vasta, incomparavelmente superior à dos nossos dias. Na altura, a fragilidade do Estado, ainda desprovido de meios eficazes de controlo das periferias, favorece o acréscimo do poder camarário, que abrange uma imensidade de domínios. Assim, compreendemos naturalmente a irrupção de intentos comunitários, que visam a consecução da dignidade municipal.

A motivação social deriva do aumento da população, sempre indispensável na reivindicação de maior decoro institucional. Na verdade, após a rarefação dos homens, típica dos séculos XV e XVI, distinguimos um acréscimo demográfico substancial, que converge nas ilhas mais periféricas do grupo central, durante as centúrias de seiscentos e de setecentos. Na ocasião, a Graciosa e o Faial atingem as mais altas taxas de densidade populacional do arquipélago, enquanto S. Jorge e o Pico multiplicam substancialmente o número de habitantes. Aliás, o Pico transforma-se no 3º aglomerado humano dos Açores, à frente do Faial e apenas atrás da Terceira e de S. Miguel. Nestas circunstâncias, a profusão das gentes exige obviamente o adensamento da malha administrativa, que justifica a constituição de mais uma entidade concelhia.

A razão económica consiste no incremento da vinha, resultante da aptidão dos solos, das influências metropolitana e madeirense e da obtenção de mercados no Ultramar, sobretudo no âmbito dos impérios de Portugal e da Inglaterra. Nesta conjuntura, a acumulação de riqueza e o desenvolvimento das relações externas também forçam à procura de um novo enquadramento político, que possui por corolário a elevação do povoado à condição concelhia.

Nos Açores, a criação do município da Madalena em 1723 avulta por muito tardio. No nosso entendimento, as motivações de tal atraso radicam na proximidade do Faial, que exerce uma considerável sujeição sociopolítica sobre o Pico, mais evidente na denominada região da fronteira, e na falta de dinamismo económico, que só desponta com o desenvolvimento da viticultura, na 2ª metade do século XVII.<sup>22</sup>

#### O FAIAL

No Faial, são igualmente notórias as transformações decorrentes do desenvolvimento da viticultura no Pico. À cabeça, a conversão do porto da Horta em escala da navegação comercial ultramarina e internacional. Até ao século XVII, o aconchego da baía da Horta não reverte em considerável desenvolvimento do Faial. De facto, a debilidade da economia impede a conversão do ancoradouro faialense em escala de relevo das frotas de Além-Mar, já que muito naturalmente escasseiam as estruturas de socorro e as oportunidades mercantis. Porém, a partir de meados de seiscentos, o desenvolvimento da viticultura no Pico e a influência dos nórdicos no Ultramar valorizam extraordinariamente a então vila da Horta. Por extensão, o Faial redundava em novo e importante centro de atividades económicas, que prolonga a projeção dos Açores na correspondência euro-ultramarina.

<sup>22</sup> Avelino de Freitas de Menezes, "Madalena (Pico), 8 de março de 1723: as condições da criação de um município", in *Antigamente Era Assim! Ensaio de História dos Açores*, 2ª edição revista e aumentada, Ponta Delgada, Letras Lavadas edições, 2018, pp. 177-188.

No arquipélago, a centralidade do Faial e a guarida da Horta favorecem naturalmente a afluência das embarcações. Além disso, a abundância vinícola e a carência cerealífera suscitam a aproximação dos ingleses, que preponderam, cada vez mais, em todos os mares. Assim, em redor do ancoradouro faialense, os britânicos geram um comércio de múltiplas vantagens, baseado na extração de vinho para as colónias inglesas da América do Norte e na introdução de víveres, indispensáveis à garantia do provimento local, sobretudo do Pico, mas também úteis na perspectiva da reexportação, sobretudo para o Brasil. Desta forma, ocorre a transformação da Horta de pequena escala do comércio regional em relevante plataforma das rotas transatlânticas, já que o bulício comercial atrai as frotas de todas as proveniências, as europeias e principalmente as ultramarinas, antes de tudo as das Américas, mas ainda as do Oriente e as da Costa de África.<sup>23</sup>

### O VINHO DO PICO: DA DECADÊNCIA À REGENERAÇÃO

Transportado pelos colonizadores portugueses do século XV, o vinho fez sempre parte da alimentação dos açorianos, também ela transposta da Europa mediterrânica para as ilhas do Atlântico. Porém, no arquipélago, com o evoluir da colonização, a descoberta, nas periferias insulares, de habitats mais propícios à viticultura transformou o vinho de bem de subsistência em produto de comercialização. O fenómeno ajudou a prolongar a projeção geoeconómica dos Açores, inicialmente firmada na produção de cereais e de pastel e na escala das armadas do Oriente e do Novo Mundo. O fenómeno motivou também uma melhor integração dos Açores, ocasionando a emergência de novos polos de desenvolvimento, designadamente, aquele que se constitui fruto da associação das potencialidades produtivas do Pico com as apetências comerciais do Faial.

Nos Açores, a relevância económica do vinho persiste até ao assomo do oídio e da filoxera nas décadas de 1860 e de 1870. Como no passado, sobressai a produção do Pico, cuja exportação se efetua preferencialmente para os Estados Unidos, através do porto da Horta, constituindo justificação bastante para a construção de uma doca no Faial. Porém, a difusão da praga das vinhas possui efeitos catastróficos, sobretudo no centro do arquipélago, particularmente, no conjunto Faial/Pico, com uma prosperidade demasiado dependente da evolução da viticultura. Entre eles, como já se disse, o acréscimo da emigração e a evidência de maior clivagem entre a ilha de S. Miguel, cada vez mais rica, e as restantes, cada vez mais pobres. Porém, a decadência da Horta, reduzida à condição de escala marítima, mas desprovida de bens comercializáveis, constitui a melhor prova da crise económica, motivada pela degradação das vinhas. De facto, muito à margem do processo de industrialização, que só adquire maior expressão na Terceira, mas sobretudo em S. Miguel, à sombra das fábricas do tabaco e do álcool, no conjunto Faial/Pico, só o incremento da caça à baleia corresponde à descoberta de uma atividade, que durante décadas, embora já na 1ª metade do século XX, complementa o parco rendimento da agricultura de subsistência.

Nos nossos dias, a recuperação das vinhas do Pico, já traduzida em produções de maior abundância e de maior qualidade, que de novo percorrem os trilhos da internacionalização, equivale à redescoberta de uma tradição e de uma riqueza.

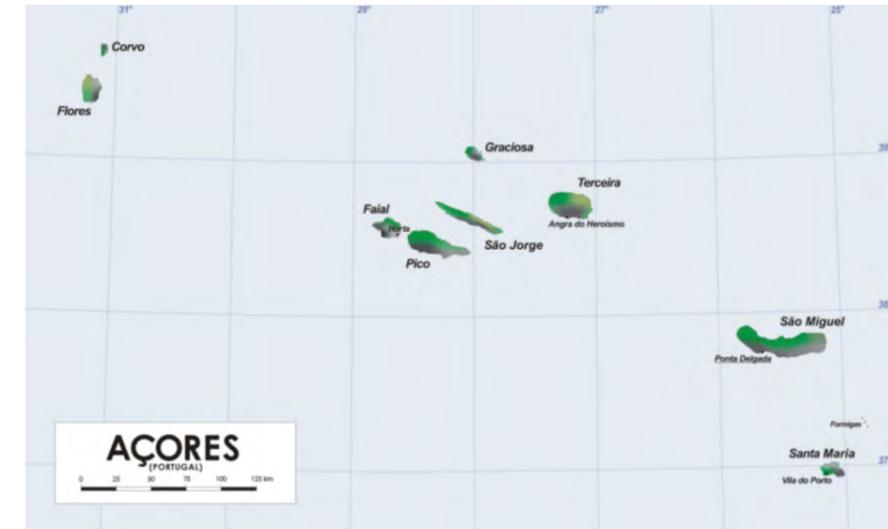


Ilustração 1. Mapa Açores

### FONTES E BIBLIOGRAFIA

#### FONTES MANUSCRITAS:

Archivo General de Simancas, *Guerra Antigua*, leg.148, doc. 336.

Arquivo Histórico Ultramarino, *Açores*, caixa 208, doc. 56.

Biblioteca Pública e Arquivo Regional João José da Graça (BPARJJG), *Câmara da Horta*, Livro de Registo (1716-51); Livro de Registo (1751-70); Vereações (1766-78).

Biblioteca Pública e Arquivo Regional Luís da Silva Ribeiro (BPARLSR), *Capitania Geral*, Livro de Registo de Arrematações (1767-78); Livro de Termos (1768-1828); *Cartório dos Condes da Praia*,

Correspondência (1600-1791).

#### FONTES IMPRESSAS:

*Arquivo dos Açores*, VI, Ponta Delgada, Universidade dos Açores, 1981.

DRUMOND, Francisco Ferreira, *Anais da Ilha Terceira*, I, reimpressão fac-similada da edição de 1850, Governo Autónomo dos Açores, Secretaria Regional da Educação e Cultura, 1981.

DRUMOND, Francisco Ferreira, *Apontamentos Topográficos, Políticos, Cívicos e Eclesiásticos para a História das nove Ilhas dos Açores servindo de suplemento aos Anais da Ilha Terceira*, estudo introdutório, leitura, fixação do texto e índices de José Guilherme Reis Leite, Angra do Heroísmo, Instituto Histórico da Ilha Terceira, 1990.

FRUTUOSO, Gaspar, *Saudades da Terra*, Livro III, Ponta Delgada, Instituto Cultural, 1983; Livro VI, Ponta Delgada, Instituto Cultural, 1978.

### BIBLIOGRAFIA:

<sup>23</sup> Avelino de Freitas de Menezes, "A Preponderância Geoeconómica do Faial na Conjuntura Açoriana de Setecentos", in *Boletim do Núcleo Cultural da Horta*, IX, Horta, 1989-90, pp. 3-21.

"Açores", *Enciclopédia Açoriana*, s/d, *on line*.

MAURO, Frédéric, *Le Portugal et l'Atlantique: 1570-1670 (étude économique)*, Paris, S.E.V.P.E.N., 1960.

MENESES, Avelino de Freitas de, *Os Açores nas Encruzilhadas de Setecentos (1740-1770) II. Economia*, Ponta Delgada, Universidade dos Açores, 1995.

MENESES, Avelino de Freitas de, "A economia", *in* Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques (direção), *Nova História da Expansão Portuguesa*, III. Artur Teodoro de Matos (coordenação), *A Colonização Atlântica*, tomo 1, Lisboa, Editorial Estampa, 2005, pp. 331-428.

MENESES, Avelino de Freitas de, *Da Insularidade à Universalidade. Elementos para a História da Universidade dos Açores (2003/2011)*, Ponta Delgada, Letras Lavadas edições, 2021.

MENESES, Avelino de Freitas de, "Madalena (Pico), 8 de março de 1723: as condições da criação de um município", *in* *Antigamente Era Assim! Ensaios de História dos Açores*, 2ª edição revista e aumentada, Ponta Delgada, Letras Lavadas edições, 2018, pp. 177-188.

MENESES, Avelino de Freitas de, "A Preponderância Geoeconómica do Faial na Conjuntura Açoriana de Setecentos", *in* *Boletim do Núcleo Cultural da Horta*, IX, Horta, 1989-90, pp. 3-21.

MENESES, Avelino de Freitas de, "A Prioridade do Mar", *in* *Biblos*. Revista da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, 3ª série, 2, Imprensa da Universidade de Coimbra, 2016, pp. 95-116.



# II

Jornadas Históricas  
Canary Wine (2021)

Call For Papers

# DEL ORIGEN DE LA FAMILIA VITACEAE HASTA LA APARICIÓN DE LA ESPECIE VITIS VINIFERA L.

FROM ORIGINS OF THE VITACEAE FAMILY TO THE APPEARANCE OF VITIS  
VINIFERA L. SPECIES

Juan Jesús Méndez<sup>2+</sup>, Gemma Marsal<sup>1</sup>, Núria  
Canals<sup>1</sup>, Juan Miguel Canals<sup>1</sup>, Fernando Zamora<sup>1</sup> y  
Francesca Fort<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>Grupo de Investigación en Tecnología Enológica,  
Área de Biología de la Vid (TECNENOL-ABvid). Departamento de Bioquímica  
i Biotecnología. Universidad Rovira I Virgili (Tarragona)

<sup>2</sup>Bodegas Viñátigo, Travesía Juandana, E-38441-La Guancha  
(Santa Cruz de Tenerife)

\*Licenciado en Química / Director de Bodegas Viñátigo

\*Doctora en Química / Profesora Titular de Universidad

**Palabras claves:**  
*Vitaceae, Vitis, Vitis vinifera*  
*L, origen, domesticación*

**Keywords:**  
*Vitaceae, Vitis, Vitis vinifera*  
*L, origin, domestication*

## Resumen

La aparición de la familia de las Vitáceas data de finales de la Era Secundaria, y el género *Vitis* surge a principios de la Era Terciaria. Respecto al origen de su distribución, diversos autores la justifican a partir de la teoría de la formación de los continentes de Wegener (1929), y ubican el género *Vitis* en el hemisferio norte. En el Mioceno tiene lugar la gran dispersión del género *Vitis*. Durante los periodos de glaciaciones descritos en la Era Cuaternaria se redujo la biodiversidad de este género y su conservación tuvo lugar en zonas conocidas como "refugios". A partir del refugio de la cuenca Mediterránea y Armenia-Persia, se inició la colonización y expansión de la *Vitis vinifera* L. ssp. *sylvestris*, hace unos 12.000 Ma. A partir de aquí, por un complicado proceso de domesticación antropogénica, aparecerá la subespecie cultivada de la especie *Vitis vinifera* L. (*Vitis vinifera* L. subsp *vinifera*).

## Abstract

The appearance of Vitaceae family dates from the end of the Secondary Era, and the *Vitis* genus is found at the beginning of the Tertiary Era. Regarding their origin and distribution, different authors justify it, from of the Wegener (1929) theory about the continental drift, and locate the *Vitis* genus in the northern hemisphere. In the Miocene the great dispersion of the *Vitis* genus takes place. During the ice ages periods described in the Quaternary Era, the biodiversity of this genus was reduced and its conservation took place in areas known as "refuges". From the Mediterranean Basin-Armenia-Persia refuge, it was initiated the colonization and expansion of *Vitis vinifera* L. ssp *sylvestris*, it does about 12,000 Ma. From here, through a complicated process of anthropogenic domestication, the cultivated subspecies of the species *Vitis vinifera* L. (*Vitis vinifera* L. ssp *vinifera*) will appear.

## INTRODUCCIÓN

La vid cultivada es un arbusto caducifolio, trepador mediante zarcillos opuestos a las hojas. Las hojas son alternas y se presentan como más bien lobuladas. Las flores hermafroditas, pequeñas, amarillo-verdosas, se agrupan en inflorescencias en forma de panículas cimosas, axilares, colgantes, dando después de la fecundación, un fruto en forma de baya. Esta liana sarmentosa, según el *National Center for Biotechnology Information* (NCBI)<sup>1</sup> pertenece al Súpereino Eukaryota; al Reino Viridiplantae; al Filo Streptophyta; al Subfilo Streptophytina; al Clado Embryophyta; al Clado Tracheophyta; al Clado Euphyllophyta; al Clado Spermatophyta; a la Clase Magnoliopsida; al Clado Mesangiospermae; al Clado Eudicotyledons; al Clado Gunneridae; al Clado Pentapetalae; al Clado Rosids; al Orden Vitales; a la Familia Vitaceae; a la Tribu Viteae; al Género *Vitis*, a la Especie *Vitis vinifera* L., y a la Subespecie *Vitis vinifera* L. ssp. *vinifera*.

Según Wen y col. (2018)<sup>2</sup> la familia Vitaceae consta de 16 géneros y aproximadamente 950 especies distribuidas principalmente en regiones tropicales. Análisis filogenéticos y filogenómicos recientes han respaldado cinco clados principales dentro de Vitaceae: (i) el clado de *Ampelopsis*, *Nekemias*, *Rhoicissus* y *Clematicissus*; (ii) el clado *Cissus*; (iii) el clado de *Cayratia*, *Causonis*, *Cyphostemma*, *Pseudocayratia*, *Tetrastigma* y un género no descrito "Afrocayratia"; (iv) el clado de *Parthenocissus* y *Yua*; y (v) el género de uva *Vitis* y sus parientes tropicales cercanos *Ampelocissus*, *Pterisanthes* y *Nothocissus*, con *Nothocissus* y *Pterisanthes* anidados dentro de *Ampelocissus*. Con base en la evidencia filogenética y morfológica (principalmente inflorescencia, caracteres florales y de semillas), la nueva clasificación ubica a las 950 especies y 16 géneros en cinco tribus: (i) tribu *Ampelopsidae* J.Wen & Z.L.Nie, trib. nov. (47 especies en cuatro géneros; *Ampelopsis*, *Nekemias*, *Rhoicissus* y *Clematicissus*); (ii) tribu *Cisseae* Rchb. (300 especies en un género; *Cissus*); (iii) tribu *Cayratieae* J.Wen & L.M.Lu, trib. nov. (370 especies en siete géneros; *Cayratia*, *Causonis*, "Afrocayratia", *Pseudocayratia*, *Acareosperma*, *Cyphostemma* y *Tetrastigma*); (iv) tribu *Parthenocisseae* J.Wen & Z.D.Chen, trib. nov. (ca. 16 spp. en dos géneros; *Parthenocissus* y *Yua*); y (v) tribu *Viteae* Dumort. (aproximadamente 190 especies en dos géneros; *Ampelocissus* y *Vitis*). El género *Vitis* posee dos subgéneros, el subgénero *Vitis* (ca. 70 spp.) y el subgénero *Muscadinia* (Planch.) rehder (2 spp.) (Moore y Wen, 2016<sup>3</sup>). Una de las 70 especies que pertenecen al género *Vitis* es, *Vitis vinifera* L. que a su vez posee dos subespecies. Estas son *Vitis vinifera* L. ssp. *sylvestris* (C.C. Gmelin) Berger & Hegi; y *Vitis vinifera* L. ssp. *vinifera* (o sativa (DC.) Hegi).

Las dos subespecies de *Vitis vinifera* L., la silvestre y la vid cultivada, han desarrollado caracteres diferenciales como consecuencia del proceso de domesticación en el que el hombre seleccionó determinados rasgos que le interesaban especialmente. La forma cultivada de la vid se podría afirmar que deriva de la forma salvaje (This y col., 2006<sup>4</sup>; Myles y col., 2011<sup>5</sup>; Bacilieri y col., 2013<sup>6</sup>). Los principales rasgos seleccionados por el hombre durante el proceso de domesticación fueron: el hermafroditismo, la fertilidad, el corrimiento (la caída de la flor), la productividad, el tamaño de las bayas, el azúcar y la acidez, además de otras características como la tolerancia al estrés abiótico y biótico, o la facilidad de injerto (reproducción vegetativa o asexual) (Bacilieri y col., 2013). Todos estos rasgos se corresponden con los caracteres que guían una viticultura productiva de calidad.

*Vitis vinifera* L. ssp. *vinifera*, (la vid cultivada) posee una gran biodiversidad intrasubespecífica. Actualmente se conocen más de 6000 variedades diferentes con perfiles genéticos únicos (This y col., 2006). Sin embargo, existió y existe una marcada erosión genética debida a diferentes causas tales como la plaga de la filoxera, las tendencias de mercado y las legislaciones del mundo vitivinícola (y en un futuro inmediato, el cambio climático), que han propiciado el encepamiento mundial actual. De esta manera tan sólo un tercio de la superficie mundial está cubierta por 13 variedades y sólo 33 cubren más de la mitad de la superficie mundial (Wolkovich et al. 2018<sup>7</sup>). Curiosamente, en una gran cantidad de países se encuentran las mismas variedades y por ello reciben el nombre de "cultivares internacionales". Un ejemplo de ello es el Cabernet sauvignon, con 340.000 ha, representando el 5% de la superficie mundial; seguida de Sultanina (300.000 ha); Merlot (266.000 ha); Tempranillo (231.000 ha) y Airén (218.000 ha). Otras, se cultivan en pocos países, pero con superficies muy importantes, como es el caso de la variedad de mesa hallada principalmente en China y conocida con el nombre de Kyoho, (365.000 ha) (OIV, 2021<sup>8</sup>).

La vid es el cultivo hortícola más valioso del mundo (Myles y col., 2011<sup>9</sup>). Así pues, la FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) afirma que el cultivo más bien valorado económicamente a nivel mundial es el cultivo de la vid para la vinificación de vinos de media y alta calidad (Wolkovich y col. 2018). El sector vitivinícola mundial posee unos 7.4 millones de ha de viñedos, que producen 77.8 millones de T de uva, el 57% de las cuales se destina a uva de vinificación, el 36% se reserva para uva de mesa y el 7% restante se canaliza hacia el mercado de la uva pasa (OIV, 2019<sup>10</sup>). De esta manera no es de extrañar que científicos de diversas disciplinas se interesen por el origen, evolución i distribución, a lo largo de la historia de la humanidad, de este preciado cultivo.

