

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.

Taganana, el Parque Jurásico del viñedo

Los filólogos que han estudiado el término Taganana sostienen la hipótesis de su raíz bereber, desde Wölfel y Rodríguez-Dincourt hasta Reyes García, quien propone para tagânan el significado ‘de las pendientes’, en referencia a una geografía abrupta, fuertemente inclinada y plagada de riscos.

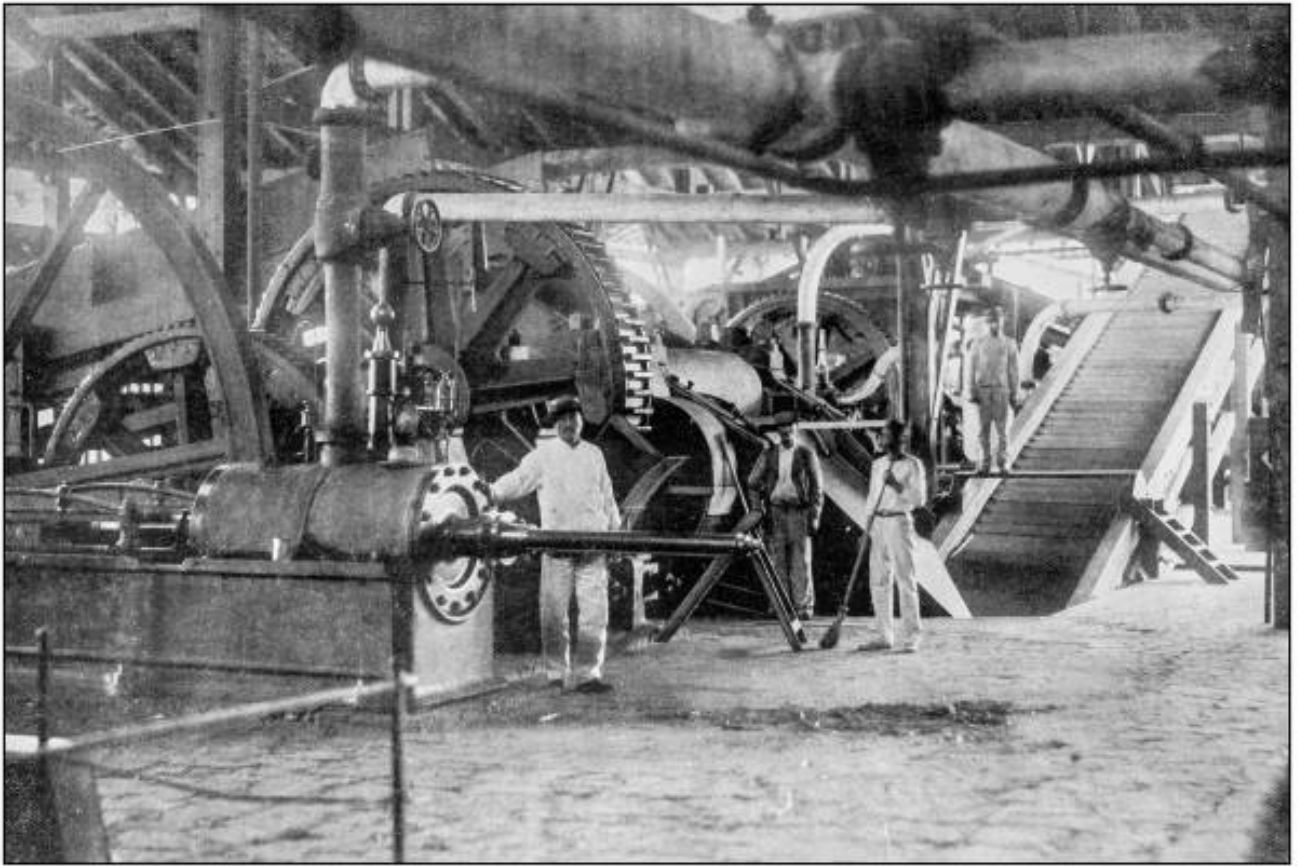
Entre los cronistas, Fray Alonso de Espinosa lo describe como “un pueblo fundado sobre los peñascos de **Anaga**, de gente que tira por el arado y azada”, mientras Antonio de Viana subraya en su mítico Poema que fue “el último lugar que habrá de fundarse en la isla” una vez acabada la conquista y, por su parte, Quesada Chaves fabula con el nombre de **Taganana** que atribuye a “la hija del mencey de **Anaga**”.



