

XIX GRAN CAPÍTULO DE LA COFRADÍA DEL VINO DE CANARIAS

Fuente de La Guancha:

*agua, mujer,
vino*

Por Juan José Rodríguez González

La Guancha, cinco de noviembre de 2016

El lema del escudo de La Guancha dice:

“

***Nombre te dieron agua y mujer.
Agua, de la fuente.
Mujer, guancha.
La leyenda de La Fuente de La Guancha.***

”

La mujer guancha sorprendida por una avanzadilla de las tropas conquistadoras mientras llena despreocupadamente su gánigo con el agua de la fuente. Un capitán deslumbrado por la belleza de la aborigen. Terror, huida, gritos angustiosos que se hacen eco en los barrancos y llenan de fúnebres miedos las cuevas.

*Se oyó un grito entre los pinos
un clamor de manantial
una voz entre los barrancos
desde la cumbre hasta el mar*

(Evoca Esteban Rodríguez Quintero,
tan ligado a la cultura de nuestro pueblo,
en su poema A La Guancha.)

Y finales distintos para el legendario episodio como una novela de desenlace abierto. El capitán que ordena buscar repetidamente a la joven de la que se había enamorado y, al no conseguirlo, llama al lugar Fuente de La Guancha.

*Cerca La Guancha su fuente
como la espina a la rosa.
Fuente de La Guancha hermosa
donde el amor fue torrente,
Secreto de flor ausente
con luz de luna y candil.*

*Por limpio cielo de añil,
entre el verdor escondida,
la voz de una pena herida
te busca mil veces mil*

(Glosa el poeta sevillano
José Félix Navarro
en sus Décimas enamoradas a La Guancha.)

(O el final que narra la muerte de la joven arrojándose a un barranco antes de convertirse en esclava de los conquistadores como imagina el escritor y poeta palmero
Félix Duarte:)

*Inútilmente la busca
el capitán. ¿Cómo hallarla,
si antes prefirió la muerte
en una fuga cercana,
que, en extranjeras coyundas
vivir, siendo libre, esclava?*

(O el otro final que enfatiza la pérdida de la dignidad y libertad como hace Rodríguez Quintero:)

*La guancha del noble guancho
Del guancho que vio llorar
a la hembra deshonrada
de pureza y libertad.*

(Y el pueblo, la parranda guanchera, que canta:)

*En la fuente de la guancho
un caballero español
que vino en son de conquista
el amor lo conquistó*

Esa es la mujer de la leyenda. La mujer de la historia, la mujer guanchera, trabaja el campo, cuida la casa, moldea el barro, teje, cala, borda, suple en soledad al hombre emigrado a las Américas y, especialmente, educa y transmite sus inquietudes, sus ansias de superación a sus hijos. Ángeles Machado, maestra lagunera que estuvo en La Guancha poco más de una década entre los años veinte y treinta del pasado siglo, encontró aquí en su escuela para niñas un terreno fértil para que germinara su labor educativa, extensa e intensa, en la música, pintura, teatro, lectura, en el deseo de aprender, conocer, sentir, de ir más allá. Su semilla fructificó e influyó para que La Guancha, a pesar de sus adversas condiciones de comunicación, de lejanía y económicas, tuviera un elevado número de personas con estudios medios y superiores, debido, en gran parte, a la preocupación y trabajo de las madres guancheras. Hija Adoptiva de La Guancha, en 1971, casi cuarenta años después de su marcha a Valencia a dirigir el Grupo Escolar Cervantes de Sueca, le fue erigido uno de los primeros monumentos a una maestra en España y el primero a una mujer en Canarias, en la plazoleta que lleva su nombre. Su recuerdo forma parte del acervo colectivo de La Guancha y representa a esa mujer guanchera de la historia, luchadora, tenaz, generosa, que tantas veces renunció a vivir para dar una vida mejor a los suyos.

El agua de la fuente de la leyenda y de la realidad sació la sed de los aborígenes

primero y, después, de los nuevos pobladores. Igual que lo hicieron la fuente de Santa Catalina, El Derriscadero, El Chupadero o Los Chorritos.

Agua que el ocho de noviembre de 1826, dentro de unos días se cumplen los 190 años, produjo cincuenta y tres muertes, arrasó más de cien casas, mató centenares de cabezas de ganado, asoló muchas tierras agrícolas y hasta destruyó en Santa Catalina la primera ermita del pueblo. Aquí se le recuerda con el nombre de El Aluvión.

A principios del siglo XX comenzaron a perforarse las galerías en busca del agua escondida en las profundidades de la tierra. La iniciativa partió de gente del Valle de La Orotava. En el año 1941, la galería “Los Palomos” alumbró una gran cantidad de agua, unas 30.000 pipas diarias, que permitió convertir los terrenos de secano en regadío en una década de posguerra, bloqueos, sequía y hambre. Esto produjo que en esta zona la situación no fuera tan dramática como en otros lugares, hasta tal punto, que familias de la parte alta del Valle de La Orotava donde las condiciones de vida eran muy malas, dejaban a sus hijos adolescentes o jóvenes en casas de La Guancha para que trabajaran prácticamente por la comida. Otra consecuencia positiva y de gran trascendencia fue que, para canalizar las aguas a lcod de los Vinos, la Comunidad pidió un préstamo al Mando Económico de Canarias que dirigía el Capitán General don Francisco García

Escámez que, al ir a devolvérselo, lo donó para realizar una obra en el pueblo. Los responsables municipales tuvieron la feliz iniciativa de construir la Agrupación Escolar Plus Ultra, más allá, qué nombre más sugerente para un colegio, sintetizando uno de los fines de la educación. Esta circunstancia hizo que La Guancha tuviera, mucho antes que otros pueblos, un colegio con diversas aulas para impartir de forma graduada la educación primaria, elevando en gran medida la calidad de la enseñanza que recibían los niños.

Se reanudaron o iniciaron otras perforaciones, todas en busca del acuífero de donde procedía el agua de Los Palomos. En la década de los 60, en El Pinalete, al borde de la carretera Guancha-Icod, el agua, como escribe Pedro García Cabrera, reclusa en el sepulcro/del corazón de las lavas/dejando atrás para siempre/la prisión de la montaña, sale al exterior, invade la carretera y hace lagos las hoyas cercanas a La Tabona. Poco después disminuyó el caudal de Los Palomos y comenzó la guerra de las galerías; durante varios años, en una auténtica guerra subterránea, el agua va pasando a las galerías Montefrío, El Río, El Frontón. Hasta que El Corral del Paso o Barranco de Vergara acabó con la disputa cortando el acuífero por la parte más alta. Barranco de Vergara 1 y Barranco de Vergara 2, en realidad son dos galerías, están situadas a casi 1500 metros de altitud, sus frentes están al este de Pico Cabra, en las laderas de El Teide. Tienen el mayor caudal de Cana-

rias: unas 2200 pipas por hora, más de un millón de litros por hora de aguas que abrazan a la isla hasta Santa Cruz, por el este y hasta Adeje, por el oeste.

El agua de las galerías que tantos beneficios nos ha proporcionado tiene detrás el duro trabajo, en precarias condiciones y mal remunerado, de los hombres que la buscaban en la boa a oscuras, vena a gatas que dice el poeta gomero en su poema A La Guancha que comienza con los versos Ante el Pinalete estoy/mirando correr el agua y, más adelante, refiriéndose a estos trabajadores escribe:

*Hombres con rostro y familia,
hombres que visten y calzan,
riesgos, hambres y laderas
en busca tuya horadaban.*

*Sonrisas de la destreza,
hondos brazos, manos claras,
los salarios de sus penas
eran de sed y esperanza.*

*Pero a veces quedan dentro,
hechos ya noche cerrada,
sin que puedan en sus ojos,
nacer las luces del alba.*

*El agua que ahora miro
son sus piernas amputadas,
los brazos que no volvieron
a destacar en su casa,
y tu mundo de rumores
muñones de sangre blanca.*

Y en el escudo de La Guancha, un racimo de uvas. Las uvas de esas distintas variedades de viña que trajeron a Canarias los conquistadores y colonos desde sus lugares de origen y que aquí, debido a los suelos volcánicos y a los muchos microclimas, adquirieron personalidad propia, características específicas. Como la blanca, amarilla, dorada malvasía cultivada desde los primeros momentos en esta zona norte, especialmente en las fértiles ramblas costeras, Icod e Isla Baja. En Buenavista, según varios testimonios, se plantó la primera finca de malvasía de Tenerife, la del conde de Siete Fuentes. Y Garachico, la puerta de salida del vino de malvasía hacia Europa y América, ese vino tan apreciado y alabado por personajes ilustres como William Shakespeare: *Dame una copa de vino de Canarias para enrojecerme los ojos a fin de que puedan creerse que he llorado, porque es menester que hable con pasión.*

Santa Catalina, núcleo originario del pueblo de La Guancha, fue uno de los primeros lugares del llamado *malpaís* de Icod donde se establecieron los nuevos pobladores, taldando los montes y preparando el terreno en terrazas escalonadas para cultivar, principalmente, viña y cereales. Allí se asentaron muchos aborígenes que vinieron de Canaria con los conquistadores, entre ellos Juan Dana que dio nombre a una zona de donde se conserva todavía botellas de vino de malvasía de 1900. Es posible que aquí tuviera cierta importancia el cultivo de la viña en el período del auge de exportación de vino hacia Europa, puesto que la población de La Fuente de La Guancha ascendió significativamente en

esta época.

A lo largo de los años, la viña se fue convirtiendo en un cultivo asociado a otros, se plantaba en las orillas de las huertas, lo que permitía proteger a los otros cultivos del viento y, a la vez, estos le proporcionaban abono. Pero también en superficies más extensas en forma de parras y parrales.

En un régimen de propiedad tan minifundista como ha tenido La Guancha, muchas familias tenían su pequeña bodega con uvas de su cosecha donde se producía el *vino del año*, igual que se decía de las *papas del año*. En los duros trabajos agrícolas, el vino tenía un papel fundamental, *El agua esmaga, el vino da sangre*. En las siembras o recogida de las cosechas, se bebía de un barrilito o de un vaso que pasaba de una persona a otra. También se acostumbraba hacer una ralera o rala, gofio amasado con vino, eso *daba fuerzas, se pegaba a la espalda*.

Quienes cogían más de lo que necesitaban lo vendían en su propia casa por botellas y garrafas o, todavía en mosto, a las bodegas. Era un complemento de la economía familiar. Había también varias bodegas mayores que, además de lo que cosechaban, compraban mosto y vendían el vino en La Guancha y otras localidades. Destacaban la de don Pedro Pérez y don Baldomero, primero, y, mucho más tarde, las de Jaime León, Benigno León, con su casa de comidas, Pascual, Goyito, Ramón Delgado, Orange que en 1982 la constituyó como Bodegas Viñamonte.

Como en otros lugares de la isla, el vino se

elaboraba siguiendo las técnicas tradicionales transmitidas oralmente y por la experiencia. Se pisaba la uva en los lagares que eran de particulares, pero de uso compartido, para lo que se *pedía el lagar* y se esperaba el turno. Primero eran de vigas de madera con piedras o husillo; más tarde, de prensa y gato hidráulico. De gran tradición eran los que se conocían como el de los *Mudos, los Pérez, La Hoya, Julianito, Lares, don Cayetano*. Uno de los momentos delicados era hacer el pie, amontonar la uva pisada en forma cilíndrica, poner alrededor la sogá para que no se cayera, ir colocando la madera: tablas, cochinos, medios y mallares antes de aplicar la fuerza de la viga, prensa o gato para exprimirla. El mosto se transportaba desde el lagar a la bodega en animales de carga que llevaban cuatro barriles de unos 22 litros, llamados medios.

El resultado era un vino blanco, dorado que muchas veces desprendía un olorcillo, un tufillo a azufre, que no era muy apreciado por quienes no estaban habituados a consumirlo. Sin embargo, había cosecheros que, a pesar de utilizar también procedimientos artesanales, obtenían muy buenos vinos.

Hay períodos en las sociedades en que la confluencia de determinadas circunstancias y personas producen cambios que, aunque seguramente venían gestándose lentamente, se aceleran y plasman en esos momentos.

En La Guancha sucedió en la década de los años veinte y principio de los treinta del pasado siglo. En aquel tiempo era un pueblo aislado, sin comunicaciones por carretera, llegó en 1931, ni electrificación. Solo Santa Catalina estaba cerca de la carretera general construida a finales del siglo XIX. En esos años coinciden en

el municipio una serie de personas que producen una importante transformación en aquella sociedad con transcendencia en el futuro. Un sacerdote orotavense, don Domingo Hernández y un maestro, don Vicente Carrera, crean una banda de música de niños que arraigó tanto en el pueblo que noventa y tres años después constituye, junto con las escuelas de música y folclore asociadas a ella, uno de los mayores orgullos de los guancheros. Hace pocos días, el Cabildo Insular le concedió la Medalla de Oro de Tenerife. En 2014, cuando cumplió los 90 años, el periodista y escritor guanchero Salvador Pérez publicó un magnífico libro, *La Banda en la vida*, sobre la historia de la Banda y su repercusión en la sociedad guanchera. En 1921 vino a regentar la escuela de niñas doña Ángeles Machado de cuya labor e influencia en el futuro de La Guancha hablamos antes. A principio de los años treinta, se funda el Casino *Unión y Fraternidad* que durante muchos años fue el referente cultural del pueblo y que permitió que La Guancha estuviera unida a las corrientes sociales y culturales de la isla con continuas actividades de teatro, música, pintura, conferencias, debates.... Una pequeña muestra de ello fue que, en los años de la Transición, pasaron por este Centro, exponiendo públicamente sus planteamientos cuando había una general ignorancia sobre ellos, todos los representantes de los muchos partidos políticos y sindicatos que había en aquel momento, la mayoría sin legalizar todavía, algo que sucedió en pocos lugares y que tuvo una gran repercusión dentro y fuera del pueblo. Como anécdota, en los años cincuenta hubo que cambiar el nombre de Unión y Fraternidad por el de Sociedad XVIII de Enero porque a un gobernador civil le parecía inapropiado su nombre original que recuperó con la llegada de la democracia.

Respecto al cultivo de la viña y la elaboración de los vinos, ha habido también en La Guancha dos períodos que han significado avances importantes en este sector. A principio de la década de los sesenta, llegaron a La Guancha los agentes de Extensión Agraria, agencias que se habían creado en un intento de modernizar el campo haciéndolo más rentable e intentar mitigar la huida hacia las ciudades. Eran profesionales que estaban a pie de obra, no en oficinas tramitando expedientes. Se les recuerda explicando en el patio de una casa, aconsejando en las huertas el abono más adecuado, proyectando películas sobre el cultivo de frutales,... Una estampa: Victorino, uno de los agentes, con corbata, eso sí, rodeado de unas diez personas, en medio de la calle Villanueva, con una barrica encima de un neumático de camión enseñando cuál era el procedimiento más adecuado para limpiarla. Procuraban rodearse de las personas con más curiosidad, ganas de aprender y conocer nuevas técnicas y que podían influir sobre los demás. Había que luchar con creencias de siglos: ¿Por qué quitarle el caramelo que interiormente recubría la barrica si eso protegía al vino? El vino donde mejor está es sobre las madres, porque *¿quién puede cuidar mejor a un hijo que una madre?; Lo mejor para limpiar las barricas es agua caliente, hinojo y las cadenas; Lo de la mecha de azufre con su saquito y alambre; lo de cayó ceniza a la viña,...*

Hicieron una labor extraordinaria con los jóvenes. Crearon el Grupo Agrario Juvenil que, a pesar de los tiempos que corrían, funcionaba democráticamente, y sus miembros aprendían técnicas agrícolas y ganaderas y cómo gestionar y distribuir las producciones pero, además, realizaban actividades culturales y de índole comunitario. Fueron, también, una correa de

transmisión para que los padres aprendieran a realizar cambios en la manera tradicional de cultivar. Este Grupo obtuvo dos premios nacionales, un primero y un segundo, e influyó, de una manera o de otra, en aquella generación de jóvenes. Actualmente, a través de un convenio firmado entre el Ayuntamiento de La Guancha y la Fundación Canaria Carlos Salvador y Beatriz, se está realizando un estudio sobre la vida de este Grupo.

En 1966, se celebró una Feria Agrícola y Ganadera, donde participó activamente el Grupo Agrario Juvenil, y ya empezó a observarse cierta mejoría en la elaboración de los vinos guanches.

También en esta época se produjo un hecho relevante por lo insólito en aquellos momentos. Eleuterio León, Yeyo, que había estudiado enología en Requena, Valencia, transformó la bodega de su padre, Benigno León, instalando una prensa y una despalilladora eléctricas - donde solo se usaba el lagar tradicional de la viga, piedra, husillo- y, lo peor, construyó depósitos de cemento para el vino, algo que ahora usan cada vez más las bodegas actuales. El tipo de vino era calificado como *eso es química, parece pajullo, eso es agüita*, no gustaba su sabor lo que, asociado a otras circunstancias, llevó a que el proyecto fracasara. Sin embargo, es conveniente recordarlo porque se adelantó a su tiempo e intentó introducir nuevos procedimientos en la obtención del vino.

En esa confluencia de personas y circunstancias, el otro período de auge, que continúa aún, en el desarrollo de la elaboración del vino, comenzó en torno a los años ochenta con el inicio de la celebración de las conocidas Ferias de

Artesanía que se convertirían, poco después, en las Ferias de La Guancha, las más importantes de Canarias. Siempre hubo en ellas un lugar donde determinados viticultores mostraban sus vinos embotellados artesanalmente ya que el Ayuntamiento les proporcionaba las botellas y los tapones, y, entre ellos, había un deseo manifiesto de mejorar los cultivos y la producción del vino. La competencia de los vinos peninsulares y la mayor exigencia de calidad por parte de los consumidores habían sumido al cultivo de la viña y a la elaboración artesanal de los vinos en una gran crisis. Ni a los cosecheros que vendían parte de su cosecha ni a los bodegueros dedicados a la comercialización del vino les producía rentabilidad. El Ayuntamiento de entonces, consciente del problema, impulsó una serie de acciones para asegurar la supervivencia de un sector tan tradicional de nuestra agricultura. A partir de ese momento, podemos asegurar que desde La Guancha han partido decisiones que han influido en la mejora de la calidad de los vinos de la comarca, de Tenerife y de Canarias.

En 1986 el Ayuntamiento contrató un enólogo, Fermín Pérez, para que realizara un estudio sobre la problemática del sector vitivinícola en el municipio, propusiera soluciones y orientara a los cosecheros. Se detectó que existía una escasa preparación de los agricultores para el cultivo de la viña y la elaboración del vino. Se utilizaban procedimientos adquiridos por tradición, sin cuestionar sus resultados, o mal aprendidos por el bombardeo de publicidad de las casas comerciales. Era frecuente oír –todavía hoy se oye– que se le va a echar determinado producto a la viña porque a fulanito le fue bien el año pasado sin saber exactamente para qué sirve, por qué hay que aplicarlo o qué es lo que

verdaderamente se necesita.

Algo similar sucedía en el proceso de elaboración donde se seguían utilizando procedimientos que dejaban casi al azar la calidad del resultado final.

Las charlas sobre temas vitivinícolas, la instalación de un pequeño laboratorio y la incorporación de jóvenes con más preparación y nuevas ideas produjeron cambios tanto en el cultivo como en la elaboración de los vinos. Los cursos de cata cambiaron el lenguaje que se utilizaba para calificarlos, muchas veces junto a una barrica a la que se le *bajaba una duela* de una atacada, y de expresiones como *“Da un tufito a azufre”*, *“Está clarito que da gusto”*, *“Esto es lo que dio la parra”*, *“Un poco emborrallado está”*, *“Se te esparrama en la boca”*, *“Pues mira, se ha ido componiendo”*, *“Está bueno, caray”*, *“Por donde pasa moja”*, se pasó a hablar de los matices y de la limpieza en los colores, del brillo, de aromas primarios secundarios o terciarios, de finales cortos o largos,... y aunque no era ni es un lenguaje que utilicen todos los vitivinicultores si se tiene en cuenta estos conceptos en la elaboración y en el análisis del vino. Poco a poco se fue imponiendo el cultivo de las viñas en espaldera y el uso de depósitos de acero inoxidable y la calidad de los vinos, tanto las de las bodegas comerciales como las familiares, mejoró notablemente.

Pero no bastaba con la obtención de buenos vinos si no existían canales de comercialización adecuados. Por ello se creó una Sociedad Agraria de Transformación (SAT) para el embotellado en común y dar la garantía al consumidor de su origen. La formaba un pequeño grupo de viticultores que comercializaba sus productos

con el nombre genérico de *Viña La Guancha* y, además, se añadía en aquellas etiquetas rudimentarias, el nombre del cosechero. Se presentó por primera vez en las Ferias de 1987. Esta fórmula fue adoptada después, con algunas variantes, en otros lugares de la isla.

Esta sociedad tuvo su recorrido y, como consecuencia del embotellado y del control de la calidad, obtuvo varios premios en concursos y aumentaron las ventas. Pero las diferentes expectativas dentro de la asociación, había viticultores de más edad y otros más jóvenes que querían avanzar más rápidamente, hizo que se disolviera y nacieran de ahí dos bodegas de extraordinario prestigio en la actualidad: *Viña Zanata*, regida por Carlos Pérez y *Bodegas Viñatigo*, por Juan Jesús Méndez que tomó el relevo de su padre.

En este mismo año de 1987 a través de un convenio entre el Cabildo Insular y el INEM, se instaló un laboratorio para el análisis de los vinos que, con sede en La Guancha, atendía la comarca del noroeste. Ya entre los viticultores había mucha inquietud por mejorar y actualizarse. José Eugenio Alonso, técnico que estuvo varios años en el laboratorio, recuerda que hacían más de mil ochocientos análisis anuales y que, al terminar su jornada laboral, acudían muchas veces a casas con pequeñas bodegas donde les pedían consejos sobre los vinos que encerraban. También, por estas fechas, se hicieron campos experimentales de viñedos autóctonos en distintas zonas y altitud del municipio en colaboración con varios viticultores.

En el mes de febrero de 1988, se celebró en La Guancha el I Congreso Regional de Enólogos donde estudiaron temas relacionados con la

problemática del sector vinícola: comercialización, calidad, recursos humanos,... y deciden formar la Asociación Canaria de Enólogos cuyo presidente y secretario fueron Fermín Pérez y José Eugenio Alonso, respectivamente.

A partir de finales de los ochenta, la Asociación Vitivinícola del noroeste de Tenerife, con sede en La Guancha, promovió la denominación de origen Ycoden-Daute-Isora que fue reconocida en 1993 con carácter específico y de forma definitiva en 1995.

Más tarde, en torno a 2007, se dio otro paso: la creación de AVIBO, Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias, que tiene como objetivo defender los intereses de los viticultores y bodegueros de toda Canarias y que desde 2011 es el órgano gestor de la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias y que agrupa a más de 500 viticultores y unas 50 bodegas de toda Canarias. Su sede también está en La Guancha.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ycoden-Daute-Isora, ha sido y es, además de las funciones de control que posee, un centro formativo de primer nivel. Los especialistas más prestigiosos del sector a nivel nacional han impartido innumerables cursos, charlas, catas, etc., que han contribuido a la introducción de nuevas técnicas y tecnologías, obtención de vinos de alta calidad y buena comercialización.

Respecto a La Guancha, este proceso ha dado lugar a que actualmente nos encontremos que los pequeños vitivinicultores producen buenos vinos y que tres bodegas radicadas aquí, aunando el cultivo de variedades autóctonas, técnicas tradicionales, tecnologías punteras y procedi-

mientos modernos de comercialización, estén vendiendo el vino no solo en España sino en otros muchos países. Estas bodegas, con anclajes en el pasado y futuro asegurado, son Bodega Viña Zanata de Carlos Pérez, que tiene sus raíces en su abuelo, don Pedro Pérez, y sus ramas en su hijo, José Carlos, con sus conocidos Zanata blancos, tintos, rosados, malvasías y el tinto Tara. Bodega Borja Pérez con antecedentes en su bisabuelo don Baldomero y su abuelo Orange que, además de sus Viñamonte tradicionales, elabora los nuevos Ártifice e Ignios Orígenes. Y Viñátigo de Juan Jesús Méndez que nació de la bodega de su padre Juan, con los Viñátigo Gual, Marmajuelo, Vijariego, Negramoll, Tintilla, Baboso, además de sus tradicionales blancos, tintos y rosados.

Aunque la producción de uva de La Guancha es baja en comparación de otros pueblos, sin embargo, como se ha visto, desde esta zona han partido y parten iniciativas y acciones que han influido e influyen decisivamente en la mejora de la calidad de los vinos canarios y en su comercialización.

Una de estas iniciativas ha sido la de la cualificación de técnicos para el sector. Desde finales de los años ochenta, se colaboró desde aquí con el Ministerio de Educación para la elaboración del currículo para los estudios de enología en la Formación Profesional. Posteriormente, en el Instituto de Educación Secundaria de La Guancha, se ha impartido durante dieciocho años estudios relacionados con la vitivinicultura en diferentes modalidades: primero, Ciclo Medio de Elaboración de Vinos y otras Bebidas; después, Ciclo Superior de Industrias Alimentarias y, por último, Ciclo Superior de Vitivinicultura. Más de cuatro centenares de profesionales provenientes de estos estudios trabajan en el sector vitivi-

nícola de Canarias y varios lo hacen en el extranjero. Actualmente se preconiza que los estudios de Formación Profesional deben realizarse con una estrecha colaboración entre empresa y centro educativo. Pues bien, esto es lo que se ha venido haciendo en el IES La Guancha con este Ciclo. Los alumnos están en contacto con la realidad empresarial, con técnicos en activo y participan en actividades organizadas por el Consejo Regulador. Además, el profesorado mantiene un estrecho contacto con la Universidad de La Laguna y centros nacionales y extranjeros que imparten estudios similares. Recientemente, les ha sido aprobado un proyecto Erasmus + dirigido a aumentar los conocimientos de viticultura sostenible, elaboración de vino respetuosa con el medio y comercio internacional. Esto conlleva, además del contacto continuo con los centros de Madeira y Borgoña, que cada año los alumnos estarán en el mes de mayo durante tres semanas en esta última región francesa. Ahora que la vitivinicultura canaria está siendo un sector puntero de la economía, asumiendo el reto tecnológico y abriéndose camino en los mercados, incluso en los internacionales, es cuando se necesita personal cualificado como están demostrando los titulados en este Ciclo.

Sin embargo, a pesar de la calidad contrastada de los estudios que aquí se imparten, a pesar de la satisfacción del sector con los técnicos que contratan, a pesar de una historia comprobada de buen hacer y de éxitos, a pesar de existir una demanda razonable de alumnos para realizar este Ciclo, este año las autoridades educativas deciden que estos estudios no se impartan en La Guancha. O sea, como algo funciona bien, hay que eliminarlo. Una decisión política con minúscula tomada, por lo menos en este caso, por políticos con minúscula.

Guillermo el de los muebles, un icodense amante de nuestros vinos, decía cuando no le agradaba uno: *Pero qué tiene este vino que no hace cantar*. Porque el vino, el buen vino, es sinónimo de alegría, cordialidad, risa, comunicación, camaradería, desinhibición, canto...

*El vino
mueve la primavera,
crece como una planta la alegría,
caen muros,
peñascos,
se cierran los abismos,
nace el canto*

(Nos escribió el poeta chileno y universal
Pablo Neruda
en su Oda al vino.)

La mitología, la literatura, la música, todas las artes de todos los tiempos están llenas de alusiones y loas al vino. Poemas, frases, refranes, dichos populares forman parte de nuestro acervo cultural colectivo. El vino es, también, cultura, economía, historia, medio ambiente y arte porque, a pesar de todos los elementos tecnológicos y técnicos, el viticultor en el proceso de elaboración siente cómo va convirtiendo una materia con una forma en otra buscada por él, en su obra, igual que un escultor, pintor o músico. En la cara, en los ojos de un viticultor, pequeño o grande, artesano o industrial, ofreciéndote su vino se lee la expresión del artista orgulloso de su creación y la espera ansiosa por saber el efecto que produce en los otros.

Por todo esto, resulta tan atractiva la existencia de esta Cofradía del Vino de Canarias que, además de defender y enaltecer los vinos canarios, organiza actos como este XIX Gran Capítulo en un ambiente lúdico, de alegría, de vinculación afectiva.

Y, además, lo organiza en La Guancha, en el pueblo donde nació, donde dio sus primeros pasos, donde tuvo su cuna. Porque esta cofradía surge allá por 1997 cuando Javier Ochoa, miembro de la Cofradía de Vinos de Navarra, impartió un curso en el Consejo Regulador. Javier recomendó a algunos miembros del Consejo entre los que estaban Juan Jesús Méndez y Carlos Pérez para que constituyeran la cofradía porque era una buena herramienta para el sector y la cultura. Una vez creada y puesta en marcha, se instaló su sede en la Casa de los Cáceres en Icod de los Vinos y, al año siguiente, en 1998, se celebró en la Ciudad del Drago el Primer Gran Capítulo con unos cientos cuarenta cofrades y con el apadrinamiento de las cofra-

días de Navarra y Burdeos.

Pero hay más sobre la vinculación de la Cofradía con La Guancha. Cuenta Candelaria, la eficaz y amable técnico del Consejo Regulador, las vicisitudes y prisas para la confección de las capas y los sombreros. Y aquí interviene la labor del Taller de Artesanía de La Guancha. Primero eligieron la capa y el sombrero adaptándolos de un traje de fiesta de labrador del siglo XIX, recogido por Juan de la Cruz, el prestigioso investigador y divulgador de la indumentaria tradicional canaria y gran amigo de La Guancha, en su libro *Textiles e indumentarias de Tenerife*. Las telas las compraron en La Orotava, en los Almacenes Herreros, gracias a la gestión de Julián Albertos, que fue presidente de la Cofradía durante varios años, y la confección de las capas se hizo en el mencionado Taller de Artesanía que lo ha seguido haciendo durante todos estos años para los nuevos cofrades que se han ido incorporando. Como homenaje a este Gran Capítulo, en estos días hay en el Taller una exposición sobre las capas de la Cofradía.





“ Bienvenida Cofradía de Vinos de Canarias a su pueblo natal, bienvenidos cofrades, amigos de nuestros vinos. Brindemos con vino de La Fuente de La Guancha que, les aseguro, sí hace cantar. ”

VIÑÁTIGO
“naturalmente únicos”