

Cultivo de la Viña

La viña ha sido el cultivo fundamental de Fuencaliente durante los últimos siglos. Así, durante esta época, eran muchos los que decían que en Fuencaliente había más vino que agua.

Como veremos la mayor parte de la superficie del municipio estaba ocupada por este cultivo, el cultivo se encontraba en parcelas con parras dispersas o, en cadenas o carreras, plantadas en líneas. Esta última forma de plantar la viña es más propia de las zonas ventosas del municipio, como Las Caletas o Las Machuqueras, donde se hacían paredes de piedra para proteger los cultivos, como se ve en una foto antigua de Las Machuqueras.



Fotografía 1. Zona de Las Machuqueras, viña en carreras.
Fuente: J.J. Santos Cabrera.

1. Distribución

“Viña había en todos lados que yo recuerde, ¡por todos sitios! ¡Hasta abajo a la misma orilla...viña!”. Isidro Pérez Afonso.

Como bien expresa este agricultor, por ésta época había viña desde la orilla del mar hasta el monte de pinar. En la zona costera, en la vertiente occidental, las plantaciones de viña se encuentran, en general, dispersas siendo algo más concentradas en zonas como: Puntalarga, La Cerca Vieja, El Banco, etc.

Mientras que en zonas altas el cultivo llegaba hasta los 1.000 metros en la vertiente Oriental, en zonas como la Montaña del Pino, en los alrededores del Pino de la Virgen; alcanzando cotas más altas por la vertiente Oriental en El Tión, el Llano de las Higueras, Barranco Pinito, etc. llegando a los 1.300 metros.

Uno de los motivos por los que el cultivo ocupa grandes extensiones se debe a que la viña es productiva en terrenos en los que otros cultivos prosperan con dificultad, como pueden ser terrenos recientes en los que predomina el granzón o picón. La zona de medianías estaba completamente ocupada por viña, de forma concentrada o de forma dispersa, en zonas en que se encontraban pedazos de viña lindando con huertas de papas, de cebada, de centeno... además en los alrededores de todos los núcleos poblacionales se encuentran el cultivo de la viña. Así, en zonas como en Las Caletas encontramos zonas de cultivo de viña como el Llano del Tanque, los Lomitos, el Conejero, el Lomo Gordo, el Lomo Alto, Las Mercedes, El Tablado... En Los Quemados encontramos: los Llanos Negros, la Time, la Ladera de Lugo, Los Jablitos... En Las Indias: La Time, Los Polveros, Las Balceras, la Montaña de Las Indias... En Los Canarios: Los Graneles, La Rosa, El Barrancón, El Valle, Las Chozas...

En resumen, exceptuando los terrenos de malpaís más recientes (coladas), la mayoría de la superficie estaba ocupada por viña.

2. Variedades

Las variedades, nombradas por los agricultores, que se trabajaban durante la época de estudio son las siguientes: Listán, Negramoll, Gual, Sabro, Tintilla, Bastardo, Bujariego, Almuñeco, Baboso, Verdello, Moscatel y Malvasía.

Comentar que probablemente el número de variedades es mayor, pero es complicado para los informantes rescatar de sus memorias esta información en un momento determinado.

Por otro lado, en este y en otros aspectos, el realizar unos trabajos todos los años de la misma manera, sumado a que son unos conocimientos que poseían todas las personas del entorno, hacen que el informante deje de mencionar algunos detalles porque les resulta evidente.

3. Plagas y enfermedades

Los agricultores destacan que la incidencia de las plagas y enfermedades, en tiempos pasados era mucho menor, tanto en número como en cuantía de daños. La plaga más importante en la viña sería la “escarcha”, nombre por el que se conoce en la comarca al oidio o ceniza de la viña (*Uncinula necator* Barr.). También encontramos la cochinilla (*Pseudococcus citri*) y el hongo que se asocia a ésta aprovechando su melaza, que sería la “melocha”, también conocida como fumagina o negrilla (*Fumagina sp.*). Como hemos comentado no existían productos fitosanitarios para eliminar las plagas, limitándose únicamente al azufre. Aún así, algunos agricultores utilizaban ciertos remedios que disminuían el daño.

La “escarcha”, afecta a la parra tras la brotación, sobre todo en zonas más cálidas de las costas, ya que como comentamos el número de tratamientos con azufre era siempre menor en zonas altas que en zonas bajas.

El azufre era eficaz como tratamiento preventivo, pero una vez la parcela se viera afectada era muy difícil eliminarlo, por lo que muchas cosechas se vieron mermadas. Nótese la diferencia con la “escarcha” de la papa (mildiu), que lógicamente tiene mayor incidencia en las zonas altas.

La “melocha” también afectaba sobre todo a las parras más vigorosas, y rara vez a las parras más débiles. Para esta plaga tampoco habían productos químicos por lo que se optaba por otros remedios que vemos a continuación.

ETNOTEXTO: Remedios naturales en viña.

“No antes plagas si habían...plagas habían como...como ahora, pero tanto nooo. Había, ahora hay menos, todavía hay...la melocha...esa estaba de antes y esa mata viña pero, la cosa es que antes, antes la melocha uno le echaba...tú llegabas a la melocha y...y cogías no había líquido, no le echabas líquido, sino la tierra caliente cuando estabas con aquello cogías la cepa y uno la pelaba un poquito, quiero decir no pelada detrás nooo. (...) le echabas tú como tierra caliente la enfangabas a lo mejor...no raspuñando, sino tierra caliente la volteabas así...y puedes creer que la mataba la quitaba un poquito. Y con la ceniza...con ceniza también aflojaba... ¡ceniza de leña! Si ceniza...de los calderos como antes era todo guisado con leña, cogías una bolsa de ceniza de aquella, lo apartabas pa’ un lado de los fogones...y llenabas la talega...lo mismo que pa’ los lagartos, con la ceniza llegabas tu le mandabas ahí aquello así a los racimos por encima, y no había legartijo que comiera uvas ninguna”.

Rafael Díaz García.

El problema de utilizar la ceniza para evitar las lagartijas, es que en estos tiempos como ya sabemos, el agua era un recurso muy escaso, por lo que las uvas se vendimiaban y pisaban con esa ceniza, en caso de que los racimos se embadurnaran mucho, provocaba que el vino cogiera gusto a la ceniza. Aunque no siempre la ceniza se aplicaba sobre el racimo, muchas veces se ponía en la tierra bajo éste.

Las lagartijas en el momento de la maduración de la uva, y los conejos en el momento de “reventar” (brotar) la viña, eran frecuentes en las viñas. Pero ante tanta superficie de viña los daños producidos eran mínimos. Para los conejos también se recurría a llamar a amigos cazadores para intentar disminuirlos, desde que se empezaban a ver los pámpanos comidos. Otros medios para evitar los conejos era colocar machangos o quemar elementos que desprendieran mucho humo para espantarlos.

No eran comunes los ataques de “ceniza” o mildiu (*Plasmopara vitícola*, Beri y de Toni), ya que no ha sido descrita por ningún informante.

4. Plantación

En su mayoría, durante la época de estudio, las viñas existentes eran una herencia del pasado. No obstante, durante éste tiempo fueron muchos los que roturaron nuevos terrenos para destinarlos a este cultivo. Eran frecuentes las gallofas (trabajo en común) para realizar las “siembras”, ya que las “cajas” o zanjás había que hacerlas bastante profundas y se requería mucho trabajo humano, de esta manera en un día se plantaban superficies relativamente grandes. Así por ejemplo, en zonas de monte muchos pidieron los permisos pertinentes para extraer los pinos y matorrales, para poder plantar viña.