En 1496 se daba por finalizada la campaña militar de Tenerife, procediéndose entonces al repartimiento de tierras, y aunque se fija el año de 1501 como fecha de la fundación de **Taganana**, el lugar estuvo habitado ya desde 1497 por un primer contingente de dieciséis colonos llegados de **Lanzarote y Fuerteventura**, más un grupo de **guanches** libres, y antes que éstos por los aborígenes acogidos al **Menceyato de Anaga**, como así demuestran los numerosos hallazgos arqueológicos encontrados.

A propósito corría una leyenda, un relato sin rigor histórico sobre el origen de los primeros pobladores, que se decía fueron náufragos de un barco italiano y hasta el mismo naturalista Alexander von Humboldt llegó a afirmar en el libro de su viaje a Canarias que el valle de Taganana fue habitado por “descendientes de los normandos”.

Más allá de ensoñaciones, está documentado por las datas que los terrenos de **Anaga** se otorgaron principalmente a la Iglesia, a conquistadores y financiadores de la Corona de Castilla, propietarios absentistas que fijaron su residencia en **La Laguna** y arrendaron la explotación de sus tierras a campesinos locales mediante el sistema feudal de la medianería, una práctica que se prolongó desde el Antiguo Régimen hasta tiempos recientes.



El primer cultivo que se implantó fue la caña de azúcar, hegemónico en aquella época, de modo que los ingenios azucareros atrajeron a experimentados técnicos portugueses, una presencia que dejó huella en la toponimia -como refleja el barrio llamado Portugal, donde residían estos trabajadores-, los apellidos de origen luso y en numerosas voces prestadas del portugués.

La viña se introdujo en Anaga desde el siglo XVI junto con la caña de azúcar y ya en los primeros repartimientos se estableció como obligación sembrar viñedos, además de crearse un mercado interior en el primer tercio de este siglo protegido por las ordenanzas concejiles.

Así, tras el declive del comercio de la caña, el vino cobraría desde el siglo XVII una relevancia capital como producto central de exportación, si bien en la década de los setenta comenzaría la pérdida de los mercados coloniales de Portugal e Inglaterra, revés al que se sumó la limitación de exportar a las Indias, como señala Javier Luis Álvarez Santos, profesor de Historia Moderna en la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.



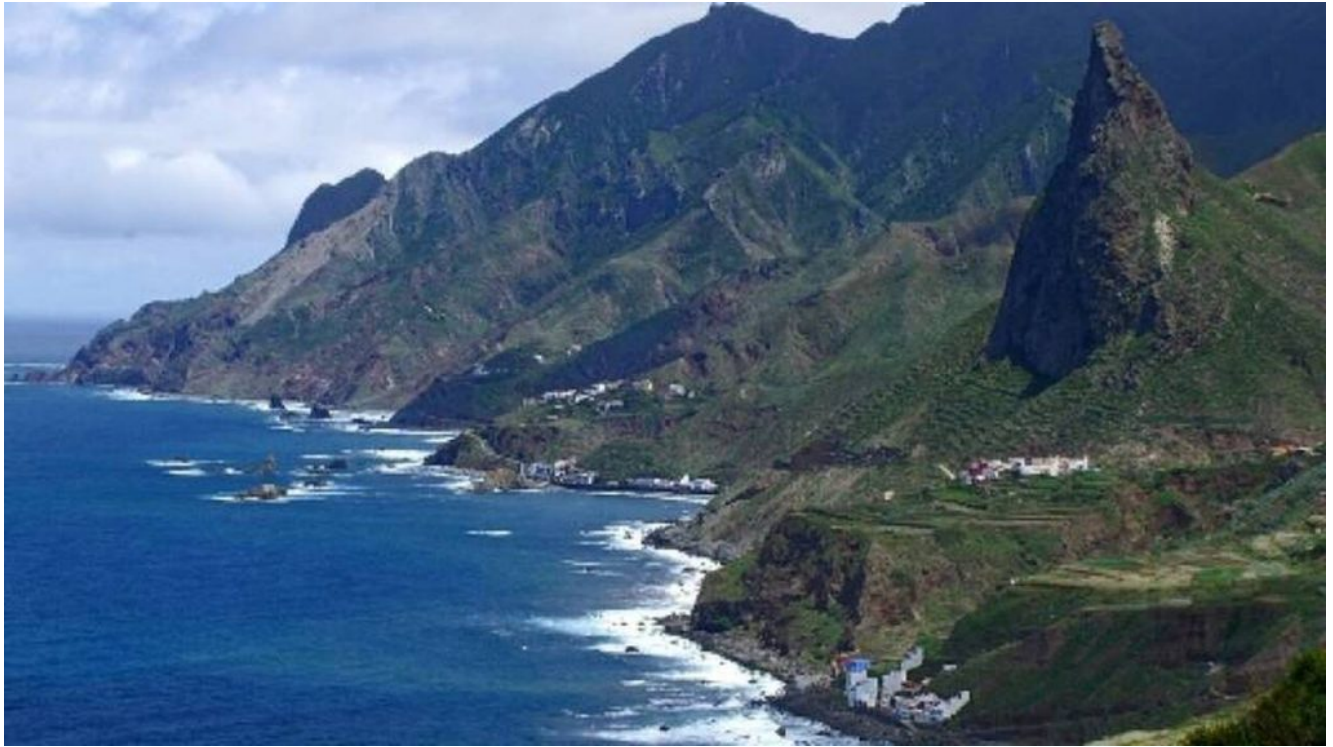
Con la entrada del siglo XVIII, la erupción que sepultó **el puerto de Garachico** acrecentó la crisis, mientras la competencia portuguesa continuaba amenazando la comercialización del **Canary**. Sin embargo, dos hechos vendrían a desahogar tanta fatalidad: la proclamación del libre comercio con las Indias y la apertura a la expansión **vitícola** del nuevo mercado de las independizadas colonias americanas, subraya el profesor Álvarez Santos.