## DESDE LA APARICIÓN DE LOS PRIMEROS MIEMBROS DE LA FAMILIA VITACEAE HASTA EL NACIMIENTO DEL GÉNERO VITIS

Durante muchos años determinadas teorías sobre el origen de la aparición de la familia de las Vitáceas (Galet, 2000<sup>11</sup>; Wikström y col., 2001<sup>12</sup>; Nie y col., 2010<sup>13</sup>; Bell y col., 2010<sup>14</sup>; Zang y col., 2012<sup>15</sup> y Wan y col., 2013<sup>16</sup>) (Figura 1) que, emplazaban la aparición de sus primeros miembros a finales del Cretáceo (Era Secundaria o Mesozoico) hace unos 85 ± 4 millones de años (Ma), quedaron en entredicho hasta que no se notificó el hallazgo de los primeros fósiles de la misma. Manchester y col. (2013)<sup>17</sup>, hallaron semillas de *Indovitis chitaleyae* gen. y sp. n. en la India (Figura 2), que catalogaron como perteneciente al Orden Vitales (con una sola familia, Vitaceae), y la dataron como originaria de finales de la Era Secundaria o Mesozoico (Cretáceo).

<sup>7</sup> Wolkovich, E.M., García de Cortázar-Atauri, I., Morales-Castilla, I., Nicholas, K.A., Lacombe, T. From Pinot to Xinomavro in the world's future wine-growing regions. *Nature Climate Change* 8 (2018) 29-37

<sup>8</sup> OIV. 2021 Análisis Estadísticos <https://www.oiv.int/es/normas-y-documentos-tecnicos/analisis-estadisticos> (Consulta: 26/10/2021)

<sup>9</sup> Myles, S.B.A., Owens, C.L., Brown, P.J., Grassi, F., Aradhya, M.K., Prins, B., Reynolds, A., Jer-Ming, C., Wareh, D., Bustamante, C.D., Buckler, E.S. Genetic structure and domestication history of the grape. *PNAS* 108 (2011) 3530–3535

<sup>10</sup> OIV. 2019 Statistical Report on World Vitiviniculture <https://www.oiv.int/public/medias/6782/oiv-2019-statistical-report-on-world-vitiviniculture.pdf> (Consulta: 26/10/2021)

<sup>11</sup> Galet, P. 'Dictionnaire encyclopédique des cépages'. Hachette, Paris, France. 2000

<sup>12</sup> Wikström, N., Savolainen, V., Chase, M.W. Evolution of the angiosperms: Calibrating the family tree. *Proc Biol Sci* 268(1482) (2001) 2211–2220

<sup>13</sup> Nie, Z.L., Sun, H., Chen, Z.D., Meng, Y., Manchester, S.R., Wen, J. Molecular phylogeny and biogeographic diversification of *Parthenocissus* (Vitaceae) disjunct between Asia and North America. *Amer J Bot* 97 (2010) 1342-1353

<sup>14</sup> Bell, C.D., Soltis, D.E., Soltis, P.S. The age and diversification of the angiosperms re-revisited. *American Journal of Botany* 97 (2010) 1296–1303

<sup>15</sup> Zhang, N., Zeng, L., Shan, H., Ma, H. Highly conserved low-copy nuclear genes as effective markers for phylogenetic analyses in angiosperms. *New Phytol* 195 (2012) 923–37

<sup>16</sup> Wan, Y., Schwaning, H., Baldo, A.M., Labate, J.A., Zhong, G.Y., Simon, C.J. A phylogenetic analysis of the grape genus (*Vitis* L.) reveals broad reticulation and concurrent diversification during neogene and quaternary climate change. *BMC Evol Biol* 13:141 (2013)

<sup>17</sup> Manchester, S.R., Kappage, D.K., Wen, J. Oldest fruits of the grape family (Vitaceae) from the Late Cretaceous Deccan Cherts of India. *American Journal of Botany* 100(9) (2013) 1849-1859

<sup>1</sup> NCBI (National Center for Biotechnology Information) <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/Taxonomy/Browser/wwwtax.cgi?mode=info&id=29760> (Consulta: 26/10/2021).

<sup>2</sup> Wen, J.; Lu, L.M.; Nie, Z.-L.; Liu, X.Q.; Zhang, N.; Ickert-Bond, S.; Gerrath, J.; Manchester, S.R.; Boggan, J.; Chen, Z.D. A new phylogenetic tribal classification of the grape family (Vitaceae). *J. Syst. Evol.* 56 (2018) 262–272

<sup>3</sup> Moore, M.O., Wen, J. Vitaceae. In: *Flora of North America Editorial Committee ed. Flora of North America North of Mexico, Magnoliophyta: Vitaceae to Garryaceae*. Oxford: Oxford University Press. 12, 3–23. 2016

<sup>4</sup> This, P., Lacombe, T., Thomas, M.R. Historical origins and genetic diversity of wine grapes. *Trends Genet.* 22 (2006) 511–519

<sup>5</sup> Myles, S.B.A., Owens, C.L., Brown, P.J., Grassi, F., Aradhya, M.K., Prins, B., Reynolds, A., Jer-Ming, C., Wareh, D., Bustamante, C.D., Buckler, E.S.: Genetic structure and domestication history of the grape. *PNAS* 108 (2011) 3530–3535

<sup>6</sup> Bacilieri, R., Lacombe, T., Le Cunff, L., Di Vecchi-Staraz, M., Laucou, V., Genna, B., Péros, J.P., This, P., Boursiquot, J.M. Genetic structure in cultivated grapevines is linked to geography and human selection. *BMC Plant Biol* 13:25 (2013)

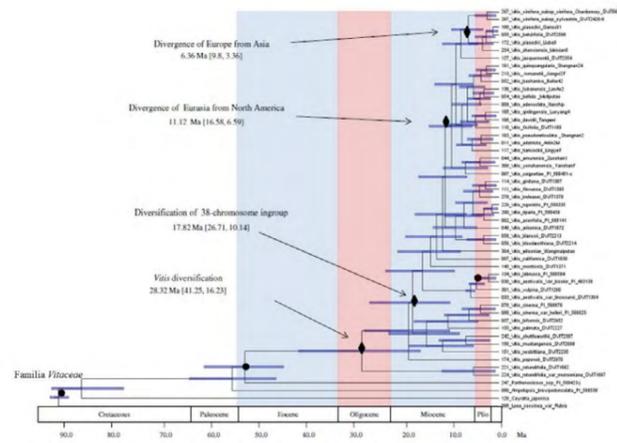


Figura 1: Teoría del origen de la familia de las Vitáceas según Wan y col. (2013). Las barras grises denotan el intervalo en el que se mueve el error en millones de años y las formas diamante los eventos importantes para el género *Vitis*. Estos autores también ubican el origen de esta familia en la Era Secundaria o Cenozoico (Cretáceo)

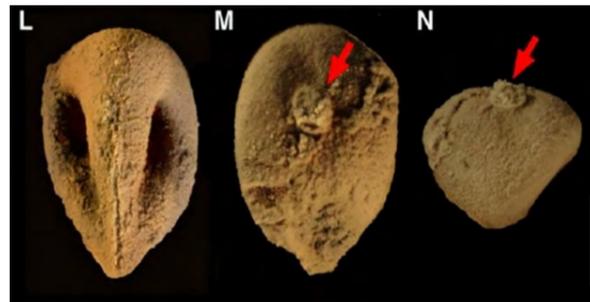


Figura 2: Semilla de *Indovitis chitaleyae* gen. et sp. n. perteneciente al orden Vitales (con una sola familia: Vitaceae). Hallada en la India durante la Era Secundaria (Cretáceo) Manchester y col, (2013)

En el Paleoceno (Era Terciaria), se hallaron los primeros fósiles de semillas y hojas de los géneros *Ampelocissus*, *Vitis* y *Ampelopsis* (Chen, 2009<sup>18</sup>), y de hojas de diferentes especies del género *Vitis* (*Vitis sezannensis* (Hornsey, 2007<sup>19</sup>) (Figura 3).



Figura 3: Hojas fosilizadas datadas del Paleoceno (Era Terciaria). A la izquierda hoja del género *Ampelopsis*, hallada en Glendive (Montana, USA) (Chen, 2009). A la derecha hoja del género *Vitis*, especie *Vitis sezannensis*, hallada en Sézanne (Francia) (Hornsey, 2007)

Wan y col. (2013)<sup>20</sup> también proponen el origen del género *Vitis* en el Eoceno, mientras que estiman la diversificación de este género en los dos subgéneros *Muscadinia* y *Vitis* (*EuVitis*) hace 28.32 Ma, en el Oligoceno (Figura 1). En la misma figura se aprecia también la diversificación del subgénero *Vitis* (*EuVitis*) en sus respectivas especies durante el Mioceno hace unos 17.82 Ma, y la divergencia entre las especies americanas y las euroasiáticas durante el mismo Mioceno hace unos 11.12 Ma. Finalmente, la divergencia entre las especies europeas respecto a las asiáticas también tuvo lugar durante el Mioceno, hace unos 6.36 Ma.

### DISTRIBUCIÓN DE LA FAMILIA DE LAS VITÁCEAS, DEL GÉNERO VITIS Y DE VITIS VINIFERA L.

Respecto al origen de la distribución de la familia de las Vitáceas y del género *Vitis* en el mundo, diversos autores desde Galet (2000)<sup>21</sup> hasta Manchester y col. (2013)<sup>22</sup> y Wan y col. (2013), la justifican a partir de la teoría de Wegener (1966)<sup>23</sup> de la formación de los continentes que se ilustra en la Figura 4. Además en esta misma figura se hipotetiza como podría haber sido la distribución de los diferentes géneros de la tribu *Viteae* (familia *Vitaceae*) desde finales de la Era Secundaria o Cenozoico hasta la actualidad (a partir de Hidalgo e Hidalgo 2011<sup>24</sup>). Wan y col. (2013) también coinciden en que el origen del género *Vitis* se gesta en el Paleoceno en el hemisferio Norte. Estos autores sugieren una colonización de este género en la dirección, del Norte del continente americano hacia el continente euroasiático (se han hallado fósiles en el norte del continente americano que, junto con los datos moleculares de su trabajo, avalan esta teoría también descrita por otros autores). Este flujo se dio a través de dos zonas (teoría compartida también por Nie y col. 2012<sup>25</sup>): 1) de la zona conocida como Bering Land Bridge que unía estos dos continentes durante el Mioceno y 2) de la zona conocida como North Atlantic Land Bridge que unía América del Norte y Europa a principios del Eoceno. Por otro lado cabe remarcar que en el Paleoceno el supercontinente conocido como Laurasia empezó a dividirse entre América del Norte y el continente Euroasiático hasta llegar al Mioceno, momento en el que describen la diversificación entre las especies americanas y las euroasiáticas (Figura 1). En el Mioceno el clima era muy cálido en este hemisferio, hecho que favoreció la dispersión del reino vegetal en general y del género *Vitis* en particular. Por todos estos motivos la explosión de la especiación y distribución de las especies del género *Vitis* tiene su auge en este período y se ubica en el hemisferio Norte.

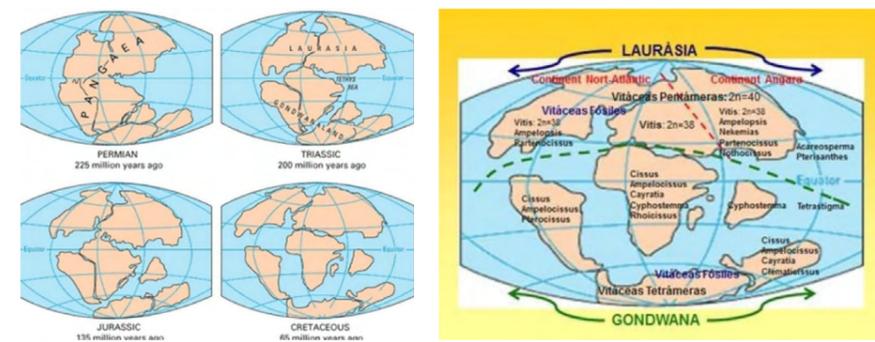


Figura 4: A la izquierda se ilustra la teoría de Wegener (1966) de la formación de los continentes. A la derecha la hipótesis de la distribución de los 16 géneros de la familia Vitaceae a finales de la Era Secundaria, concretamente en el Cretáceo (a partir de Hidalgo e Hidalgo 2011 y adaptada por Fort, MF)

<sup>20</sup> Wan, Y., Schwaninger, H., Baldo, A.M., Labate, J.A., Zhong, G.Y., Simon, C.J. A phylogenetic analysis of the grape genus (*Vitis* L.) reveals broad reticulation and concurrent diversification during neogene and quaternary climate change. *BMC Evol Biol* 13:141 (2013)

<sup>21</sup> Galet, P. 'Dictionnaire encyclopédique des cépages'. Hachette, Paris, France. 2000

<sup>22</sup> Manchester, S.R., Kappage, D.K., Wen, J. Oldest fruits of the grape family (Vitaceae) from the Late Cretaceous Deccan Cherts of India. *American Journal of Botany* 100(9) (2013) 1849-1859

<sup>23</sup> Wegener, A. *The origin of continents and oceans*. Dover Publications. Nueva York, EEUU, pp 296. 1966

<sup>24</sup> Hidalgo, L., Hidalgo, J. *Tratado de enología*, 4edn. Mundi-Presa, Madrid, España. 2011

<sup>25</sup> Nie, Z.L., Sun, H., Manchester, S.R., Meng, Y., Luke, Q., Wen, J. Evolution of the intercontinental disjunctions in six continents in the *Ampelopsis* clade of the grape family (Vitaceae). *BMC Evolutionary Biology* 12:17 (2012)

<sup>18</sup>Chen, I. *History of Vitaceae inferred from morphology-based phylogeny and the fossil record of seeds*. PhD thesis Gainesville, University of Florida. 2009

<sup>19</sup> Hornsey, I. *The chemistry and biology of winemaking*. The Royal Society of Chemistry: Cambridge, U.K. 2007



**LOS CENTROS DE DOMESTICACIÓN DE LA VID**

En la agricultura moderna (y por lo tanto en la viticultura moderna), se planteó la teoría de que conociendo el centro de origen y el de domesticación de las plantas cultivadas, se podría entender como modificar las plantas de acuerdo con las necesidades actuales y brindarles las condiciones ambientales requeridas para su desarrollo óptimo. Esta preocupación llevó a uno de los más grandes científicos agrícolas de su época, Nicolai Ivanovich Vavilov (1887 - 1943), a desarrollar la teoría de la existencia de genocentros o centros de origen (Vavilov 1926)<sup>36</sup>: "Las plantas cultivadas tienen sus centros de origen en regiones en las que muestran actualmente mayor densidad y variabilidad genética, y a partir de los cuales se dispersaron a otras zonas". Mediante las observaciones que desarrolló en sus recorridos por todo el mundo, estableció el principio de que "el lugar para la "domesticación" de una planta silvestre tuvo que ser necesariamente su área de distribución natural". Como resultado de sus investigaciones sobre varios cientos de plantas cultivadas, Vavilov estableció diversos centros originarios fundamentales e independientes de plantas cultivadas en la tierra y que para él también fueron probablemente al mismo tiempo, los focos del desarrollo independiente de la agricultura mundial.

Para Forni (2012)<sup>37</sup> los Centros de Domesticación Secundaria o Centros de Diversidad actúan como centros de formación de nuevas variedades de vid (fase de implosión) y como centros de dispersión o difusión de las mismas (fase de explosión). En ellos conviven formas silvestres, paradomesticadas y variedades importadas de otras áreas que dependiendo del número de individuos (plantas) y del grado de desarrollo antrópico, se cruzaron con las anteriores, y evolucionarán acumulando mutaciones. El resultado final será una zona de creación de nuevos vidueños donde la biodiversidad será un hecho, además habitualmente coincidirá con zonas muy pobladas y de civilizaciones avanzadas donde las modas de las clases altas marcarán tendencia (vinificación). Por lo general se ubicarán en las principales rutas económicas cerca de puertos y pueblos. Desde el punto de vista cronológico, las primeras áreas de domesticación tuvieron lugar tempranamente en la región sirio-anatólico-noroeste-mesopotámica y, a continuación, en la transcaucásica. Por otra parte, el proceso de domesticación se repetiría a continuación, tal y como se expone en la Figura 7 y en la Tabla 1, en otras regiones. En la Figura 7 queda claro que el flujo de cultivares tuvo lugar desde las áreas del Este del Mediterráneo hasta el Oeste. Esta propuesta ha sido confeccionada de acuerdo con distintas referencias científicas paleo-etnobotánicas, arqueobotánicas, paleoagronómicas, etnoarqueológicas y moleculares.

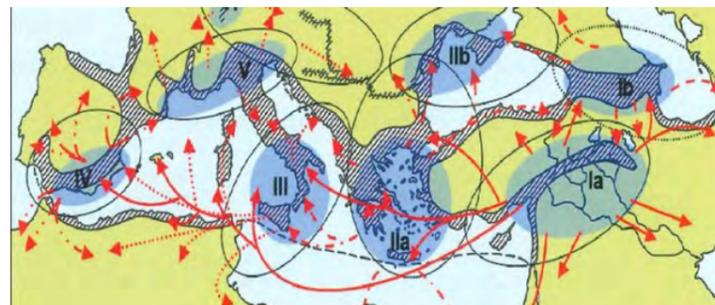


Figura 7: Propuesta de Centros de Domesticación según Forni (2012), (Ocete y col. 2007). Las cifras romanas indican la cronología de Domesticación. Las áreas azules los Centros de Domesticación y los círculos las áreas de paradomesticación. La zona con sombreado discontinuo indica la distribución de la vid silvestre en el ámbito del Mediterráneo y Oriente Próximo después de la última glaciación del Würm, según Zohary y Spiegel-Roy (1975) (Figura 6) y, las flechas rojas nos dan una idea de la direccionalidad de la dispersión o distribución de variedades a partir de cada Centro de Domesticación.

36 Vavilov NI (1926) Studies on the origin of the cultivated plants. Leningrad

37 Forni, G. The origin of "Old World" viticulture. In: Maghradze D, Rustioni L, Turok J, Scienza A, Failla O (eds) Caucasus and northern Black Sea region ampelography. Vitis, Special Issue, JKI - Julius Kuhn-Institut, 27-38. 2012

CENTRO DE DOMESTICACION	ÁREA	PERIODO
Primero/a	Región Anatólica-circummesopotámica	6.º-5.º milenio a.C.
Primero/b	Transcaucasia	6.º-4.º milenio a.C.
Segundo/a	Sur de los Balcanes y región del Egeo	5.º-4.º milenio a.C.
Segundo/b	Circumpontica	4.º-3.º milenio a.C.
Tercero	Italia meridional	3.º-2.º milenio a.C.
Cuarto	Sudeste de la Península Ibérica	2.º-1.º milenio a.C.
Quinto	Italia septentrional	1.º milenio a.C.
Sexto	Europa central	Época del Imperio Romano

Tabla 1: Cronología de aparición de los Centros de Domesticación según Forni (2012) (Ocete y col. 2007). Se ha de tener en cuenta que la paradomesticación en estas zonas tuvo lugar unos cuantos siglos antes de las fechas indicadas

Forni (2012)<sup>38</sup> apuesta (y coincide con otros autores), por la Teoría de los Centros de Domesticación Secundarios (Figura 7) (Labra y col., 2002<sup>39</sup>; Grassi y col., 2003<sup>40</sup>; Grassi y col., 2006<sup>41</sup>; Arroyo-García y col., 2006<sup>42</sup>; Imazio y col., 2006<sup>43</sup>; Crespan y col., 2010<sup>44</sup>; Frare y col., 2010<sup>45</sup>; Terral y col., 2010<sup>46</sup>) en lugar de hacerlo por la Teoría de Noé o de un solo Centro de Domesticación, que cree en la existencia de un solo centro de dispersión ubicado en el Triángulo Fértil de Vavilov (Figura 8) (Negrul, 1946<sup>47</sup>; McGovern y col., 2004<sup>48</sup>). Es decir, ellos demuestran que la domesticación de la vid se dio también en otros lugares, aunque asumen que ambas teorías no son excluyentes.

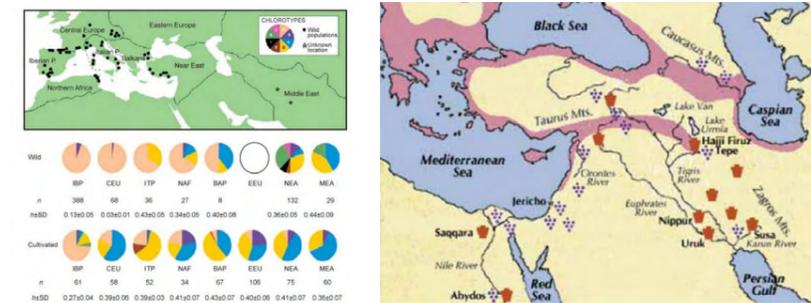


Figura 8: A la izquierda imagen se ilustra el Origen policéntrico de Vitis vinifera ssp vinifera (Arroyo-García y col., 2006). Estos autores demuestran, a partir de un estudio de clorotipos, la existencia de una vid silvestre diferente en las diferentes zonas de la cuenca mediterránea que junto con otros eventos, dio lugar a los diferentes Centros de Domesticación. A la derecha imagen que ilustra la teoría de McGovern (2003) del Origen monocéntrico de Vitis vinifera ssp vinifera en el Triángulo Fértil (zona comprendida entre el Caucaso, y Oriente Próximo). Los racimos indican la existencia de pruebas arqueológicas de la presencia de vid, tanto silvestre como domesticada, desde el Neolítico hasta comienzos de la Edad del Bronce (fundamentalmente entre el 8000-3000 a.C). Las ánforas indican la presencia de jarras que han contenido vino (6000-3000 a.C).

