

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**".



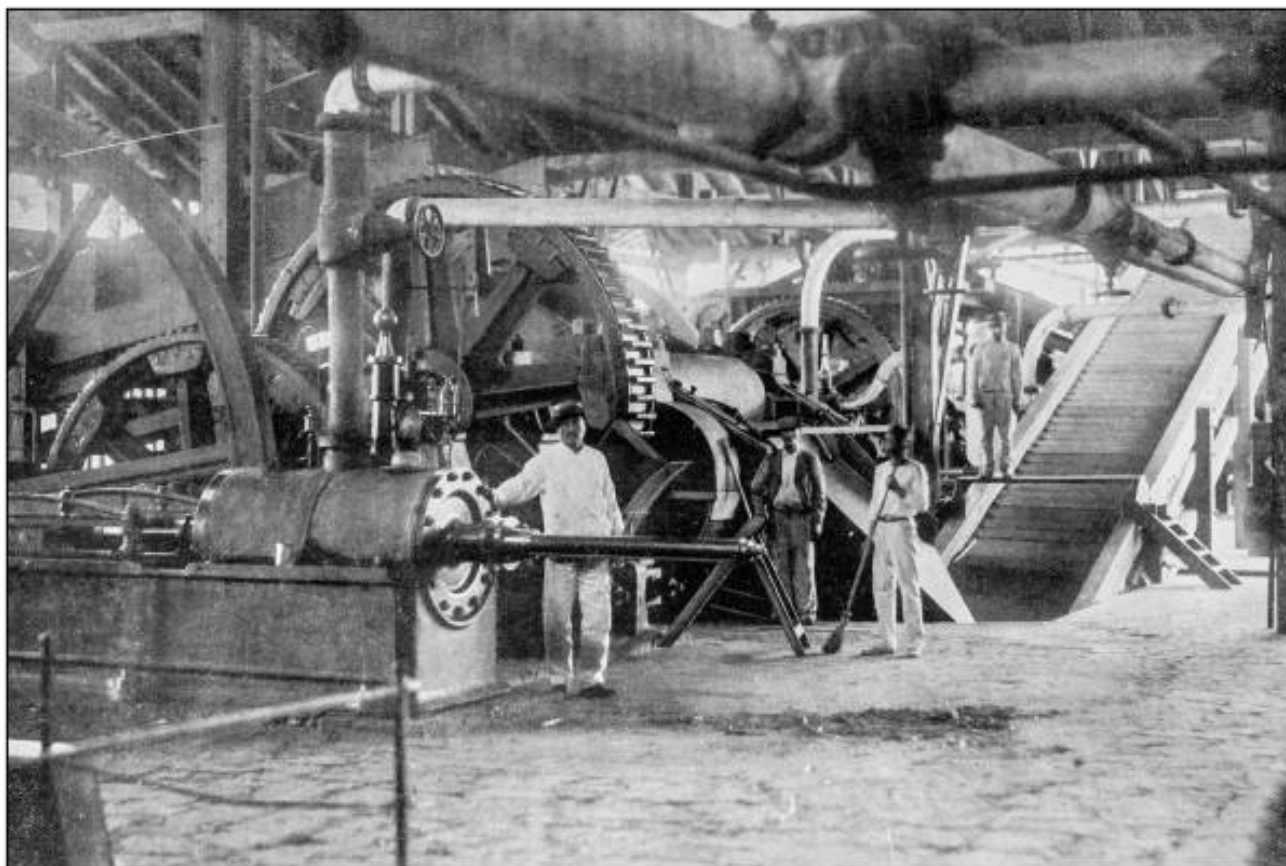


En 1496 se daba por finalizada la campaña militar de Tenerife, procediéndose entonces al repartimiento de tierras, y aunque se fija el año de 1501 como fecha de la fundación de **Taganana**, el lugar estuvo habitado ya desde 1497 por un primer contingente de dieciséis colonos llegados de **Lanzarote 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,

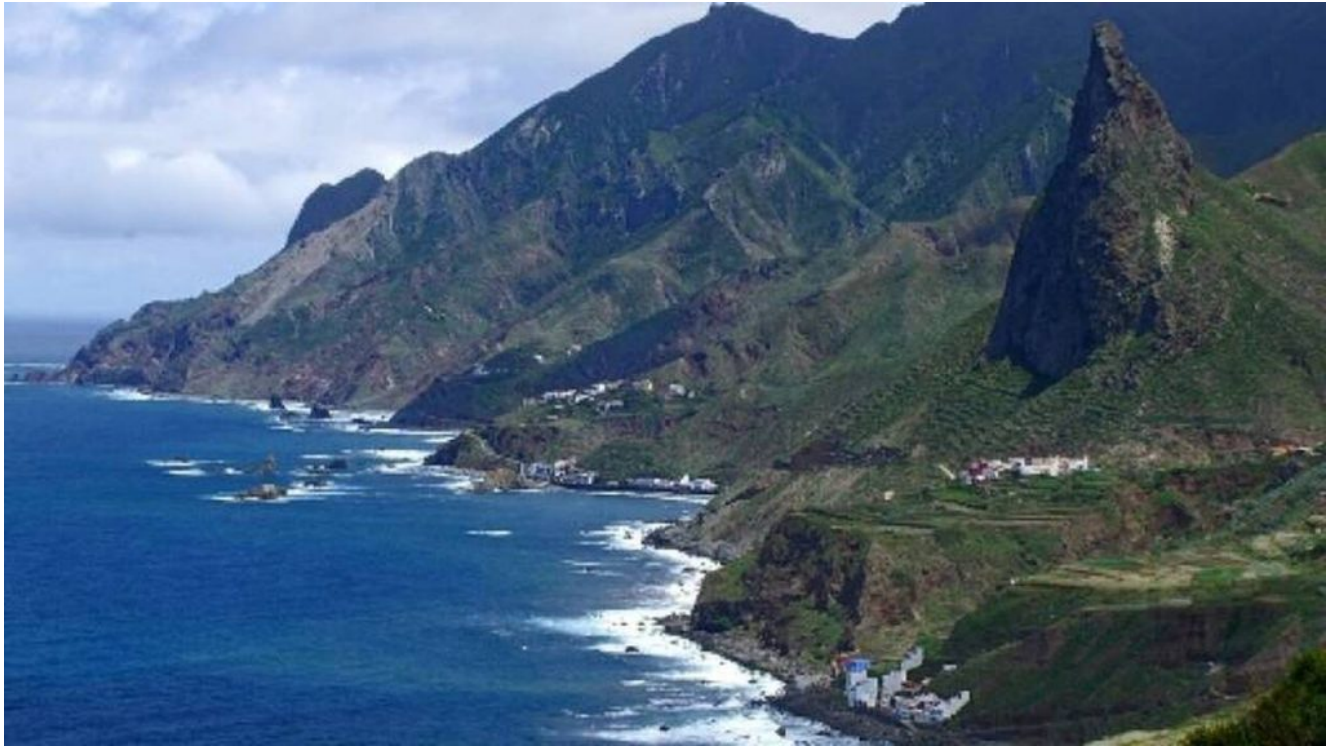
subraya el profesor Álvarez Santos.

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.



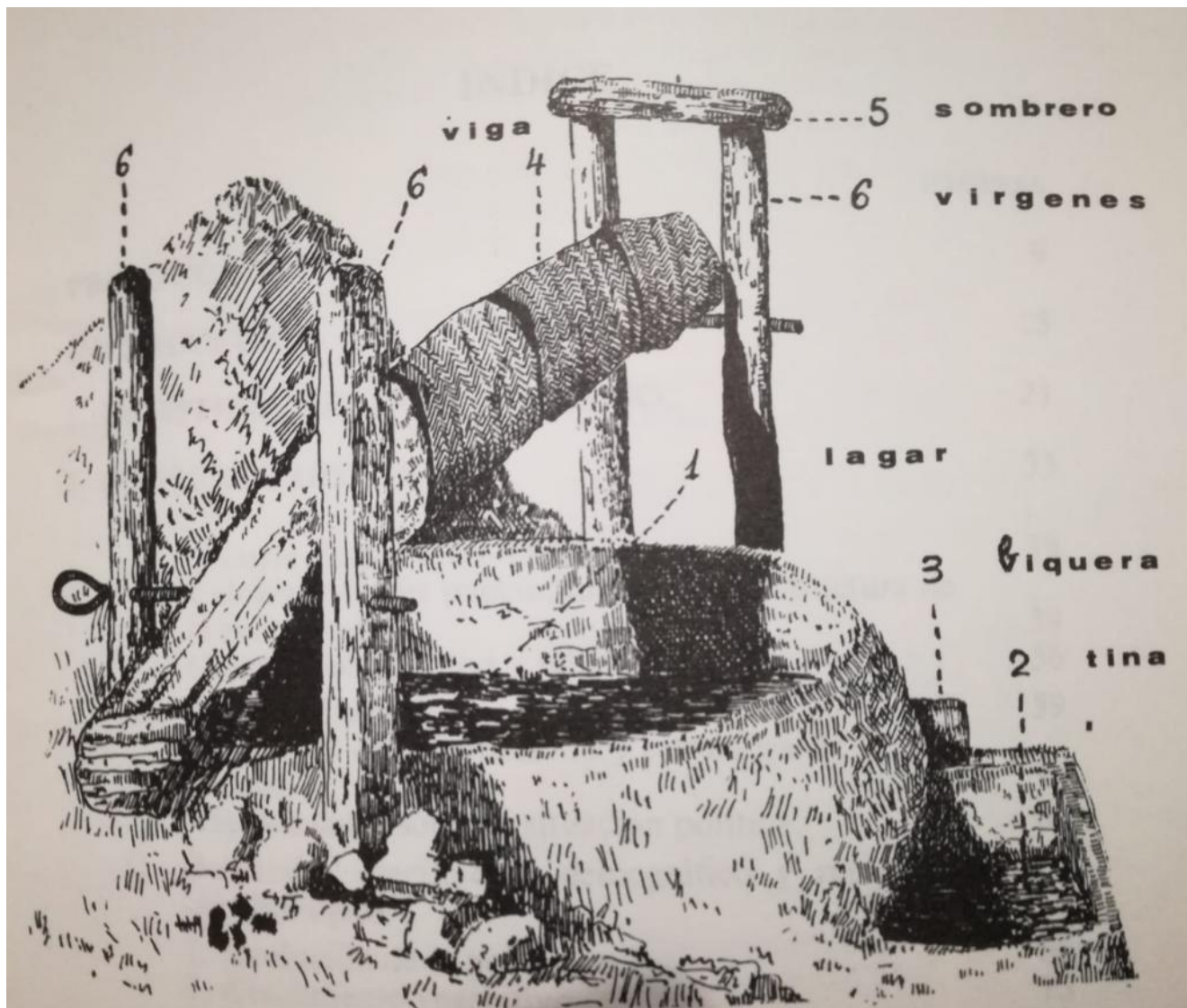
El catedrático Alberto Galván Tudela describe en el trabajo titulado **Taganana**. Un estudio Antropológico social cómo “toda la costa de **Taganana** estaba repleta de bodegas”. Y las enumera: “En Tachero (30 bodegas en ruinas), **Roque de las Bodegas** (15 en ruinas), **Las Palmas de Anaga** (12), **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.