Con todo, las guerras, las plagas y el fraude terminaron por quebrar el ya tocado renglón exportador de los vinos canarios.

El Archipiélago viviría en el siglo XX una constante colonización del mercado interior a partir de la introducción de las remesas de **vinos peninsulares**, más comerciales que la débil y denostada marca canaria, si bien “la situación dio un giro importante en la última década del siglo cuando tiene lugar la creación de diferentes **denominaciones de origen** que van a transformar el panorama **vitivinícola** de **Canarias**”, sostiene este historiador, permitiendo así a los **vinos** isleños posicionarse y competir en el mercado interior y también en el foráneo.

El macizo de Anaga y sus bodegas

Como refiere Ruymán Izquierdo en el diario digital Planetacanario.com, desde antiguo las bodegas se diseminaron por casi todo el macizo, la mayoría localizadas en zonas costeras y próximas a muelles naturales al objeto de embarcar el vino con rumbo al puerto de Santa Cruz para su posterior viaje hacia los mercados internacionales.



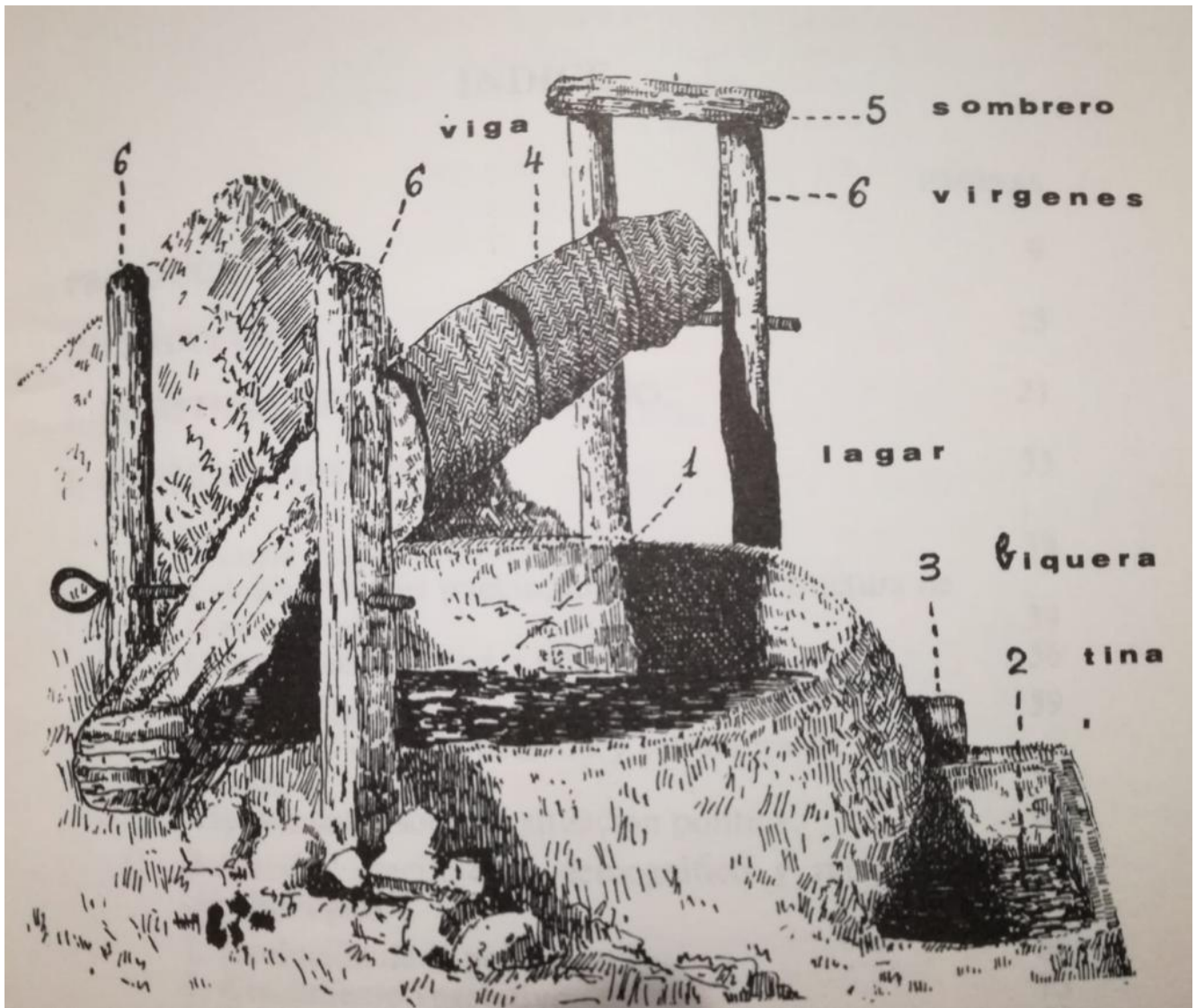
El catedrático Alberto Galván Tudela describe en el trabajo titulado **Taganana**. Un estudio Antropológico social cómo “toda la costa de **Taganana** estaba repleta de bodegas”. Y las enumera: “En Tachero (30 bodegas en ruinas), **Roque de las Bodegas** (15 en ruinas), **Las Palmas de Anaga** (12), **Las Breñas** (10), **Ánimas** (5), **Valleseco de Anaga** (5), **Tamadiste** (1), **Fajanas de Taborno** (3). En total unas 82 **bodegas** en la jurisdicción de **Anaga**”.