“Si, se hacía una gallofa y 15 ó 20 vecinos se ayudaban a sembrar un pedazo de viña ahí, 15 ó 20 hombre, ¡hasta 40 recuerdo yo! y 2 ó 3 mujeres a llevar el almuerzo, cargadas de comida...y luego a cenar lo mismo, ese montón de hombres...pero, 20 ó 30 hombres sembrando viña, ¡pero trabajando, sembrando duro! Sembrar un pedazo de viña en un día. Toda la viña que tenían en casa, la viña de la mujer, fue sembrada con gallofas”. Narciso Triana Lorenzo.

Además en el trabajo de la viña a lo largo de los años, es frecuente que los agricultores hagan replantaciones, con el fin de ir renovando las parras más

viejas, que suelen ser las más largas y menos productivas. También durante esta época y sobre todo tras la apertura de la Bodega Cooperativa de Fuencaliente, en 1947, ha habido una tendencia a sustituir las variedades de uva blanca predominantes por variedades de uva tinta, como el Almuñeco por el que se pagaban mayores precios. De esta manera, se fueron haciendo nuevas plantaciones sustituyendo unas variedades por otras.

Para sembrar la viña, se utilizaban dos métodos, que aunque se obtiene el mismo resultado, presenta algunas diferencias. Estos serían: la plantación por margullones y la plantación por sarmientos, o también nombrado frecuentemente como “jarmientos”, palabra que según Leal (2006), deriva del portugués.

La época en que se planta la viña, comienza desde el momento en que la tierra ya está húmeda, es decir, desde que han caído las primeras lluvias, hasta el mes de febrero y quizás marzo. Por lo general, ya en el mes de noviembre se puede empezar a sembrar la viña. En ciertas ocasiones en que el agricultor, por falta de tiempo, no hubiese realizado las plantaciones a su debido tiempo (diciembre, enero y febrero), se poda la viña, dejando sin cortar los sarmientos largos seleccionados para hacer el acodo subterráneo. De esta forma en el mes de marzo, aunque con menor importancia, también se suelen hacer plantaciones de viña, cuando ya ésta se encuentra podada.

En general, ninguno de los entrevistados mencionó diferencias de tiempo en cuanto a la siembra en los diferentes pisos agrícolas, por lo que se entiende que carecía de importancia.

En la mente del agricultor siempre estuvo la creencia, transmitida por las generaciones pasadas, de que para plantar una viña productiva había que llegar excavando en el terreno hasta encontrar la *tierra amarilla* o barro, que en los terrenos volcánicos de Fuencaliente se encontraba en muchas zonas a gran profundidad. Agronómicamente la explicación se relaciona con lograr el enraizamiento en el sustrato edáfico, y no en la capa inerte superior, cuando es

de picón; así como la búsqueda de estratos inferiores que retienen más la humedad por su carácter arcilloso.

De esta manera, y según la zona donde nos encontremos, es frecuente oír a nuestros informantes, que abrían zanjas de 3 metros, incluso más. La siembra a gran profundidad también se practicaba en otras zonas de la isla como en Breña Baja y Mazo (Rodríguez, 1982). Por otro lado, en terrenos poco profundos, al sembrar la viña solo se podía bajar medio metro, ante la presencia de piedras o morros; aún así se intentaba sacar estos obstáculos de la zanja con gran esfuerzo.

De esta manera, por medio de una pala y ayudados por la azada, se procedía a excavar la zanja para la plantación. El tamaño de ésta variaba en su longitud, dependiendo del número de parras a plantar. En ocasiones, para hacer estas *cajas* tan profundas era necesario ir haciendo “cabestros” o escalones de diferentes alturas, para ir sacando la tierra de las zonas más profundas a los escalones de mayor altura. De esta manera para hacer una de estas zanjas era necesario palear la misma tierra varias veces, hasta depositarla en montones en las proximidades de la zanja.

Realizar estas zanjas de tanta profundidad, y sin más herramientas que las nombradas anteriormente, conlleva un cierto peligro, ya que “las paredes” de la zanja, sobre todo si el terreno no está muy seco o muy húmedo, se pueden venir abajo sepultando al trabajador que la realiza. Son varios los agricultores que cuentan anécdotas que recuerdan esta situación.

Como comentábamos con anterioridad, hay dos formas de sembrar la viña, que se han mantenido hasta la actualidad, aunque normalmente ya no se hacen labores tan profundas. Los margullones, consiste en enterrar un sarmiento de viña sin ser cortado de la parra, a modo de acodo subterráneo. Para esto se necesitan sarmientos de gran longitud, ya que como dijimos eran enterrados a gran profundidad. Al enterrarlo bastaba con que quedaran fuera de la tierra dos o tres yemas. La nueva parra, permanece unida a la parra

“madre”, por un período de entre tres y cinco años, en que se “desteta” el margullón, ésta labor consiste en descubrir el sarmiento por la parte que queda unida a la parra “madre” y cortar el sarmiento a unos 20 centímetros de profundidad, aproximadamente. De esta manera se evita que la parra de la que se obtuvo el margullón se seque como consecuencia del desarrollo de la nueva planta.

Por lo general, cuando se hace un margullón solo se obtiene una parra nueva, pero en ocasiones, para aprovechar la zanja se colocaban dentro dos sarmientos de dos parras diferentes, obteniendo dos nuevas parras.

La otra manera de plantar la viña, sería por medio de sarmientos previamente extraídos de otras parras que estén en plena producción, es decir no se utiliza “la planta” de viña joven, porque tarda mucho en producir. Estos sarmientos son recogidos antes de que dé comienzo la plantación. La longitud de los sarmientos seleccionados varía, dependiendo de la profundidad del terreno en que se vaya a plantar. Como es de suponer, éste era el método utilizado para hacer nuevas plantaciones, puesto que no existían plantas previamente en el terreno. Se abrían zanjas de gran longitud, y cada metro y medio aproximadamente se colocaban los sarmientos dentro. Esta planta se cortaba y se enterraba en lugares frescos para su conservación.

Los sarmientos se solían doblar, haciendo que “estallara” un poco la corteza, para conseguir un mejor enraizado de la nueva planta, lo que se relaciona con la práctica agronómica del lesionado. Los sarmientos se colocaban dentro de la zanja en uno de los lados, y se iban cubriendo con capas sucesivas de la tierra extraída previamente y de todo tipo de material vegetal que se encontrara a su alrededor, siempre teniendo cuidado de que el sarmiento no esté en contacto con el abono.

“¡Ah!, ¡Ah! si pues eso le daban, a según era el tamaño del sarmiento y a según la tierra que había...porque si hay poquita tierra pues...pero si el sarmiento es largo y había profundidad, cuanto más hondo le dabas y más grande hacías el

hoyo, echabas arrimaditas...metías el sarmiento abajo, lo arrimabas a un lado y luego cavetiabas po'lotro lado, hacías una zanjita po'lotro lado pa' meterle abono, no pegado al sarmiento, porque si lo echas pegado al sarmiento, al abono podrir se carga el sarmiento, tiene que ser lejos, que el sarmiento busque el abono, porque si el abono busca el sarmiento lo perdiste". Isidro Pérez Afonso.

Una vez cubierta la zanja y tapado el sarmiento, según la longitud de éste, se doblaba y se sujetaba con una piedra; en casos de que éste no fuera muy largo se cortaba dejando cinco o seis yemas. Era frecuente también colocar restos de poda alrededor de la nueva vara para evitar el daño que provocan los conejos.