38 Forni, G. The origin of "Old World" viticulture. In: Maghradze D, Rustioni L, Turok J, Scienza A, Failla O (eds) Caucasus and northern Black Sea region ampelography. Vitis, Special Issue, JKI - Julius Kuhn-Institut, 27-38. 2012

39 Labra, M., Failla, O., Forni, G., Ghiani, A., Scienza, A., Sala, F. Microsatellite analysis to define genetic diversity of grapevines (Vitis vinifera L.) grown in Central and Western Mediterranean countries. J Int Sci Vigne Vin 36(1), (2002) 11-20

40 Grassi, F., Labra, M., Imazio, S., Spada, A., Sgorbati, S., Scienza, A., Sala, F. First evidence of a secondary grapevine domestication centre detected by ssr analysis. Theor Appl Genet 107 (2003) 1315-1320

41 Grassi, F., Labra, M., Imazio, S., Rubio, R.O., Failla, O., Scienza, A., Sala, F. Phylogeographical structure and conservation genetics of wild grapevine. Conserv Genet 7 (2006) 837-845

42 Arroyo-García, R., Ruiz-García, L., Bolling, L., Ocete, R., López, M.A., Arnold, C., Ergul, A., Söylemezo, G., Uzun, H.I., Cabello, F., Ibáñez, J., Aradhya, M.K., Atanassov, A., Atanassov, I., Balint, S., Cenis, J.L., Costantini, L., Gorislavets, S., Grando, M.S., Klein, B.Y., McGovern, P.E., Merdinoglu, D., Pejic, I., Pelsy, F., Primikiriou, N., Risovannaya, V., Roubelakis-Angelakis, K.A., Snoussi, H., Sotiti, P., Tamhankar, S., This, P., Troshin, L., Malpica, J.M., Lefort, F., Martínez-Zapater, J.M. Multiple origins of cultivated grapevine (Vitis vinifera L. ssp. sativa) based on chloroplast DNA polymorphisms. Mol Ecol 15 (2006) 3707-3714

43 Imazio, S., Labra, M., Grassi, F., Scienza, A., Failla, O. Chloroplast microsatellites to investigate the origin of grapevine. Genet Resour Crop Evol 53 (2006) 1003-1011

44 Crespan, M. Exploration and evaluation of grapevine biodiversity using molecular markers. Mitt Klosterneuburg 60 (2010) 310-315

45 Frare, E., Costacurta, A., Giannetto, S., Meneghetti, S., Crespan, M. Identification of Armenian and Georgian Vitis spp cultivars by SSR markers and molecular relationships with European grapevines. 33rd World Congress of Vine and Wine, Tbilisi, Georgia, 20-27 June 2010

46 Terral, J.F., Tabard, E., Bouby, L., Ivorra, S., Pastor, T., Figueiral, I., Picq, S., Chevance, J.B., Jung, C., Fabre, L., Tardy, C., Compan, M., Bacilieri, R., Lacombe, T., This, P. Evolution and history of grapevine (Vitis vinifera) under domestication: new morphometric perspectives to understand seed domestication syndrome and reveal origins of ancient European cultivars. Ann Bot 105 (2010) 443-455

47 Negrul, A.M. Origin and classification of cultured grape. In The ampelography of the USSR, Vol. 1 (ed. Baranov A, Kai Y F, Lazarevski MA, Negrul AM, Palibin TV & Prosmoserdov NN), Moscow: Pischepromizdat, 159-216. 1946

48 McGovern, P.E. Wine and Eurasian grape: Archaeological and chemical perspectives on their origins. Actas do III Simpósio da Associação Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho. Funchal, Madeira, 291-307. 2004

McGovern (2004)<sup>49</sup>, This y col. (2006)<sup>50</sup> y Forni (2012)<sup>51</sup> dudan sobre cuál fue el primer proceso que tuvo lugar, si la domesticación de la vid o la vinificación. Actualmente esta sería una incógnita a resolver. Pero lo que sí está claro, es que el proceso de domesticación de la vid comportó cambios en la biología de la misma (cambios en la baya, en el tamaño del racimo, fijación del hermafroditismo, cambios en la morfología de la semilla que han permitido diferenciar la vid silvestre de la domesticada,...). La mayoría de estos cambios básicamente se orientaron hacia la consecución de una producción estable y regular, y hacia la obtención de un nivel de azúcares óptimo para asegurar la fermentación. Por otro lado también se desconoce si estos cambios transcurrieron durante un largo periodo de tiempo mediante reproducción sexual (cruces naturales o selección humana) o bien, se trataba de cambios relativamente rápidos debidos a mutaciones y a la propagación vegetativa (multiplicación asexual (selección humana)). Así de esta manera, se puede afirmar que la reproducción sexual, la propagación vegetativa y las mutaciones, han sido los acontecimientos que más han impactado en el desarrollo de la vid domesticada (This y col., 2006).

---

49 McGovern, P.E. *Wine and Eurasian grape: Archaeological and chemical perspectives on their origins. Actas do III Simpósio da Associação Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho. Funchal, Madeira, 291-307. 2004*

50 This, P., Lacombe, T., Thomas, M.R. *Historical origins and genetic diversity of wine grapes. Trends Genet 22 (2006) 511-519*

51 Forni, G. *The origin of "Old World" viticulture. In: Maghradze D, Rustioni L, Turok J, Scienza A, Failla O (eds) Caucasus and northern Black Sea region ampelography. Vitis, Special Issue, JKI - Julius Kuhn-Institut, 27-38. 2012*

# LA ARQUITECTURA DEL VINO EN CANARIAS

WINE ARCHITECTURE IN  
THE CANARY ISLANDS

---

**Eduardo Martín del Toro**

Doctor arquitecto  
Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

*Palabras claves:*  
*Arquitectura, bodega, enoturismo, Canarias.*

*Keywords:*  
*Architecture, winery, wine tourism, Canary Islands.*

## Resumen

La relación entre arquitectura y vino es tan antigua como este último, pero a finales del siglo XX, una nueva corriente arquitectónica cambió la manera de remodelar las bodegas peninsulares, convirtiendo oscuras fábricas del vino en luminosas catedrales. En Canarias, a pesar de tratarse de una de las grandes potencias mundiales a nivel turístico, el enoturismo no termina de desarrollar todo su potencial. Si queremos convertir un inmueble que se diseñó para un uso específico -producir vino- en un espacio de encuentro y disfrute de nuestros caldos, sin que deje de cumplir su función original, será necesario realizar algún tipo de intervención. Sin embargo, en raras ocasiones los bodegueros canarios tienen en consideración la importancia de la Arquitectura como contenedor, que acoge tanto la producción del vino, como la visita de esos turistas que intentan atraer, y que es un bien más de interés turístico.

## Abstract

*The relationship between architecture and wine is as old as wine itself, but at the end of the 20th century, a new architectural trend changed the way of remodelling peninsular wineries, turning dark wine factories into bright cathedrals. In the Canary Islands, despite being one of the world's major tourist powers, wine tourism has not yet reached its full potential. If we want to convert a building that was designed for a specific use -to produce wine- into a meeting space and enjoying our wines, without losing its original function, it will be necessary to carry out some kind of intervention. However, Canarian winemakers rarely take into consideration the importance of architecture as a container for both the production of wine and the visit of the tourists they are trying to attract, and which is another asset of tourist interest.*

## INTRODUCCIÓN

La producción y el consumo del vino son elementos que acompañan a la humanidad desde hace más de seis mil años. El uso de la vid se ha extendido a lo largo de las zonas con clima templado de todos los continentes, al mismo tiempo que se han ido perfeccionando los métodos de cultivo y producción vitivinícola, dando lugar a la culturización del mundo enológico.

La relación entre arquitectura y vino es tan antigua como este último. Desde las culturas más antiguas existe la tradición de construir edificios destinados a la elaboración y conservación del vino. Como todas las actividades de producción humana, la vinificación y el almacenamiento requieren un espacio físico que no se vea afectado por el mal tiempo, robos, etc. Aunque la elaboración de los primeros vinos no tenía mucho que ver con la manera actual. No fue hasta comienzos de la Edad Media cuando estos edificios comienzan a tomar un carácter industrial<sup>1</sup>.

A partir del siglo XIX se inició una evolución en la que, además de las exigencias técnicas del proceso de crianza, primó la magnificencia y belleza del espacio de la bodega. Podemos considerar a la Real Bodega de La Concha de González Byass en Jerez como una de las primeras bodegas "icónicas", diseñada por el ingeniero francés Gustav Eiffel e inaugurada en 1862<sup>2</sup>, que repite, entre los años 1890 y 1909, con las Bodegas CVNE, de Haro.

A finales del XIX, los arquitectos de las bodegas dejan de ser anónimos para ser seleccionados por su prestigio. Fue en este momento cuando comenzó otra característica de la construcción de las bodegas que continúa hasta nuestros días: la de ser un edificio reconocido y reconocible. Ejemplos de ello son las cooperativas de Bodegas Codorniu de Puig y Cadafalch y la Cuenca Barberá de Cesar Martinell.

Pero a mediados del siglo XX, se produjo un oscurantismo conceptual, formal y contextual. Las tendencias innovadoras en el mundo del vino no tenían una correspondencia justa con los edificios de las bodegas que los producían. Estos años se ha caracterizado por la de bodegas-industria en polígonos, almacenes o tipologías "falso históricas", que algunas veces se establecían en determinadas áreas por su repetición imitativa<sup>3</sup>.

A finales del siglo XX, una nueva corriente arquitectónica cambió la manera de proyectar o remodelar las bodegas. Diseñadores de todo el mundo se han propuesto construir las llamadas **Catedrales del vino**, donde no hay bodega que se precie sin un proyecto interesante, con los arquitectos más prestigiosos diseñando espectaculares edificios con vocación de museo. La construcción de bodegas puso el espacio del vino en la portada de las más prestigiosas revistas de arquitectura. El nuevo edificio del vino se convirtió así en un símbolo de la calidad y proyección del vino español en el escenario internacional<sup>4</sup>.

*"El fenómeno del vino en España no sólo ha avanzado en estos últimos 20 años mucho más que en todo el pasado siglo sino que, además, ya es una fuerza que mueve tecnología, comunicación, turismo y, sobre todo, mucho dinero. Asistimos a una efervescencia sin igual de la industria vinícola que, atenta a las nuevas corrientes del arte y del diseño, se esfuerza en renovar la arquitectura de sus bodegas, semejantes a auténticas catedrales gracias a la labor de renombrados profesionales"*<sup>5</sup>

1 Calvo-Andrés M. A. (2019). *La arquitectura del vino en España. Usos en el pasado, valor de comunicación en el presente y previsión de futuro*. En: *BIO Web of Conferences* 15, 03001, 42nd World Congress of Vine and Wine.

2 García-Abril, A. (26 de septiembre de 2002). *Bodegas gran reserva*, *El cultural*.

3 Elías Pastor, L. V. (2006). *El turismo del vino: Otra experiencia de ocio*. Documentos de Estudios de Ocio, 30. Universidad de Deusto, Servicio de Publicaciones.

4 (12 de octubre de 2007). *La nueva arquitectura del vino*, *La Razón Caracter, Especial vendimia*, (69), 65-69.

5 Molestina, M. P. (29 de julio de 2000). *Las nuevas catedrales son para el vino*, *Magazine, El Mundo* (44). <https://www.elmundo.es/magazine/m44/textos/bodega1.html>

## LAS NUEVAS CATEDRALES DEL VINO

El maridaje entre producción vinícola y arquitectura icónica no es algo nuevo, aunque sí llama la atención la alta concentración de arquitecturas de autor, en un corto marco espacio-temporal en España, lo que tiene un gran efecto mediático<sup>6</sup>.

Las cuatro principales bodegas de autor españolas se concentran en la región de La Rioja. Fueron diseñados: para Marqués de Riscal, por Frank Gehry; para Ysios, por Santiago Calatrava; para López de Heredia, con participación de Zaha Hadid; y para Viña Real por Mazieres.

En la otra región de la geografía española con mayor representación de la viticultura, Ribera del Duero, encontramos Protos, diseñada por Richard Rogers y Grupo Chivite, por Rafael Moneo.

En términos de uso, incorporan otros conceptos más amplios, como la provisión de rutas independientes y adecuadas para los turistas, la evaluación del paisaje, la implementación de sistemas bioclimáticos y la anexión de edificios complementarios, como tiendas, restaurantes, salas de exposiciones, hospedajes y centros de estudio e investigación, que utilizan el propio edificio como elemento de marketing e identidad, dotando a la empresa de una imagen arquitectónica reconocible que se asocie a la bodega<sup>7</sup>.

Como hemos visto, uno de los principales conceptos introducidos en el programa de necesidades del proyecto de una bodega actual es el ocio, entendido como una serie de actividades recreativas que se ofrecen a los potenciales turistas. Como la cultura o la arquitectura, este concepto no es del todo nuevo: "ni qué decir tiene que la bodega ha sido, si prescindimos del bar, el principal centro recreativo o lugar de ocio de los pueblos riojanos. Además de surtir de alimentos y bebida, las bodegas han proporcionado todo tipo de recreos"<sup>8</sup>.

Un nuevo uso que ha obtenido gran auge es el hotelero. Primero, mediante la transformación de parte de la bodega existente en un restaurante o en un pequeño número de habitaciones; para llegar, en la actualidad, a desarrollar verdaderas instalaciones estilo "resort", incluyendo áreas sociales, spas, salas de reuniones, etc. Alcanzando, en algunos casos, más importancia el hotel que la propia bodega<sup>9</sup>.

También se han añadido los espacios expositivos, como los numerosos museos del vino situados a lo largo de todas las regiones vitivinícolas<sup>10</sup>.

Es difícil conocer exactamente la proporción de vino que se vende directamente a los turistas en las bodegas españolas, pero se estima insignificante. Sin embargo, algunas marcas confían sus proyectos a arquitectos de renombre para conseguir los siguientes resultados<sup>11</sup>:

En primer lugar, la repercusión publicitaria y el prestigio que obtiene la bodega desde la presentación del proyecto es muy importante. A lo largo del proceso de construcción, la bodega aparecerá en revistas generales y profesionales y su prestigio aumenta.

6 Sánchez Medrano, F. J. (2005). *Arquitecturas vinícolas*. En *Actas I Congreso sobre Etnoarqueología del vino*, Bullas, 4-6 noviembre 2004, (p. 395-412). Universidad de Murcia.

7 Aragón Mora, G. (n. d.). *Paisaje vital*. En *Vinos de Rioja 2005*, <http://servicios2.larioja.com/vino/2005/paisaje.html>

8 Jauregui Ezquibela, I. (2002). *De la bodega al merendero. El valor social de las bodegas tradicionales en la Rioja, Piedra de Rayo*. *Los Libros del Rayo*. Citado por Arizcuren, J. (diciembre de 2007). *Arquitectura y vino en el siglo XXI*, *elhAll, Publicación periódica del Colegio Oficial de Arquitectos de la Rioja*, Época 9 (101), 16-19.

9 Gaiak G. (2004). *Los nuevos templos del vino*. *Euskal Etxeak: El vino y sus templos*, (65), 12-15.

10 VV. AA. (2004). *Museos del Vino de España*, *II Congreso de Museos del Vino*, Museo del Vino de Cambados, Pontevedra, 11 al 13 de febrero de 2004.

11 Elías Pastor, L. V. (2001). *La arquitectura del vino: El vino y los 5 sentidos*. Gobierno de La Rioja.

Además, desde su inauguración, los turistas aumentan de forma considerable para visitar una importante obra de arquitectura contemporánea, lo que genera un impacto en la venta directa y mercados posteriores. Existen ejemplos de este tipo de obras, dirigidas por afamados arquitectos, en todas las Denominaciones de Origen españolas.

Los propietarios de las grandes bodegas en las principales regiones vitivinícolas de la península, La Rioja, Duero Rivera, Penedés, etc., lo tienen claro: "Para González Byass el enoturismo "no es importante, es importantísimo", como afirma el director de comunicación de este grupo vitivinícola, Juan Luis Vega. De hecho, con 250.000 visitantes año en su sede jerezana, cuentan con la bodega europea que atrae más turistas"<sup>12</sup>.

El mundo del vino busca líneas de negocio complementarias en el turismo enológico. En pleno apogeo del enoturismo en España, varios productores encargaron a arquitectos de prestigio mundial el diseño de bodegas, que son grandes obras de arte y que se han convertido en un elemento atractor, tales como: Josep Puig i Cadafalch, César Martinell, Pere Doménech, Alexandre Gustave Eiffel, Rafael Moneo, Domingo Triay, Jesús Manzanares, Frank O. Gehry, Santiago Calatrava, Norman Foster, Richard Rogers o Philippe Mazières<sup>13</sup>.

*"España es una potencia global en la nueva imagen del vino. Muchas bodegas han dejado de ser edificios agrícolas para convertirse en hitos arquitectónicos. Continente y contenido se alían para vender"*<sup>14</sup>.

Los sorprendentes resultados de los edificios y la espectacularidad de los proyectos propuestos hacen que nos atrevamos a asegurar que este tipo de transformación arquitectónica continuará. "Aunque suponen un desembolso importante, este tipo de bodegas son infraestructuras rentables"<sup>15</sup>.

*"Es por ello que la elección de un elemento diferenciador con gran capacidad de presencia mediática, atractivo y fácilmente identificable, como es una obra arquitectónica, representa un paso muy importante en la búsqueda de un valor que resulta ser imprescindible para determinar las ventajas competitivas entre bodegas"*<sup>16</sup>.

En ocasiones, las organizaciones locales también apoyan este esfuerzo porque entienden el atractivo del vino y el impacto que han tenido estos edificios en el turismo y la promoción de las diferentes regiones, lo que sin duda explica que las subvenciones son frecuentes.

*"Estas y otras bodegas configuran ya en la actualidad una sugerente guía de arquitectura contemporánea del vino; todavía delgada, pero que engrosará páginas con las que seguro se gestarán en los próximos años"*<sup>17</sup>.

Hoy, el director de la bodega Faustino reconoce que contar con Norman Foster puede elevar un 20% la capacidad de exportación de sus caldos<sup>18</sup>.

El propio Ministerio de Agricultura, en su Estrategia para el Vino en España programada hasta el 2010, se muestra abiertamente decidido a potenciar y profesionalizar las nuevas actividades económicas vinculadas al vino que contribuyan a aportar un mayor valor añadido. Así, se pretende fomentar, sumando las iniciativas públicas y las privadas, las actividades de enoturismo entre potenciales consumidores y clientes nacionales e internacionales.

<sup>12</sup> Francás, R. (23 de febrero de 2008). *Catedrales del vino*, La Vanguardia, 45-53.

<sup>13</sup> Domínguez Uceta, E. (2010). *Vanguardia en las bodegas*, Club de Gourmets, (410), 14-21.

<sup>14</sup> Zabalbeascoa, A. (18 de abril de 2009). *Arquitectura de buena cepa*. El País.com, El País semanal. [https://elpais.com/diario/2009/04/19/eps/1240122416\\_850215.html](https://elpais.com/diario/2009/04/19/eps/1240122416_850215.html)

<sup>15</sup> Ruiz, R.; Blanco, Y. y Elizalde, I. (23 de diciembre de 2010). *Los arquitectos convierten las bodegas en obras de arte*. Expansión, 10-11.

<sup>16</sup> Arizcuren, J. (9 de diciembre de 2007): 16-19.

<sup>17</sup> Rodríguez Bosch, M. (19 de marzo de 2003). *La arquitectura como denominación de origen*, La Vanguardia, p. 22.

<sup>18</sup> Sánchez Medrano, F. J. (2005): p. 395-412.

Actualmente, y en el futuro, la calidad del vino se combinará con el valor arquitectónico del edificio, que generará visitas y las consecuentes compras de vino. Ésta es la razón de la nueva inquietud que ha surgido en el mundo del vino, a partir del deseo de muchas personas de visitar bodegas de autor, lo que está creando un turismo enológico que comienza a llegar de forma organizada. Por lo tanto, la calidad del vino se combinará con el elaborado santuario creado por arquitectos famosos. A partir de ese momento, gracias a la sofisticación y prestigio aportado por estos profesionales del diseño arquitectónico, las bodegas se convertirán en un nuevo recurso añadido al patrimonio del vino como elemento cultural.

*"Un buen vino, además de ser realmente bueno, necesita también una imagen atractiva. Lección aprendida por un sector que no sólo ha dado un gran paso en cuanto a la aplicación de avanzadas técnicas vitícolas y de nuevas tecnologías en la elaboración vinícola, sino que cuida el vestido del vino, con una estudiada selección de botella, etiqueta, cápsula y corcho. Pero cuando una empresa quiere dar a conocer un gran vino, da un paso más: la construcción de una bodega que transmita su filosofía y pasión por el vino. Y es que no existe un gran vino sin imagen"*<sup>19</sup>.

## MARCO ACTUAL DEL VINO EN CANARIAS

Canarias ha estado históricamente ligada a la agricultura. Desde la caña de azúcar, pasando por la cochinilla, hasta llegar a la papa, el tomate y el plátano hoy en día. Pero este sector ya no representa la principal fuente de ingresos como antaño. Actualmente es el turismo, el sector que da de comer a los canarios.