Los lagares de piedra, valor etnográfico

En este paisaje, los viejos **lagares** de piedra o tosca representan un patrimonio **etnográfico** único que dibuja un tiempo dominado por la actividad **vinícola**. De influencia portuguesa, en ellos se prensaba la uva para recolectar el mosto y llevarlo a las bodegas en la costa.



Estos **lagares** se ubicaban junto a los **viñedos** para así evitar los penosos traslados de uva en la época de **vendimia**. A propósito, Ruymán Izquierdo comenta: “Entre acarrear pesadas cestas de uva a las bodegas de la costa por serpenteantes senderos que sortean fuertes desniveles de terreno y cruzan barrancos, o hacer el recorrido en menos viajes cargando sólo el mosto en foles (zurroneles de piel de cabra, en Madeira con piel de cochino), **el agricultor** escogió, obviamente, lo segundo”. Era imprescindible tener un lagar junto a **la viña** y así fue como **Anaga** se plagó de estas singulares construcciones en piedra.



La revista **Pellagofio** (4 de junio de 2015) recoge el testimonio de un **tagananero**, Juan Romero, quien sitúa el origen de estos lagares en torno al año 1600, según el documento más antiguo al que ha tenido acceso, y fechando su final en la década de los 60 del siglo XX. “La mayoría se localizaban en **Taganana** y se encuentran en estado de abandono o desuso, como buena parte del **viñedo**, que hoy forma parte de la **vegetación silvestre** del monte y trepa como enredadera entre la laurisilva”.

Éxodo y abandono

A lo largo del siglo XIX y principios del XX, los emigrantes retornados con buenos dineros desde **Cuba** y **Venezuela** fueron adquiriendo las propiedades del clero y las antiguas familias

nobles, pero manteniendo de forma mimética aquel sistema feudal de explotación a medias.

Con el tiempo, las transmisiones de estas fincas rústicas por cuestiones de herencia provocaron la fragmentación de las tierras que trajo como consecuencia un bajo dinamismo y una nula modernización del sector agrícola y ganadero.

El profesor **Galván Tudela** pone de relieve cómo los propietarios recelaban de la aptitud de los jornaleros para las labores en el viñedo: "(...) no les gustaba dar de medias un sector de la producción en el que se exigía mucha dedicación, cierta especialización". Y en este sentido considera que el vino "además de ser el producto tradicional, de prestigio, era el sector del mercado, del trabajo asalariado y, por tanto, de la acumulación de capital líquido".