Otra forma de reproducir las plantas, aunque de menor importancia, eran las "resiembras", que consistía en enterrar las parras viejas, que por lo general son bastante largas y de las que se pueden sacar varios sarmientos, es decir, varias parras nuevas. Para enterrar estas parras viejas, en algunos casos, se le extraía la corteza envejecida y oscura que presentan las cepas de viña con el fin de mejorar su enraizamiento, y se cubrían. En esta forma de siembra no se le solía aplicar materia orgánica a modo de abono y se solía realizar únicamente con la azada. Al igual que los margullones presenta la ventaja de entrar en producción antes que las sembradas por sarmiento.

Una vez plantada la viña "(...) se asentaban el primer año, echaban un...al cortar el sarmiento le dejas una...una yema nada más sobre la tierra, después cortas el sarmiento ese por encima, ese es el que sembraste. Después ese revienta, y después al otro año, pues esa yema, pues echó uno o dos pámpanos, pues entonces ahí se le dejan uno, pero se le dejan cortitos ¿no?...se corta rente al tronco, como decimos aquí, o sea cerca de donde lo podaste el primer año. Y después ya le vas dejando pues 2 yemas, 3 yemas...hasta 4 que ya es, la media ¿no?...o sea que tienes un pedazo de viña recién plantado para entrar en producción tienen que pasar 4 ó 5 años, porque todos los años va aumentando un poquito hasta que ya, ya el quinto o

sexto año ya la atiendes, que le dejas ya varios sarmientos no, por el cual, los cuales echa ella ya los brotes y sus correspondientes racimos". Manuel Hernández Torres.

En definitiva, los sistemas de plantación se podrían clasificar en dos grupos. En primer lugar la plantación a partir de sarmientos previamente extraídos de otras parras, es decir la siembra por vara. Y en segundo lugar tenemos la obtención de parras nuevas a partir de parras preexistentes como es la siembra por "margullón" y en menor medida, dada su escasa importancia, las replantaciones.

5. Abonado

Para abonar la viña ningún agricultor utiliza estiércol en la plantación o bien lo utilizaban muy poco, éste se reservaba para las papas y para vender. Quién tenía mucho estiércol sí que lo aplicaba en la viña.

De esta forma, para el abonado, lo más recurrente era enterrar en verde todo tipo de vegetación que hubiera por los alrededores, lo que se conoce como "basura". Las abonadas se hacían en el momento de plantar la viña, y cada cuatro o cinco años, se enterraba materia orgánica verde en las proximidades de las parras.

De esta manera para abonar el terreno se utilizaba la vegetación más próxima a la parcela que fuera a ser sembrada o abonada. Se utilizaban de forma general el tajinaste, el verode, las retamas, ramas y troncos de pino, restos de poda de viña, hojas, maderas...y todo tipo de "chafallos" (Según Morera 2006, utilizado en La Palma para nombrar algo viejo, deteriorado) que se encuentren en los alrededores. El pinillo verde resulta perjudicial como abono, lo que podemos relacionar con el efecto de una bajada de pH por la reacción ácida de este material.

6. Cavado

Esta labor consiste en cavar toda la superficie del terreno de viña de forma manual con la azada. En Fuencaliente siempre se ha dicho: *“enero pa’ cavar y febrero pa’ podar”*, en otras zonas de la isla, como en Las Manchas, la poda y la cava se realiza a mediados de febrero (Hernández, 2005), mientras que en Garafía se cava en marzo cuando las lluvias comienzan a cesar, para hacerle el desyerbado (Rodríguez, 1996).

La viña en Fuencaliente se cavaba todos los años, todas las parcelas. Esta práctica desde hace algunas décadas ya no se lleva a cabo, lo mismo ocurren en La Orotava, pero en este caso se cavaba en el mes de noviembre (Escobar, 2011).

ETNOTEXTO: El hombre que es cavador...

“El Periquín, cuando iba a cavar viña, que también iba a ganar jornales y eso y después se ponía, dice: “... ¡el hombre que es cavador, tiene que pasar la tierra por encima de la oreja de la azada, el que no la pasa por encima de la oreja de la azada, ése no es cavador!...”

Rosario González Martín.

Ya desde enero había que empezar a cavar toda la viña de forma manual. Se cavaba toda la superficie del terreno, desde los troncos de las parras hasta los límites de las parcelas, a una profundidad de unos treinta centímetros. Aunque la mayoría de los terrenos son ligeros, es un trabajo extremadamente duro, ya que las jornadas eran de “sol a sol” y, por lo general, la mayoría de agricultores tenían mucha viña que trabajar.

“¡Toda! Y cavada siempre. Yo tenía esa cantidad de viña, y no dejar ni una parra sin cavar, sin meter la azada. Estar enero, febrero y marzo cavando viña, y algún peón”. Narciso Triana Lorenzo.

También hay que destacar la dificultad que conlleva cavar los troncos de las parras, es decir, meter la azada debajo de la parra con todos los sarmientos, lo fundamental era cavar cerca de los troncos para poder limpiarlos.

Como ocurre también con casi todas las labores de cultivo, dependiendo de la cantidad de viña que se tiene, las labores se empezaban pronto o se retrasaban. Por ejemplo, para cavar la viña quienes poseían muchos terrenos, para que les diera tiempo, necesitaban empezar a cavar desde diciembre.

En muchos pedazos, para ahorrarse el cavar todo el terreno, sembraban chochos por todos los claros con poca densidad de plantación. Cuando la viña se encuentra en cadenas o carreras, uno de los extremos se sembraba con chochos, que beneficiaba al suelo y a la parra, y se evitaba tener que cavar aquel espacio.

El cavar viña en Fuencaliente era una tarea considerada de gran importancia, así la gente que no la cavaba era muy criticada. De esta manera son numerosas las anécdotas y curiosidades en cuanto a cavar la viña, por ello nada mejor que los relatos de los informantes para hacernos una idea.

ETNOTEXTO: *¡Te ponían en los cuernos de la Luna!*

En cuanto a la profundidad del cavado:

“¡Cavala! No jugar porque después si ibas de peón, iban después al otro día [los dueños de la viña] con la horqueta, a ver si estaba blandita pa’ enterrar con la horqueta o no...y si no ¡agárrate! ¡Te ponían en los cuernos de la Luna!”.

Isidro Pérez Afonso.

En cuanto a sembrar chochos dentro de la viña para cavar tener que cavar menos:

“Eeso también en el mes de diciembre, antes de cavar las viñas... [Risas] aquello era pa’ aprovechar, tú agarrabas...en aquel entonces, tú sembrabas los claros, ¡porque esos claros hay que cavarlos, había que cavarlos! Y tú sabes que esos claros en Las Machuqueras son de...de un lado al otro ¡son clariones como el diablo!, y tenías que pasarle la azada, que era pasarle la azada o cavarlos...pues, agarrabas como quien labra, metías la azada coño, mandabas pa’bajo sacudías a un lado y al otro, bandiabas pa’ la...la tierra metías los chochos, y cuando ibas a cavar la viña, que ya en el mes de enero, o a fines de diciembre se empieza...¡agarrabas y ya tenías aquello más adelantado que’l carajo! nada más que ir a las carreritas de la viña, venga carreritas de la viña y salías volando, salías a viaje”.

Rafael Díaz García.