Aunque tener una dependencia tan fuerte a una única fuente de ingresos es muy peligroso, y más, en momentos de crisis, como los actuales. Por eso, el Gobierno de Canarias, los Cabildos, los Consejos Reguladores y algunos Ayuntamientos, junto con las Organizaciones Agrarias, están apoyando al vino, un cultivo que, desde finales del siglo XVI, todo el siglo XVII y gran parte del XVIII, llegó a ser el más demandado producto de exportación, y que posteriormente, debido al intento de monopolio inglés de nuestros caldos y las sucesivas plagas, este sector económico entró en decadencia.

Ahora, el mercado del vino en Canarias intenta volver al esplendor de antaño, a través de la modernización de sus cultivos y sistemas de producción, y se están poniendo al día todos los procesos de elaboración y embotellado, lo que está permitiendo a Canarias ofrecer vinos de calidad<sup>20</sup>.

Pero, hace falta dar un último esfuerzo en la lucha de comercialización de nuestros vinos, a través de una herramienta que conocemos a la perfección, el turismo. El enoturismo es un fenómeno que está tomando un gran auge en las últimas décadas, y uno de los fenómenos que lo ha propiciado o impulsado es la unión del vino y la arquitectura.

Tanto la guía Estrategia Vinos de Canaria<sup>21</sup> como el Estudio del mercado del vino en el canal el sector turístico de Canarias<sup>22</sup>, consideran, como una de las oportunidades del sector, el rediseñar el producto turístico, en cuanto a oferta: enoturismo, agroturismo, turismo rural, etc.

Sin embargo, a pesar de que todos estos esfuerzos son positivos, estos documentos no tienen, en ningún momento, en consideración la importancia de la Arquitectura como contenedor, que acoge tanto la producción del vino, como la visita de esos turistas que intentan atraer, y que es un bien más de interés turístico.

<sup>19</sup> *Las catedrales del vino del siglo XXI combinan diseño, arte y funcionalidad (n. d.)*, Vino Guía 2006: Nuevas creaciones y tendencias, Especiales ABC.es. [https://www.abc.es/informacion/vinos2006/arquitectura\\_vino.asp](https://www.abc.es/informacion/vinos2006/arquitectura_vino.asp)

<sup>20</sup> *Manual del consumidor de vinos de Canarias 2009-2010*, Gobierno de Canarias, Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, <https://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/doc/icca/doc/publicaciones/guavino2010.pdf>

<sup>21</sup> *Estrategia Vinos de Canaria 2008-2013*, Gobierno de Canarias, Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación y Gestión del Medio Rural de Canarias, <https://mba.americaeconomia.com/sites/mba.americaeconomia.com/files/estrategiavinosdecanarias-120909054214-phpapp02.pdf>

<sup>22</sup> *Estudio del mercado del vino en el canal el sector turístico de Canarias*, Gobierno de Canarias, Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), [https://www.gobier-nodecanarias.org/agricultura/doc/icca/doc/publicaciones/Estudio\\_mercado\\_vino\\_sector\\_turistico\\_Canarias.pdf](https://www.gobier-nodecanarias.org/agricultura/doc/icca/doc/publicaciones/Estudio_mercado_vino_sector_turistico_Canarias.pdf)

¿Siguen siendo las bodegas para los canarios una simple fábrica, que centra todo su interés únicamente en qué pasa en su interior o, por el contrario, buscamos unos edificios acordes a la solemnidad asociada al mundo del vino, que exprese valores, como su proceso, sus tiempos, su magia, etc.?

### OBJETIVOS

Este trabajo forma parte de un amplio estudio, aún en proceso, sobre las intervenciones que se han realizando en las últimas décadas en las bodegas canarias, en las cuales, además de su función meramente productora de vino, también tengan un cierto interés en el fenómeno del enoturismo, según la influencia que éstas han recogido del trinomio vino-arquitectura-turismo, siguiendo la estela de los realizados en las principales zonas vinícolas españolas, como la Rioja o la Ribera del Duero, donde edificios firmados por arquitectos de prestigio han convertido a oscuras fábricas del vino en luminosas catedrales.

En definitiva, pretende descubrir si los bodegueros canarios ponen interés en sus arquitecturas, es decir, cuáles son aquellos que se han preocupado por el aspecto arquitectónico de sus instalaciones, y cuáles han sido los resultados, sin entrar a valorar si son buena o mala arquitectura.

Para ello, se están realizando visitas a bodegas de todo el archipiélago y entrevistas, in situ, con los bodegueros y otros representantes del sector; proceso complejo, debido a la proliferación bodeguera en canarias, que pese a lo reducido del espacio geográfico, es muy abundante.

Dentro de este marco, y teniendo en cuenta que el estudio no se centra en la historia vinícola canaria, es decir, de dónde venimos, sino su trayectoria actual y futura, es decir, a dónde vamos, se ha acotado el marco de estudio dentro de las bodegas, a aquellas intervenciones de obra nueva, ampliación, rehabilitación o restauración, que hayan sufrido las bodegas a partir de finales del siglo XX.

Su finalidad última es la elaboración de una publicación en torno a las intervenciones arquitectónicas que se están realizando, que saque a la luz las bondades de la arquitectura del vino en Canarias, para un mayor conocimiento y difusión de la misma. A su vez, podría convertirse en una herramienta propagandística para que aquellas bodegas que han seguido este buen criterio -invirtiendo en adaptar sus instalaciones a una actividad, el enoturismo, que parece ser imprescindible en la desarrollo vinícola actual- se vean beneficiadas por un aumento de visitantes a sus instalaciones. Mientras, por otro lado, provocar un efecto rebote que empuje al resto de los bodegueros, que no han sentido ningún interés por el continente de sus instalaciones, que así descubrirían las bondades de una buena arquitectura también en el mundo del vino, con lo que se sumarían a esta iniciativa de la búsqueda de la excelencia arquitectónica para sus inmuebles, tras descubrir las ventajas que le aportan a sus competidores, adaptando sus bodegas a esta actividad, y haciendo uso de la arquitectura, para este fin.

En definitiva, este trabajo sirve como primer paso para detectar aquellas intervenciones de arquitectura vinícola que han ido más allá de la pura funcionalidad asignada a una fábrica y, más a largo plazo, de revulsivo hacia una concepción general por parte de los bodegueros, de que una buena arquitectura para sus edificios es una ventaja que, con creces, supera el sobre-coste que ésta le puede suponer.

### MEDIDAS

El binomio Turismo y Vino lleva años funcionando muy bien. Y, como se suele decir, "para muestra un botón": tenemos el ejemplo de la bodega Gonzalez-byass que ingresa tanto con la venta de su famoso Jerez "Tío Pepe", como con las visitas de los turistas, a bordo de un trenecito, a su bodega.

La calidad de los vinos canarios es incuestionable, aumentando su reconocimiento cada día. Y es indudable que, a nivel turístico, Canarias es una de las grandes potencias mundiales, por lo que fusionar ambos conceptos, como vía de proyectar el vino canario, tanto a la península como al extranjero, a priori, debería ser muy fácil. Sin embargo, algo está fallando y el turismo enológico no termina de desarrollar todo su potencial en las islas. ¿A qué se debe?

Si nos fijamos en aquellos destinos maduros en enoturismo, descubrimos que cuentan con un aspecto diferenciador que es necesario resaltar: la preocupación por la arquitectura del vino. Las principales regiones vinícolas, donde turismo y enología forman un tándem, tanto en Europa como en la península, han invertido en diseños arquitectónicos impactantes como otro factor atractor más, que sume incentivos a la experiencia ofertada, convirtiendo simples bodegas en "Catedrales del vino".

Y es que, si cualquier bodeguero conoce la importancia que representa el diseño de la botella y de las etiquetas en la venta de su producto, es evidente que la calidad arquitectónica del edificio, donde los turistas van a disfrutar de una experiencia enológica, es fundamental.

No quiere decir esto que sea necesario contratar arquitectos estrella, premiados internacionalmente, para rediseñar las bodegas canarias, a costa de unas importantes inversiones económicas, pero sí realizar una reflexión evidente:

Si queremos convertir un inmueble que se diseñó para un uso específico -producir vino- en un espacio de encuentro y disfrute de nuestros caldos, sin que deje de cumplir su función original, será necesario realizar algún tipo de intervención.

Es por ello, que estamos realizando un estudio de las bodegas en nuestro archipiélago, analizando sus virtudes y deficiencias, de cara a proponer intervenciones quirúrgicas que, con un coste reducido, permita aumentar su potencial turístico, de cara a que se conviertan en auténticos "Templos de la viticultura heroica".

*"La bodega Stratvs, en Lanzarote, parece ser la primera en tomar el impulso de las "bodegas para ser visitadas", que es ya tónica común en las principales zonas vinícolas de la península"*<sup>23</sup>

Y, aunque este estudio se encuentra aún en fase de desarrollo, ya se empiezan a vislumbrar algunas medidas que son necesarias tomar para una buena parte de las bodegas, como pueden ser:

- Organizar recorridos accesibles y seguros para los visitantes, sin que entorpezca el normal funcionamiento de la bodega.
- Generar zonas de cata, con un ambiente agradable, que mejore la experiencia del momento.
- Crear espacios específicos de venta de productos locales, así como de los propios vinos.

Y, por supuesto, embellecer la imagen del edificio, fomentando los rasgos propios de nuestro patrimonio arquitectónico y generando una imagen de marca, propia de nuestro entorno.

*"En nuestra bodega hemos creado un rincón muy especial para que nos visiten los amantes y curiosos del vino. En un ambiente de campo y familia, reservamos este lugar para grupos especiales donde podrán visitar el viñedo y la bodega, degustar las viejas recetas de la cocina canaria elaboradas por Dolores. El vino y su entorno se encargarán de que su visita se convierta en un grato recuerdo"*<sup>24</sup>

Estas y otras medidas permitirán que la bodega pase de ser una simple "fábrica de vino" a un espacio de enoturismo donde el visitante pueda encontrarse la mejor experiencia vitivinícola posible y convertir así a Canarias en un enclave significativo, no sólo del turismo de sol y playa, sino también, del turismo enológico.

<sup>23</sup> (28 de abril de 2008). La bodega más moderna de Europa se inaugura en mayo, Eldia.es, <http://www.eldia.es/2008-04-28/canarias/canarias4.htm>

<sup>24</sup> Bodegas Monje. (n. d.) <http://www.bodegasmonje.com>

## CONCLUSIONES

La verdad del vino es que sigue entrando por la boca. Pero se está convirtiendo en norma que las bodegas deslumbren la mirada. Hoy, el aspecto de éstas busca resultar tan revelador como la denominación de origen de sus vinos. La simbiosis bodega-arquitectura es un fenómeno que, a pesar de tratarse de una iniciativa de reciente implantación en España, cuenta con importantes ejemplos en la Península Ibérica.

Todo esto sólo hace reforzar la tesis de que es necesario explotar las posibilidades de las bodegas Canarias desde el punto de vista turístico, siguiendo el impulso que está tomando en la península, y para ello sería un posible punto de partida el estudio de la rica arquitectura que existe en las islas en relación al mundo del vino. El interés del estudio se producía en la búsqueda de la relación de la calidad arquitectónica con la del propio vino, y así poner en relación dos elementos atractores junto a un fenómeno ya enormemente enraizado en Canarias, como es el turismo.

Sin embargo, el estudio de dichas bodegas ha dado como resultado unas conclusiones en principio inesperadas para quien suscribe, y son las siguientes:

Dentro de las bodegas visitadas podemos distinguir tres grupos claramente diferenciados, con reacciones diferentes en el ámbito del estudio:

- Por un lado, aquellas bodegas cuyo uso principal se aleja del meramente vinícola, donde su función se ha derivado más al sector servicios, reduciendo al mínimo o, incluso eliminando, su función vinícola.
- En contraposición a aquellas, otras en las que su finalidad es marcadamente productora de vino, sin ningún interés por el enoturismo o con un rendimiento residual, poco o mal explotado.
- Un tercer grupo, el menos numeroso, de bodegas con una mayor visión comercial ligada al turismo, donde sí se aprecia una preocupación por el visitante, con rutas guiadas, acuerdos con tour operadores, etc. pero que, a pesar de ser las más preparadas en este sentido, en muchos casos siguen adoleciendo de deficiencias graves para el correcto desarrollo del turismo vitivinícola.

En las primeras se denota interés por el valor arquitectónico, ya que consideran que parte de su éxito comercial viene condicionado por la impresión que el lugar producirá sobre sus clientes. ¿Quién celebrará su boda en un sitio feo, o quién va a almorzar a un local con aspecto desaliñado?

Estas han realizado mejoras arquitectónicas en los últimos años, en la que el estilo pretende mantener el aire antiguo de los edificios originarios, pero sin poder resistirse a introducir algún elemento contemporáneo que rompa con el entorno, sin embargo, sin producir disonancias o sensación de desubicado.

Por el contrario, aquellas otras que subsisten exclusivamente gracias a la venta de sus caldos, y a pesar de que no se cierran a ser visitadas, no sienten un interés especial por la importancia que el valor arquitectónico puede representar a la hora de potenciar un negocio en auge como es el enoturismo, y más aún en Canarias, donde disponemos de una infraestructura turística más que asentada.

El último tipo recoge un grupo diverso de bodegas, unas de arquitectura vanguardista, como podrías ser la bodega Stratvs o el espacio cultural de Bodegas Monje, junto a otras que potencian el carácter tradicional de una arquitectura canaria asentada en el transcurso de los años, como la bodega el Grifo.

Es triste descubrir que la arquitectura es un arte aún por descubrir para gran parte de los bodegueros canarios, que no conciben las posibilidades que una arquitectura con valores puede tener en su negocio y, menos aún, si a una arquitectura contemporánea nos referimos. Sólo aquellos que han heredado una arquitectura con cierto valor histórico, se limitan a una esmerada conservación, pero aquellos que no tienen la suerte de tener una bodega con cierta solera, no se plantean apostar por la arquitectura, no vista como un gasto, sino como una inversión, por otro lado demostradamente rentable en el resto del patrimonio español.

Esperemos que la asociación de buen vino más buena arquitectura, que ya comienza a deslumbrarse en algunas bodegas de Tenerife, como Bodegas Monje, o de Lanzarote, como Estratvs, sean un precedente que en poco tiempo sea imitado en el resto de empresas.

De todas formas, hay que recordar que este trabajo se ha basado en un número limitado de bodegas y que, por tanto, es posible que existan otras bodegas con un alto valor arquitectónico que hayan quedado fuera de esta fase de la investigación.

Esto termina de hacer patente el hecho de que es necesario un cambio de mentalidad generalizado en el mundo del vino. La falta de un cambio generacional, que da lugar a bodegueros de edad avanzada que se niegan a enfrentarse a los cambios, junto a un abandono de las tradiciones vinícolas de las nuevas generaciones.

Es por ello que, en un archipiélago donde la actividad turística supone la principal fuente de ingresos y donde además la cultura del vino está en auge, no podemos permitirnos obviar la situación actual en el enoturismo marcada por las grandes regiones bodegueras.

Ahora toca resolver otras preguntas:

- ¿El resto de bodegas canarias están yendo en la misma dirección que Bodegas Monje o Estratvs?
- ¿Por cuánto se multiplicaría el enoturismo en Canarias si hablásemos bodegas realizadas o rehabilitadas específicamente con tal fin y mediante un proyecto de vanguardia?

Pero estas respuestas no se contestarán aquí, ya que para ello sería necesario un estudio de una profundidad mucho mayor que el que aquí se ha realizado.

# DE LA UVA A LA BARRICA

FROM THE  
GRAPE TO THE BARREL

---

Juan Enrique de Luis Bravo

Enólogo y Agricultor

Miguel Francisco Febles Ramírez

Geógrafo y Sumiller

*Palabras claves:*  
*Vendimia, faenas, tareas,*  
*la carga de la uva, trabajos*  
*en el lagar, pipa, juego de*  
*barriles, mosto, casco.*

*Keywords:*  
*Grape harvest, thogh*  
*jobs, tasks, grape loading,*  
*wokpress, pipe, set of*  
*barrels, must, barrel.*

## Resumen

En el siglo pasado, la vendimia, requería de un complicado y laborioso proceso en el que intervenían numerosas personas en cada una de las tareas para las que se necesitaba una cierta experiencia en el desempeño de las mismas. El ambiente de trabajo y festivo iban de la mano siendo una actividad comunitaria importante y en la que cada uno o una tenía o tiene su papel y especialización. Este artículo, de manera sencilla nos va a acercar a las diferentes tareas y faenas.

## Abstract

*Last century, grape harvest required a complicated and laborious process where numerous people took part in each of the tasks for which a certain experience was needed. The work and festive atmosphere went hand in hand, being an important community activity in which everyone had or has their own role and specialization. This article, in a simple way, is going to approach us to the different tasks and tough jobs.*

### LA VENDIMIA DE EN LA DÉCADA DE LOS 70 DEL SIGLO XX, FAENAS Y TAREAS

La vendimia en la década de los años setenta del siglo XX tenía un marcado carácter festivo, era una jornada de concordia y convivencia entre familiares y amigos, sin olvidar que se trataba de un día de trabajo duro e intenso. Las labores estaban perfectamente organizadas y cada individuo realizaba una tarea determinada dentro de una cuadrilla. Cada cuadrilla desempeñaba una función en base a sus características. En los siguientes párrafos explicaremos los diferentes perfiles de los participantes.

Los niños a parte de jugar y divertirse realizaban pequeños “mandados” (recados). Su trabajo principal era a la hora de repisar (pisar las uvas), en la que acababan todos dentro del lagar. Ese día era una gran fiesta para ellos.

Los jóvenes (en torno a los quince años) tenían la responsabilidad de cargar las canastas de uvas según iban llenando los cortadores para trasladarlas hasta.

El conjunto de las mujeres de la casa, madre y abuelas, eran las responsables de la comida de ese día, que por lo general era papas y pescado salado, además de las viandas de media mañana, bocadillos de chorizo (chorizoperro), huevos duros y tortilla.

Los hombres se organizaban en varias cuadrillas. Una cuadrilla de hombres fuertes tenía como cometido cargar los cestos de uvas desde el punto donde se escogía hasta el lagar. En algunas ocasiones, cuando la distancia era considerable el traslado, se realizaba con animales: caballos, mulas y en menor medida burros.

Otra cuadrilla, constituida generalmente por cuatro personas, con conocimiento de las técnicas del lagar, eran los encargados de recibir la uva en la prensa y procesarla: pisado, desengazado (quitar el raspón o raquis del racimo) y puesta del mosto en curtimiento (maceración - fermentación).

Entre los trabajos más destacados el día de la vendimia estaba el del escogedor de uva. Persona destacada de la vendimia encargada de seleccionar las uvas en función de su estado fitosanitario y de madurez. Siempre se acompañaba de un peón de su confianza.

Por último, debemos resaltar el concepto de trota-peón. Vecinos o amigos que ayudaban en la vendimia para pagar un día de ayuda que tuvo en otro momento por parte del dueño de la finca; en otras palabras, hoy me ayudas tú a plantar las papas y yo te ayudo mañana a vendimiar.

### LA VENDIMIA PASO A PASO

La secuencia típica comenzaba con el corte de uvas, generalmente llevado a cabo por mujeres contratadas a tal efecto. Se decía: “las mujeres tienen las manos más livianas y cortan más rápido”. Los hombres de cierta edad que ya no podían cargar también realizaban esta faena. A este grupo se le sumaban el resto de las personas, que, sin una tarea específica, amigos y conocidos, venían para ayudar. El racimo una vez cortado y en la mano, se giraba al revés, es decir, se cogía por la punta quedando de esa forma “abierto” mostrando los bagos. Con esa acción se disponía de una perfecta visión del racimo con el objetivo de eliminar todos aquellos bagos en mal estado: podridos, flojos, colorados, enfermos, etc.

Cargar uvas El racimo una vez limpio se depositaba con cuidado en una canasta (17.5 Kg.), estas una vez llenas eran cargadas por los jóvenes hasta un punto estratégico establecido de antemano para ser escogidas.

Escoger las uvas. Cuando llegaban los cargadores con las canastas llenas se apoyaban en el borde del cesto de carga y las iban volcando lentamente. El escogedor separaba las uvas sanas y bien maduras de las enfermas, verdes, coloradas o flojas. Poco a poco iba llenando cestos del “bueno”, las uvas sanas y en buen estado, y cestos del “verde”, uvas en mal estado. Una vez los cestos estaban llenos se marcaban: el verde con una hoja de la parra o con hierbas y en ocasiones, como broma, se ponía una piedra o el sombrero birlado al compañero, el del bueno se dejaba sin marcar.

La figura del escogedor recaía sobre un viticultor experimentado y que seguía fielmente las directrices del propietario de la finca. Existían varias técnicas a la hora de seleccionar la uva. Lo primero era elegir un sitio llano, amplio y bien orientado. La posición respecto al sol era importante. El escogedor debía hacer sombra con su cuerpo a las uvas mientras pasaban de la canasta al cesto. Si a éstas les daba el sol directamente todas parecían verdes y coloradas, y por lo tanto no serían escogidas adecuadamente.

La diferencia entre escoger uvas para vender, comprar o para elaboración propia era considerable. En el caso de uvas fueran para la venta interesaba poner muchos kilos, por eso, cuantos más racimos dudosos pasaban para el bueno, mejor para el vendedor. Esa picaresca tuvo como consecuencia que el escogedor, en los casos en que la uva se vendía, era una persona de confianza del comprador. Cuando eso ocurría todos los racimos dudosos iban “p’al verde” y el comprador sólo se llevaba lo mejorcito de la finca.

