

La viticultura tradicional en Anaga: de la tosca al presente

Por: Verónica Martín León. Fotos: Bodega 500 Escalones

[@Bodega500Escalones](#)

El macizo de **Anaga** es, sin duda, una de las mayores joyas rurales de Tenerife. Situada al noreste de la isla, abarca una extensión de casi 50.000 hectáreas (de las cuales aproximadamente 33.238 son marinas), y es una zona con una geografía y un paisaje perfectamente distinguibles del resto del territorio. Fue declarado Reserva de la Biosfera en 2015, especialmente por su singularidad no solo biológica, sino histórica y cultural. Una de sus actividades más antiguas es la viticultura, que existe desde la época de la colonización por parte de los españoles.

Varios estudios afirman que los portugueses, que fueron grandes hacendados en Anaga, enseñaron a sus habitantes el **cultivo de la vid** y la elaboración del vino, que acabaría desplazando a la caña de azúcar en esta región. Lo cierto es que, desde entonces, la viticultura se convertiría en parte de la vida socioeconómica del lugar.

Y aunque con el paso del tiempo otras zonas de cultivo adquirieron mayor relevancia, en Anaga se conservan elementos físicos y símbolos ancestrales de esta, también llamada, viticultura

heroica, denominada así por la dificultad del terreno.

Uno de esos elementos históricos son los lagares de tosca, un tipo de depósito piroclástico que se usó mayormente en estas construcciones. **Las viñas** se introdujeron en Anaga en el siglo XVI, como hemos dicho, tras la decadencia del cultivo de caña de azúcar. La actividad vinícola arraigó y se consolidó durante los siglos posteriores: siglo XVII, siglo XVIII y los primeros años del siglo XIX. Existe constancia de que en el año 1815 comienza un declive de la vid como motor económico. Las causas fueron variadas: desde los conflictos comerciales, problemas agrícolas o el auge del mercado peninsular.



Las crisis económicas, las dos guerras mundiales y la dictadura en España afectaron al crecimiento del sector durante gran parte del siglo XX. Su revitalización comenzó con la apertura económica en los años 60 y, más tarde ya en democracia, con la entrada de España en la Unión Europea. Así

que, desde los tiempos de la tosca viajaremos hasta el presente para probar un sorbito de la historia vinícola del macizo de Anaga.

La herencia portuguesa de la cultura vinícola en Tenerife

La conquista de **Tenerife**, entendida como el proceso militar que culmina con su cesión administrativa a la Corona de Castilla, ocurre a finales del siglo XV (1494 a 1496). Es lo que se denomina concejos de realengo, a los también pertenecieron **Gran Canaria y La Palma**. El resto de islas, desde casi principios de ese siglo, venían siendo conquistadas por nobles de otros países (concejos de señorío).

Muy poco tiempo después de que la Corona hiciera efectiva dicha administración, empezó a extenderse la caña de azúcar como principal cultivo y motor económico agrícola. Sin embargo, a lo largo del siglo XVI el cultivo de la vid fue imponiéndose. Los **portugueses** fueron quienes introdujeron el cultivo de la vid en Tenerife, gracias a cepas procedentes del norte de su país. Además, conocían bien el proceso y algunas técnicas que enseñaron a los lugareños. Se cree que, en principio, no pretendían alcanzar fines comerciales, sino satisfacer el consumo interno. La idoneidad de la tierra de la isla impulsó la vid como cultivo comercial relevante.

Viticultura en Anaga: características peculiares

En Tenerife (al igual que en La Palma) prosperó especialmente este cultivo dado las condiciones naturales propicias de la tierra y el clima. Los terrenos de origen volcánico y de una edafogénesis reciente (proceso de formación del suelo), junto al clima húmedo y nuboso de Anaga, favorecieron su consolidación. Por otro lado, el terreno es escarpado y los viñedos se colocan en terrazas a diferentes alturas.

Esta dificultad ha hecho que, en ocasiones, se designe como “viticultura heroica” a esta actividad en terrenos de esa naturaleza.

La cercanía al mar- recordemos que, de hecho, la mayoría de sus hectáreas son marinas- le imprime otra característica peculiar. No solo dicha influencia viene dada por el efecto regulador del clima (lo modera), sino que los vientos marinos transportan yodo, y el salitre atlántico se adhiere a la planta y a la uva. Suena romántico, y aunque solo sea por una vez, romanticismo literario y realidad se funden en este caso.

Los lagares de tosca: otra peculiaridad de Anaga

Los lagares tradicionales de **Anaga** se tallaron en tosca. En el resto de la isla predominan, en cambio, los de madera. Si acudimos a la definición que da de la palabra “tosca” la Academia Canaria de la Lengua (en su Diccionario Básico de Canarismos), hallaremos en su primera acepción la siguiente: “roca ligera, de color amarillento o castaño y de consistencia porosa, formada por la acumulación de cenizas o de elementos volcánicos muy pequeños”. En efecto, esta clase de **rocas volcánicas** son porosas y ligeras, a pesar de lo cual presentan una enorme resistencia.

El origen de lagares contruidos en esta piedra reside en lugares como Galicia o Portugal; se han encontrado indicios de la existencia de lagares de tosca en dichos lugares entre los siglos II y V

después de Cristo. Lo que nos lleva, de nuevo, a la más que probable evidencia de que los primeros en construir lagares de tosca en Anaga fueron los colonos portugueses.

En aquel momento, que se sepa, eran los únicos con un conocimiento suficiente en este tipo de edificación. Y, aunque no hay pruebas documentales de ello, se sostiene entre algunos expertos dicha teoría. ¿Por qué en tosca? Aquí también debemos usar la lógica más que la certeza, sin embargo, la falta de maderas adecuadas y la orografía posiblemente decantaron esta piedra como material protagonista.



La mayoría de estos lagares fueron contruidos en el siglo XVII, que resultó la época más próspera del cultivo y el comercio del vino en la isla. Existían dos tipos: de husillo y de palanca. El segundo tipo, quizá por ser más arcaico, ya no existe en el macizo. Muchos de los que se conservan han sido modificados a lo largo del tiempo, añadiendo materiales como la cal o el cemento.

En la actualidad perviven casi un centenar. La mayoría (casi la mitad) se localizan en la vertiente norte y son los que mejor conservados están, aunque también son los que han soportado mayor número de modificaciones contemporáneas. Asimismo, han sido los que se han usado hasta hace unos pocos años. Ya que en la vertiente norte la actividad vinícola siguió siendo de cierta relevancia casi todo el siglo XX.

Presente de la viticultura en Anaga

Los primeros aborígenes de Tenerife, los guanches, llamaban al macizo “Táganan”, que significa algo así como “rodeado de montañas”. Bautizar un lugar por primera vez denota la importancia que tiene para quien lo hace. Anaga es un espacio natural que siempre ha tenido una connotación casi sagrada para los tinerfeños. Su vinculación emocional a la identidad del territorio ha sobrevivido a través de toda la historia habitada de la isla.

La viticultura, de igual modo, ha formado parte de su identidad gastronómica. Tenerife sigue ofreciendo vinos que le explican al mundo quiénes somos. Anaga ya no es un lugar destacado en la producción vinícola. Pero su historia forma parte indivisible de la cultura canaria. Algunos pequeños productores siguen usando los lagares, en general para autoconsumo; la mayoría de ellos, en realidad, vende la uva a las bodegas. Las variedades comunes en Anaga son Listán Blanco y Listán Negro.

Los habitantes más jóvenes. como en todos lados, se van desentendiendo de esta labor en la zona. No obstante, las vecinas y los vecinos se afanan en catalogar y preservar los lagares y otros

elementos de la historia vinícola del lugar.

Las bodegas son todavía ejemplos de esta supervivencia. Una de las que está ubicada en Anaga y conoce bien lo que es la viticultura heroica es “500 escalones”. El nombre hace referencia a los antiguos senderos de piedra que empezaban en los caseríos de El Batán.

Porque sí, Anaga sigue estado formado básicamente de caseríos, que luchan por no desaparecer entre el turismo masivo y la desidia administrativa. Y no cabe duda de que la viticultura en Anaga es la posibilidad viva de seguir recuperando variedades, regenerar el ecosistema y sostener la identidad.