En cuanto a las críticas recibidas por no cavar la viña:

“Si antes se cavaba, antes... ¡antes si veían un pedazo de viña sin cavar eso las críticas...! [Risas], ¡salías en el ABC! [Risas] (...) Si mal cavada, aquí había un refrán que le decían ¡mira ese las cavó en el baile de Mazo! (...) El baile de Mazo es porque allá no se cava la viña como aquí, allá es distinto. En Mazo terrenos arcillosos, entonces ahí la cavada es tapar la hierba...donde está la hierba, de aquí la tiran pa’quí y de aquí pa’qui [Se refiere a que hacen como unos camellones dejando la hierba debajo enterrada, sacando tierra de ambos lados del camellón] entonces formas un camellón por ahí, entonces toda esa hierba que está ahí debajo, al quedar enterrada, que no tal, ya ahí se pudre, se seca. Después al otro año, cambian...esta loma la echan pa’qui y la otra pa’qui [Ahora los camellones del año anterior pasan a tapar la hierba de donde se sacó la tierra el año anterior] un año pa’ un sitio y un año pa’ otro. Por eso dicen al baile de Mazo [Risas] aquí el que la fuera a cavar en ese plan nooo, porque el terreno es distinto, el terreno es cavarlo parejo todo”.

Manuel Hernández Torres

“Si la cavaba...tú tenías un pedazo sin cavar de viña...te llamaban gandul, que no valías dos perras gordas, te insultaban, que no sabías hacer nada....¡eso! (...) ¿Eso? tú dejabas un pedazo de viña y...¡Ah! ¡Y otra, y otra! Si llegabas y te veían con

manchas, como el tu llegar... De dejar hierba y chafallos y aquello sin cavar... ¿eso? ¡Eso te ponían arriba en los astros allá arriba! [Risas] ¡Eran criticadores!”.

Rafael Díaz García.

Pero también se daba la situación contraria, adular a quién la tuviera bien atendida:

“Si no...y el que...el que...la cavaba y estaba bien aquello...a ese los tenía así en la palma de la mano. Hablaban por ahí y ¡oye que curioso, muchacho! ¡Ese si está bueno! No y la verdad, tú ves hoy un pedazo... (...) Un trozo, una viña y la ves acotejadita y bien...bien limpita y bien acotejada y dices: ¡oye vaya cosa bonita carajo!”.

Rafael Díaz García.

El ir a cavar viña, era uno de los trabajos para los que los agricultores formaban “gallofas” (trabajo en común) o pagaban a otra persona para que les ayudara en esta tarea tan dura. La viña se cavaba, además de para beneficiarse de las ventajas de remover la tierra, para eliminar las malas hierbas, aunque debido al clima y suelo en que nos encontramos la proliferación de malas hierbas no es muy importante. No obstante, tras cavar la viña era frecuente que volviera a aparecer hierba, que era eliminada con una escardilla o con la mano.

7. Limpiar las cepas

Otra labor que se realizaba a la vez que el cavado era la de escarbar los troncos y limpiarlos de raíces. Se procedía a abrir con la azada un hueco alrededor del tronco de la parra, a una profundidad de unos 15 ó 20 centímetros, y eliminar todas las raíces que se encuentren en ese espacio. A estas raíces se las llamaba “falsas”, se pensaba que la parra tenía que vivir “abajo”, y las raíces tenían que ser profundas. Con la eliminación de estas raíces se culminaban la estrategia de hacer que la planta viva en profundidad,

lo que permitía obtener mejores cosechas en el secano bastante duro de esta comarca.

Además esta técnica de cultivo, era llevada a cabo como método de defensa ante las sequías que padecía el municipio en las épocas en que el verano se prolongaba mucho, y especialmente ante la llegada del “tiempo levante”, en el que se alcanzan temperaturas muy altas, con vientos muy calientes. De esta manera, eliminando las raíces de los estratos superiores, se obliga a la planta a vivir en profundidad donde la humedad se mantiene casi de forma permanente bajo la capa de picón. Así, se evita que ante unas condiciones de sequía la planta muera ya que, si no se eliminan, la mayoría de las raíces se encuentran a poca profundidad.

Tras cortar las raíces, también se solía sacar la corteza vieja del tronco de la parra, una práctica agronómicamente efectiva al eliminar los refugios invernales de múltiples plagas, como por ejemplo *Pseudococcus citri*.

“Limpiar con la mano [El tronco de la cepa], había a quién le perjudicaba la mano pues con un guate, rasparle el tronco porque la...la...la hojarasca, la cepa...la...la costra que forma la cepa por fuera, la caspa esa tal (...). Se va pudriendo tal, y eso va criando bichos y gusanitos se van metiendo, entonces eso con la mano darle un raspón, limpiarle todo el tronco. Incluso algunos curiosos, yo lo llegué a utilizar en algunos sitios también, ponerle...los escarbaba, les dejaba el tronco escarbado y con cal...cal común (...) Meterle en un lado y el otro y tal, dice que eso es bueno pa’ la cosa de bichos y eso, que se meten ahí y cosa de hongos”. Manuel Hernández Torres.

Esta labor de limpieza era especialmente necesaria en la variedad de Bujariego ya que, es muy propensa a que le nazcan muchos retoños en el tronco, también conocidos como “pollos”, si no se van eliminando la parra va perdiendo vigor.

8. Podar

Como ya dijimos anteriormente *“enero pa' cavar y febrero pa' podar”*, así en el mes de febrero se empezaba la poda, aunque al igual que con otras labores dependía de la superficie de viña que atendiera cada agricultor. Ante el sistema de cultivo tradicional de parras rastreras, solía ser una labor dura, ya que continuamente había que trabajar agachado.

La forma de podar varía continuamente dependiendo de la variedad y de la zona en la que nos encontremos. Además, también se tiene en cuenta, el estado en que se encuentra la parra, es decir, la fuerza o vitalidad que tiene en general la planta, y en particular la vigorosidad de los brotes que surgieron tras la poda del año anterior. Otro aspecto fundamental en la buena realización de la poda es observar el número de “bocas” (uveros) que tiene la parra, es decir, el número en varas o sarmientos podados. Se trataría agrónomicamente de podar en relación a la carga que se pretende dejar en virtud de la variedad, vigor y fertilidad de la parcela.

Algunos de los entrevistados, hacen referencia a que *“los viejos de antes”*, podaban la viña muy larga, habiendo parras que alcanzaban hasta diez y quince metros de longitud. También destacan que podaban la viña dejando muchas “bocas”, en una parra estándar podían dejar hasta veinte. Esta mentalidad se fue cambiando, hacia podas más cortas, haciendo parras que ocuparan menos espacio, o alternando podas largas, que mejoran la producción; con podas cortas, que mejoran el desarrollo vegetativo. Recalcar de nuevo, las diferentes teorías particulares que muestra cada agricultor en su técnica de poda, variando en muchos casos en algunos detalles.

Para la poda, casi todos los agricultores tenían en cuenta la fase lunar en la que se encontraban. Para casi todas las variedades el menguante verdadero (los 7 días que van desde cuarto menguante a luna nueva) sería la mejor época para podar la viña. Pero para variedades que tuvieran dificultades

para brotar, como Bujariego o las tintas, era mejor hacer la poda en creciente, y mejor con luna llena, de esta manera la viña “revienta” con más facilidad.

En otras zonas como Garafía (Rodríguez, 1996) y Tenerife (Escobar, 2011) también se tiene en cuenta la fase menguante para realizar la poda en los meses de enero y febrero.

Evidentemente, como ya hemos dicho, la cantidad de superficie de viña que poseía cada agricultor era alta, y por tanto, las podas era una labor que llevaba su tiempo, de esta manera es normal que si no se encontraban dentro de la fase lunar correspondiente no se dejara de podar. También encontramos algunos agricultores, que no tienen en cuenta para nada las fases lunares.