El traslado al lagar: se realizaba normalmente en bestias desde el punto donde se escogía la uva hasta el lagar, bien estuviera éste en la propia finca o en otra más lejana. Cada animal llevaba dos cestos uno a cada lado de la albarda.<sup>2</sup> Para acomodar dichos cestos, de considerable peso, era necesario gran destreza y una buena dosis de fuerza. En los casos que el lagar estaba en la propiedad, estos cestos eran cargados por los hombres más dispuestos y fuertes generalmente emparentados con la familia del viticultor. En esos años, a principios de los setenta, ya había camiones de 3.5 toneladas que eran contratados para el transporte de las uvas, cuando el lagar estaba bastante distante de la parcela de vendimia.

### LA CARGA DE LA UVA

Pesos y medidas: las canastas tenían una capacidad de 17.5 kg. Un cesto de carga lleva tres canastas, es decir 52.5 kg de uvas. Los viejos del lugar siempre hablan de que un cesto bien lleno llevaba un barril de mosto de los de a cuenta.<sup>3</sup> Sabemos por la experiencia que el rendimiento de la uva a mosto y de forma muy general lo podemos establecer en el 75 %, así que haciendo unos números tenemos que: un cesto de carga bien lleno de uvas 52.5 kg x 0.75 % nos da 39.37 litros de mosto o lo que es lo mismo un barril. Resumiendo: un cesto de uvas es igual a un barril de mosto. De esa manera tan sencilla, sólo con contar los cestos el viticultor sabía de forma muy aproximada el rendimiento de sus diferentes parcelas.<sup>4</sup>

Elementos de carga Las uvas se cargaban en canastas (también llamadas banastas) y en cestos de carga. Ambos eran confeccionados con varas de castaño. En conversaciones con el artesano de la Villa de La Orotava, Norberto Luis Perdigón (1931-2015, el último cesterero de La Florida), contaba que un cesto lleva tres veces la cantidad de carga de una canasta (17.5Kg x 3); y que para fabricar un cesto se necesita el triple de material que para una canasta. En la foto inferior podemos observar que los cestos tenían dos asas, aunque los cestos para cargar las uvas en los caballos y/o mulas, se hacían de forma ovalada y con tres asas, con la finalidad de facilitar la operación de carga en el animal, ya que, al perder su forma cilíndrica, se acomodaba mucho mejor a la albarda de la bestia. La dureza de la vara (follao) permite elaborar trabajos muy resistentes como cestos de mano, barcas, canastas, raposas, cestos de pan y de ropa, cestos con tapa, espuestas o serones. Los cestos de vara son típicos de La Orotava y Los Realejos, en Tenerife, así como en la zona de las Breñas (Breña Alta y Breña Baja), en La Palma.

<sup>2</sup> Pieza almohadillada del aparejo de las caballerías que se pone sobre el lomo para que no les lastime la carga.

<sup>3</sup> En un barril de mosto o vino de los llamados de a cuenta tiene una capacidad 40 litros.

<sup>4</sup> Esta información parte de vivencias personales y las enseñanzas de mi padre, mis abuelos y amigos de ambos

<sup>1</sup> Bago: palabra de origen gallego-portugués con la que se denomina a cada uno de los granos de uva de un racimo



Fotografía 1. Momento de escoger la uva

Por tanto, la uva llegaba al lagar de dos formas: una a hombros de los hombres y jóvenes más fuertes, no olvidemos que un cesto de uvas podía pesar ochenta kilos: Era todo un arte cargar esos cestos por las veredas saltando, piedra, matos y alguna parra. En otras ocasiones las uvas llegaban en bestias, caballos, mulos y en algunas ocasiones burros. Esto sucedía cuando el punto de recogida de la uva y el lagar se encontraban a una cierta distancia.

### LOS TRABAJOS EN EL LAGAR

Una vez llegaban las uvas al lagar, se vaciaba (“envolvaba”) el cesto en el depósito del bueno. Los lagares tradicionales disponían, de forma general, de tres compartimentos y uno central donde estaba el husillo. El tanquillo del bueno estaba destinado a recibir las uvas sanas y bien maduras las que su destino era el vino “bueno”. En otro tanquillo se recibían las uvas enfermas y aquellas que no alcanzaban madurez deseada. Eran destinadas a elaborar el “verdillo”, vino de inferior calidad y, por lo general, para el autoconsumo. El depósito principal donde se ubicaba el husillo, se dedicaba a la maceración-fermentación y luego a la prensadas de los hollejos. Por último nos encontramos con la “lagareta” cuya función era recibir el mosto limpio, después de las prensadas. Estos depósitos se encontraban a distintos niveles con el fin de aprovechar la gravedad para facilitar los trasvases de líquido de unos a otros.

Repisado y desengazado una vez vaciadas las uvas en el tanque del bueno estas eran pisadas por cuadrillas de 4 hombres, dos de ellos rítmicamente las aplastaban contra el suelo y los otros dos retiraban el engazo con las manos y lo sacudían enérgicamente contra la pared para desprender las uvas más resistentes. La acción se repetía varias veces hasta que todas las uvas quedaran sueltas. Este hecho generaba unas salpicaduras abundantes, incómodas para todos los de la cuadrilla, siendo la causa de múltiples disputas cariñosas y bromas. Con las uvas destinadas al “verdillo” se realizaba la misma operación, pero cuando se terminará el “bueno”. Estos tanquillos podían presentar una tarima de madera con las tablas separadas para facilitar el repisado.

Paleado: el mosto recién extraído junto con los hollejos<sup>5</sup> y una pequeña parte de los engazos, - que siempre quedaba algo- se pasaba a palas al depósito central, donde estaba el husillo. Ahí permanecía tres días, en “curtimiento”, durante ese periodo era sometido a varios bazuqueos y removidos, durante ese tiempo por la acción de la fermentación las pieles de las uvas flotan sobre el líquido, formando lo que se conoce como el sombrero. Para evitar que se reseca y al mismo tiempo extraerle el color se sometía a esos removidos y bazuqueos varias veces al día.

<sup>5</sup> Piel delgada que recubre la pulpa y el grano de la uva.

<sup>6</sup> También denominado ‘Raspón’ o ‘Escobajo’. Compuesto por el eje principal y ejes secundarios del racimo.

<sup>7</sup> Curtimiento: proceso de maceración fermentación del mosto junto con los hollejos.

Transcurridos dos días y medio se dejaba quieto, así el sombrero<sup>8</sup> subía bien quedando en la parte baja el líquido limpio.

Sacar el mosto o espichado: al tercer día “se espichaba” se quitaba el tapón del depósito, el mosto en plena fermentación, fluía hacia la “lagareta” pasando por una “coladera”, tamiz, que retenía las pepitas y algunos restos de pieles o de engazos. El utensilio podía ser un cesto, un saco o una cernidera. Cuando dejaba de salir, se comenzaba la segunda operación. Los orujos se amontonaban en los bordes y alrededor del husillo para que con su propio peso siguiera escurriendo, no había prisa cuanto más escurrido mejor para seguir con la siguiente operación. En algunos sitios a esta operación se le denominaba “echar el mosto abajo”

El pie: la operación de hacer el “pie” consistía en amontonar los orujos escurridos alrededor del husillo, de forma circular a modo de un gran queso. Un “pie” de ocho mil kilos de uvas podía medir dos metros de diámetro y ochenta centímetros de alto. Para hacer dicha torta por lo general se contaba con tres personas, una de ellas con pala iba echando los orujos a la base del husillo al tiempo que girada, los otros con sus manos daban forma y apretaban con sus puños la masa para que escurriera lentamente. Al terminar de formar esa especie de torta se colocaba una sogá en todo su perímetro en forma de espiral. La sogá debía de ser gruesa siete u ocho centímetros, su función era la de sujetar los hollejos para cuando se sometieran al prensado nos rompiera o desmoronara. La curiosidad venía que al novato del lagar se le hacía besar la punta de la sogá antes de colocarla, en ese momento, “por babieca se le daba con ella en los bembas”. El trabajo era muy duro, los gases de la fermentación impedían una adecuada respiración, las bromas y los cuentos eran una buena medida para que fuera más llevadero. Terminado el pie y puesta la sogá tocaba colocar la madera. Lo primero eran los “jueces” dos palos de brezo de aproximadamente un metro de largo y cuatro o cinco centímetros de diámetro. Se colocaban de forma horizontal sobre pie, su finalidad era mantener niveladas las tablas que se colocaban sobre ellos. A continuación, se ponían las tablas por lo general bastante anchas treinta o cuarenta centímetros y unos cinco de espesor, unas junto a otras bien unidas comenzado desde el interior hasta terminar en el borde del pie, había entre seis y ocho. Luego venían, lo llamados “marranos”, eran los tablones más pesados de todo el entramado, un hombre sólo no podía con ellos. Para colocarlos sobre las tablas eran cogidos por los extremos por dos operarios y puestos en su lugar, sobre las tablas perpendicularmente. Iban en parejas uno a cada lado del husillo. Unos minutos después comenzaba a escurrir el mosto. Por encima de los marranos venían los “mollares”, conjunto de palos de aproximadamente un metro de largo y de veinte por veinte centímetros de sección. Se colocaban cruzados sobre los anteriores, dos o tres parajes hasta alcanzar la parte superior del husillo. Las piezas se disponían de forma paralela y alineadas casi al milímetro. A medida que apilaban también se acercaban al husillo, quedando una especie de pirámide. Al final de todo se acomodaba la “concha”, pieza de hierro que estaba justo debajo de la tureca del husillo sobre los últimos mollares. Se giraban las “chavetas” de la chicharra se ponía en modo apretar y se comenzaba a prensar. La operación se realizaba al inicio con delicadeza para que el pie no se derrumbara, a medida que escurría y los orujos desprendían líquido la acción de la prensa ganaba en intensidad. Cuando los operarios entendían que su esfuerzo no daba más resultado, el entramado de la madera se desmontaba cuidadosamente y la torta era desarmada y removida. Vuelta a empezar un nuevo pie, a los orujos había que extraerle el máximo de su preciado líquido. La acción se realizaba tres veces. Cuando se entendía que los hollejos ya no aportarían nada bueno se sacaban de la prensa. El ciclo se iniciaba, pero con el verillo. Luego se repetía todo el proceso de nuevo incluida las tres prensadas pero esta vez con el llamado “verdillo”.

Lagareta, el mosto procedente del escurrido, así como el obtenido de las prensadas, llegaba a la lagareta, previo paso por una coladera. A partir de ese momento comenzaba otro periplo. Primero que calcular la cantidad existente, varillas de madera con marcas indicaban cuantas “pipas” había. Luego con cantarás se procedía al llenado de barriles para su traslado a la bodega en bestias.

<sup>8</sup> Conjunto de materias sólidas pertenecientes a la uva (sobre todo compuesto por hollejos) que suben a la superficie en el proceso en el que el mosto comienza a convertirse en vino (concretamente en la fase de fermentación alcohólica).

### LA PIPA Y EL JUEGO DE BARRILES

La Pipa es una unidad de medida de líquidos utilizada en Canarias, y también en otras regiones, generalmente empleada para agua, mosto y vino. En el caso del agua hoy en día se sigue utilizando, ésta se compra y se vende por chorros (caudal) de 100 pipas y su equivalencia es de 480 litros por pipa, es decir un chorro de agua debe llevar 48.000 litros por hora.

En el valle de La Orotava *la pipa de mosto*, se empleó como unidad de medida hasta hace relativamente poco tiempo; en la década de los 80 todavía se aplicaba. El vino o el mosto se compraba o vendía por pipas o por sus submúltiplos "*barriles de acuenta*". A partir de esos años su uso ha ido decayendo hasta que hoy en día ni se nombran.

Una "*pipa de mosto*" está subdividida en *12 barriles llamados de "a cuenta" o de "cuentas"*. Cada uno de ellos tiene una capacidad de 40 litros. No hemos tenido la oportunidad de ver uno. Entendemos, por tanto, que era una medida teórica que es lo que decían los mayores, ya que un barril de 40 litros lleno de mosto podía pesar más de 60 kilos entre el envase y el líquido y esto significaba una cierta dificultad para su manejo. Creemos que esa es la razón por la cual sólo era teórico, es decir, para sacar cuentas y no práctico para el manejo diario.

*El transporte* del mosto o del vino, como hemos dicho, se realizaba con la ayuda de bestias: caballos, mulas o burros. Para tal fin se creó *el juego de barriles* que constaba de 4 envases: 2 barriles llamados *de a siete* y dos barriles denominados *de a cinco*. (ver fotos) El barril de a siete tenía una capacidad de 33 litros y el barril de a cinco de 22 litros. El juego completo, dos de a siete más dos de a cinco hacían un total de 110 litros de mosto o vino. En el momento de la compra de mosto, el comprador sólo pagaba 100 litros, aunque se llevaba 110, se entendía, que ese 10% eran las mermas previstas, las madres o lías del mosto.

La picaresca: el mosto comenzaba a sacarse de los lagares desde la madrugada, para evitar que se calentara por la acción del sol durante el día. El comprador que lo iba a recoger, en muchas ocasiones, disponía de varios juegos de barriles de capacidades variadas, desde los 110 litros estipulados por las buenas prácticas, hasta algunos juegos de 130 litros. Esto significaba llevarse en cada camino unos cuantos litros de más y no sólo el 10% estipulado, ya que, con la noche y los barriles manchados de mosto y barro, todos eran iguales (de noche todos los gatos son pardos). Todo esto en perjuicio del vendedor.

Un camino, se denominaba al juego de barriles cargado sobre una bestia. El camino era igual a 2 barriles de a siete de 33 litros (66 litros) y 2 barriles de a cinco de 22 litros (44 litros), haciendo los 110 litros.

Barril de a cinco: su capacidad era, por lo general, de 22 litros. Su altura oscilaba entre 57-62,5 cm. En cuanto al origen del nombre de "barril de a cinco" es probable que tenga relación con la medida de su altura en pulgadas, 25 la más frecuente. No hemos podido encontrar otro origen.

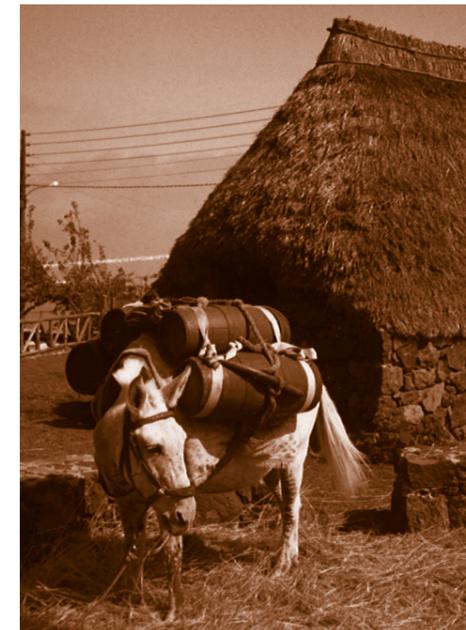
Barril de a siete: su capacidad era de 33 litros y también podía variar. La altura estaba en torno a las 27 pulgadas; como el caso anterior, el origen de su nombre no está claro. Entendemos, como en el caso anterior, que los nombres de estos barriles tienen que ver con sus medidas.

En la foto puede observarse como van colocados los barriles sobre los caballos: los de a siete debajo y sobre ellos los de a cinco. Dos a cada lado de la albarda. En esta foto los barriles están vacíos, los arrieros van de vuelta al lagar a llenar un nuevo camino de mosto. Esto lo sé porque lo experimente muchas veces: si el caballo o mula va cargado con los barriles llenos, nosotros, los arrieros, íbamos caminando para no cansar al animal y, por el contrario, si estábamos de vuelta al lagar con los barriles vacíos, nosotros nos montábamos sobre ellos para hacer más llevadero el duro trabajo del día.

### EL MOSTO, AL CASCO.

Los caballos se quedaban en la puerta de la bodega, con maña y fuerza el arriero descargaba los barriles, primero los de a cinco en luego los de siete. La bestia debería estar acostumbrada a ese trabajo, pues un movimiento en falso y los envases terminaban en el suelo. Los barriles de uno en uno eran vaciados en los cascos. Para ejecutar la operación los barriles se cargaban a hombros y se volcaban sobre un fonil, diseñado a tal propósito, se giraban con lentitud y poco a poco se le quitaba la tapa, el líquido fluía camino del interior del envase, pasado unos minutos se le sacaba el torno, una pequeña tapa en uno de los fondos, de esa manera entraba el aire al recipiente y el vaciado era más rápido y con menos salpicaduras. Uno tras otros eran vertidos en el casco. En el cabecero de los cascos, con tiza, se marcaba cada viaje del caballo: un camino (110 litros). A si sucesivamente, hasta que la lagareta del lagar quedara vacía. Llenados los cascos con el mosto de la nueva cosecha se colocaba una hoja de parra en la boca y se dejaba tranquilo para que finalizara la fermentación.

Luego por arte de magia allá por San Andrés teníamos vino nuevo, pero eso es otro "camino".



Fotografía 2. "Juego de barriles". Revista El Pajar. Cuaderno de Etnografía Canaria

# MAPA-REPRESENTACIÓN DEL PAISAJE DEL VIÑEDO DE CANARIAS

REPRESENTATION OF THE LANDSCAPE  
OF THE CANARIAN VINEYARDS

D. Miguel Ángel Mejías Vera

Departamento de Geografía e Historia, Área de Análisis Geográfico  
Regional, Universidad de La Laguna

D. Víctor Manuel Romeo Jiménez

Doctorando del programa Biodiversidad y Conservación  
Universidad de La Laguna

## Resumen

### Palabras claves:

Paisaje, Paisaje agrario,  
Viticultura, Teledetección,  
Landsat-8

Si hay un rasgo paisajístico diferencial del cultivo de la viña es su variabilidad visual. En sí mismo ya tiene valores estéticos, pero si profundizamos en las pinceladas comprobamos una gran cantidad de matices que lo hacen más rico. En paisaje se valora la heterogeneidad frente a la homogeneidad, la irregularidad frente a la regularidad, e incluso la dispersión frente a la concentración. Estas características están muy relacionadas al espacio y a la lectura que se hace de él (cultura). El viñedo representa esta relación. Solo, ya por esta razón, es diferencial, es atractivo. La vid, la uva y el vino transmiten la identidad de cada lugar. El paisaje visible actual es fruto del proceso de construcción cultural del lugar. En este trabajo, y en este marco de las segundas jornadas históricas *Canary Wine*, mostramos un mapa como representación actual de la construcción histórica del paisaje vitivinícola de Canarias. Lo queremos hacer indicando las variaciones espacio-temporales en el presente. El proceso cíclico anual del cultivo genera un contraste estacional muy marcado. Pero la riqueza paisajística también está en la zonificación del propio cultivo, no es igual en todas partes de la geografía insular y regional. Las componentes geográficas y superficiales como el relieve, el clima, la altitud, orientación, exposición, junto a sus características litológicas y edáficas marcan las diferencias en la cultura de las técnicas y aprovechamiento del espacio. Esto, entendemos que se puede comunicar a través de un mapa. Esa exploración es la que queremos presentar como una primera fase de investigación, que conllevará un análisis permanente a través de la monitorización del cultivo. La tecnología de la información geográfica y la teledetección permitirán el desarrollo del proyecto. Seleccionaremos cartografía topográfica y temática existente de carácter vectorial para precisar la delimitación y la caracterización inicial, y a partir de ahí clasificar de manera automática las imágenes espaciales satelitales. Esta comunicación se centra en las imágenes LANDSAT-8. Este satélite capta información de la superficie terrestre con alta resolución espacial, a partir de la cual podemos hacer composiciones multi-espectrales (11 bandas) y multi-temporales (estaciones). Esta metodología implicará conocer y precisar las transformaciones del cultivo y su espacio, atendiendo a las variaciones ambientales, zonales y temporales. Su aplicabilidad, a partir de los datos que se van obteniendo, permitirá transformar estos, en información fiable, frecuente y precisa para la toma de decisiones.

## Abstract

### Keywords:

Landscape, Agricultural  
landscape, Viticulture,  
Remote sensing, Landsat-8

If there is a distinguishing landscape feature of vine cultivation, it is its visual variability. In itself it already has aesthetic values, but if we delve deeper into the brushstrokes we can see a large number of nuances that make it richer. In landscape, heterogeneity is valued as opposed to homogeneity, irregularity as opposed to regularity, and even dispersion as opposed to concentration. These characteristics are closely related to space and the way it is read (culture). The vineyard represents this relationship. For this reason alone, it is differential, it is attractive. The vine, the grape and the wine convey the identity of each place. Today's visible landscape is the result of the process of cultural construction of the place. In this work, and within the framework of the second Canary Wine historical conference, we show a map as a current representation of the historical construction of the Canary Wine landscape. We want to do so by indicating the spatio-temporal variations in the present. The annual cyclical process of cultivation generates a very marked seasonal contrast. But the richness of the landscape also lies in the zoning of the cultivation itself, which is not the same in all parts of the island and regional geography. The geographical and surface components such as relief, climate, altitude, orientation, exposure, together with their lithological and edaphic characteristics, mark the differences in the culture of the techniques and use of space. This, we understand, can be communicated through a map. This exploration is what we want to present as a first phase of research, which will entail a permanent analysis through crop monitoring. Geographic information technology and remote sensing will enable the development of the project. We will select existing topographic and thematic vectorial cartography to define the initial delimitation and characterisation, and from there automatically classify the satellite space images. This paper focuses on LANDSAT-8 imagery. This satellite captures information of the Earth's surface with high spatial resolution, from which we can make multi-spectral (11 bands) and multi-temporal (stations) composites. This methodology will involve knowing and specifying the transformations of the crop and its space, taking into account environmental, zonal and temporal variations. Its applicability, on the basis of the data obtained, will enable these to be transformed into reliable, frequent and precise information for decision-making.