La razón era que "el arrendatario no cuida bien las tierras", afirmaba el campesino propietario, de manera que él mismo atendía la platanera y también el viñedo con la ayuda de peones contratados.

Fue el cambio de paradigma económico, con el paso de un sistema productivo básicamente agropecuario hacia un modelo centrado en los servicios, uno de los factores que generó desde mediados del siglo XX un continuo éxodo humano.

En el caso del macizo de **Anaga** para muchas personas significó cambiar la servidumbre de la tierra por la percepción de un

salario digno, de auténticos proletarios, en las incipientes infraestructuras portuarias y otras actividades en el área metropolitana. Así, sin manos que las atendieran, las tierras de labor se fueron abandonando, improductivas, y las viñas se convirtieron en plantas asilvestradas.

La curiosidad y el descubrimiento

Santiago Yanes, un abogado apasionado por la historia, fue la persona que despertó en el Grupo Envínate -formado por cuatro enólogos, entre ellos el **tinerfeño Roberto Santana**– la curiosidad por conocer los lagares de tosca de **Anaga**. Con ocasión de una visita a **Taganana**, estos **vinófilos** también cayeron en la cuenta de la existencia de unos **viñedos** que se encontraban en evidente proceso de abandono, inscritos en un paisaje dominado por tierras baldías que convivían con parcelas propiedad de **agricultores** de fin de semana, gentes asalariadas, funcionarias, que trabajan y atienden su pedacito de terreno en las jornadas libres.





Fue allá por el año 2012 cuando **Envínate** inició su singular proyecto en **Taganana**, un lugar que **Roberto Santana** define como un **Parque Jurásico del viñedo**. “Es la única zona que mantiene mezcladas las viñas blancas y tintas, como antiguamente, en microparcels donde coexisten infinidad de variedades de las que algunas ni sabemos cuáles son”, y donde se conservan plantas de hasta 300 años de las que estos **enólogos** se sirven para obtener otras nuevas.

Los vinos de parcela: la identidad

El principio irrenunciable de **Envínate** está marcado por “hacer **vinos** lo más honestos posibles, que transmitan personalidad y que al beberlos nos lleven a la zona de la que proceden”, subraya Santana. Es lo que por definición se conoce como un **vino de parcela**, producido a partir de **uvas cultivadas** en una zona específica de un **viñedo**. El objetivo es resaltar las características distintivas de una ubicación específica, capturando la singularidad del **terroir** (suelo, clima) y su interacción con el **viñedo** y la variedad de **uva**.

Estos **vinos de parcela** representan la tendencia actual y la respuesta ante un consumidor cada vez más exigente que huye de un mundo del **vino** cada vez más globalizado e industrializado por el mero fin comercial de las **grandes bodegas**.



A propósito, **Roberto Santana** explica que “no buscamos un vino comercial”, aunque el Táganan Margalagua haya repetido la máxima calificación de 100 puntos que concede la prestigiosa revista Wine Advocate, la conocida como Guía Parker. A juicio de este **enólogo tinerfeño** “las modas pasan y nosotros nos basamos en filosofías de vinos que nos gustan, como se hace en

Borgoña o Italia, donde han trabajado el mismo estilo durante generaciones y ahí están”: un vino de village que representa a ese pueblo y a toda Anaga.

Una filosofía en una botella

Porque lo importante y fundamental no es el **vino** por sí solo, sino la manera de hacerlo, de concebirlo, toda esa filosofía conceptual que desemboca finalmente en la botella. Desde un sistema de cultivo donde la **viña** es rasera, se deja en el suelo para controlar el vigor y cuando la uva empieza a cuajar se levanta **la vid** con horquetas para airearla; con una poda libre y una **vendimia heroica**, sacando la uva a lomos de caballos o mulas por la inexistencia de carreteras. Además, estos **vinos** manifiestan un toque salino mucho más marcado que en otras zonas de la isla que también tienen esa influencia atlántica, uno de los atributos por el que son tan reconocidos.

Taganana, con suelos de limo y arcilla óptimos para **el cultivo** de variedades tintas, atesora un sinfín de variedades, también blancas, que se cultivaban de antiguo y que aún es posible encontrar como **listán negro, malvasía, vijariego, mulata, gual, forastera, moscatel, tintilla, marmajuelo, listán gacho, negramoll, forastera gomera, marmajuelo, albillo criollo, gual, vidueño o malvasía rosada**.

Estas condiciones convierten a **Canarias** y más concretamente al macizo de **Anaga** en **patrimonio vitivinícola mundial de vinos** únicos y diferentes: tesoros líquidos.