“Eso es un cuento, un capricho de la gente, jeso nada! Yo nunca me llevé por menguantes pa’ atender la viña y cogía uvas igual que el más que tenía”.
Narciso Triana Lorenzo.

La poda se comienza por las zonas bajas. En La Costa se encontraban los primeros pedazos de viña podados, a medida que transcurría febrero y marzo se iba subiendo hasta llegar al Monte. Esto sucede también con la vendimia, y se debe a que las medias de temperatura son más altas en la costa, por lo que la viña se desarrolla antes que en cotas superiores.

De forma general, el procedimiento que se sigue a la hora de podar una parra sería, en primer lugar observar la vigorosidad de la parra, haciéndose una idea del número de “bocas” que se le dejó en la poda anterior, para posteriormente calcular las que podría soportar en esta nueva poda. De forma general, a una parra que se encuentre en buen estado, se le pueden dejar unas diez bocas; otra que se encuentre más débil pues de le dejarían cuatro o cinco. Se trata, de observar y evaluar las posibilidades que tiene la parra de soportar un número determinado de brotes.

Un segundo paso sería, determinar el número de “ojos” o yemas que se le deja a cada sarmiento podado. Esto, como ya comentamos, depende de la

variedad y de la zona en la que nos encontremos, variando la longitud de la vara podada dependiendo del número de ojos que se pretenda dejar. Es necesario determinar cuál de los sarmientos que brotaron en año pasado se va a mantener, ésta elección como muchas otras, depende del criterio del podador, algunos prefieren los más vigorosos, otros los más cercanos a la cepa, etc.

En el siguiente cuadro se resumen las características de la poda en cada variedad, intentando homogeneizar las versiones de cada agricultor. Pero antes hacer referencia a algunas características generales como:

- En zonas altas la misma variedad se poda algo más corto que en zonas bajas.
- Las variedades tintas se podan más corto que las variedades blancas.
- Las fases de menguante son las más favorables para la poda de variedades blancas como: Listán, Sabro, Gual...Y las crecientes con luna llena mejor para variedades como: Bujariego y variedades tintas.

Tabla 1. Tipo de poda según la variedad

Variedad	Poda
Listán	Se poda dejando sarmientos con 4 ó 5 "ojos", dejándole un largo de unos 25 centímetros. El número de "bocas" varía dependiendo de la vigorosidad de la parra, variando entre 10 y 4.
Negramoll	Se poda dejando 3 ó 4 ojos por sarmiento, lo que correspondería más o menos a unos 15-20 centímetros. Se suelen dejar pocas "bocas". Se suele practicar el lesionado en las varas para mejorar su brotación.
Gual y Sabro	Se poda corto, a unos 15 centímetros de longitud, no se suelen dejar muchas "bocas".
Tintilla y bastardo.	Serían las variedades que más corto se poda, dejando solo un par de ojos.
Bujariego	Sería la variedad que más le cuesta brotar, y se poda largo, semejante al Listan. Se suele practicar el lesionado en las varas para mejorar su brotación.

Malvasía	Se poda también relativamente largo, dejando unos 4 ó 5 “ojos”, que al tener los entrenudos tan largos, alcanza una longitud de unos 50 centímetros.
----------	--

Elaboración propia.

Además de podar los sarmientos, se eliminan todos los brotes que se produjeron en la madera más vieja, es decir, se realiza una limpieza dejando solo los puntos de brotación seleccionados en las partes más jóvenes de la planta. A no ser que la parra alcance gran longitud y se quiera dejar alguna yema para formar la parra más próxima al tronco.

Otra la labor que se hacía antiguamente, que paulatinamente se fue dejando de realizar a medida que las técnicas de poda avanzaron hacia podas más cortas, fue el calzado. Esta labor consiste en colocar piedras bajo las cepas más gruesas de la parra para evitar que ésta reciban las altas temperaturas que se alcanzan sobre las tierras negras de Fuencaliente. Como comentábamos, esta labor fue más importante en podas más largas cuando *“una parra llega a ocuparte pues 4 ó 5 metros, entonces pues se calza, después de hacerle eso se poda y se calza, o sea calzarla es meterle una piedra debajo de cada...de la cepa por donde tropiece en la tierra tal, pa’ que no...si viene calores fuertes tal, no queme la cepa”*. Manuel Hernández Torres.

9. Despampanar

El despampanado sería la primera labor que se realiza a la viña, tras la brotación. Consiste en eliminar las yemas o pámpanos, que por un lado hayan surgido en la cepa, o también eliminar, si se han desarrollado todas, alguna de las yemas que se dejó en los sarmientos podados.

El “desmoñar”, como también se le conoce, podríamos decir que se trata de una segunda poda o poda en verde, en la que se van eliminando pámpanos hasta dejar un número que se considera que la planta puede soportar y no se “vacíe” (pierda vigor). También se intenta que las varas de uva queden

repartidos de forma homogénea en la parra. Esta labor, se realiza cuando los pámpanos tienen pocos centímetros para evitar hacer heridas mayores, por las que se pierde más cantidad de savia y puede ser un punto de entrada de plagas y enfermedades. En esta época se utilizaba un refrán que destaca la importancia del tamaño del pámpano en esta labor, que sería: *“El buen viñatero despampana en un sombrero”*. Estos brotes se aprovechaban para alimento de los animales.

Una vez más, tenemos distintas opiniones sobre realizar el despampanado o no. Por un lado, hay agricultores que consideran innecesario hacer el despampanado, es decir, evitar que la parra “llore” dos veces, que pierda dos veces savia. Para ello se realizan podas en la que se deja un menor número de “bocas” esperando la brotación de otros pámpanos. Y por el otro, dejar un mayor número de “bocas” y hacer el despampanado, haciendo mayor número de heridas, pero con las ventajas que presenta el despampanado en cuanto a selección de pámpanos.

10. Azufrar

“Después empieza ya a reventar, está uno espiándola pa’ echarle el azufre, ¡porque si no se escarcha!”. Dilia Díaz Pérez

El azufre es un producto que según los entrevistados se ha utilizado siempre, desde que ellos recuerdan. Rodríguez (1982), indica que según unas encuestas realizadas a vecinos de Fuencaliente, éste producto llegó al municipio en la década de 1890.

Ha sido el único producto químico que se le aplica a la viña, y a la agricultura en general del municipio. Este producto ha significado mucho para los agricultores ya que con él han podido salvar muchas cosechas, por lo que lo consideran el mejor producto para aplicar a la viña y el más efectivo.

El azufre actuaría como preventivo de la “escarcha”, ya que una vez la parra se veía afectada era muy difícil eliminarla. Por ello había que hacer un seguimiento del crecimiento de la parra, y del desarrollo del racimo para aplicar el tratamiento en el momento concreto en que este es más efectivo.

El número de azufradas, dependía de la zona en la que nos encontráramos, en zonas altas, de menor incidencia de la “escarcha”, únicamente se realizaba una azufrada, pero éstas tenían que ser cuantiosas dejando las parras *blanquiando*. Había que darla en el momento de la floración del racimo o cuando esta se encontrar en un cincuenta por ciento, que sería el momento en que más daño produciría las enfermedades. En zonas bajas el número de azufradas aumentaba, pero por lo general se hacían dos. Esto se debe a que en las zonas bajas hay una mayor incidencia del viento y una mayor propagación de la “escarcha”.