## INTRODUCCIÓN

El problema que queremos resolver es la integración paisajística, de la interfaz urbano-rural mediante la proyección del paisaje cultural<sub>2</sub> del viñedo como eje vertebrador entre el espacio urbano y el rural-natural.

En esta compleja interfaz se están produciendo los mayores cambios y procesos de transformación paisajística, es lo que denominamos "Isla Riesgo"<sub>3</sub>.

El espacio dedicado al viñedo en Canarias difiere entre las diferentes islas, y dentro de estas, existen diferencias estructurales en cuanto al espacio vertical (altitud), espacio horizontal (longitud) y exposición (vertientes), esto junto a las características de sus suelos y los microclimas existentes marcan, sin duda, los métodos y tecnologías utilizadas. Sin lugar a dudas estas características son fruto de la evolución histórica del cultivo. Los resultados, en este caso, se representan en mapas de una componente geográfica a través de los tres modos de implantación que definen la GEO: lineal, puntual y poligonal<sub>4</sub>. En ocasiones estas maneras pueden ser combinadas, especialmente en las islas de mayor historia.

Este corredor complejo, es muy significativo, al menos en la isla de Tenerife, porque tiene dos dimensiones espaciales considerables, una vertical, otra horizontal, pero también una diferencia clara entre vertientes.

- La primera establece una clara área de influencia altitudinal. Se establece en el cinturón de transición entre lo urbano-natural
- La segunda marca una continuidad espacial perimetral, que en el caso de Tenerife recorre toda la isla de Tenerife, aunque hay claras diferencias entre unas zonas y otras.
- Una tercera, donde la superficie de cultivo en la vertiente de barlovento destaca frente a la de sotavento.

Ambas distribuciones espaciales, de por sí, confieren un grado de importancia máxima a la cultura del viñedo. En sí misma, más allá de los valores económicos, importantes, tiene una importancia capital desde el punto de vista territorial y paisajístico. Es un corsé que amortigua la expansión urbana sobre el espacio agrario.

Es cierto, que la fragmentación<sub>5</sub> del parcelario induce a múltiples transformaciones territoriales y paisajísticas y entre ellas está la dispersión urbana<sub>6</sub> (urban sprawl) y junto al extenso y denso viario, generan uno de los efectos ambientales más preocupantes actualmente, especialmente en ámbitos insulares, es el llamado sellado de suelo (soil sealing).

Las características espaciales determinan la ubicación de las parcelas y sus dimensiones. También el régimen de propiedad. El reparto de áreas cultivadas describe muy bien los paisajes del viñedo en Canarias, ya que, si tenemos en cuenta la frecuencia, número de polígonos dedicados al cultivo de la viña en cada isla y lo relacionamos con la superficie total de cultivo, nos indica la superficie media de cada parcela, y esta, es bastante baja. Este indicador implica un sobre coste en la producción, pero al mismo tiempo una singularidad y por ello un mayor valor paisajístico.

1 Antrop, M. (2000). *Background concepts for integrated landscape analysis*. Elsevier Science, *Agriculture, Ecosystems and Environment*, págs. 17-28. PII: S0167-8809(99)00089-4.

2 Joaquim Sabaté i Bel y J. Mark Schuster, Eds. (2001). *Designing the Llobregat Corridor. Cultural Landscape and Regional Development*. Universitat Politècnica de Catalunya & Massachusetts Institute of Technology.

3 Mejías, M.A. (2018). *The Corridor Island: A New Space to Redesign the Landscape of Tenerife*. En Mustafa Ergen. *Urban Agglomeration*. Zagreb: IntechOpen. DOI: 10.5772/intechopen.72190. Disponible en: <https://www.intechopen.com/books/urban-agglomeration/the-corridor-island-a-new-space-to-redesign-the-landscape-of-tenerife>.

4 Bertin, J. (1988). *La gráfica y el tratamiento gráfico de la información*. Taurus Ediciones.

5 Jaeger, J.A. G., Mandrinar, L.F., Soukup, T., Schwick, Ch., Kienast, F. (2011). *Landscape fragmentation in Europe*. Joint EEA-FOEN report. Disponible en: <https://www.eea.europa.eu/publications/landscape-fragmentation-in-europe>

6 Mejías, M.A. (2013). *¿Cómo medir el fenómeno Urban sprawl a través de indicadores paisajísticos? Aplicación a la isla de Tenerife*. 62, s.l.: Asociación de Geógrafos Españoles, 2013, *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, págs. 49-73. I.S.S.N.: 0212-9426.

También la combinación o asociación con otros cultivos marca una diferencia en el modo de interpretar el paisaje.

Si hay un rasgo paisajístico diferencial del cultivo de la viña es su variabilidad visual. En sí mismo ya tiene valores estéticos, pero si profundizamos en las pinceladas comprobamos una gran cantidad de matices que lo hacen más rico.

En paisaje, se valora la heterogeneidad frente a la homogeneidad, la irregularidad frente a la regularidad, e incluso la dispersión frente a la concentración. Todas esas características, en el viñedo de Canarias existen. Estas características están muy relacionadas al espacio y a la lectura que se hace de él (cultura). El viñedo representa esta relación. Solo, ya por esta razón, es diferencial, es atractivo. La vid, la uva y el vino transmiten la identidad de cada lugar.

El paisaje visible actual es fruto del proceso de construcción cultural del lugar. En este trabajo, y en este marco de las segundas jornadas históricas Canary Wine, mostramos un conjunto de mapas que representan en la actualidad, la construcción histórica del paisaje vitivinícola de Canarias.

Lo queremos hacer indicando las variaciones espacio-temporales en el presente. El proceso cíclico anual del cultivo genera un contraste estacional muy marcado. Pero la riqueza paisajística también está en la zonificación del propio cultivo, no es igual en todas partes de la geografía insular y regional.

Las componentes geográficas y superficiales como el relieve, el clima, la altitud, orientación, exposición, junto a sus características litológicas y edáficas marcan las diferencias en la cultura de las técnicas y aprovechamiento del espacio.

Esa exploración es la que queremos presentar como una primera fase de investigación, que conllevará un análisis permanente a través de la monitorización del cultivo. La tecnología de la información geográfica y la teledetección permitirán el desarrollo del proyecto.

En la actualidad y en el futuro podemos monitorizar y modelar escenarios mediante la teledetección a través de las imágenes<sub>7</sub>, cada más frecuentes, que aportan los diferentes satélites de observación de la Tierra, especialmente preocupados por el cambio climático y su evolución. La obtención de imágenes Landsat y Sentinel de alta resolución, su gestión y combinación de bandas, así como su interpretación y clasificación nos ayudarán a detectar elementos básicos en el espacio productivo agrario (humedad, temperatura), superficie ocupada, heterogeneidad de cultivos, etc.

En este trabajo queremos mostrar, a modo introductorio, la complejidad y riqueza de la información geográfica vinculada al espacio vitivinícola de Canarias. Su presentación se realizará a modo de secuencia de mapas de diferentes escalas (para diferenciar mejor algunas variables). Combinaremos el mapa como representación principal, combinado con tablas y gráficos para una mejor lectura de algunas variables claves. Por tanto, el mapa-representación del paisaje del viñedo que proponemos en esta comunicación está relacionado y centrado en su importancia espacial y paisajística, valores clave que combinan con su dimensión económica<sub>8</sub> y social.

## OBJETIVOS Y METODOLOGÍA

Los objetivos de esta comunicación se centran en dos:

1. Dimensionar espacialmente el cultivo de la viña en las Islas Canarias. A partir del mapa de cultivos de Canarias, nos interesa conocer, no solo la delimitación total del cultivo de la viña, sino también la caracterización espacial de la misma. Por ello el análisis estadístico nos permitirá conocer la fragmentación de las parcelas-polígonos registrados para cada isla en relación a su superficie total. Esta base nos permitirá en el futuro establecer las diferenciaciones locales y poder explicar la riqueza de sus paisajes.

7 Council of Europe. *European Landscape Convention*. Disponible en: <https://www.coe.int/en/web/conventions/full-list/-/conventions/treaty/176>

8 Chuvieco, E. (2006). *Teledetección ambiental. La observación de la Tierra desde el espacio*. Editorial Ariel.

9 Lana, D. (diciembre de 2020). *Diagnóstico de la viticultura en Canarias*. Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca. Gobierno de Canarias. Informe.

2. Representar la diferencia estacional del cultivo a través de imágenes de satélite. Esta segunda fase, nos ayudará a conocer el nivel de precisión de las imágenes de satélite para su interpretación. En esta comunicación nos centraremos en mostrar los cambios estacionales de invierno y verano para algunos de los centros productores vitivinícolas de Canarias. Esta diferenciación es mucho más clara entre estos dos extremos que en otoño o primavera, pues el nivel de humedad en el suelo es muy similar y la imagen del NIR (infrarrojo cercano) no detecta tanto la diferenciación. En cambio, en verano, momento máximo de exuberancia del cultivo, contrasta con los entornos más secos. En invierno sucede lo contrario. Esto se podrá precisar a medida que las resoluciones de los satélites sean más precisas. Pero, en cualquier caso, la fragmentación en la interfaz urbano-rural y la cantidad de matices que posee la hace muy compleja.

Las fuentes de información utilizadas son:

- Mapa de Cultivos de Canarias, elaborado en 2017 por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias y publicado por GRAFCAN como datos abiertos (<https://opendata.sitcan.es/dataset/mapa-de-cultivos-de-canarias>).

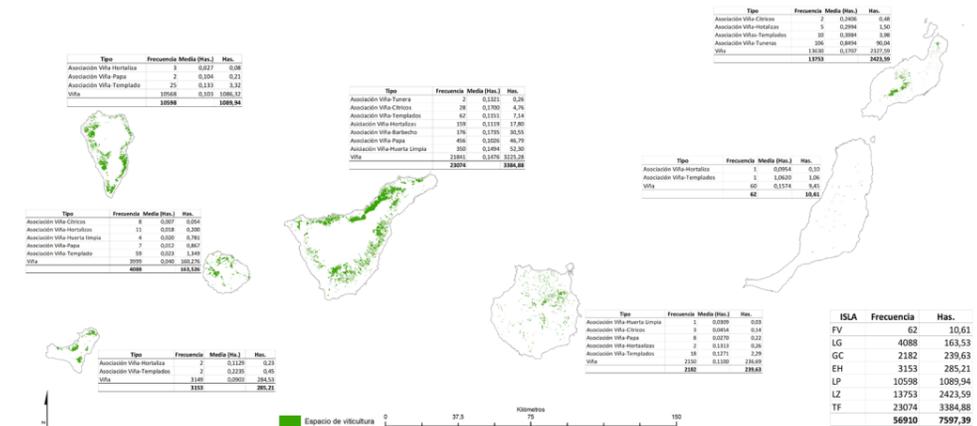
- Landsat-8. Landsat<sub>10</sub> (Martínez et al, 2010), es una misión conjunta de la NASA y el Servicio Geológico de EE. UU. USGS Landsat es parte del Programa Nacional de Imágenes de Tierras (NLI). Los datos de Landsat se archivan, procesan y distribuyen desde el Centro de Observación y Ciencia de Recursos Terrestres (EROS) del USGS (USGS, 2021). Las misiones Landsat comenzaron en 1973 y acaban de poner en órbita en 2021 el Landsat 9. Utilizamos para esta comunicación las imágenes de la Misión 8 (2013), con una resolución de 30m/pixel y con dos instrumentos de observación: el primero el OLI (Operational land Imager) con nueve bandas espectrales, una de ellas (8) pancromática a 15 metros de resolución por pixel; el segundo, un sensor infrarrojo térmico (TIRS) con dos bandas (10 y 11).

## RESULTADOS

### DISTRIBUCIÓN ESPACIAL, FRECUENCIA Y SUPERFICIE DE VIÑEDOS EN LAS ISLAS CANARIAS

El análisis muestra la presencia de viñedos en todas las islas, pero su distribución es desigual. Su reparto de casi ocho mil hectáreas se encuentra en un 44% en la isla de Tenerife, 32% en Lanzarote, 14% en La Palma, lo que supone el 90% en estas tres islas. Esto sin duda marca el modelo de distribución dentro de la isla, en unos casos redibujan el perímetro insular concentrado a lo largo de una franja casi continua (Tenerife y La Palma), y en Lanzarote su disposición zonal se concentra en un enclave muy claro. El Hierro distribuye el viñedo de manera zonal y Gran Canaria y La Gomera se reparte de manera puntual y de esta misma forma también lo hace Fuerteventura. Pero si hay un aspecto que destacar en esas islas, especialmente Gran Canaria, la Gomera y el Hierro es la fuerte fragmentación de los polígonos destinados al cultivo. Este indicador lo corrobora la media superficial de los recintos o polígonos cartografiados, en La Gomera el tamaño medio es de 400m<sup>2</sup>, en El Hierro es de 900 m<sup>2</sup>, el resto superan los 1000m<sup>2</sup>, donde Fuerteventura con 1700m<sup>2</sup> de media es donde están los mayores recintos. Este modelo traduce paisajísticamente la abrupta topografía de unas islas respecto a otras, al igual que la complejidad de usos existentes y regímenes de propiedad (Figura 1). Por tanto, la fragmentación es un patrón común en el viñedo en Canarias.

### CARACTERIZACIÓN ALTITUDINAL DEL PAISAJE DEL VIÑEDO DE CANARIAS

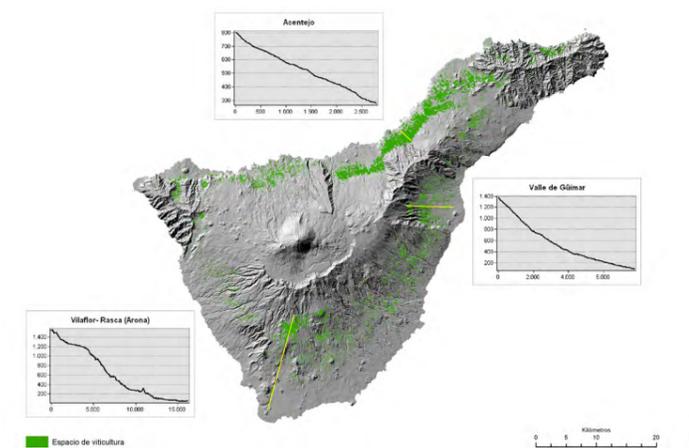


Fotografía 1. Distribución espacial, frecuencia y superficie de viñedos en las Islas Canarias. Fuente: GRAFCAN. SITCAN. Mapa de Cultivos de Canarias. Revisión 2017.

Elaboración: autores.

Las variaciones zonales son muy marcadas en las islas. La topografía de Canarias tiene un denominador común: la verticalidad. En ese margen altitudinal, el cultivo de la viña se diferencia claramente entre unas zonas y otras. También el margen de proyección. Por ejemplo, en las bandas del sur de Tenerife la existencia del cultivo está entre los 1500 m. de altitud y casi el nivel del mar (Figura 2). Pero lo interesante no solo es la distancia en la vertical sino en el eje horizontal, pues su amplitud supera los 15 Km. En cambio, en la vertiente de barlovento de la isla de Tenerife, en un corte transversal de la comarca de Acentejo, la estrechez de la isla determina el grado de verticalidad y la reducción de la amplitud de disponibilidad de suelo para el cultivo. Esto determina la concentración del viñedo, frente a la dispersión de la banda Vilaflor-Rasca. También el límite superior que se sitúa 700 metros por debajo del límite del Sur. El fuerte acantilado existente en el barlovento limita el espacio a partir de los 200 m. de altitud.

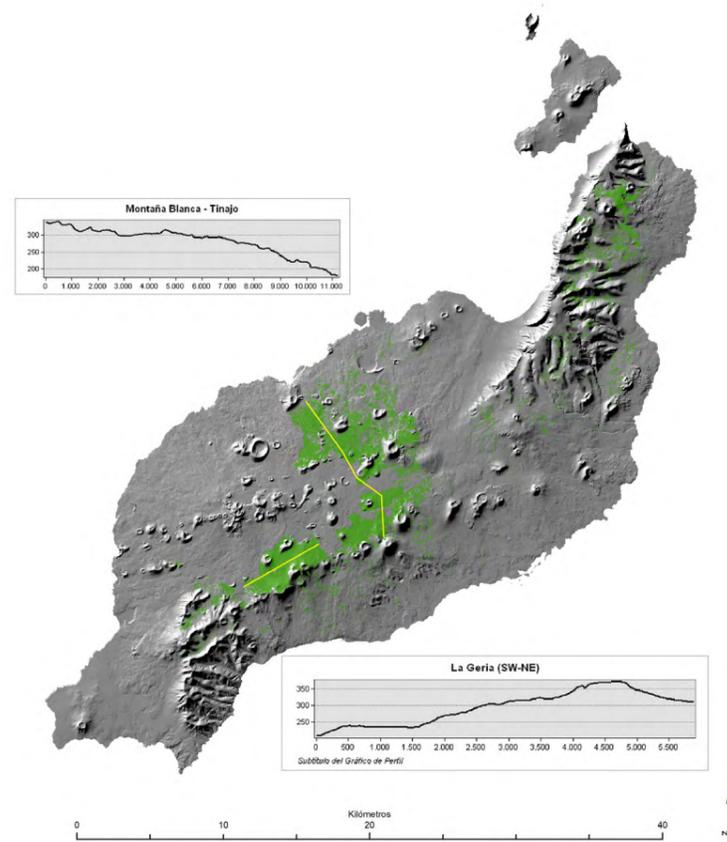
El modelo de Lanzarote, existe tres áreas muy definidas: La Geria y Montaña Blanca-Tinajo en el centro insular y el entorno de Ye en Haría. En estos casos la altitud, por las propias características de la isla no es elevada. Prácticamente el cultivo se desarrolla en 300 metros de diferencia en altitud, pero en cambio se desarrolla longitudinalmente de 10 a 15 Km. (Figura 3).



Fotografía 2. Umbrales altitudinales y longitudinales del cultivo de la viña en: Vilaflor y Rasca-Arona (NNE-SSW) y en Acentejo (SE-NW) y el Valle de Güimar (W-E). Fuente:

GRAFCAN. MDT 25x25m. Elaboración: autores.

10 Martínez, J.; Martín, M. P. y et al. (2010). Guía didáctica de teledetección y medio ambiente. Red Nacional de Teledetección Ambiental.



Fotografía 3. Umbrales altitudinales del cultivo de la viña en Lanzarote. La Geria, Montaña Blanca-Tinajo. Fuente: GRAFCAN. MDT 25x25m. Elaboración: autores.

### CARACTERIZACIÓN ESTACIONAL A PARTIR DE IMÁGENES LANDSAT-8

El análisis espectral de las imágenes Landsat-8 lo vamos a centrar en la diferenciación visual existente entre el invierno y el verano a través del infrarrojo (bandas 11,12). La falta de resolución 30m/pixel de esta imagen se compensa con su ciclo de repetición de 16 días. Esto nos permite tener al menos dos imágenes por mes. Con los datos de esta tecnología realizamos los ensayos que publicamos en este evento y aproximamos al lector a descubrir las posibilidades que existen en la monitorización del cultivo.

Los valores de reflectancia<sup>11</sup> de la imagen quedan claramente reflejados en cualquier estación. La detección automatizada de los viñedos es más sencilla en el verano, especialmente en espacios más áridos y secos como es el caso de Lanzarote (Figura 4). El contraste con el entorno formado por enarenados de lapilli facilita esa labor. En invierno, en cambio, los niveles de humedad son mayores en áreas que están fuera del espacio cultivado por la viña. Ese juego de contrastes estacionales da un input de valor al paisaje lanzaroteño. A partir de aquí, con imágenes de mayor resolución, podríamos definir la superficie cultivada con mayor precisión y frecuencia. Analizando las imágenes en las fechas próximas a los periodos de lluvias, podemos establecer la cantidad de humedad anual que reciben las plantas.

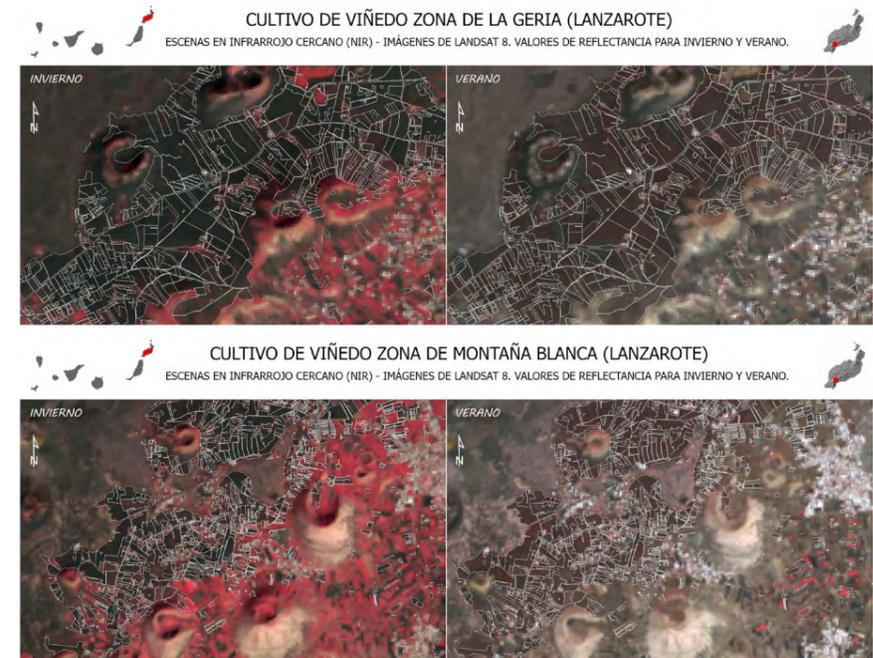


Figura 4. Detalle de los viñedos en La Geria-Montaña Blanca. Lanzarote. Fuente Landsat-8. Servicio Geológico de Estados Unidos. USGS. GRAFCAN. SITCAN. Mapa de Cultivos de Canarias. 2017. Elaboración: autores.

En islas con mayor relieve la diferencia estacional y de vertiente es mayor. Los datos de la imagen, por tanto, son más complejos, pues hay mayor variabilidad de vegetación. Discernir especialmente en la interfaz rural es mucho más difícil debido a la fragmentación espacial y diversidad de usos. La vectorización del mapa de cultivos del Gobierno de Canarias ayuda a delimitar e interpretar la imagen. Los valores invernales suelen ser muy elevados y con menor contraste, pero en el verano las diferencias son más marcadas. Los modelos que presentamos representan el Valle de Güímar en la vertiente de sotavento y el Valle de La Orotava en la vertiente de barlovento de la isla de Tenerife (Figura 5). Comprobamos la vigorosidad de la vegetación del barlovento en el invierno, pero un mayor contraste y por tanto mayor claridad en el verano.

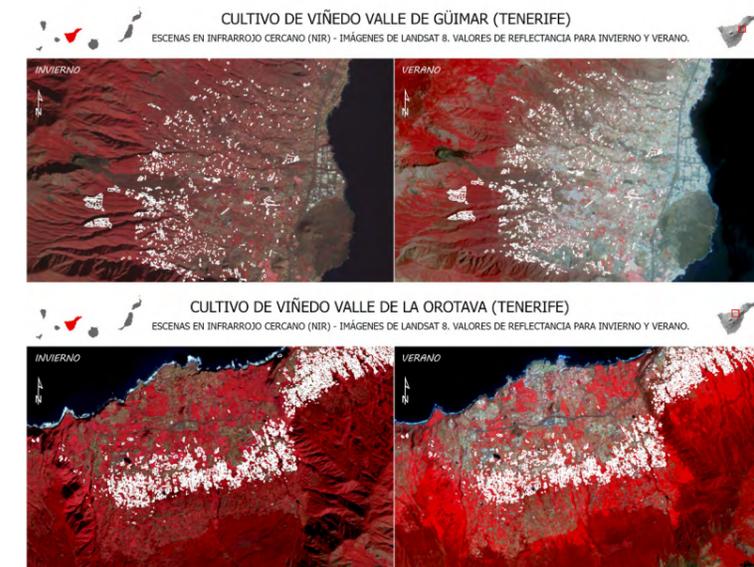


Figura 5. Detalle de los viñedos en el Valle de Güímar y el Valle de La Orotava. Tenerife. Fuente Landsat-8. Servicio Geológico de Estados Unidos. USGS. GRAFCAN. SITCAN. Mapa de Cultivos de Canarias. 2017. Elaboración: autores.

<sup>11</sup> Ustin, S.L. (ed.). (2004). Remote sensing for natural resource management and environmental monitoring. Editorial Wiley.

En estas fechas, en las que se escribe este texto está sucediendo en la isla de La Palma uno de los acontecimientos más sobrecogedores, impresionantes y, en este caso, dramáticos desde el punto de vista humano. Desde el punto de vista de la caracterización, es clave el origen volcánico de los suelos sobre los que se asientan los cultivos. Esto es un rasgo máximo de diferenciación. Por otro lado, la erupción y recorrido de la lava ha provocado la desaparición de una parte importante de los viñedos del Valle de Aridane. En el mapa expuesto superponemos el espacio ocupado por la erupción-colada de Cumbre Vieja sobre el análisis de las bandas espectrales (652) que nos permiten caracterizar el espacio agrario a partir las imágenes Landsat-8 (Figura 6).

La eficacia de la medición espacial en tiempo real, a partir de las imágenes de satélite, se ven reflejadas en el seguimiento de la actual erupción volcánica de Cumbre Vieja en la isla de La Palma, la cual ha devastado también, el paisaje vitivinícola de ese sector oriental de la Isla.



Figura 6. Detalle de los viñedos en el Valle de Aridane y Fuencaliente. La Palma. Área de afectación del cultivo del viñedo en la erupción volcánica de Cumbre Vieja (19 septiembre de 2021- Actualmente activo)Fuente Landsat-8. Servicio Geológico de Estados Unidos. USGS. GRAFCAN. SITCAN. Mapa de Cultivos de Canarias. 2017. Elaboración: autores.

## CONCLUSIONES

Los viñedos en Canarias contribuyen en la diferenciación y riqueza del paisaje insular. Además, es un espacio estratégico para el control de la expansión urbanística en la interfaz urbano-rural. Su implantación tiene un fuerte acervo cultural que va más allá de su necesario valor económico.

La distribución del viñedo en Canarias difiere en función a la isla, a la vertiente, a la topografía y a la altitud. Cada una de ellas tiene unos patrones que tienen que ver con su valor histórico. Desde implantaciones en enclaves zonales como en Lanzarote o El Hierro, a longitudinales que rodean el perímetro insular como La Palma o Tenerife, o a implantaciones puntuales como en Gran Canaria o Fuerteventura y La Gomera. Estas características geométricas responden a procesos de concentración o fragmentación.

Estos aspectos hacen que existan diferencias muy claras en el parcelario, en aquellas islas donde es más difícil su producción, especialmente por la topografía, pero no como única causa, la media de las parcelas de cultivo disminuye estableciéndose un umbral medio entre 400m<sup>2</sup> y 1700m<sup>2</sup>.

Los satélites lanzados al espacio con el fin de observar la Tierra nos permiten analizar, clasificar, vigilar y monitorizar los cambios producidos casi en tiempo real. La frecuencia y resolución de las imágenes nos permiten tomar decisiones a mayor velocidad. Hemos mostrado aspectos no visibles por el ojo humano, utilizando el infrarrojo cercano (NIR), para detectar y medir la vegetación sana, en el caso del viñedo hemos demostrado que la estación de verano es la de mayor contraste y la que nos facilitaría un análisis más detallado de la evolución del paisaje del viñedo en Canarias.

# TURISMO Y HEGEMONÍA EN LA RUTA ARTE, QUESO Y VINO EN EL SEMIDESIERTO DEL ESTADO DE QUERÉTARO, MÉXICO

TOURISM AND HEGEMONY IN THE ART, CHEESE AND WINE ROUTE IN THE SEMI-DESERT OF THE STATE OF QUERÉTARO, MEXICO

---

**Lizbeth Morales Gómez**

Docente de la Universidad Autónoma de Querétaro, México

## Resumen

**Palabras claves:** El trabajo de investigación que se presenta surge del interés por conocer los procesos y actores sociales involucrados en el auge de la industria vitivinícola en la región del semidesierto del estado de Querétaro en México. Detrás de esta industria del vino se han creado otros servicios, productos y actividades que se articularon con el proyecto de desarrollo turístico para impulsar una cultura del vino, punto central de esta propuesta al analizar la construcción de la hegemonía en un territorio a través de una ruta turística: la Ruta Arte, Queso y Vino.

El problema de estudio se ubicó en la región media en Querétaro entre los valles centrales y las primeras elevaciones de la Sierra Madre Oriental que ha sido denominada semidesierto, y que se ha configurado históricamente por sus actividades económicas como la ganadería y el comercio interregional, diferenciando a los grupos sociales y étnicos logrando así, la expresión actual de la región.

El interés en la región del semidesierto surge a partir del establecimiento y concentración de más de 30 empresas vitivinícolas en los últimos años, estando presente en siete municipios: Ezequiel Montes, Tequisquiapan, Colón, el Marqués, San Juan del Río, Huimilpan y Cadereyta de Montes. El crecimiento se estima de dos a tres viñedos por año, produciendo alrededor de 2,445 toneladas de uva en 600 hectáreas. Y también su amplia difusión turística como parte de la Ruta Arte, Queso y Vino, observándose un incremento de 500 mil a 800 mil visitantes en sólo los últimos tres años. Esto ha llevado a que la región se posicione en el segundo lugar como región vitivinícola en el país.

Los procesos de cambio que definen una región en auge a partir del turismo, en particular la Ruta Arte, Queso y Vino, así como de los discursos y acciones entre gobiernos, empresarios, productores y diversos actores ponen en valor la producción vinícola en un mercado regional y al mismo tiempo, crean un consumo constante carente de significados a las personas que visitan los viñedos o participan en eventos, ferias y festivales que promueven las empresas vitivinícolas de la región.

## Abstract

**Keywords:** *The research work presented in this paper arises from the interest in understanding the processes and social actors involved in the boom of the wine industry in the semi-desert region of the state of Querétaro in Mexico. Behind this wine industry, other services, products, and activities have been created that were articulated with the tourism development project to promote a wine culture, the central point of this proposal by analyzing the construction of hegemony in a territory through a tourist route: the Art, Cheese and Wine Route.*

*The study problem is in the middle region of Querétaro between the central valleys and the first elevations of the mountain chain called Sierra Madre Oriental, which has been called semi-desert region, and which has historically been configured by a concentration of activities such as cattle raising and interregional trade, differentiating social and ethnic groups, thus achieving the current expression of the region.*

*The interest in the semi-desert region arises from the establishment and concentration of more than 30 vineyards in recent years, being present in seven municipalities: Ezequiel Montes, Tequisquiapan, Colon, El Marques, San Juan del Rio, Huimilpan and Cadereyta de Montes. The estimated growth in winegrowing is from two to three vineyards per year, producing around 2,445 tons of grapes in 600 hectares, as well as its wide touristic diffusion as part of the Art, Cheese and Wine Route, with an increase from 500,000 to 800,000 visitors in just the last three years. This has made the region the second largest wine producing region in the country.*

*The processes of change that define a booming region from tourism, in particular the Art, Cheese and Wine Route, as well as the discourses and actions between governments, entrepreneurs, producers, and various actors to put in value the wine production in a regional market and at the same time, create a constant consumption devoid of meanings to people who visit the vineyards or participate in events, fairs and festivals promoted by the wine companies in the region.*

## INTRODUCCIÓN

Hoy en día la región del semidesierto es sede de alrededor de 30 empresas dedicadas a la venta, producción, distribución y promoción de la cultura del vino, esta actividad fue implantada por la empresa Finca Sala Vivé by Freixenet en 1985 comenzando a difundir no solo la producción de vino de mesa, sino también el consumo entre la población y los visitantes, y articulándose en los últimos 15 años con los proyectos de promoción turística de los municipios de Ezequiel Montes y Tequisquiapan configurando un corredor denominado por la secretaría de turismo como la Ruta Arte, Queso y Vino.

Pese a la creciente afluencia y desarrollo económico de la región se hace evidente que los pobladores locales no están involucrados en los beneficios financieros que trae consigo la proliferación de la industria vitivinícola, debido a que su actividad económica gira en torno a la agricultura y ganadería a escala familiar, el trabajo en los servicios, en los parques agroindustriales e industriales, y en menor medida en la producción quesera, la fabricación de artesanía y en los servicios turísticos.

La problemática que se presenta con la puesta en marcha de la Ruta Arte, Queso y Vino, a través del enoturismo, es la imposición de una "cultura del vino" inexistente, pues pese a que históricamente en tiempos de la colonia se introdujo la plantación de la vid para realizar ceremonias litúrgicas y como parte de la dieta de los colonizadores, no fue un proceso continuo, sino que ha resurgido en distintos periodos por lo que carece de significados identitarios para la población local y externa, además de las connotaciones de clase implícitas en esta bebida. Esta situación pone de relieve los intereses económicos de actores políticos, económicos y sociales centrados en generar un clúster turístico, a manera de corredor entre los municipios de Tequisquiapan y Ezequiel Montes, lo cual hace posible analizar tensiones, contradicciones e intereses en discursos, acciones y proyectos de diversos actores con relación a su participación en la ruta turística.

El objetivo principal se centra en el análisis del proyecto turístico estatal Ruta Arte, Queso y Vino en la región del semidesierto en el estado de Querétaro para identificar los intereses, actores y proyectos que crean valor con relación a la producción, circulación, promoción y consumo del vino en el contexto del desarrollo del turismo regional, es decir, la construcción de hegemonía a través de una ruta turística.

Este texto se divide en seis apartados el primero nos ofrece un panorama histórico de la vitivinicultura en México, las zonas más importantes que actualmente producen vino. El segundo apartado explica el contexto geográfico del estado de Querétaro configurándose actualmente como uno de los estados más prolíficos del país y más visitados a partir de estrategias turísticas como son los procesos de patrimonialización en tres categorías: natural y biocultural, construida y simbólica. El tercer apartado aborda la construcción de la Ruta Arte, Queso y Vino como proyecto de desarrollo regional a partir del enoturismo. El cuarto apartado da cuenta de los atributos de la ruta Arte, Queso y Vino; el quinto apartado propone la discusión de los procesos bajo los cuales se establece una de las rutas enológicas mexicanas más importantes, las lógicas de consumo y posicionamiento del vino y finalmente, el sexto apartado da las conclusiones de la promoción del vino como elemento cultural, económico y social.

## ANTECEDENTES DEL VINO EN MÉXICO.

La vinificación en México se distingue en tres etapas históricamente: la primera en la época de la conquista en donde se introduce la *vitis vinífera*, siendo México el primer lugar en plantarse el sagrado fruto, y posteriormente distribuyéndose a Centro y Sudamérica; la segunda época corresponde al porfiriato caracterizado por el impulso cultural y la fascinación por el refinamiento francés de la época, que significó el auge de la vinificación en México, y finalmente, la más reciente en el siglo XX convirtiéndose en la más importante de los tres momentos históricos.

Actualmente la producción del vino en México tiene un potencial de desarrollo y expansión debido al incremento en el consumo registrado en los últimos años, que va de .750 a .950 mililitros per

cápita anuales del 2014 a 2018 señala Daniel Milmo Brittingham, presidente del Consejo Mexicano Vitivinícola <sup>1</sup>(El Financiero, 2018)

La producción vitivinícola mundial se sustenta en la zona denominada "franja del vino" que atraviesan las latitudes 30° y 50° norte sobre la línea ecuatorial y sobre el hemisferio sur, entre los paralelos 30° y 40°, cuyas características geográficas y climáticas son óptimas para los viñedos. La franja norte comprende países asiáticos, europeos, el norte de África y América del Norte. En la zona sur la franja pasa por Australia, Sudáfrica y América del Sur.

En México la franja del vino atraviesa Baja California y una parte del estado de Sonora, siendo la más importante del país el Valle de Guadalupe, Baja California; en donde se encuentran las casas vinícolas de mayor antigüedad y prestigio. Sin embargo, los estados con mayor producción de vino son: Baja California, Coahuila, Querétaro y Guanajuato. <sup>2</sup> (SAGARPA, 2018)

En estas zonas el suelo se caracteriza por ser aluvial, arcilloso, calcáreo y arenoso, lo que permite la permeabilidad del agua conservando una temperatura estable, que se traduce en distintivos insuperables en el vino. Por tanto, las variedades Moscatel, Red Globe, Cabernet Sauvignon, Riviere y Merlot son las más comunes en la zona.

El inicio de la vitivinicultura en México se debió a la adaptación de las vides en varios estados de la república estableciendo viñedos en el país; unos, como legado de esa tradición colonial y de las misiones jesuitas que enseñaron a la población indígena el cultivo de la vid y la producción del vino, además del modelo empresarial y turístico que propone la construcción de rutas e itinerarios que permitan al visitante crear experiencias inolvidables, que pongan en valor los elementos materiales y por tanto, una apreciación de los elementos intangibles.

Los cambios económicos ambientales y sociales que se experimentan actualmente a nivel mundial llevan a una reinvencción de los destinos turísticos, revaloración de los territorios y la propuesta de un desarrollo responsable con el entorno y las culturas locales. Los turistas tratan cada día de alejarse más de los patrones establecidos por la masificación de la actividad turística, por lo que se busca vivir el turismo alternativo con sus matices en lo cultural, lo rural, el agroturismo y el enoturismo, que significan prácticas respetuosas con el entorno, la cultura y las tradiciones locales (Alpizar, 2009)<sup>3</sup>.

El estado de Querétaro se encuentra entre los paralelos 20° y 21°, es una zona que se encuentra fuera de la franja del vino, pero es una zona cercana a la línea del Ecuador por lo que presenta una amplia variedad de climas y microclimas, condiciones dadas por su altitud de entre 1,800 hasta 2,100 metros sobre el nivel del mar, factor con el que lidian los viticultores de la región.

La ruta del vino representa una experiencia turística sensorial que permite apoyar económica, social y culturalmente a cierta parte de la población local y sector agrícola especializado integrándose a esta dinámica actividades relacionadas a la producción del vino que se asumen gustosamente a través de la seducción mercadológica de las marcas propuestas en la región, así como de los paisajes creados que evocan parajes de viñas extranjeras como las toscanas, las catalanas, las californianas hasta las mexicanas que proponen entornos de la época porfiriana y colonial.

En el estado de Querétaro, la industria vitivinícola tuvo un gran repunte en las décadas de 1970 y 1980, donde el gobierno federal realizó fuertes inversiones a través de la Banca oficial y la Banca privada, llegando a alcanzar una superficie vitícola de 3,000 hectáreas, siendo los municipios más importantes Ezequiel Montes, San Juan del Río y Tequisquiapan (Campos, 2018)<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> Bajío, Redacción. (31 de 07 de 2019). El Financiero. Recuperado el 28 de 10 de 2019, de El Financiero: <https://www.elfinanciero.com.mx/bajio/ruta-del-vino-el-segundo-producto-turistico-mas-importante-de-queretaro>

<sup>2</sup> SAGARPA. (18 de julio de 2018). Obtenido de [www.gob.mx/sagarpa](http://www.gob.mx/sagarpa)

<sup>3</sup> Alpizar Padilla, V., & Maldonado Avalos, M. (2009). Integración de la Ruta del Vino en Querétaro, un Producto Innovador. *Quivera*, 11 (2), 97-109.

<sup>4</sup> Campos, A. (18 de abril de 2018) Querétaro basto productor de queso y vino. *Diario de Querétaro*. Recuperado de: <https://www.pressreader.com/mexico/diario-de-queretaro/20180418/281698320340143>.



La producción de vitis vinífera es de origen extranjera, adaptándola al suelo mexicano, consiguiendo encontrar variedades blancas y tintas. Dentro de las blancas se encuentran las clásicas Chardonnay y Macabeo que han sido plantadas a lo largo de 30 años, sin embargo, se están adaptando la Xarel-lo, Parellada y Sauvignon blanc.

En las variedades de uva tinta se distinguen las plantaciones de Merlot, Malbec, Tempranillo y Syrah, a partir de las cuales se elaboran vinos jóvenes y añejados. Vale la pena mencionar que las uvas tintas encuentran más problema en la adaptación al clima. Otra de las variedades tintas que se utiliza frecuentemente para la producción de vinos espumosos es la Pinot Noir.

Por otro lado, la ganadería se encuentra presente preponderantemente en el municipio de Ezequiel Montes, prevaleciendo como actividad central la engorda de ganado bovino.

Como se puede observar estas actividades económicas han configurado este estado, y en particular, la región del semidesierto dando identidad a las comunidades locales que conviven con los nuevos proyectos vitivinícolas, pero que no forman parte de su estilo de vida, sino que es un producto turístico que se ofrece para el visitante.

Es importante señalar que parte de la estrategia turística para robustecer la ruta enoturística es el programa Pueblos Mágicos, que son una forma de patrimonialización, en donde se impulsa el desarrollo turístico en localidades que se caracterizan por contar con una arquitectura histórica, paisajes naturales excepcionales y tradiciones arraigadas, lo que ha sido el motor importante en la configuración de los recorridos y rutas que se ofrecen como experiencias turísticas en México.

Una vez que un sitio es parte del padrón de pueblos mágicos, recibía un presupuesto que se otorga a través del Programa de Desarrollo Regional Turístico Sustentable y Pueblos Mágicos, el cual le permitía hacer mejoras en infraestructura e imagen, remodelando y homologando colores de fachadas y señalética, embelleciendo los sitios de interés y centros históricos, así como equipando vías de acceso, características que lejos de hacer estos lugares especiales y únicos se perciben como sitios creados con atributos similares entre ellos.

Los pueblos mágicos que se encuentran en el estado de Querétaro son cinco: Jalpan de Serra, San Joaquín, Cadereyta de Montes, Bernal y Tequisquiapan. En la micro región que se analiza se encuentran presentes tres de los pueblos mágicos más visitados de Querétaro (Cadereyta de Montes, Bernal y Tequisquiapan); en ellos se observa una oferta turística que pone un acento particular en recorrer los viñedos de la ruta y la participación en festividades locales que enriquecen la experiencia enológica. Además, estos sitios cuentan con nombramientos por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) por considerarse patrimonio natural y biocultural, patrimonio construido y patrimonio inmaterial.