Manuel Hernández Torres, explica que el número de azufradas “(...) Dependía de los tiempos, pero por lo regular las partes medias y costas y partes bajas, por lo regular dos manos, pero dos manos bien dadas que había que saber cuando dárselas, buscar el momento (...) Empezando la floración o ya abriendo bastante, al 50% abierta más o menos... Porque si se dejaba pasar la floración ya la planta admite el hongo de la escarcha (...) si la viña está ya madura, no pierdas tiempo en trabajar ni en gastar azufre, porque no le hace falta a la viña, (...) La escarcha es cuando está tierna. Y después por las zonas bajas pues también dos manos y por las zonas altas con una mano tiene, lo que hay que buscar también, pa’ si le das una sola mano, que el tiempo esté bueno, que el tiempo esté soleado”.

También variaban las azufradas según las condiciones meteorológicas, ya que la efectividad del azufre depende de la temperatura. Con temperaturas bajas no es efectivo por lo que había que repetir la labor o estar atento de que no hubiese “escarcha”. También si tras azufrar llovía había que repetir el tratamiento.

El azufre venía en sacos y se compraba, o bien en las pocas ventas que existían en el municipio, o a los comerciantes que con frecuencia visitaban el pueblo. Se aplicaba por espolvoreo mediante el azufrador o también llamado “canutero”, que eran contruidos de lata de forma cónica, con huecos en la parte más ancha. En los días de calma, cuando apenas había viento, se iba azufrando parra por parra, mediante el zarandeo del “canutero”. Había que esperar a días sin viento para que el polvo no se disperse, evitando las irritaciones que provoca el azufre en los ojos. Cuando esto sucedía se recurría entre otros remedios, como el de enjuagar los ojos con vino.

11. Componer: levantar y agachar

En el cultivo tradicional de la viña en Fuencaliente, las parras se encuentran dispersas o en “carreras”, y se encuentran tendidas sobre el terreno, casi totalmente acostadas en el suelo, salvo aquellas parras o cepas que han sido calzas, como describíamos anteriormente, o que están mantenidas por las horquetas colocadas el año anterior.

Cuando la parra ya se ha desarrollado casi por completo, se comienza a levantar la viña por medio de horquetas, colocándolas próximas a los racimos, haciendo que estos no estén en contacto con el suelo, evitando los daños que produce el calor del terreno y por las lagartijas. De esta manera toda la viña queda elevada a unos treinta o cuarenta centímetros del suelo.

En Garafía se levanta igual, por medio de horquetas, y se cubren los racimos con la rama para que no se quemen, esta labor se realiza en el mes de junio (Rodríguez, 1996).

Fotografía 2. Método tradicional de cultivo de viña en Fuencaliente



Fuente: J.J. Santos.

Las horquetas se hacían de cualquier matorral o arbusto, y en general de cualquier planta, encontramos por ejemplo horquetas de pino, de codeso (*Adenocarpus foliolosus*) o las de retama, que se consideraban las más duraderas. Las de retama se cortaban, y después se machacaba la corteza para dejar la madera blanquecina al descubierto, lo que las hacía más resistentes.

A la vez que se iba levantando la viña, se iban agachando las puntas de los sarmientos más largos, de forma que la parra tuviera las varas de uva bien distribuidas. El agachado se hacía sujetando las puntas con piedras para evitar el zarandeo que provoca el viento, y que puede partir el sarmiento. Estas puntas que sobresalen sobre la parra, y que quedan más expuestas al viento son las más propicias a verse afectadas por la “escarcha”.

También se iba intentando con los sarmientos más largos ir protegiendo la parra e ir cubriendo los racimos para evitar la incidencia directa de los rayos solares. Algunos de los entrevistados, indican que en su juventud los agricultores más veteranos no recogían estas varas más largas, sino que las dejaban que crecieran de forma natural.

Al finalizar esta labor, la viña debía quedar levantada del suelo, los racimos debían estar protegidos de la radiación solar, en el caso de que hubiese rama suficiente para cubrirlos; y por último debían quedar recogidas para que el viento le haga el menor daño posible.

12. Vendimiar

La vendimia, como no puede ser de otra manera, es motivo de fiesta para los agricultores, ya que todo el esfuerzo y sacrificio se ve recompensado en forma de racimos. De esta manera se celebra una de las pocas fiestas no religiosas de La Palma, la Fiesta de la Vendimia, el último fin de semana de agosto, siendo actualmente la fiesta más importante del municipio.

La vendimia comienza en la zonas de costa a finales de agosto o principios de septiembre, a medida que va transcurriendo el mes de septiembre se va subiendo de cota hasta llegar al Tión a 1.300 metros de altura, ya metidos en el mes de octubre. Como ya dijimos estos plazos varían dependiendo de las condiciones meteorológicas que se hayan dado en el año concreto. En zonas del norte de la isla como en Garafía la vendimia se realiza en el mes de octubre (Rodríguez, 1996) en otras zonas más próximas a Fuencaliente, como Las Manchas, la vendimia se realiza desde finales de septiembre hasta finales de octubre (Hernández, 2005).

Para la recogida de la uva se unía toda la familia, desde los más jóvenes a los más ancianos, cada uno realizando tareas determinadas. Las tareas se repartían entre los que cortaban los racimos e iban llenando las cestas y los cargadores, que transportaban las cosechas hasta las bodegas. Este transporte, dependiendo de la disponibilidad de medios, se hacía al hombro, en burros, y en menor medida con otros animales como caballos y mulos. También existían algunas carretas y camiones, pero esto fue más tarde con la apertura de las carreteras o pistas en el municipio.

Debido a la división de las propiedades, como ya hemos dicho, las parcelas se encontraban a una cierta distancia de donde se encontraba la bodega, es por ello que los agricultores que no disponían de animales de carga tenían que recorrer muchos kilómetros a pie y con la carga de uvas. Esta carga se solía llevar en “cestos de carga”, que pueden llevar 70 u 80 kilos de uva, lo que suponía un gran esfuerzo ya que en muchos casos había que recorrer varios kilómetros, con una pendiente considerable. Por este motivo se iban haciendo varias paradas en los “descansaderos”, los cuales se reparten por diferentes puntos de los caminos, consistían simplemente en paredes o muros de una altura suficiente como para que una persona pudiera descargar y cargar, sin la ayuda de nadie.

Después de los cestos de carga, se empezaron a utilizar unas “seretas” o “serecas” de madera, que podían llevar unos 60-70 kilos, que se muestran a continuación en la fotografía. Estas “seretas” venían de fuera de la Isla con naranjas u otras frutas, en un primer momento los comerciantes dueños de los puntos de venta las regalaban, más tarde ante la popularidad que alcanzaron se empezó a cobrar por ellas.

En la recogida de la uva, se vendimiaba por un lado las variedades blancas y por el otro las tintas, colocando cada una en cestos diferentes. Primero se iban llenando los cestos de mano, de menor capacidad, una vez llenos se vaciaban, con cuidado, en los cestos de carga.



Fotografía 3. Vendimia en seretas, año 1973
Fuente: J.J. Santos.

Tanto los cestos de carga, como las “angarillas”, en Fuencaliente “engarillas” y ya por último las “seretas”, se intentaban llenar de manera que cupieran el mayor número de kilos posibles, para así tener que realizar el trayecto hasta la bodega el menor número de veces. Para ello los racimos se iban colocando a la vez que se apretaban bien, sin romper la uva. Por último se le hacía un “encolmo”, que serían los racimos que quedan por encima del tope de altura del recipiente utilizado, en ocasiones era casi tantos como dentro de la misma sereca.

Cuando el transporte se realizaba en burro, los racimos se cargaban en “engarillas”. Éstas se llevaban al terreno y tras ser llenadas, entre dos personas, se iban colocando sobre la albarda, una por cada costado del animal. Como curiosidad, al menos personalmente, indicar que en el pueblo había varios “revolcaderos”, a los que eran llevados los burros por la mañana para que se revolcaran. Después que el burro se revolcaba, se le pasaba un cepillo para sacarle las piedras y la tierra que se le quedaba en el pelo, para seguidamente colocarle la albarda. Cada “engarilla” podía llevar unos 80 ó 90 kilos, dependiendo del “encolmo”.

Ante la falta de animales que existía durante los primeros años de este estudio, solían ser frecuentes la visita de ganaderos que venía de otros municipios, como Tijarafe, a transportar las uvas de quien le pagara.

Las uvas eran llevadas a las bodegas, que en ese entonces eran muchas en Fuencaliente. Quien no tuviera bodega la pedía prestada a algún amigo o era cedida a cambio favores, que podía ser trabajo, parte del vino, ayudar en ciertas tareas, etc. Pero por lo general casi todos los vecinos tenían su bodega, aunque muchas veces sin lagar. El tamaño dependía casi siempre de la superficie de viña que cultivara.

La unión entre vecinos también se hace patente en este hecho, ya que cuando no se disponía de lagar, los vecinos se prestaban los lagares, al igual que sucede con las eras. El dueño, daba el turno según el orden en que los agricultores que se lo habían pedido.

13. La pisa y el vino

Una vez las uvas dentro del lagar se procedía a la pisa que se realizaba en lagares tradicionales, donde se hacía el prensado por medio de la viga y la piedra. La pisa tradicional, consiste en meter las uvas en el lagar y mediante el pisoteo de los agricultores ir escachando la uva hasta que se cree conveniente hacer el primer "pie". Para ello se empieza a amontonar las uvas y racimos en el centro del lagar haciendo un conjunto homogéneo de forma circular a modo de queso, conocida como "pie".

Una vez el lagar esté limpio, es decir, todos los racimos y uvas en el centro, se procede al prensado; para ello se utilizan una soga con una estaca en uno de los extremos. Tras clavar la estaca en la parte inferior del "pie", se va colocando la soga alrededor de éste de forma ascendente separando unos centímetros cada vuelta, dejándola lo más tensa posible, una vez envuelto todo el "pie" se hace un nudo.

A partir de aquí se van colocando un conjunto de maderas de forma que todo el peso de la viga y de la piedra caiga sobre el centro del “pie”. Dentro de este conjunto de maderas tenemos: los “marranos”, los “mallares” y las “tablas”, que se van colocando de manera estratégica sobre el queso para que el peso de la viga se reparta de forma homogénea. En la parte central del lagar, por la parte inferior, existen unos listones de madera, conocido como “la madre”, que sería un refuerzo para que el fondo del lagar no ceda durante el prensado. De esta manera se va prensando poco a poco, es decir, apoyando la viga y dejando que baje por su propio peso. Cuando el prensado requiera más peso que el de la viga, se comienza a girar el husillo haciendo que la piedra se levante, continuando el prensado.

Tras un primer prensado, se eleva la viga, y se deshace *el queso*, volviendo a realizar otra pisa y otro prensado. En total se solían hacer tres o cuatro pises de cada pisa, aprovechando al máximo hasta la última gota de mosto. Algunos agricultores indican la importancia del último “pie”, ya que es éste el que le da color y aroma al vino, por el contrario hoy en día los estudios enológicos indican que los mejores vinos se hacen con un exprimido débil en el que no intervengan el “engazo” (raspón), las cáscaras (hollejo). y las semillas, lo que se conoce como “bagazo”.

También durante la vendimia se solían hacer varias pisas dependiendo de la cantidad de uvas, pero por lo general se solían hacer cuatro pisas, la última conocida como la “pisa del gallo”, ya que, ese día se sacrificaba uno para comer tras finalizar el trabajo.

Al mosto se le añadía el “conservor” o la “motagina”, que eran productos para que el vino se mantuviese en buen estado. Este producto se compraba en las ventas del pueblo.

“(...) me acuerdo de ir cuando de chico [a la venta]: “...mira que papa me dijo motagina pa’ dos pipas, pa’ tres pipas...” el llegaba lo pesaba, tantos gramos por pipa... Manuel Hernández Torres.

Las uvas recolectadas en las zonas altas, de menor concentración de azúcares, solía ser mesturada con uvas de zonas bajas de mayor porcentajes de azúcar, para obtener un vino de una correcta graduación alcohólica. No obstante, en ocasiones, cuando no se disponían de uvas en zonas bajas para mezclar, se solían hacer quemas de arropo para elevar la concentración de azucares, o directamente añadirle ésta.

En las zonas altas, encontramos un mosto de poca graduación, que en muchas veces no superaba los 8 ó 9 grados. Para elevar la graduación se recurría a añadirle azúcar, las cantidades que se aplicaban solía ser próximas a los diez kilos de azúcar para 600 litros de mosto.



Fotografía 4. Quema de arropo
Fuente: J.J. Santos.

Como indicamos, el otro sistema que se utilizaba para aumentar la graduación, consiste en la quema de arropo, o merma del vino. Esta labor, era considerada casi como una fiesta. Consistía, en meter el mosto dentro de una caldera, que se colocaba encima de cuatro piedras para poder meter leña

debajo e ir quemando el mosto lentamente. Esta labor duraba toda la noche, y había que estar removiéndolo constantemente, mientras el volumen iba disminuyendo. Al disminuir el volumen de mosto, aumentaba la concentración de azúcar, el proceso finalizaba cuando el mosto adquiría una densidad determinada.

Una vez finalizado el trabajo, según la capacidad del depósito se le añadía la cantidad correspondiente de arrope, por lo que aumentaba la concentración de azúcares y por lo tanto, la graduación alcohólica. El arrope también se guardaba y solía utilizarse como bebida, o también para hacer “pelotos” de gofio.

Otra de las prácticas que se hacían con el mosto consistía en añadirle un puñado de sal marina a cada depósito, con el fin de obtener unos vinos de mejor gusto.

Al mosto que va saliendo del lagar por la viquera, se le realiza un filtrado, que tradicionalmente consiste en un balde metálico perforado con gran número de huecos, en la que se retienen las pipas, los “engazos” y las cáscaras de la uva. Tras el filtrado el mosto cae al lagareto, que sería un depósito de menores dimensiones que el lagar. A la vez que el mosto se va depositando en el lagareto, se iban llenando con los medios barriles o baldes los recipientes definitivos, que podían ser bocoys o pipas. Para ello se utilizaban unos embudos de madera, o también unos foniles hechos de hojalata.

También era muy habitual hacer aguapié con el último pie de la primera pisa. Esto se hacía por el mes de agosto, cuando a la mayoría de bodegas se le había “*posado el cernícalo*”, es decir, ya no había actividad en la bodega debido a que el vino se había agotado. Al mosto obtenido del último pie del primer día de pisa, se procedía a añadirle agua y a recoger el líquido en un recipiente aparte. Ese líquido sería el “aguapié”, que sería un vino de muy poca graduación alcohólica, ya que la mayor parte de su volumen es agua, y que en un par de semanas ya había fermentado y se podía beber. El “aguapié” era

algo muy frecuente en Fuencaliente ya que la mayoría de agricultores, tomaba vino en todas las comidas, además de llevar siempre una botella para ir a trabajar.

Los lagares podían estar hechos de madera o de cemento, siendo éstos últimos más recientes. Los lagares de madera había que hincharlos mediante agua unos diez o quince días antes, ya que con los fuertes calores del verano la madera se contrae. Las vigas también podían ser de distintos materiales, siendo las de tea las más codiciadas, se acoplan al lagar por medio de las “curiñas”. Los husillos eran de maderas muy resistentes como la tea o el palo blanco. Las sogas, para hacer los “pies”, entre otros materiales se usaban sogas de centeno, la mayoría de ellas elaboradas en Los Quemados, eran muy duraderas pero tenían el inconveniente de que el bagazo se quedaba muy pegado, dificultando su extracción.

En general, los vinos que se hacían en las bodegas particulares de Fuencaliente solían ser: blanco, tinto y dulce. El vino blanco solía tener tonalidades doradas, debido a las pasas de los racimos, también a que solían añadirse cierta cantidad de uvas tintas en la elaboración de vinos blancos y, probablemente, por ligeras oxidaciones. El vino dulce, era elaborado en general con malvasía, aunque en ocasiones se solían añadir otras variedades como Gual o Sabro.

El tinto variaba en el color ya que la variedad más utilizada era el Nagramoll, de la que no se obtenía mucho color. Para mejorarlo, se mezclaba con variedades como la Tintilla que aporta mucho color. En algunas ocasiones se solían hacer vinos blancos que se mezclaban con jugo de mora e incluso con guindas traídas desde el norte, para que el vino cogiera más color. Esta práctica también se llevaba a cabo en bodegas de Las Manchas (Hernández, 2005).

“(...) ¿Y tú sabes lo que hacía Mamá? en paz descanse, agarraba las moras, las secaba las pasaba y después las estregaba bien estregadas, con un poco

de vino, bien estregadas, bien estregadas y las...las colaba, colaba aquello bien coladito y lo ponía, ¡quedaba un vino rosadito, lindo que da gusto! ¿Y tú sabes lo que también Mamá, que en paz descansa, solía hacer? Agarraba la cochinilla y bien aquelladito, bien aquelladito...lo molía ella en un baldito, ¡en lo que hubiera! Porque antes ni había tampoco, en lo que había lo vaciaba así y le ponía ese fisquito de vino, mesturadito lo colaba bien coladito y le cogía ese colorcito, ella lo ponía y iba probando en un vaso, y le salía ese vinito que da gusto. ¡Y lo vendías, vendías ese vino!” Paula Pérez Hernández.

Antes de la vendimia, había que realizar ciertas labores en las bodegas, como arreglar los depósitos, ya que era frecuente que los arcos se fueran aflojando y que las duelas se fueran soltando. También había que hinchar los depósitos y los lagares de madera, para evitar perder el mosto, aplicando ciertas cantidades de agua en las semanas anteriores. Según los agricultores la labor fundamental, para poder hacer un buen vino, es la limpieza de los depósitos. Esta se llevaba a cabo tras lavar y secar el depósito, para ello se preparaban unas mechas de azufre que se introducían en el depósito y se cerraba. La mecha quedaba colgando dentro del depósito hasta que se quemara.

“Si, si quemarle azufre...venían unas pasti...primero cogía uno un trapito, y cogía un puñadito de azufre y lo echaba dentro de aquello, aquel puñadito y hacías así...y tenías un trocito de alambre de medio metro, o un poquito más, de un metro...ponías tu ahí el puñadito de azufre, hacías así, así, así....ponías el alambrito, lo amarrabas aquí...(..) Le prendías fuego al azufre y lo metías por la boca pal suelo, un poquito, 40 ó 50 centímetros, oíste, y le ponías la tapa, y el alambrito trincado ahí, pa’ que fermentara dentro, y eso era el desinfectante”. Ángel Díaz García.

Tras encerrar el vino en los diferentes depósitos, la siguiente labor sería mudar el vino, es decir, hacerle el trasegado. Esta labor se realizaba cuando el vino empezaba a aclarar, al finalizar la fermentación, se extraía con una manguera por la boca superior del depósito. Cuando el depósito se vaciaba se

guardaban las *madres* y se enjuagaba dejándolo bien limpio, para seguidamente volver a meterlo en el mismo.

Por madres, se conoce al sobrante de vino y a los lodos y levaduras muertas que se depositan en el fondo del depósito tras hacer el trasiego. Como ya hemos visto, todo se aprovechaba, y con estas “madres” no podía ser menos, se recogían y eran llevadas a distintos sitios para destilarlas y hacer aguardiente. Estos sitios solían ser el alambique de D. Manuel Díaz, la Bodega Pobre de D. José María, etc.

Una vez el vino estuviera hecho, numerosos comerciantes venían a comprar vino por las bodegas de Fuencaliente para venderlo en Tenerife y en otros municipios de la Isla como: Los Llanos, Santa Cruz de La Palma, Mazo, Los Sauces, Garafía, etc. El número de litros encerrados por las bodegas variaba entre los entrevistados, algunos de ellos llegaron a encerrar hasta 6.000 litros de vino en años de buena cosecha.

Tras la apertura de la Bodega Cooperativa de Fuencaliente, en 1947 y los años posteriores, los agricultores se fueron incorporando a la cooperativa y entregando sus cosechas a ésta.

Tras la época de vendimia, en las proximidades de la bodega se amontonaba el bagazo, que era aprovechado como abono para las huertas. También las semillas de las uvas eran aprovechadas para alimento de los cochinos, mezclado con chochos y otros granos.

En el trabajo del vino y de las bodegas se manejaban diferentes envases como hemos venido indicando, todos, a excepción del envase conocido por “cuarta arroba”, eran hechos mediante duelas y arcos, a continuación se describen brevemente:

- Pipa: No hay coincidencia entre los entrevistados, pero más o menos entre 300 y 400 litros.

- Bocoy: Habían de dos tamaños, con diferente capacidad, encontramos el grande que llevaba 600 litros y el pequeño que llevaba 400 litros.
- Cuartón: Llevaría tres cuartas partes de un barril, que serían unos 33 litros.
- Medio barril: Se utilizaba mucho para transportar el mosto desde el lagar hasta los depósitos mayores. Recordemos que no todas las bodegas tenían lagar.
- Cuarta arroba: Es el único de los depósitos que no es de madera, esta hecho de latón de forma cónica. Para utilizar dentro de la bodega. No se pudo conocer la capacidad exacta, encontrándose entre los 8 y 10 litros.

Como hemos visto el trabajo de la viña requiere un trabajo continuo, que como a continuación se intenta mostrar en la siguiente tabla, ocupa todo el año.

Tabla 2. Ciclo anual de la viña

Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Plantación											
Cavar											
Poda											
		Despampan.									
		Azufrado									
		Componer									
							Vendimiar				
									Vino nuevo		

Elaboración propia.

Bibliografía:

LEAL CRUZ, PEDRO N. 2006. **Sobre algunos términos y expresiones del español tradicional de La Palma.** En: Revista de Estudios Generales de la Isla de La Palma. Número 2. Actas del I Congreso (Historia – Etnografía). Sociedad de estudios generales de La Palma. Santa Cruz de La Palma. 325-378 pp.

RODRÍGUEZ BRITO, WLADIMIRO. 1982. **La agricultura en la Isla de La Palma.** Instituto de estudios canarios, C.S.I.C. La Laguna, Tenerife.

Marcial morera

HERNÁNDEZ, MARÍA VICTORIA. 2005. **Usos y costumbres en la vid, a principios del siglo XX, en Las Manchas.** En: Revista de Estudios Generales de la Isla de La Palma. Número 1. Sociedad de estudios generales de La Palma. Santa Cruz de La Palma. 539-547 pp.

RODRÍGUEZ BRITO, WLADIMIRO. 1996. **Agua y agricultura en Canarias.** Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias. Centro de la Cultura Popular Canaria. La Laguna, Tenerife.

Delia escobar