El estado cuenta con cuatro nombramientos por la UNESCO:

1. Zona de Monumentos Históricos de Querétaro de los siglos XVII y XVIII.
2. Misiones Franciscanas de la Sierra Gorda, que representa el último periodo de la evangelización a los pueblos indígenas.
3. Territorios sagrados otomí-chichimecas (pueblos originales)
4. Camino Real de Tierra Adentro, ruta en la que se transportaban todas las mercancías durante el virreinato.

Es notoria la estrategia que se ha planteado la Secretaría de Turismo estatal ofreciendo una variada gama de actividades en Querétaro considerándose el primer destino turístico sin playa del país, debido a su importancia histórica en el proceso de independencia de México, así también por los entornos ecológicos, las manifestaciones culturales a través de las festividades que se expresan por medio de las artesanías, bailes, música y cocina.

## LA RUTA ARTE, QUESO Y VINO EN EL SEMIDESIERTO QUERETANO: UN PROYECTO EN CONSTRUCCIÓN.

El antecedente de la Ruta Arte, Queso y Vino se encuentra en un proyecto anterior denominado la Ruta del Queso y Vino en el municipio de Tequisquiapan. En este municipio se inicia en 1976 la Feria Nacional del Queso y el Vino, donde se buscaba promover la producción artesanal del municipio, en particular con la promoción turística de la ciudad de Tequisquiapan, sus balnearios de aguas termales, sus artesanías de mimbre y vara de sauz, sus bordados y tejidos, sus quesos y derivados, así como las primeras empresas de venta de vino de mesa donde destacaba Viñedos Los Rosales.

En el año 2013, la Asociación de queseros de Querétaro, la Asociación de Vitivinicultores de Querétaro (AVQ) junto con autoridades estatales y municipales relanzaron la Feria del Queso y del Vino, promoviendo de esta manera las vinícolas locales, el consumo del vino de manera responsable y el queso producido en la zona. (Asociación de Vitivinicultores de Querétaro, 2017, p. 12)<sup>9</sup>.

La Asociación de Vitivinicultores de Querétaro considera que “el enoturismo es una de las mejores formas de promoción del vino y una herramienta primordial para fomentar el desarrollo económico de los vitivinicultores”, así los miembros de la AVQ promueven sus vinícolas a través de diversas estrategias, medios y eventos dentro de las cuales destaca el relanzamiento de la Ruta del Queso y el Vino, que hoy es llamada Ruta Arte, Queso y Vino (Asociación de Vitivinicultores de Querétaro, 2017, p. 12)<sup>10</sup>.

La Ruta Arte, Queso y Vino es una táctica turística que consiste en visitar cavas, bodegas y viñedos que se localizan dentro de 7 municipios del estado de Querétaro: Colón, El Marqués, Ezequiel Montes, Tequisquiapan, San Juan del Río, Huimilpan y Cadereyta de Montes. En la ruta se pueden visitar los pueblos mágicos de Bernal, Tequisquiapan y Cadereyta, exhaciendas convertidas en hoteles, restaurantes con propuestas de cocina de autor y visitas campestres que ofrecen al visitante una atmosfera deseable para el esparcimiento. Ver ilustración 2.

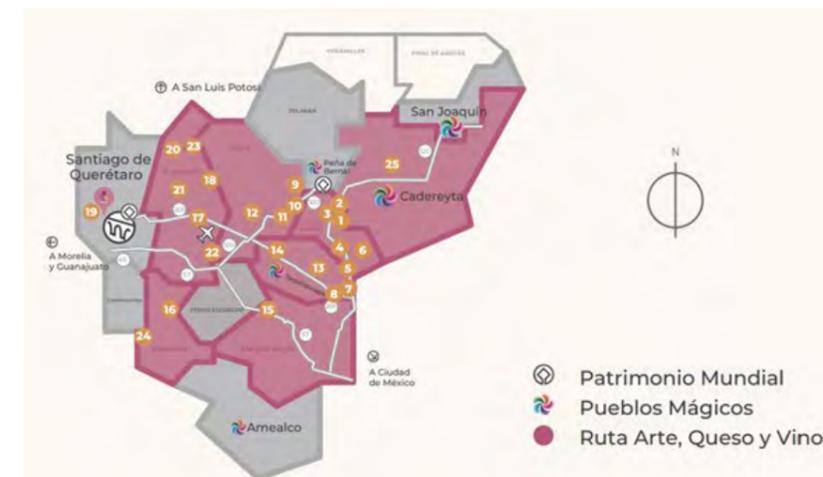


Ilustración 2. Mapa de los viñedos de la Asociación de Vitivinicultores de Querétaro. Septiembre 2018. Fuente. AVQ.

Existe una variedad de viñedos que van desde los que tienen un renombre internacional con una producción industrial, como Sala Vivé by Freixenet México, hasta los pequeños proyectos que llevan procesos artesanales y que ofrecen propuestas diferentes. En la región se han desarrollado más de 30 proyectos vinícolas (viñedos, vinícolas y bodegas), los cuales en su conjunto elaboran más de 179 etiquetas de diferentes tipos de vinos.

<sup>9</sup> Asociación de Vitivinicultores de Querétaro. (2017). Viticultura Extrema (1a. ed.). (L. Aguilar, Ed.) Querétaro: Fernández Cueto Editores.

<sup>10</sup> Asociación de Vitivinicultores de Querétaro. 2017:12

Dentro de la ruta se invita al turista a participar en los eventos y festivales que presenta cada viñedo durante todo el año, con el propósito de vivir una experiencia y adentrarse a una nueva cultura: "la cultura del vino". (Secretaría de Turismo del Estado de Querétaro)<sup>11</sup>.

La producción de quesos en la región respondía a la oferta destinada al mercado intrarregional de quesos frescos, esta oferta se ha diversificado y junto con el vino forman el binomio perfecto para resaltar ambos productos, y con ello el nacimiento de una gastronomía del semidesierto que abreva de tradiciones mestizas e indígenas otomías.

En la difusión de la Ruta Arte, Queso y Vino que formuló la Secretaría de Turismo del estado de Querétaro se promocionan 10 experiencias que se basan en la visita a ferias, eventos, locales, museos, etc. que complementan la visita a los viñedos y queserías regionales que se enlistan a continuación:

1. La Feria Nacional del Queso y el Vino en Tequisquiapan
2. Las vendimias en los meses de junio a septiembre
3. El Wine Bar de Freixenet ubicado en el centro de Tequisquiapan
4. El museo del dulce en Bernal
5. Las minas de ópalo en la comunidad de la Trinidad, Tequisquiapan
6. El jardín botánico regional de Cadereyta de Montes
7. Vuelo en globo aerostático en Tequisquiapan
8. Festivales de las casas vitivinícolas
9. La Escuela de Vino Artesanal (EVA)
10. El museo de la máscara en Bernal.

### ARTE, QUESO Y VINO

El desarrollo de la ruta se dirigió hacia la difusión de los viñedos y queserías primordialmente, sin embargo, hay otro elemento que se incorpora como es el arte. A continuación, se describen cada uno de los elementos constitutivos de la ruta.

El arte en la ruta enológica se considera un marco complementario en donde se promueven eventos culturales y artísticos, exposiciones, festivales y conciertos dentro de los viñedos y queserías. Se invita al visitante a conocer los antiguos cascos de las haciendas del porfiriato y coloniales; templos que en su arquitectura expresan el sincretismo mexicano y las diferentes artesanías. Otro de los acercamientos al arte yace en la premisa de que el vino es el único elemento artístico que se puede beber, posicionando esta actividad como el resultado de ejecuciones bien diseñadas aunadas a las bondades que ofrece el territorio.

La zona vitivinícola se complementa con una serie de ranchos de ovejas, cabras y vacas en donde se producen quesos artesanales tanto de tradición mexicana como europea. El objetivo es que los visitantes conozcan todo el proceso que involucra la producción de los quesos y que al final tengan la oportunidad de degustarlos maridados con vinos de la región.

Los ranchos ofrecen visitas guiadas para mostrar cómo se alimentan sus animales y los cuidados que reciben, para que la materia prima sea de la mejor calidad. Asimismo, se muestra la manera en que se realizan sus productos y también hacen recorridos por las cavas en donde maduran algunos quesos.

<sup>11</sup> Secretaría de Turismo del Estado de Querétaro, *Rutas de Querétaro, "Arte, queso y vino"*, febrero 2018, <http://www.queretaro.travel/es/region/5/ruta-arte-queso-y-vino/>

Los productos ofrecidos son para todos los gustos y exigencias. Hay quesos maduros, semi maduros, frescos, con ingredientes especiales para el paladar mexicano, artesanales y 'gourmet', entendiéndose como los productos de elaboración refinada, esto es, tomando en consideración la calidad y selección de los ingredientes, cuidados en la higiene y de las propiedades organolépticas.

Algunas queserías en la ruta son Quesos Vai, Quesos Néole, Cava de Quesos Bocanegra, Flor de Alfalfa, Rancho Santa Marina, Rancho San Josemaría, Granja La Serpentina y Francisco Mariana.

En los últimos 30 años Querétaro ha sido sede de proyectos vitivinícolas y gracias a esto, hoy día se ha convertido en la segunda zona productora de vinos y el primer productor de vino espumoso a nivel nacional a través del método tradicional produciendo alrededor de 2,445 toneladas de uva en 600 hectáreas y recibiendo a 800 mil visitantes al año.

Actualmente se distingue una tendencia en recuperar hechos históricos como la plantación de las primeras vides en la época virreinal en la entidad. Actualmente los proyectos vinícolas centran sus actividades en recorridos a pie, en tren, a caballo, en bicicleta, al igual que catas en grupos o personalizadas donde se tiene la posibilidad de degustar los vinos que producen. A lo largo del año, se realizan distintos festivales que giran en torno al vino, y que se combinan con expresiones artísticas, musicales y gastronómicas.

Durante los meses de junio a septiembre es la época de las vendimias, festividades en las que los visitantes acuden a conocer más sobre la cosecha de la vid, se cumplen los imaginarios referentes al vino como es el pisado de la uva en grandes cubas de madera como se hacía en tiempos antiguos.

De cinco años a la fecha, se ha observado un crecimiento importante en la apertura de viñedos y bodegas en la región, según la AVQ (Asociación de Vitivinicultores de Querétaro, 2017, p. 12)<sup>12</sup> el crecimiento anual de nuevos viñedos es de dos a tres proyectos que obedece a el interés de los inversionistas y empresarios en este tipo giro económico que compone la cadena de producción de la industria vitivinícola, sino también a la curiosidad que se genera en el consumidor por el gusto enológico en combinación con los alimentos y productos especiales con los que se oferta, construyendo un estilo de vida que pretende ser refinado. Es importante señalar que disciplinas como la gastronomía, la enología y el turismo, han originado un impacto social entre la población, divulgando una tendencia del "buen comer" y de experiencias gourmet; además de las iniciativas que promueven consejos, asociaciones y programas de gobierno para posicionar a los vinos mexicanos como una de las primeras opciones ante las exigencias del consumidor a nivel nacional e internacional.

### HEGEMONÍA Y CULTURA DEL VINO

La problemática que surge en la región vitivinícola de Querétaro respecto a la producción vitivinícola, da cuenta de un campo de disputas entre diversos actores partícipes de este proyecto de desarrollo turístico: gobiernos municipales y representantes estatales, grupos de empresarios, políticos, empresas vitivinícolas, asociaciones, consejos de regulación, pequeños productores, entre otros, quienes buscan participar activamente de los proyectos de desarrollo e impulso a la región a través del turismo.

La participación de diversos actores en el proyecto de desarrollo regional a través de la Ruta del Arte, Queso y Vino plantea la relación en ocasiones explícita y en otras implícita de la Secretaría de Turismo Estatal, los gobiernos municipales, los grupos de poder local y regionales, empresarios e inversionistas por participar de la industria del turismo. Estas relaciones entre autoridades e iniciativa privada y diversos actores implica también que algunos de los proyectos vinícolas estén ligados a desarrollos inmobiliarios que promueven un estilo de vida que evoca algunos de los imaginarios del vino vinculados con su consumo como producto y el disfrute del estilo de vida como cultura.

La popularidad del consumo del vino ha sido impulsada por la industria privada en coyuntura con el gobierno federal, estatal y municipal. Estos empresarios privados y los tres ámbitos de gobierno están interesados en atraer al turismo nacional y extranjero, lo cual ha sido posible a través de su articulación con el proyecto de desarrollo turístico regional que prepondera la ubicación privilegiada

<sup>12</sup> Asociación de Vitivinicultores de Querétaro. 2017:12

de la zona, por su cercanía con la ciudad de México y la oferta de itinerarios y rutas turísticas para conocer lugares aledaños y realizar actividades relacionadas con la producción del vino en la región como lo es la poda de las vides, el ensamble de mostos, embotellado del vino o diseño de su etiqueta, entre otras actividades.

Pese a que la oferta turística y comercial relacionada con el boom del vino es notable, se identifican los intereses de grupos de poder, debido a que muchas de las empresas vitivinícolas que se han establecido, pertenecen a políticos de alto nivel, valiéndose de sus posiciones privilegiadas para obtener recursos del erario federal a través de apoyos que otorgan organismos que impulsan el sector agrícola y a los emprendedores nacional para construir y/o equipar con recursos públicos los proyectos vitivinícolas.

La tendencia en la actualidad son formas de turismo sustentable ávido de probar actividades culturales para acceder a un capital social y cultural de prestigio, y asegurar su permanencia dentro de un grupo social que se caracteriza por la búsqueda de la comodidad y el bienestar, es un tipo de turista cazador de lujo y un trotamundos comprometido y altamente mediático.

En la ruta enológica se observa que el vino ayuda a vender turismo y el turismo ayuda a comprar vino, lo que resulta ideal para las empresas vitivinícolas debido a que no necesitan de intermediarios para la venta y circulación de sus productos. También vale la pena comentar que la población a la que va dirigido el mundo del vino es para un nicho de mercado que goza de una economía pujante, que buscan productos de alta calidad sin importar el costo.

El modelo capitalista que se ha adoptado pone de relieve el consumo de una experiencia y no de un producto (Harvey, 2020. p.54)<sup>13</sup>; dicha experiencia se resignifica por el consumidor y se apropia de ésta, bajo esta lógica es que muchas de las actividades que se venden en la ruta del vino en Querétaro invitan al visitante a participar en la elaboración de vino (en alguno de sus procesos como es el ensamble de mostos, el embotellado y el etiquetado), a ser partícipe o protagonista de una representación escénica como por ejemplo las fiestas de la vendimia, en donde el visitante pisa las uvas en un recipiente de madera como se hacía en la antigüedad, en resumen, acciones que tengan fines de esparcimiento a la vez que hay un proceso de aprendizaje que evoque emociones y sensaciones.

Como consecuencia de lo anterior el visitante resignifica este producto y se produce el efecto de consumo comercial, sin embargo, hay un vacío en cuanto a los valores simbólicos que construyan una cultura del vino ligada estrechamente a su territorio, a sus prácticas culturales propias y sus significados socialmente compartidos.

## CONCLUSIONES

La creación de la región vitivinícola en el semidesierto queretano es resultado de un entramado de relaciones económicas, políticas y sociales entre un grupo de políticos y empresarios que se articulan a través de un proyecto de desarrollo turístico regional: La Ruta del Arte, Queso y Vino.

La Ruta Arte, Queso y Vino se establece como un clúster de actividades y atracciones turísticas enológicas en la región del semidesierto que plantean el desarrollo económico regional.

La generación de empleos está destinada para el sector servicios y los esfuerzos de los gobiernos estatal y municipales, junto con las asociaciones e institutos de capacitación especializada se encaminan a generar el "capital humano" para atender a los visitantes del turismo del vino, empleos, que resultan temporales y precarios.

A partir de 1990 se evidencia la creación de un giro turístico donde se mercantiliza el paisaje en donde participan empresarios y políticos con empresas de promoción turística, turoperadores, hoteleros, restauranteros, socios y propietarios de viñedos, cavas, bodegas y queserías.

La estrategia de desarrollo regional se centra en el impacto socioeconómico del turismo enológico en las diversas regiones vitivinícolas, generándose nuevos trabajos en el sector de servicios principalmente, así como el fomento a la artesanía y productos gastronómicos locales, pero también otros servicios como hoteles, restaurantes y operadores turísticos, entre otros.

Y finalmente, la condición del mercado, en donde se hace una segmentación del visitante observando los aspectos sociodemográficos, como son el grado académico, la edad, lugar de origen, e incluso, el grado de acercamiento al mundo del vino, es decir, si son principiantes, interesados, entendidos o amantes del vino (Charters & Ali-Knight, 2002)<sup>14</sup>.

<sup>13</sup> Harvey, D. (2020). *Razones para ser anticapitalistas*. Buenos Aires: CLACSO.

<sup>14</sup> Charters, S., & Ali-Knight, J. (2002). *Who is the wine tourist?* *Tourism Management*, 311-319.



Jornadas Históricas  
Canary Wine (2017 y 2021)

Ponentes

### Ponentes Jornadas Canary Wine

---

Abel Duarte Alonso  
Profesor Titular de Negocios Internacionales en la Escuela de Negocios y Administración de la RMIT University Vietnam

Anna Stevan  
Máster en cultura gastronómica y vino para la gestión de recursos enogastronómicos por la Universidad de Venecia, Italia.

Antonio Galindo Brito  
Catedrático de Química Orgánica de la Universidad de La Laguna

Avelino de Freitas de Meneses  
Catedrático em História Moderna e Contemporânea da Universidade dos Açores

Carlos Cologán Soriano  
Ingeniero Industrial e Investigador sobre el comercio del vino canario

Carolina Real Torres  
Profesora Titular de Filología Latina del departamento de Filología Clásica, Francesa, Árabe y Románica de la Universidad de La Laguna.

Catherine M. Täger  
Licenciada en Filología Inglesa por la Universidad de La Laguna

Eduardo Martín del Toro  
Doctor Arquitecto. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

Emilio Martín Gutiérrez  
Profesor Titular de Historia Medieval de la Universidad de Cádiz.

Fernando Zamora Marín  
Catedrático del Departamento de Bioquímica y Biotecnología de la Facultad de Enología Rovira i Virgili de Tarragona

Gustavo Alberto Aliquo  
Investigador. Responsable del Laboratorio de Viticultura de la Estación Experimental Agropecuaria Mendoza, INTA.

Javier Luis Álvarez Santos  
Doctor en Historia Moderna por la Universidad de La Laguna, y la Universidad Nova de Lisboa

Jose Carlos Marques  
Investigador de la Universidade da Madeira

José Velázquez Méndez  
Cronista Oficial de la Villa y Puerto de Garachico

Juan Enrique De Luis Bravo  
Enólogo  
Miguel Francisco Febles Ramírez  
Geógrafo

Juan Jesús Méndez  
Área de Biología de la Vid de TECENOL. Universidad Rovira i Virgili

Juan Manuel Santana Pérez  
Catedrático de Historia Moderna de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

Lizbeth Morales Gómez  
Maestra en Estudios antropológicos de Sociedades Contemporáneas. Universidad Autónoma de Querétaro

Luciano E. Monti Ph.D.  
Doctor en Ciencias de la Antigüedad, Università degli Studi di Udine. Investigador Independiente

M<sup>a</sup> del Carmen del Arco Aguilar  
Catedrática de Prehistoria de la Universidad de La Laguna

Maria Francesca Fort Marsal  
Profesora Titular del Departamento Bioquímica y Biotecnología de la Facultad de Enología de la Universidad Rovira i Virgili

María Mercedes China Oliva  
Doctoranda de Historia de la Universidad de La Laguna

Manuel Lobo Cabrera  
Catedrático de Historia Moderna de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

Manuel Hernández González  
Profesor Titular de Historia de América de la Universidad de La Laguna

Marta Reyes de las Casas  
Máster en Sociología Aplicada: Investigación social y de Mercados por la Universidad de La Coruña

Miguel Ángel Mejías Vera  
Departamento de Geografía e Historia, Área de Análisis Geográfico Regional, Universidad de La Laguna

Rafael Armas Benitez  
Enólogo

Sergio Solbes Ferri  
Profesor Titular de Universidad del Área de Historia e Instituciones Económicas del Departamento de Ciencias Históricas de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

Virgilio Loureiro  
Investigador, y docente jubilado del Instituto Superior de Agronomía de la Universidad de Lisboa

**COMITÉ ORGANIZADOR Y CIENTÍFICO  
DE LAS JORNADAS HISTÓRICAS  
CANARY WINE**

**ORGANIZADOR**

---

**DOP ISLAS CANARIAS**

2017

Hugo Luengo Barreto  
José Felipe González Monje Domínguez  
Juan Jesús Méndez Siverio  
Alfonso Juan López Torres

2021

Juan Ruben Ferrera Rodríguez  
José Felipe González Monje Domínguez  
Aarón Alonso Martín

**UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA**

2017

Gonzalo Brito Miralles  
Gabriel Santos García

2021

Carlos Fernández Hernández  
Gabriel Santos García

**CIENTÍFICO**

---

2017

Manuel Lobo Cabrera  
Adolfo Arbelo García  
Gonzalo Brito Miralles

2021

Javier Luis Álvarez Santos  
Elvira Carolina Real Torres  
Francisco José Díaz Marcilla

PROMUEVE:



 **Cátedra de Agroturismo y Enoturismo**  
**Instituto Canario de Calidad**  
**Agroalimentaria**  
Universidad de La Laguna

PATROCINAN:



COLABORAN:



