

HISTORIA DEL VINO DE LANZAROTE

Notas para su estudio

©Juan José Otamendi Rodríguez-Bethencourt (El Grifo).

13/III/2013

1.- EL VINO EN LANZAROTE ANTES DE LAS ERUPCIONES

Aunque Lanzarote fue la primera isla del Archipiélago en ser ocupada definitivamente por los europeos, en 1402, fue probablemente la última en elaborar vino. Quede como consuelo el hecho de que el primer vino documentado en el Archipiélago es precisamente el que trajeron los conquistadores en su expedición. Según *Le Canarien*, fueron treinta y seis pipas de vino (probablemente para consumo y para comerciar con él) que solo les alcanzó hasta finales de aquel año.

El pan y el vino constituían el núcleo de la dieta europea de la época, manteniendo su importancia incluso después del descubrimiento americano noventa años después. Por ello los nuevos ocupantes intentarían su cultivo como lo intentaron en los incicios americanos. Pero ni Lanzarote ni las islas caribeñas resultaban propicias al cultivo de la vid.

Los primeros ocupantes se lamentaban amargamente en *Le Canarien*¹, la crónica de la conquista, la falta de pan y vino: *Hemos padecido gran escasez y falta de víveres, pues que desde cerca de la navidad de 1402 hasta pasado el día de San Juan Bautista de 1403 no hemos comido pan ni bebido vino y hemos vivido de carne en cuaresma y en carnaval, pues la necesidad no tienen ley... Nosotros, que estábamos acostumbrados a vivir de pan, estuvimos mucho tiempo sin pan y sin vino y hemos vivido de carne, porque nos era preciso.*

Parece que intentaron el cultivo de la vid en Fuerteventura entre los años 1402 y 1412, donde probablemente se elaboraría el primer vino del Archipiélago, porque según Viera y Clavijo, los que ostentaron el Señorío de Lanzarote y Fuerteventura poseían entre sus bienes privativos, *la viña de Aníbal en Fuerteventura*. Parece tratarse de Hanibal, el bastardo de Gadifer, que abandonó definitivamente Fuerteventura en 1412. Más tarde, desde mediados del Seiscientos, como reflejan los acuerdos del Cabildo de Fuerteventura, esa isla elaboró vino de modo sistemático aunque su producción resultara insuficiente para el abasto.

En las restantes islas de señorío (Gomera y Hierro) es muy probable que se intentara el cultivo de la viña, aunque no tenemos testimonio de ello hasta el siglo XVI. Sabemos en cambio que en las islas realengas (Tenerife, Gran Canaria y La Palma), se plantó viña desde el momento de su ocupación a lo largo del último cuarto del siglo XV, aunque el vino era uno de los pocos artículos importados regularmente desde Andalucía. Lo veremos con algún detalle en el apartado siguiente.

¹ Cioranescu, Alejandro: *Le canarien. Crónicas francesas de la conquista de Canarias*. La Laguna, 1980.

La Crónica de Valentim Fernandes² (de comienzos del XVI, pero con testimonios del siglo anterior) indica la existencia de vino únicamente en la Gomera.

Más detallada resulta la crónica de los Reyes Católicos de Andrés Bernáldez³ cuyo capítulo LXIV (titulado *De las siete islas Canarias*) reseña la producción de cada una de las islas de señorío, que no era muy diferente por cierto a la aborigen; la información que maneja a este respecto parece recogida en un momento inmediato a la conquista de Tenerife, en la última década del XV: *Lanzarote es tierra de mucho pan e ganado, especialmente cabras. Es tierra para plantar viñas e árboles, salvo que no las ponen por el mucho ganado que los comen e destruyen. No tienen agua dulce; beben los hombres e ganados aguas llovedizas, que cogen en cisternas que llaman maretas. Es tierra de muchos conejos e palmas; pocos vecinos e moradores, menos de ciento. Tienen buenos pescados. Fuerteventura: hay muchas cabras, pocas vacas, parras de uva, huertas, almendros y otros árboles.*

Sabemos por el azoriano Gaspar Frutuoso⁴ que en aquella época continuaba llegando vino directamente de Madeira: *... traen de ellos mucha presa que venden con destino a Madera, con la que tienen gran trato y comercio, a causa del vino y miel que les llevan por ser cerca.* Es decir, Lanzarote intercambiaba esclavos previamente capturados en Berbería, por el vino y la miel madeirense. Este trato aumentó tras la unión de España y Portugal (1580-1640), siendo muy importante la afluencia de portugueses, especialmente de Madeira, a Lanzarote.

Este comercio con Madeira prosiguió en el siglo XVII, porque como dice Germán Santana⁵, Madeira enviaba vino, azúcar, zumaque y otros productos manufacturados que recibían de su comercio con Europa. Lanzarote enviaba a cambio especialmente cereales y algo de carne y quesos. Las producciones comerciales de Lanzarote consistían fundamentalmente en cereales, ganados y derivados, sal (la capacidad salinera de Lanzarote era la más importante del archipiélago), cal y finalmente esclavos.

Según Viera y Clavijo en sus *Noticias...*, en los siglos XVI y XVII más de la mitad del tráfico marítimo entre los dos Archipiélagos se realizaba con Lanzarote, donde denominaban a Madeira como “La Isla”.

Por su parte, las tres islas realengas canarias enviaban vino y otros productos a Lanzarote a cambio especialmente de cereales.

En el siglo XVII Lanzarote tampoco produjo vinos, pero tanto la importación como su consumo estaban gravados para proveer de fondos al Cabildo. Los ingresos por este concepto constituían probablemente, como en Fuerteventura, el renglón principal de la financiación cabildicia, cuyo gasto más importante era en Lanzarote el mantenimiento de las maretas de las que se abastecían de agua la población y el ganado (con ayuda de los pozos de agua más o menos salobre).

Conocemos gracias a Bruquetas⁶ que el vino estaba cargado con dos reales y cuatro maravedís por cada pipa que entrara en la isla y que debían pagarlos los maestros de los barcos que lo transportaban. Se añadió entre 1641 y 1647 un cuarto en cada cuartillo de vino (algo más de un litro) que debía cobrarse tanto a la entrada como en el momento de la venta por las vendederas. Este aumento coyuntural se debió a una petición del personero general del Cabildo para

² Fernandes Valentim: *Manuscrito de...* Lisboa, 1940.

³ Bernáldez, Andrés: *Historia de los Reyes Católicos Don Fernando y Doña Isabel*. Madrid, 1959.

⁴ Frutuoso, Gaspar: *Saudades da Terra*, Ponta Delgada, 1966.

⁵ Santana Pérez, Germán: *El comercio interinsular de Lanzarote, 1635-1665*. Gran Canaria, 1995.

⁶ Bruquetas de Castro, Fernando: *Las actas del Cabildo de Lanzarote (siglo XVII)*. Lanzarote 1997.

satisfacer el Real donativo. Se acordó a su ruego, el 10/VI/1656, que *“se pueda poner de sisa en cada cuartillo de vino, del que se vendiere acuartillado, 3 maravedís, bajándolos en la medida del cuartillo que, aunque es cosa muy tenue por ser pocas las pipas de vino que se entran en esta isla, por no cogerse en ella ninguno, poniéndose dicha sisa en postura y aplicándose para propios de este Cabildo.* En 1670 el Cabildo de Lanzarote, considerando los muchos inconvenientes que se derivaban del cobro de este impuesto, decidió arrendar su gestión en pública subasta.

Las cantidades de vino introducidas en Lanzarote parecen excesivas en muchos casos a la vista de su escasa población, por lo que hay que sospechar que parte del mismo se destinaba a su reexportación. Por acuerdo del Cabildo de 29/I/1630 se hace un cargo a Tomé Rodríguez (previsiblemente portugués) de 304 pipas de vino que constan por su libro haber entrado en esta isla desde el día en que fue nombrado, y con indicación de los navíos que lo introdujeron, a razón de 100 maravedís para cada pipa, con un importe total de 30.400 maravedís, que son 633 reales. Por acuerdo de 12/X/1640, similar al anterior, se le tomó cuenta a Melchor de Soça Perera (también portugués), *mayordomo de este Cabildo, desde la última que se le tomó en 20 de noviembre del año pasado de 1638.* En el cargo figura: *Item se le hace cargo de 1.269 reales y medio que importó la Imposición de 608 pipas de vino, que por su cuenta de haber entrado en la isla desde las últimas cuentas [dos años] que se le tomaron hasta el día de la fecha de estas, a razón de 2 reales y 4 maravedís cada pipa...*

Sobre estas reexportaciones de vino nos ofrece una pista Chaunu⁷, afirmando *que las dos escalas primordiales en la carrera de Indias con destino a las Antillas, fueron Lanzarote y la Gomera, los dos jalones extremos, no las islas más dotadas ni las mejor pertrechadas Tenerife y la Palma, lo que aumentó la importancia comercial de Lanzarote,* incluso en el tráfico de vino, aunque no fuera de su propia cosecha. Se deduce de ello el interés de los comerciantes en saltarse los controles e imposiciones más estructurados de Gran Canaria y Tenerife. Los titulares del Señorío de ambas islas sacaron un importante (e inconfesado) provecho.

Sin perjuicio de que hubiere parrales y viña asociados a otros cultivos para consumo directo del fruto o su pasificación, el comienzo de la viña para vinificación se hizo posible por la erupción volcánica de 1730-36 que transformó radicalmente el semblante lanzaroteño, cubriendo de lava o arena los mejores espacios agrícolas, facilitando en cambio el cultivo de la vid y los frutales. No puede acreditarse taxativamente que Lanzarote no produjera ninguna cantidad de vino antes de las erupciones, porque la prueba de hechos negativos (prueba diabólica) resulta muy difícil cuando no imposible. Sí podemos afirmar que no existe traza alguna de este vino iniciático, que no se daban las condiciones agronómicas para el cultivo de la vid a una cierta escala (hoy mismo no puede plantarse viña si no se abriga del viento y no se protege de la evaporación) y que son muy numerosos los testimonios que afirman que antes de la erupción no hubo vino. Un memorial del Cabildo de Lanzarote de 18/XII/1834 explica que *antes de la citada época del año de 1730 había en la parte del norte y naciente, que llamaron después del volcán arriba, algunos árboles frutales, como higueras, durazneros, almendreros, olivos, cirueleros, palmas y parrales, que aunque producían buena fruta no daban para el abasto, y después de los volcanes del citado año de 1730 al de 1737, se principiaron a sembrar y cultivar... y llaman del volcán abajo, muchas parras, ahoyando las arenas hasta la superficie de la tierra primitiva... de los volcanes que rompieron, y fabricaron con la misma piedra casas, aljibes, paredes y abrigos... sin perjuicio de varios rompimientos, dentro de los mismos volcanes más deleznales, que*

⁷ Chaunu, Pièrre: *Sevilla y América: siglos XVI y XVII.* Sevilla, 1983.

llaman chabocos, habiendo producido... abundantes cosechas de mosto para el consumo y aun para exportarlo a las Américas hecho aguardiente, que llegó a ser un ramo de riqueza.

La documentación oficial generada a raíz de las erupciones⁸ no refleja tampoco daño a las viñas, pese a que se citan con cierto detalle otros cultivos y productos agrícolas destruidos o afectados. Conviene mencionar también la *Descripción del obispo Dávila* que visitó Lanzarote en febrero 1733, donde se detallan las localidades destruidas o arruinadas y el número de los vecinos que tenía cada una, añadiendo que *en esta Isla, en el corto terreno de nueve leguas de largo y seis de ancho por donde más, era la de más substancia y fértil de granos; pero el volcán la ha consumido, y lo peor, la va consumiendo por muchos parajes.* La zona de Haría era la excepción: *en este lugar, que es el que hasta ahora está libre del volcán... antes si han mejorado sus campiñas con las arenas.* Tiene especial interés la Memoria dirigida por el Cabildo de Lanzarote a la Real Audiencia de Canarias fechada el 17 de octubre de 1730, que pese a su extensión conviene transcribir dado que los daños producidos por las erupciones se dejaron sentir desde sus comienzos:

Muy Ilustres Señores: Con sobrados sentimientos de aflicción y desconsuelo participa este Cabildo a V.S. cómo habiendo reventado un volcán la noche del día primero del pasado, echando fuego diez y nueve días en que dejo quemadas casas, aljibes, maretas, fabricas, pajeros, tierras labradías y montuosas de los lugares de Chimanfaya, Rodeo, Mancha Blanca, la grande parte de las Jarretas, buen lugar de Santa Catalina con su iglesia (sepultada), entuyendo además con las arenas el lugar de Peña Palomas, el sitio de las Jaretas y la mayor parte de la Geria alta, causando en todo el mismo daño que hizo el fuego. De presente ha reventado otro volcán en diez del corriente, a las cinco de la tarde, con poca diferencia y distancia de tres y cuatro leguas, se siente la incomodidad que obra en la isla y el daño que hace en los tejados y tierras, pues se sabe por cierto que la Vega de Tomaren, que es el corazón de la isla, la vegas del pueblo con que confina y otras muchas de particulares, que en todo es en el Peñón y centro de los mejores con los lugares de Testeina, Guagal, Conil, Masdache, Guaticea, Calderetas y San Bartolomé con sus distritos se hallan ya perdidos porque han subido las arenas y las tierras incapaces de cultivo y labor, los aljibes y maretas sin agua, y perdidas totalmente las cosechas, las casas casi tapiadas, los pajeros quemados, igual estrago también se toca en la Geria Baja, la Vega del Chupadero y parte de Uga, que se lleva a otros terrenos, han cubierto no solo las vegas, tierras y lugares expresados, con la imposibilidad de que cada aljibe o mareta pueda coger agua aunque llueva mucho, sino también todo lo montuoso de los ganados mayores y menores, porque por sin más culpas hasta los pájaros y conejos con la inmundicia de ratones y otros animalillos andan por encima de otras arenas sin tener de qué alimentarse, siendo todo lo insinuado nada en comparación del dolor que causa el lloro y lamentos de los hombres, mujeres y niños, que se ven arruinados del ingrato elemento, despojados de sus propiedades y expuestos en los campos a la inclemencias de los tiempos con sus personas y sustentos buscando otras incultas. En ocasión tan incomoda como la presente a boca del infierno en que sin duda serán perdidos a la primera lluvia todos los granos que se hallen fuera de pajeros que son los trojes en que los de esta isla los recogen y de los que carecen por los muchos que se han quemado, cuyo motivo el no haber casas en los lugares contiguos a los perdidos ni aun en los mas distantes, para acoger gente y grano. Precisados de la necesidad tan vigente han ocurrido a este Cabildo los desamparados instando sobre que los dejemos salvar para las otras islas y sacar sus granos, a lo que hemos acordado por junta que

⁸ Ver por ejemplo Romero Ruiz, Carmen: *Crónicas documentales sobre las erupciones de Lanzarote*(1730-36). Madrid, 1998 y Hernández Rivero, Antonio: *Documentos inéditos de la historia de Lanzarote*. Teguiise, 1991.

hicimos el día quince del corriente, participar a V.S. estos trabajos por medio de aviso que despachamos al Excmo. Sr. Comandante General de estas islas, a quien expresamos los mismos, y los continuos temblores que no cesan en toda la isla. Este Cabildo con muchos que concurren al mismo, hacen de su parte lo posible por alentar a los desanimados con el terror del fuego que subsiste y para consuelo de pueblos, hemos determinado detener los barcos que se hallan anclados, porque esperamos que V.S. con brevedad posible termine para sosiego de alguna inquietud que se ha reconocido que no tome cuerpo mayor. Cuando el Administrador del Tabaco, la Cruzada y Bula pretendan extraer diferentes porciones de granos o que intenten preferencias, los incomodados son los que tienen esperanzas. Que V.S. nos apresure sus órdenes, las del Alcalde Mayor y Gobernador de las Armas piden con la misma instancia al Excmo. señor Comandante General. El cielo nos favorezca y guarde a V.S. como este Cabildo desea y ha de menester.

Del mismo modo el manuscrito de Simancas de 1731 titulado *Descripción del estado a que tiene reducida el volcán de la Isla de Lanzarote desde del día 1º de septiembre de 1730 hasta el 4 de abril de 1731* habla de tierras labradías, de pan sembrar, maretas, ganados, citando también el trigo, la cebada, el centeno, así como papas, millo, tabaco y pajeros, con su correspondiente penuria por la falta de agua para su preciso alimento, el de la tierra para su cultivo, y el de los animales precisos para su manutención y labor, como otras faltas que padecen de vestuario, cera, vino y aceite para el culto divino y otros gastos.

En la relativamente numerosa documentación de la casa señorial de Lanzarote (testamentos, documentación económica de sus bienes de propios, exacciones de quintos y por otros conceptos, pleitos mantenidos en defensa de sus pretendidos derechos, actas del Cabildo que mencionan cuestiones señoriales, etc.) tampoco he visto referencia alguna a viña o vino de Lanzarote.

Suelen citarse en sentido contrario algunas cláusulas testamentarias y un acta del Cabildo que, por rigor intelectual conviene detallar. Esta viña, hasta lo que conozco y como expresa el memorial del Cabildo de 18/XII/1834, está asociada a huerta o árboles, como un frutal más, pero no a la vinificación. En el Archivo de Tegui se obra un expediente que dice *Capellanía de Tegui en la Aldea de Tinajo* formado el 6 de noviembre de 1742 en el que un testigo corrobora una cláusula testamentaria a la que luego nos referimos, afirmando que se trata de *huerta plantada de viña y árboles frutales de higueras de higos blancos y brevaes, un moral, higueras tunas, la cual está cercada y bardada dentro de la Aldea de Tinajo y un aljibe que está dentro de dicha cerca y una casita asimismo dentro de dicha cerca*. La fundación de esta capellanía se realizó por testamento otorgado por Gaspar Duarte, vecino de Lanzarote, en 29 de abril de 1703 ante Juan González de Sepúlveda, escribano público, una de cuyas cláusulas dice textualmente: *Es mi voluntad que perpetuamente y para siempre jamás se me digan por mi alma y de mis difuntos seis misas rezadas en la ermita del Señor San Roque de esta Aldea en el primero Domingo del Rosario de los primeros seis meses del año, por los cuales señalo de limosna a ocho reales cada una de vellón de la moneda corriente de estas Islas, y, para que estén afectos y seguros los cuarenta y ocho reales de esta imposición, los sitúo y señalo en una huerta plantada de viña y otros árboles frutales que tengo en dicha Aldea de Tinajo y un aljibito que está dentro de dicha huerta, la cual está cercada y bardada, todo lo cual no se puede enajenar ... Gaspar Duarte mi nieto, hijo de ... y de Ana Cabrera mi hija, que está estudiando en la isla de Canaria, el cual haya de gozar y goce de dicha pensión como primer Capellán.*

En el mismo sentido resulta de interés el testamento otorgado el 7/IX/1711 por el beneficiado de la parroquia de Nuestra Señora de Guadalupe, vicario de Lanzarote y comisario del Santo Oficio D. Diego de Laguna. Declara tener tres cortijos *el uno que dicen de la Geria con las maretas y todo cuanto debajo de él se comprende y en él he fabricado*, otro *en el pago de San Josef con la viña casa y demás que en su término y debajo de sus linderos está echo y fabricado*. El tercero de los cortijos, el de Doyajo, que carecía de recinto templario, parece que perteneció a su abuelo Juan de Betancurt Ayala que lo tenía entre sus bienes como *la Vega de Joiajo*⁹.

De la existencia de viña entre frutales no se infiere la elaboración de vino, del mismo modo que la existencia de olivos entre frutales, que los hubo, tampoco presupone la elaboración de aceite en la isla.

También se menciona como prueba de un posible vino lanzaroteño con anterioridad a las erupciones el acta del Cabildo de 13 noviembre de 1618: *Habiendo presentado peticiones Juan Luis, Antonio González, Pedro de Castro y Andrés Hernández, portugueses, y pidieron se les concediese licencia para que pudiesen vender unas pipas de vino que tenían en la tierra, atento a que era pasado el día de San Martín y habiendo oído las dichas peticiones dijo el señor Rodrigo de Barrios Betancor que su parecer es que le den licencia a los susodichos para que vendan y puedan vender los vinos nuevos que tienen. Respecto a que es pasado el día de San Martín y es costumbre y ha oído decir que en las demás islas es uso y costumbre abrir bodegas y por ser esta isla de tanto riesgo de enemigos, y que podían venir como los estamos esperando por momentos, y que será gran daño, que recibirán los dueños gran daño, y que expuesto, darles licencias por las causas que tiene referido y lo firmé de mi nombre. Rodrigo Barrios [Alcalde Mayor]. Y el señor capitán Lucas de Betancor dijo que su parecer es que no se venda el vino nuevo por ahora, respecto a que en esta isla hay mucho vino viejo, y la tierra está algo enferma de calenturas, y que si se da licencia para vender el vino nuevo será total ruina y suceder de ello muy grandes enfermedades y que este es su parecer.*

Los peticionarios, portugueses y, por lo dicho antes, con bastante probabilidad comerciantes de Madeira, solicitan y obtienen licencia para vender vino que tienen en la tierra (no vino de la tierra, sino desembarcado en la Isla). La duda que se plantean los regidores, dado que había sin vender vino de cosecha anterior, la intentan solventar invocando precedentes de otras islas porque *ha oído decir que en las demás islas es uso y costumbre abrir bodegas...* (A falta de ordenanzas propias al respecto cuya ausencia, de elaborarse vino en Lanzarote, equivaldría a dar el mismo trato al vino de la tierra y al de fuera). Del mismo modo el regidor que se opone a la autorización no alega que el *mucho vino viejo* sea de la Isla, lo que produciría inconvenientes a propietarios lanzaroteños, argumento suficiente para que los regidores negaran la autorización de venta de vinos foráneos. Parece razonable pensar que ambas partidas de vinos viejos y nuevos eran traídos de fuera.

No he encontrado ninguna mención a la palabra lagar; sí algunas, muy pocas, a plabra bodega, aunque conviene recordar que así se denomina también el lugar donde se almacenan los alimentos, tal como recoge el diccionario de la RAE.

⁹ Concepción Rodríguez, José: *El Beneficiado don Diego Laguna: su importancia para el legado cultural y artístico en Canarias*. IV Jornadas de Estudios sobre Lanzarote y Fuerteventura, T.II.

2.- EL VINO EN LAS ISLAS REALENGAS

Como hemos dicho, el vino canario hubo de esperar al último cuarto del siglo XV, cuando se dominan definitivamente las islas mayores de Gran Canaria (1483), La Palma (1493) y Tenerife (1496).

La conquista de estas islas resultaba especialmente difícil por sus condiciones orográficas y una población numerosa, sobre todo si las comparamos con las de las islas de señorío, es decir, las restantes. Su ocupación exigía un importante esfuerzo bélico que, aunque liderado por andaluces, fue financiado por capitales flamencos e italianos. Lo que movió a desplegar tales esfuerzos materiales y humanos fue el deseo de repetir el éxito económico de Madeira con la elaboración del azúcar que se consumía en Europa y que los portugueses pusieron de moda contribuyendo a modificar los usos gastronómicos del viejo continente.

A medida que se ocuparon las islas mayores se intentó asegurar una población estable, para la que había que garantizar una producción alimenticia suficiente. Este proceso es similar al que se produjo en la Península tras la paulatina conquista de territorios islámicos. El reparto de tierras, la aprobación de ordenanzas, la construcción de algunas infraestructuras y edificaciones tanto privadas como públicas, etc., resultaron similares a lo acontecido en la reconquista peninsular. Este mismo proceso lo vemos repetido pocos años después en América (no hay que olvidar que el primer viaje de Colón se produjo unos años antes de que el Archipiélago canario fuera total y definitivamente ocupado).

En los repartimientos de tierras y aguas vemos plasmados los objetivos y aspiraciones de los nuevos ocupantes. Aunque las mejores tierras y aguas se reservaban en lo posible para las plantaciones de la caña de azúcar, no olvidaron, para asegurar el asentamiento de la población, los terrenos precisos para la subsistencia, es decir, huertas y demás tierras para el cultivo del cereal y la viña, las tres patas esenciales del alimento cotidiano, amén de de los pastos para la ganadería. Y aunque cada una de las tres islas tuvieron distintos desarrollos y circunstancias, tenían elementos comunes, uno de los cuales era la dieta alimenticia, que ahora hemos dado en llamar mediterránea.

A lo largo del siglo XVI el renglón del vino tuvo un crecimiento espectacular debido no solo al aumento de la población sino a la carrera de Indias. Las sucesivas flotas llevaron a lo largo de este siglo vino canario en cantidades muy apreciables, muchas veces de contrabando pero con la vista gorda de las autoridades sevillanas, pues era una manera de incentivar a los altos funcionarios y oficiales de la Armada.

Los vinos andaluces tuvieron un gran desarrollo¹⁰ por los mismos motivos que luego alcanzaron los vinos canarios. Este incremento se produjo también, aunque en menor proporción, con el trigo y el aceite, lo que facilitó en los primeros momentos la exportación cerealística canarias, sobre todo de las islas de señorío. Del mismo modo, los vinos consumidos en Canarias con anterioridad al asentamiento del viñedo propio eran andaluces¹¹.

Los primeros vinos transportados a América tras el descubrimiento fueron también andaluces, fundamentalmente sevillanos y gaditanos, aunque pronto y de modo progresivo se incorporaron

¹⁰ El impacto que en la agricultura andaluza, especialmente sevillana y gaditana supuso el descubrimiento americano fue muy importante, como detalla Lutgardo García Fuentes: *El viñedo y el olivar sevillanos y las exportaciones agrarias a Indias en el siglo XVI*. En Primeras Jornadas de Andalucía y América.

¹¹ Otte, Enrique: *El comercio exterior andaluz a fines de la Edad Media*. Actas del II Coloquio de Historia Medieval Andaluza. Sevilla, 1982, nos indica que de los dieciocho fletamentos de vino detectados (los no detectados serían muchos más) en Sevilla entre 1489 y 1515, siete de ellos iban dirigidos a Canarias

a este circuito los vinos canarios. Como hemos dicho, la conquista definitiva de Tenerife y La Palma, fue algo posterior al descubrimiento americano de 1492.

Continuaron llegando a Canarias los caldos andaluces a lo largo del siglo XVI, una parte de los cuales podrían ir destinados al mercado americano o a terceros países, utilizando esta vía indirecta, y otra para consumo interno especialmente de las islas menores¹².

Muchos son los acuerdos del Cabildo de Tenerife sobre el vino en las primeras décadas; desgraciadamente no se han conservado en la misma medida las actas correspondientes al de Las Palmas, pero no debieron ser muy distintos en su conjunto. Se trataba por una parte incentivar o más bien obligar al cultivo de la viña. Así vemos unas ordenanzas del Cabildo tinerfeño de mil quinientos, que hacen referencia a otras más antiguas (que desconocemos) sobre la obligatoriedad de los vecinos de plantar viña y a cercarla para protegerla de los ganados, imponiendo determinadas obligaciones a otras personas aunque no fueran vecinos ni agricultores: *Ítem ordenaron y mandaron que así como se ordenaron y mandaron que pusiesen viñas en cierto tiempo y casas so cierta pena, que sean obligados a cercar y cavar los dichos majuelos en manera que no los destruyan los ganados, y lo contrario haciendo que nos les pagarán del daño e incurran en la pena antes puesta como si no hubiesen puesto los dichos majuelos... Ítem ordenaron y mandaron que todos los hombres de trabajo que hacen pez, así a soldada como de cualquier manera, que sea obligado de hacer su casa e viña ni más ni menos que los vecinos, so las penas contenidas, y las casas sean obligados de hacer desde hoy fasta en todo el mes de mayo primero que vendrá, y las viñas que ceguesten y cerquen las tierras para que se pongan al invierno venidero, so la dicha pena contenida*¹³.

El crecimiento de la viña y los vinos produjo en los comienzos diversos problemas como el de la falta de envases vinarios¹⁴.

Tras el rápido crecimiento del viñedo se intentó dar preferencia a los vinos de la isla respecto a los de fuera (como en las ordenanzas municipales de los pueblos peninsulares); cuando el precio del vino subía en demasía se procuraba moderarlo tasándolo, es decir, eran las autoridades las que fijaban los precios máximos a los que se podían vender. Cuando las restricciones anteriores provocaban desabastecimiento, se tomaban acuerdos en sentido contrario, suprimiendo la tasa y permitiendo la importación sin traba alguna o incluso prohibiendo la exportación de los vinos de la isla. Pueden parecer actuaciones contradictorias pero responden a objetivos y aspiraciones difíciles de compaginar porque si por un lado se trataba de tener abastecido el mercado, se intentaba también otorgar ventajas al vino propio; los comerciantes por su parte querían la mayor libertad posible para exportarlos; la oligarquía también tiraba por su lado llegando a evaluar los vinos de las viñas de riego, las suyas, a un precio superior al vino de tierras de secano.

Lo cierto es que a lo largo del siglo XVI la viña creció ininterrumpidamente por la demanda adicional de la carrera de Indias, con algunos momentos excedentarios que llevaron incluso a prohibir nuevas plantaciones, prohibiciones esporádicas que tampoco se respetaron. Tenerife se

¹² Lobo, en *El comercio del vino entre Gran canaria y las Indias en el siglo XVI*. Las Palmas, 1993, pag.22, da cuenta de la importación de 112 botas de vino andaluz desde Jerez, con destino a Gran Canaria y Lanzarote en 1555.

¹³ Serra Rafols, Elías: *Acuerdos del Cabildo de Tenerife 1497-1507*. La Laguna 1949. Acuerdo 6-IV-1500.

¹⁴ Serra Rafols, Elías: *Acuerdos del Cabildo de Tenerife 1508-1513*. La Laguna 1952. Acuerdo de 3-VI-1513 : *Se platicó sobre la necesidad que tiene esta isla de botas de madera y jarretas a causa de los pocos maestros que hagan aquéllas y falta de mimbre y no haber maestros ni barreros con qué ni cómo se hagan las jarretas; las cuales vasijas se sacan por las personas que las meten, lo que viene en perjuicio de la isla, porque, a Dios gracias, en esta isla hay muchas viñas y se hacen y ponen otras muchas, para la cosecha del vino de las cuales faltan las vasijas, y vedose en los tiempos que menos necesidad hubo que no se sacasen de esta isla, por ende ahora, a mayor abundamiento, sobre el defendimiento puesto, debían mandar que de aquí adelante nadie saque de esta isla ninguna bota ni jarreta, llena ni vacía ... y que las botas no las puedan sacar deshechas y que la Justicia y Regimiento no las deje sacar so color de que den fiador para las volver.*

especializó a lo largo de los siglos siguientes en la producción vinícola llegando a ostentar de facto el monopolio de la comercialización. Gran Canaria y La Palma, que también exportaron importantes cantidades de vino durante el siglo XVI, tuvieron una producción agrícola más diversificada. Las restantes islas abastecían en lo que podían a Tenerife, que se constituyó en el centro comercial del Archipiélago.

Aunque sabemos que la plantación de la viña se realizó antes en Gran Canaria que en Tenerife por la cronología de la conquista, nos referiremos a Tenerife porque, como hemos dicho, se conservan los acuerdos del Cabildo casi desde sus comienzos, de los que se deduce que inicialmente el vino se contemplaba como producto de abasto: *Otrosí fue ordenado e mandado que ninguno sea osado de sacar vino de la isla, de lo que en la isla se cogiere, so pena de diez mil maravedís. para los propios de la isla.* Alguien en el siglo XVIII escribió al margen de este acuerdo y *ahora no se desea otra cosa*¹⁵.

Dos años después (Acuerdo de 13-X-1503) *ordenaron e mandaron que el mejor vino valga el azumbre en esta villa de San Cristóbal a veinticuatro mrs. y en Santa Cruz a veintidós mrs. e dende abajo según fuere el vino que así lo pongan los diputados. Ordenaron y mandaron que non se pueda vender el vino enteramente en jarros y botas salvo azumbrado todo.* En 1506 se insiste en la fijación de precios máximos: *Otrosí que ninguna persona sea osado de vender vino alguno sin le ser puesto por los diputados, so pena de haber perdido el vino que estuviere en la vasija de donde lo vendiere y seiscientos maravedís, la tercia parte para el acusador y los dos tercios para los propios; e que ningún diputado pueda poner el vino, por bueno que sea, a más de veinticuatro, y en la villa de Santa Cruz a veinte*¹⁶.

Al año siguiente se insistía, antes de la vendimia (23/V/1507) en la férrea fijación de precios: *Otrosí ordenaron e mandaron que todo el vino que se cogiere en esta isla no valga el azumbre del vino a mayor precio de veinte maravedís siendo bueno, e dende abajo, según a los diputados bien visto fuere.* Pero después de la vendimia de ese año, que fue muy mala, el Cabildo (5-XI-1507) dictó la venta obligatoria a la capital de parte la producción: *Ordenaron e mandaron que por razón que este presente año es estéril de vino, que no ha venido ni viene a esta isla de fueraparte, e que porque esta villa de San Cristóbal es la principal población e cabeza e jurisdicción de toda esta dicha isla, de donde todos los vecinos, moradores e estantes en la dicha isla se mantienen, que mandaban e mandaron que todos los vecinos, moradores, estantes en esta isla que cogieron vino en esta isla este dicho año, que envíen el tercio de todo el vino que cogieron este dicho año a esta villa, para que en ella se venda al precio que lo pusieren los deputados e que lo envíen en el termino que la Justicia les mandare e so las penas que les pusieren.* Se observa con claridad que el concejo lagunero actuaba no en beneficio de la isla, sino de la capital, donde residían las personas principales que no se dedicaban todavía de modo significativo a la elaboración del vino, imponiendo al resto de habitantes, que poco tenían que ver con el negocio azucarero, la carga de aprovisionarles a bajos precios. Es probable que por esas fechas elaboradores de vino estuvieran vendiendo parte de su producción fuera de la isla, bien a La Palma o incluso a barcos que se encaminaran hacia América.

No obstante percibieron también que la fijación de precios de los vinos impedía que los exportadores andaluces suministraran sus caldos en momentos de escasez, por lo que, manteniendo el control sobre las producciones isleñas, liberalizaron momentáneamente los

¹⁵ Serra Rafols, Elías: *Acuerdos del Cabildo de Tenerife IV, 1497-1507.* La Laguna 1949. Acuerdo de 29/IX/1501.

¹⁶ Elías Serra Rafols: *Acuerdos del Cabildo de Tenerife IV, 1497-1507.* La Laguna 1949. Acuerdo de 10/VIII/1506.

vinos de fuera (5-XII-1507): *Así mismo pregonó por mandado del señor Adelantado que todas las personas trajesen vinos de fueraparte a esta isla que los vendan al precio que pudieren, por cuanto este año es estéril e non vienen vinos a esta isla; e que los vinos que se cogen e cográn en esta isla que los vendan al precio de la ordenanza de esta isla, aunque al año siguiente volvieron a intentar contener los precios de los vinos propios y foráneos: Sobre los precios de los vinos que traen de fuera de la isla se dice son desmesurados, pues se vende el azumbre a dos reales y a sesenta maravedís. Mandose pregonar que todos los vinos que de aquí en adelante se trajeren que se vendan al precio de ordenanza lo mismo que los vinos que se cogieren en la isla y los que vendieren por jarretas y pipas igualmente; y que el vino ya traído tenga la libertad de que gozaba según pregón¹⁷.*

Poco después se percataron de que era vana la pretensión de bajar los precios por ordenanza y, lo que era peor para la oligarquía, los barcos foráneos habían perdido el interés de comerciar con Tenerife en beneficio probablemente de la Palma. Por todo ello adoptaron un interesante acuerdo que pretendía además que los buques recalaran en primer lugar en Tenerife antes de que en cualquier otro puerto de las islas: *Fue platicado sobre razón de la falta de vino y de todas las otras mercadurías e otras cosas de comer, que es en esta isla sobrevenida, las cuales por razón de las tasas han cesado de venir e por lo que lo susodicho redunde en daño de la isla acordaron que todo el vino y cosas que están en la isla lo vendan a los precios que les está puesto y todo lo que hoy demás viniere lo puedan vender a los precios que quisieren, con condición que ningún navío que las trajere no descargue en otra parte cosa alguna, sino primeramente en esta isla y aquí en esta isla haga la primera escala, guardando la ordenanza del peso y medida. Ordenaron que todo el vino que se cogiere en la isla lo puedan vender al precio que quisieren. (9-III-1509). Al año siguiente reiteraron las medidas liberalizadoras (Acuerdo de 12-III-1509): *Fue acordado, por cuanto los mercaderes en esta isla tratan que... traen aceites e vinos, los aceites en jarras e botijas e pipas e los vinos asimismo se agraviaban por que se lo ponía el regimiento e pareció que la isla se viese mejor proveída, que era bien darles libertad que cada uno ponga el precio con condición que no lo pueda bajar ni alzar hasta que sea vendido.**

Del conjunto de acuerdos del Cabildo tinerfeño se deduce que los precios del vino eran relativamente elevados pese a la constante plantación de viñas. La explicación más plausible es la de que desde un principio el vino tenía salida hacia el incipiente mercado americano, lo que provocaba un alza de precios que a su vez incentivaba nuevas plantaciones.

También se observa una clara divergencia de intereses entre San Cristóbal de la Laguna y el resto de la isla, que se mantuvo hasta los años veinte del quinientos, cuando la oligarquía fue dedicando progresivamente buena parte de sus mejores tierras y aguas a la producción del vino. El nepotismo cabildicio llegó hasta fijar un precio más elevado a la uva de regadío que a la de secano : *Por Gonzalo de Castañeda y Miguel Marques y otros fue presentada una petición sobre el agravio que decían haber recibido en la baja de la uva. El personero dijo que en el cabildo pasado pidió él que así las uvas como las otras frutas entendiesen en las bajar y poner y no se entendió en más de las uvas y que ahora se reclaman muchos vecinos que tienen uvas diciendo que en todo este año las uvas de riego fueron vendidas en crecido precio y que las uvas de sequero, que son mejores, se bajaron; y puesto que en el cabildo pasado pidió lo*

¹⁷ Serra Ráfols, Elías: *Acuerdos del Cabildo de Tenerife 1508-1513*. La Laguna 1952. Acuerdo de 18/IX/1508.

*susodicho y porque ahora ha parecido en daño de los vecinos, por este año se deberían de vender a tres mrs. como se vendían antes*¹⁸.

3.- CÓMO SE HACÍA EL BUEN VINO EN EL SIGLO XVI

Como hemos dicho, la producción española de vino cobró gran importancia en el siglo XVI, aunque ya desde la segunda mitad del siglo anterior se exportaron a Europa vinos andaluces y levantinos, con una modalidad comercial que también se mantuvo en Canarias en sus exportaciones europeas: eran los extranjeros de varios lugares de Europa los que venían a buscarlos a cambio de las mercaderías que ellos mismos traían.

Las autoridades españolas fueron conscientes de su importancia (y de su fiscalidad). El Cardenal Cisneros animó a su subordinado y amigo Gabriel Alonso de Herrera (Talavera de la Reina, 1470-1539), hijo de un agricultor ilustrado, a que pusiera por escrito sus conocimientos vitivinícolas para general conocimiento. Su obra titulada *Agricultura General*, vio la luz en 1513 y supuso un hito en Europa, pues fue traducida a varios idiomas y asumida por los mejores agrónomos de la época. Podríamos decir que hasta el libro del eminente agrónomo, también español, Simón de Roxas Clemente, a finales del XVIII y comienzos del XIX, mantuvo su vigencia. Conviene realizar algunas menciones y comentarios de la misma para hacernos una idea de lo avanzado de la vitivinicultura, especialmente andaluza, que luego se trasplantó a Canarias.

Herrera explica cómo se debe cultivar la viña y hacer luego el vino con aseó. Muchos de los consejos ya los había dado mil quinientos años antes otro hispánico, Columela, al que Alonso de Herrera conocía con detalle.

Sobre las diversas maneras de vendimiar dice que la una es como hacen en Córdoba, que en las viñas tienen sus casas, que llaman lagares, con sus bodegas y jaraíces, y allí hacen su vino, y lo cuecen, y lo asientan, y al tiempo de trasegar lo traen limpio a casa, y si allí hay buen recaudo que se haga limpio y bien, esto es lo mejor de todo, no embargante que en Córdoba hay ruines vinos, y de esto no es la causa el vendimiar, sino los malos verduños de las uvas, que quieren tener más mucho vino, que poco y bueno, no ponen viñas cuales convienen a aquella tierra; pues que las tierras son gruesas, habían de poner uvas delicadas y gentiles, como albillo, cigüente, castellano, moscatel y otras semejantes. Mas si en tierras gruesas ponen uvas gruesas, hacen un vino más grueso y espeso que orina de rocín, y no suave ni de dura, y por eso es mejor en otros lugares de la misma sierra no lejos de allí, porque pusieron mejores generaciones de viñas. Digo que es mejor tener casa en la viña tan cumplida que haya para vendimiar y cocer el vino, porque más presto se hace la vendimia, y si hay muchas lluvias presto lo traen so techado, duerme allá la gente y a la mañana están más temprano en la obra y dejan de trabajar más tarde, no es menester tanta costa de bestias ni se desperdicia tanto por el camino, dando a unos y a otros, ni se desmonta la uva, mayormente si con ella caen las bestias, y la estrujan... El que pisare, sea hombre y no mujer, mancebo de buena fuerza que estruje bien la uva, limpio, traiga muy bien lavada las piernas y salga las menos que pudiere del jaraíz [lagar], y traiga ropa limpia, tenga alguna vara o soga atravesada arriba en que se tenga que no caiga. Los que descobajaren sean asimismo personas limpias, que la limpieza es una de las cosas más principales que requiere el vino. Éstos quiten bien los escobajos, y lo que dije que quitasen los vendimiadores. Efectivamente, poco antes se refería a que los vendimiadores

¹⁸ Serra Rafol, Elías: *Acuerdos del Cabildo de Tenerife 1508-1513*). La Laguna 1952. Acuerdo de 13-IX-1510.

tengan siempre este aviso de quitar de los racimos las hojas, los agraces, lo podrido, lo seco, las uvas apedreadas y añubladas...

Recomendaba eliminar previamente el escobajo, aconsejando *tengan aparejado sitio donde echen la uva, allende del gamellón en que la pisan y limpian, que muchas veces los que descobajan no pueden tanto hacer cuanto traen los acarreadores y así piérdese mucho si hay prisa.*

En capítulos sucesivos da cuenta de la fabricación y preparación de las vasijas de madera y de barro, recomendando su limpieza al fuego, su clarificación con agua de mar, el recubrimiento con pez derretida, la adición de algunos productos y especias como clavo, jengibre, canela, almizcle, pétalos de rosa, orégano o poleo. Igualmente aconseja la utilización de claras de huevo como clarificante, una vez finalizada la fermentación, o arena limpia con la misma finalidad. En casi todo, excepto en el tema de clarificantes, sigue de cerca la obra de Columela, quien pormenoriza las labores de limpieza de los pozuelos, las prensas y los lagares, como también de las vasijas de barro y las cubas de madera, con agua de mar, muy recomendable como desinfectante, así como la conveniencia de untar con pez las tinajas de barro.

La pulcritud del pisado y prensado de la uva, previo su despalillado, se completaba a comienzos del siglo XVI con el arropado de los vinos, técnica realizada desde la época romana, mantenida luego por los árabes (arrope, *ar-rubb*). Efectivamente Plinio el Viejo, Paladio, S. Isidoro y Columela hablan de la reducción por el calor del mosto de uva, distinguiendo entre el *defrutum* y la *sapa* según el grado de deshidratación. Herrera la retoma diciendo que *otros cuecen el mosto en alguna vasija de barro nueva hasta que se gaste la tercia parte y muy espumado; y aún allí echan algunos especias olorosas molidas, y desde frío échanlo en el vino y hácenlo dulce y guárdase mucho.*

Otra técnica enológica griega, utilizada también desde antiguo en Andalucía para deshidratar el mosto y que Alonso de Herrera aconseja para hacer vino dulce, es el asoleo de los racimos. Una vez separados de la parra, se extienden en redores de esparto dejándolos unos días al sol y tapándolos por la noche. Recomienda también Herrera que cuando el vino dulce tenga poco olor, se pase por *algunas buenas cascás olorosas.*

Aconseja igualmente remojar con agua el último pie de la prensa para elaborar aguapié que por su escasa graduación hay que consumir con prontitud. Esta práctica andaluza se realizaba también en Canarias y Madeira. Recomienda Herrera aprovechar los hollejos una vez prensados como fertilizante.

Explica con detalle el modo de elaborar tanto el vinagre como el agraz: *Tomen los agraces cuando están bien gordos y acedos, antes que apunten a madurar, májenlos en un mortero de piedra y al majar échenles un poco de sal y pónganlo al sol así dos o tres días, y tomen el zumo en alguna vasija vidriada o pegada [recubierta de pez], y guárdenla bien cubierta. Otros no echan sal, mas la sal lo ayuda mucho a conservar, mayormente si es de tales uvas, cuyo vino es de poca dura.* También se elaboró agraz en Canarias, incluso quedan todavía los últimos testimonios de uvas agraceras que se empleaban en su elaboración.

La cultura vitícola se implantó en Canarias con una enorme rapidez para ser un lugar nuevo, pero esto se explica porque los cultivadores de viña y elaboradores de vino habían trasplantado también sus conocimientos, especialmente de Andalucía, sin desdeñar las aportaciones de agricultores de Madeira que se trasladaron a Canarias, señaladamente a Tenerife, en busca de

mejores condiciones económicas. Una especialidad de Madeira eran las latadas, que es una forma de envarar las viñas para mantenerlas enhiestas y que trasladaron a Canarias.

Para acreditar la modernidad de los primeros cultivos canarios, bastarán algunos ejemplos:

Un contrato de arrendamiento de 1509 *de unas uvas de parral que tiene en Tacoronte, en el lugar de El Sauzal; ...el arrendamiento es por dos años que comienzan el 1º de octubre; así mismo se compromete el arrendador a prestarle sus bueyes y carreta para que con ellos traigan de la montaña toda la madera necesaria para envarar los parrales y para las demás cosas necesarias en las viñas. También les dará cuatro azadas, dos calabozos [hoja acerada, ancha y fuerte para podar los árboles] y un podón [podadera grande y fuerte] y dos picos para labrar las viñas puestas y las que puedan poner... y el agua que corresponde a esta tierra por sus dulas [turno de agua] para regarlas... los arrendatarios estarán obligados a cavar, podar, arar y hacer todas las labores necesarias en los parrales y tierras que se arriendan, y a armar dos pedazuelos de parral nuevo, donde fuera menester...*¹⁹. Las labores de la viña, así como los instrumentos necesarios para ellas indican que su cultivo estaba perfectamente consolidado, y aun avanzado para la época.

Otro testimonio de los años centrales del XVI lo tenemos en el contrato de explotación de viñedo en La Palma en 1557: *Juan Acosta, sastre, vecino de esta isla de La Palma, da a partido de medias a Juan Gonçales, trabajador, una viña y heredad, casa y lagar que yo he y tengo y poseo en La Breña... por un año seáis obligado a podar y cavar e deshojar e vendimiar la dicha viña y dar las otras labores necesarias a la dicha viña a su tiempo y sazón, y como los otros vecinos comarcanos lo suelen y acostumbran a hacer; y así mismo os doy en este partido diecisiete cascacos de botas que yo tengo en la dicha viña para que recojáis el vino que de la dicha viña se cogiere y así mismo os doy dos podones, tres azadas, las dos calzadas de nuevo y la otra usada, y una barra de hierro y un hacha y tres barriles y una jarra para agua, y una caldera y un asador y un pichel y platos y escudillas y un fonil, y los aparejos de un lagar y todo lo susodicho me habéis de entregar de la suerte y manera que lo recibís: los cascacos lavados y aderezados y las herramientas cono os las entrego; y los cascacos, los ocho de ellos os doy para en que recojáis la parte del vino que del dicho partido os cupiere y los demás han de quedar para mí para que se recoja mi parte; y si más faltaren vos los habéis de buscar para encerrar vuestra parte y habréis de ser obligado a vendimiar la dicha viña en tiempo y sazón, y la partición del dicho fruto la hemos de hacer a la bica del lagar de la dicha viña, sacado primeramente el diezmo y de lo demás lo hemos de partir de por medio, tanto el uno como el otro, sin fraude alguno, porque en cada pie que se hiciere se ha de partir de por medio; y así mismo habéis de ser obligado de echar este presente año en la dicha viña doscientos cincuenta mugrones, bien echados a la vista de vecinos, en las partes y lugares donde la dicha viña de ello tuviere necesidad o por mi os fuere señalado; y cumplido el tiempo de este partido me habéis de dejar la dicha viña, casa y lagar y una caja que en ella está y todas las otras cosas contenidas en esta escritura, de la suerte en ella contenida. Otrosí habéis de ser obligado a vuestra costa a meter en la dicha heredad este presente año tres mil horquetas; y la mitad del acarreto que costaren traerlas a la dicha viña os lo he de pagar luego que las trajere, y demás ha de ser a vuestro cargo; así mismo habéis de ser obligado a bardar la dicha viña y si algunas paredes se cayeren, a levantarlas y dejarla cercada como al presente está, y la poda la habéis de hacer como los vecinos comarcanos lo acostumbran hacer y si al tiempo que aderezáis así los ocho cascacos que os doy como los nueve que conmigo quedan tuvieren necesidad de alguna*

¹⁹ González Yanes, Emma: *Protocolos del escribano Hernán Guerra, 1508-1510*. La Laguna, 1958. Registro nº 1.040 de 20 de septiembre de 1.509.

*pieza de duela o fondo, yo os la he de dar y el demás adobo que tuvieren necesidad los dichos diecisiete cascós, lo habéis de poner a vuestra costa... Y yo el dicho Juan Acosta he por bien que en la bodega de la dicha viña podáis poner los vinos que os cupieren hasta el día de San Martín, y lo demás me lo habéis de dejar libre acabado de coger el dicho esquilmo*²⁰.

Otro testimonio de interés es el contrato de 1574 entre Argenta de Franquis y el liberto *Pedro de Alarcón, de color prieto*, para llevar de medias una finca en Tenerife durante nueve años con las siguientes condiciones²¹:

- a) Atender con esmero y puntualidad a las labores propias del viñedo y, en especial, *cavar y podar la dicha viña a su tiempo y sazón*.
- b) Cada año se deben *plantar y coger trescientos mugrones y cepas de cabeza donde convenga y sea necesario*.
- c) Atender la arboleda, *dado que en la dicha viña hay ciertos árboles pequeños de fruta de membrillos e granados e sidras, los habéis de podar y limpiar y injertar*.
- d) Regar tres veces en el año, *por manera que los años que vienen se ha de dar las dichas tres regaduras*.
- e) El esquilmo y *el mosto que hubiera y Dios diese, pagando primeramente el diezmo de Dios, lo hemos de partir por medio a la canal y bica del lagar en cada un año*.
- f) Plantar cada año diversas hortalizas y productos de huerta tales como *simiente de rábanos y berzas serradas, si pudiese ser, que llaman murcianas o de otro género, nabos, perejil, yerbabuena y otros legumbres y así mismo cebollas y calabazas de aguas y de guinea, la cual podáis regar con mi agua, pidiéndome licencia*.
- g) El parral o *latada elevada de parra deberá ser atendida y acrecentada*.
- h) Hacer un lagar, *con su husillo y con todo lo demás necesario... el año que viene del nacimiento de nuestro salvador Jesucristo de 1575... el cual dicho lagar ha de llevar el caldo de tres botas de mosto que cada una ha de llevar ciento y treinta azumbres de la medida de esta isla*.

Para un mayor conocimiento resulta imprescindible la obra de Martínez Galindo²² quien ofrece una panorámica de la vitivinicultura tinerfeña en la primera mitad del siglo XVI, con muchos detalles sobre formas de cultivo, variedades, bodegas, lagares, etc. Pese a las aportaciones madeirenses, la viticultura canaria de esta época es similar a la del sur peninsular, tanto en varietales de viña como en tipos de vino (el más estimado, como en Península, era entonces el vino de Torrontés, blanco, ligero, perfumado). También hay testimonios de la elaboración de vinos *bastardos* que ya existían en el siglo XIII en Portugal y en las poblaciones cercanas a la costa en Andalucía en la segunda mitad del siglo XV.

Desconocemos algunos detalles sobre la elaboración del vino canario en sus comienzos, pero no sería extraño que se empleara, como conocemos que se hacía en Castilla, la arcilla para la clarificación, así como el empleo de sangre de vaca o cerdo en una cantidad apreciable, de ocho a doce litros por cada quince hectólitros de vino, que se vertía lentamente a la par que se

²⁰ Hernández Martín, Luis Agustín: Protocolos de Domingo Pérez, escribano público de La Palma (1557-1558). Tenerife, 1999. Protocolo de 31/VIII/1557.

²¹ Brito, Oswald: Argenta de Franquis, una mujer de negocios. Tenerife, 1991.

²² Martínez Galindo, Pedro Miguel: La vid y el vino en Tenerife en la primera mitad del siglo XVI. La Laguna, 1998.

revolvía con un palo para que las heces no cayeran al fondo. También era habitual en el siglo XVI el empleo de leche con nata o clara de huevo con la misma finalidad clarificante²³.

El vino de Malvasía hubo de esperar hasta la segunda mitad del siglo XVI para alcanzar su importancia. Tuvo luego unos ciento cincuenta años esplendorosos, pero esto lo desarrollo en el otro informe también colgado en la web de El Grifo, *La Malvasía Atlántica*. Tenerife no solo fue la mayor productora de vino en el Archipiélago, sino que se constituyó en el centro comercializador del vino canario y donde se llevaban vinos y aguardientes de las otras islas, aunque La Palma mantuvo un comercio directo de vinos muy activo en las décadas centrales del siglo XVI. Gran Canaria exportó directamente sus vinos entonces y en los siglos posteriores, pero las cantidades eran muy inferiores por tener una producción agraria más diversificada.

4.- EL NACIMIENTO DEL VINO DE LANZAROTE

Conviene recordar las condiciones geográficas y climatológicas de Lanzarote para entender por qué no hubo viña (más allá de las plantas que pudiera haber entre otros escasos árboles frutales) antes de las erupciones (1730-36), que cambiaron radicalmente las condiciones a causa de las arenas y lavas volcánicas.

Lanzarote es la más oriental de las siete Islas Canarias, de unos 846 Km² de superficie, alargada en dirección NE-SW (entre los meridianos 13°19'W y 13°52'W), con una longitud máxima de 61 Km y una anchura de 21 Km. Como las restantes islas del Archipiélago, está por debajo de los 30° de latitud norte que se considera límite para el cultivo de la viña, dado que se encuentra con las isletas y roques adyacentes, entre los paralelos 28° 25'N y 29° 25'N.

Ciertamente que la latitud puede compensarse, como vemos en las Canarias occidentales, con la elevación sobre el nivel del mar, pero Lanzarote, junto con Fuerteventura, es la isla de menor relieve, de modo que los viñedos están situados entre los 150 y 225 metros sobre el nivel del mar.

El clima es subtropical atemperado por la influencia oceánica, con una temperatura media ambiente 20°C, con un máximo medio de 29° y un mínimo medio de 12°. La humedad relativa es del 71%. Los vientos alisios se componen de dos capas superpuestas; la baja entre 600-1.800 metros de altura, que es húmeda y en dirección NE, que origina el mar de nubes o estratocúmulos. Por encima y en dirección NO existe otra capa de aire seco y caliente. Ambas capas están separadas por una zona de discontinuidad e inversión de temperatura que impide el desarrollo de nubes en altura, causa básica de la escasez de lluvias en Lanzarote, que se estima en 145 mm en la costa y hasta 200 mm en el interior y con solo treinta días de lluvia al año.

Las posibilidades agrícolas resultaron alteradas de modo radical con las erupciones del siglo XVIII, cuyos efectos conocemos con bastante detalle gracias a recientes y crecientes trabajos y bibliografías, entre los que destaco *grosso modo* los de Romero Ruiz, Quintana Andrés, Carracedo, Bruquetas de Castro, Montelongo Fránquiz, Hernández Pacheco, Concepción, Quintana Navarro, Pallarés Padilla, Perera Betancort, etc., y especialmente para nuestro

²³ Pascual Gete, Hilarión: *Los viñedos de calidad de Tierra de Medina y Alaejos*. En El sector vitivinícola en Castilla y León. Historia y claves de una recuperación. Zamora, 2003.

propósito, la última obra de José de León²⁴ a la que me referiré reiteradamente. También resulta muy recomendable visitar el Centro de Visitantes e Interpretación de Mancha Blanca o la Casa de los Volcanes, que además de su importante labor investigadora, nos ayuda a los profanos a hacernos una idea del origen, evolución, mecánica y funcionamiento de los volcanes y su repercusión en Lanzarote.

Según diversos documentos del Archivo de Simancas y de lo que expresaba el obispo de Canarias Dávila y Cárdenas²⁵, desaparecieron literalmente determinadas poblaciones y asentamientos como Chimanfaya, Santa Catalina, Tingafa, el Chupadero, El Rodeo, Maso, Jarretas. San Juan del Buen Lugar, Maretas, Peña Palomas, Testeina, Uga, Masintafe, Guatisea, entre otros. Otros lugares, como por ejemplo Masdache y Mancha Blanca, también resultaron parcial o enteramente destruídos aunque se reedificaron luego sobre la lava volcánica.

Pero esta desaparición conllevó nuevas ocupaciones de espacios por parte de los vecinos directamente afectados (al margen de la gran emigración que se produjo). Las diversas poblaciones sufrieron también importantes cambios; los vecinos pudientes se asentaron en la Villa, creciendo de manera importante tanto San Bartolomé como Yaiza. Incluso pequeños caseríos, como es el caso de Tías (que hasta entonces era un lugar sin apenas población), adquieren relevancia²⁶.

Las cenizas volcánicas resultaron catastróficas al cubrir muchos campos antes destinados a la agricultura y sobre todo a pastos de ganado, y que borrarón los linderos entre parcelas, de modo que desaparecieron literalmente las fincas de los particulares con las correspondientes consecuencias jurídicas²⁷. Hubo luego que empezar desde cero, con resistencia de la Iglesia y de antiguos propietarios, lo que originó interesantes pleitos de propiedad frente a las personas que pretendían ahoyar las nuevas tierras cubiertas por las arenas.

Pero pronto se vio que apartando la arena donde su espesor no era excesivo, se podían plantar árboles y viñas que prosperaban rápidamente. El manto de arena hizo posible lo que antes no lo era. La escasísima pluviometría y el viento continuo (que no sólo impide el mantenimiento de la planta, sino que contribuye a la desecación del suelo) se mitigaban gracias al manto de “picón” o arena volcánica (que atenúa la evaporación y aun por sus propiedades higroscópicas aprovecha la humedad nocturna, aunque estas precipitaciones horizontales no están cuantificadas y resulten por tanto dudosas). Por cierto que llamar a la arena volcánica picón es una pequeña broma (si no graciosa sí de éxito) pues así se ha denominado, especialmente en Andalucía el carbón picado menudo, que se comercializaba hasta hace unas décadas²⁸.

²⁴ León Hernández, José de: *Lanzarote bajo el volcán. Los pueblos y el patrimonio edificado sepultados por las erupciones del S. XVIII*. Cabildo de Lanzarote, 2008.

²⁵ Dávila y Cárdenas, Pedro Manuel: *Constituciones y Nuevas Addiciones Synodales del Obispado de Canarias*. Madrid, 1737.

²⁶ De León Hernández, J. y Quintana Andrés, P.: *Desplazamientos poblacionales y reestructuración del hábitat en Lanzarote, entre 1730-1736. VIII Jornadas de Estudio sobre Lanzarote y Fuerteventura*. Arrecife, 1999.

²⁷ Actas capitulares del Cabildo Catedral de Canarias. Cabildo extraordinario martes 17/IV/1731: *Al memorial de Antonio García Durán vecino de Lanzarote, en que pide se le de por libre de la satisfacción del Diezmo de Cabritos del año 1730, de que fue fiador de Francisco Méndez, atento haberle el volcán destruido y consumido toda su hacienda afecta a esta fianza, se acordó se escriba al hacedor de Lanzarote haga todas las diligencias conducentes, así en las raíces como en los muebles y semovientes de esta parte para la cobranza de lo que se deba, y embargando para su seguro los ganados que esta parte hubiere pasados suyos a la isla de Fuerteventura, pero en caso de ser cierto lo que expresa de haberse quedado imposibilitado para la satisfacción y no encontrándoseles animales ni bienes en qué cobrar, como queda dicho, suspenderá el ejecutarse en su persona hasta dar cuenta al Cabildo que ejecutare con la mayor brevedad sobre el contenido de dicho memorial en que se le encarga gravemente la conciencia*. En Romero Ruiz, Carmen: *Crónicas documentales sobre las erupciones de Lanzarote*. Madrid, 1998.

²⁸ El Drae en su 22ª edición define en su quinta acepción la palabra picón como: *Especie de carbón muy menudo, hecho de ramas de encina, jara o pino, que solo sirve para los braseros*.

La segunda dificultad era y es la del viento, que impide o dificulta gravemente el crecimiento de la planta, salvo que se trate de higueras o morales que resisten especialmente bien los persistentes alisios. La tecnología agraria para combatirlo era bien conocida en las Azores, especialmente en la isla de Pico desde al menos el siglo XVI: se trataba de proteger la planta con muros de piedra seca obtenida de las mismas coladas volcánicas. Este modo de plantación conlleva una densidad de plantas por hectárea singularmente baja, pues el máximo posible comprobado en Lanzarote es de unas 900 plantas por hectárea, oscilando su número habitual entre 400 y 600. En zonas de grandes hoyos por el espesor del manto de arena el número de plantas no excede de las trescientas.

No esperaron los lanzaroteños a la finalización de las erupciones (1730-1736) para intentar nuevos cultivos. Consta que en 1731 recabaron de las autoridades un nuevo reparto de tierras, tanto de las tradicionalmente dedicadas a la ganadería como a la agricultura que habían sido asoladas por el volcán. Representantes de diversas poblaciones expusieron a la Real Audiencia que *las arenas de los volcanes que ha habido y hay en aquella tierra, perdieron más partes sus casas, eras y tierras que antes sembraban, por haberse tupido y llenado con dichas arenas y cascajos que han arrojado los volcanes, de suerte que les ha sido a muy parte preciso desamparar sus aldeas y andar peregrinando por otras*, por lo que solicitaban la asignación de tierras. En 1733 se autoriza por la Audiencia de Canarias el rompimiento de las tierras cubiertas de arena para intentar su cultivo.

Numerosos documentos notariales de la segunda mitad del siglo XVIII reflejan el ahoyado de las arenas, es decir, el apartamiento del picón para introducir en el terreno vegetal plantones de viña o de árboles frutales. Señalo tres referidos al Tablero de Uga, el primero de los cuales enumera: (1) *la viña del tablero* (2) *Ytem cuatro fanegas de viña y arboleda en las Vegas de Peña Paloma con sus casas, bodegas y lagar.* (3) *veinte pipas de mosto.* Otro documento indica *Ytem señalo tres fanegas y tres almudes y medio de tierra que compré a (...) en virtud de poder en el tablero de Uga la que acabé de ajoyar y plantar de viña y algunos árboles de la cual venta se me hizo con hipoteca de diez fanegas de tierra como consta en la escritura de 1773 ante...* Y un tercer documento notarial se explica *que estas cuatro fanegas de tierra las ajoyé (...) planté de viña (...) casas, lagar y bodega cuyo fruto regular son veinte pipas de vino poco más o menos.*

Cinco años después de finalizada la erupción, el ingeniero militar Antonio Riviere, en su *Descripción de Lanzarote* firmada el 20 de agosto de 1741, tras explicar que *estos volcanes han destruido las más fértiles tierras de la isla*, afirma que *los naturales han empezado a plantar algunos árboles frutales y viña que salen bien.* Ello supone que habrían sido plantados algunos años antes, es decir, antes de que cesaran las erupciones volcánicas.

El fulgurante crecimiento de la viña se explica en buena parte por el gran interés de los comerciantes tinerfeños, como hicieron en otras islas de señorío (como Gomera y Hierro), en incentivar su cultivo por la necesidad que tenían de adquirir aguardiente tanto para exportarlo a América como para añadirlo a sus caldos, dado que habían comenzado a elaborarse vinos más alcohólicos y con algo de color, a semejanza de los madeiras de entonces. Esta necesidad de aguardiente por parte de los tinerfeños se vio potenciada por los problemas surgidos en la importación de aguardientes de la Península, especialmente de Andalucía, Levante, Cataluña y Baleares. Lo explicaremos más ampliamente en el capítulo siguiente.

Hay que tener en cuenta también la ausencia de otras alternativas agrícolas, más allá de árboles frutales y viñas en los terrenos asolados por el volcán donde el espesor del manto arenoso fuera considerable.

George Glas²⁹, comerciante escocés, profundo conocedor de la sociedad canaria del segundo tercio del siglo XVIII, ilustrado, lector del Quijote en castellano, mercader de vinos, viajero incansable y que visitó varias veces Lanzarote, nos da cuenta del comienzo de la viña en esta isla; sus impresiones podemos datarlas hacia el inicio de la década de 1760, unos veinticinco años después de acabada la erupción del Timanfaya: *Hasta estos últimos treinta años, Lanzarote no produjo vinos. En ese momento hizo erupción un volcán que cubrió muchos campos con polvillo y pequeñas piedras pómez, que han mejorado el suelo hasta tal punto que ahora hay viñas plantadas allí, que prosperan bien y dan uvas, pero su vino es flojo, pobre y tan acre, que un extranjero no puede al paladar distinguirlo del vinagre; sin embargo es muy sano.*

El viñedo lanzaroteño estaba en sus inicios, siendo todavía un cultivo muy escaso, porque a continuación, tras recordar que *en Lanzarote y Fuerteventura se producen varias clases de cereales, es decir, trigo, cebada, maíz, en tal abundancia que no sólo abastece a los habitantes, sino a los de Tenerife y La Palma, los cuales dependen muchísimo de aquellas islas para su sustento*, nos indica también que *Fuerteventura produce mayor cantidad de vino, que es algo superior en calidad al de Lanzarote*. Se continuaban importando vinos andaluces y de otras islas del Archipiélago, como señala Glas³⁰.

Aunque la mayor parte del vino producido se enviara destilado a Tenerife, remitido por los propios comerciantes tinerfeños que previamente adquirirían los mostos y los quemaban en sus “oficinas” en Arrecife, resultaría imposible que no se consumiera este nuevo vino en Lanzarote, en mayor o menor medida, pese a que, como decía Glas, era muy parecido al vinagre, pero muy sano. Para el abasto de la población que podía permitírsele, se continuaba importando vino de Andalucía y de las otras islas, pero sin duda la mayor parte del pueblo llano consumiría vino de la tierra. Tenemos una prueba indirecta del consumo de este vino unos once años antes que las observaciones de Glas; me refiero a la preocupación del Cabildo de Lanzarote por dar preferencia a los vinos de la Isla respecto a los de fueraparte como reflejan, al menos desde el siglo XV, innumerables ordenanzas municipales de los municipios elaboradores de vino, tanto en Península como en las restantes islas de Canarias. El Cabildo de Lanzarote de 27/IX/1749 aprobó unas disposiciones *Sobre la preferencia de los vinos de esta isla y compra de pipas de las que vienen de fuera: Este año obtenido informe sobre la venta de los vinos que se recogen en esta isla que debe ser preferida a los que vienen de fuera y también sobre la compra de los vasos que vienen de fuera por no haber aquí madera para hacerlos y en que recogen los vinos con los demás que contiene y visto que este cabildo, se acordó que en lo referente de la preferencia de las ventas de vinos de lo que recogen los cosecheros de esta isla y las tienen las ciudades y villas de cualesquier partes primero y los que envían de fuera, por lo que esta isla debe gozar de este mismo privilegio y en quanto a la compra de las pipas y vasos de los que envían de fuera debido a que esta isla no tiene madera para esta fábrica y que...se han adelantado diferentes viñas de que se coge porción de vinos y se van adelantando, halla este Ayuntamiento y su síndico personero general ser muy conveniente... prohibir que se saquen de*

²⁹ Glas, George: *Descripción de las Islas Canarias*. Londres, 1764.

³⁰ *Lanzarote y Fuerteventura exportan una gran cantidad de grano a Tenerife orchilla, ganado y aves de corral. Las ganancias que consiguen consisten, en general, en productos europeos y dinero en efectivo y alguna cantidad de vino. Las mismas islas envían grano a La Palma, a cambio del cual reciben tableros y otras clases de madera, azúcar, vino y dinero. Lanzarote también exporta a Tenerife y La Palma sal y algo de pescado salado.*

la isla, cuestiones ambas que no hubrían preocupado a los lanzaroteños si no consumieran vinos de la tierra. Luego aunque la mayor parte de la producción la absorbían los comerciantes tinerfeños, otra parte serviría para el abasto.

Otro indicio posterior del incremento del consumo de vino lanzaroteño, es el de que se vio la necesidad de aforar o normalizar los toneles para el comercio. En 1796 el síndico personero de Lanzarote se dirigió al Cabildo en los siguientes términos: *dado que el común está padeciendo un perjuicio de la mayor consideración a causa de no andar aforadas las barricas con que se sirve el comercio de esta isla, como que andan unas grandes y otras pequeñas, de manera que si el comprador de algunos caldos se halla con las primeras, las pasa al vendedor y éste de buena fe hace su entrega por ellas y queda perjudicado a proporción de la partida... y para evitar este daño... se sirva dar providencia para el aforamiento de barricas con que aquí se comercia, nombrando perito o peritos toneleros que los presencien, y hecho, se libren los despachos necesarios para que se publiquen en las plazas que convenga, prohibiendo que ninguna persona en la conducción de caldos use de barricas no aforadas, bajo de las multas, penas y apercibimientos que haya lugar.*

En 1769 el Cabildo de Lanzarote, percatado de la importancia de la incipiente viña, gestionó sin éxito la libertad de exportación del vino desde el Puerto del Arrecife a América, por lo que resultaba necesario enviarlo primero a Tenerife. El acta del Cabildo de 4/I/1769, indica que, *después de los volcanes que cubren casi la mitad de la isla, en las tierras que arenó se han plantado y actualmente se plantan muchas viñas y muchos frutales de forma que [se prevé] se carguen considerables cosechas de mosto... y dentro de pocos años no se podrá consumir por lo mucho que abundará, si no se consigue gracia para extraerlo a Indias, pues se ven hoy las bodegas con bastante número de pipas sin saber qué hacer de ellas por falta de comercio con sus vecinos, muy faltos de caudal.* La demanda de aguardiente por parte de Tenerife parecía menguar, quizás momentáneamente, a causa de la oscilante normativa fiscal que lo gravaba.

Tres años más tarde, en 1772, acudieron a Lanzarote y Fuerteventura en comisión oficial los ingenieros José Ruiz Cermeño y Luis Marqueli junto con el comandante D. Francisco Quintanilla. El encargo aparente era el de supervisar e informar sobre las defensas militares de ambas islas, cuyo mantenimiento era obligación de los que ostentaban el Señorío de ambas, que eran, respectivamente, el marqués de Velamazán y Francisco Bautista Benítez de Lugo y Arias Saavedra. La misión no confesada era la de informarse de los ingresos que obtenían los respectivos señores y los conceptos por los que cobraban. Se observa que el régimen de señorío, por más que fuera un derecho adquirido difícil de remover (no se consiguió definitivamente hasta las dos primeras décadas del siglo XIX) repugnaba a los ilustrados de la época. Prueba de ello es que tres años más tarde de la visita de Ruiz Cermeño, la Real Audiencia dictó una resolución recortando el poder omnímodo en el nombramiento de cargos por parte de los que ostentaban el Señorío³¹.

El informe que redactó Cermeño³² a raíz de su visita indica los ingresos que reportaba el Señorío a su titular: *Tiene, asimismo, salinas, orchillas y derechos de salida de granos y ganado que llaman quintos. En el año presente están rematadas las salinas en mil doscientos y cincuenta pesos, las orchillas en mil y doscientos y los quintos en dos mil cuarenta y un pesos, dos reales de plata y cuatro cuartos, y cuyo interés percibe el señor de la isla con los de las rentas de*

³¹ Roldán Verdejo: *Acuerdos del Cabildo de Fuerteventura. 1729-1798*. La Laguna, 1966. Acuerdo de 17/X/1775: *Se presenta en el Cabildo por el Capitán D. Domingo de Armas y Betancourt memorial de la Real Audiencia en la que viene inserta una Real Cédula indicando que a partir del año venidero se elija en todas las islas de señorío personas dobles, para que una de ellas sea a su vez elegida Alcalde Mayor que ejerza la Jurisdicción Real y que esta elección se efectúe cada año; todo lo cual se obedece.*

³² Rumeu de Armas, Antonio: *Estructura socioeconómica de Lanzarote y Fuerteventura en la segunda mitad del siglo XVIII*. Anuario de Estudios Atlánticos. 1981.

trigo, cebada, maíz y dinero de sus muchos terrazgos, y Su Majestad nada más que lo poco que le dan los derechos de entradas y renta del tabaco.

Poco dice del vino porque la exportación del mismo no estaba todavía sujeta a imposición, pero lo que dice es de bastante interés por su coincidencia con las afirmaciones de Glas en la década anterior: *Los volcanes que empezaron en el año 1730 y no dejaron de vomitar hasta el de 1735, arrojaron sobre las tierras de la isla tan grande cantidad de arena que las fertilizaron sobremanera, de modo que desde entonces han plantado sus naturales bastantes árboles frutales y viñas que han aprovechado mucho; bien que el vino que producen es agrio y de poca fuerza, y solo sirve para hacer aguardiente.* También da cuenta de que un año normal Lanzarote contaba con 1.600 camellos; a falta de caminos carreteros (que posibilitaran el tránsito de carros tirados por caballos y mulos), podemos imaginar que el transporte se realizaba a lomos de camello, que por cierto continuaron trabajando en las arenas de las viñas hasta la segunda mitad del siglo veinte.

Otros testimonios cercanos al acontecimiento destacan el notable avance económico de la isla gracias al beneficio de las cenizas volcánicas. Uno de los más interesantes lo tenemos en la solicitud elevada al monarca en 1773 por los habitantes de la isla rogando la obtención de las mismas condiciones de navegación y libre comercio que las islas realengas con los puertos americanos, en consideración *a los muchos plantíos de viñas y otros árboles frutales que se han hecho y están haciendo en esta dicha isla a causa de la fertilidad de los terrenos que comprendió la arena que produjeron los volcanes que en ella reventaron (...) que tomaron y tienen tal estimación que siendo la común antes de dichas arenas el de cincuenta reales de vellón por cada fanegada de tierra, hoy valen éstas por sus aprecio a cincuenta, sesenta y a ochenta pesos, según su asiento y haberse reconocido y experimentado que dichos terrenos no dan otros frutos que los referidos y que las viñas son tan pingües que muchas veces se hallan los cosecheros fatigados por no tener en que recoger los mostos, ni qué destino darles*³³.

El consumo de vino de Lanzarote se refleja también en las actas del Cabildo de Fuerteventura³⁴. En sesión de 31/X/1772 acordó el Cabildo mayorero que *se venda el cuartillo de vino de Lanzarote a real y medio; el aguardiente de dicha isla a 5 reales.* Otro acuerdo de 1/III/1783 establece que: *dada la escasez de vino en la isla, se acuerda se venda el cuartillo a treinta cuartos en los lugares y a dos de plata en esta villa, viniendo violentos los mercaderes a expenderlo en ella, y si vienen voluntarios, a los mismos treinta cuartos, entendiéndose siempre el vino que no sea de Lanzarote, ya que éste quedará en la postura de 19 cuartos en que está acordado.* Otro acuerdo de 14/VII/1798 previene: *Vino de La Orotava y Canaria a 36 cuartos; de Lanzarote a 25 cuartos y medio; aguardiente a 10.*

Además de estos acuerdos que revelan la calidad inferior de los vinos de Lanzarote, no así de los aguardientes, tiene especial interés el acta del Cabildo de Fuerteventura de 4/II/1775, en la que un regidor presenta *la carta que le ha sido enviada desde Lanzarote para hacer los aforamientos, certificada por el escribano de dicha isla, y trayéndola sellada para que no haya fraude, y además señalada para que no haya sospecha.* Parece indicar que las los envases, probablemente pipas y cuarterolas, remitidos desde Lanzarote arrojaban dudas sobre su cabida, lo que lleva al escribano de Lanzarote a remitir aquella certificación. Probablemente, como era costumbre, la barrica iría con la marca del tonelero que corroborara la exactitud de la cabida bajo su responsabilidad.

³³ Quintana Andrés, Pedro C.: *Las catástrofes volcánicas y la transformación del paisaje agrario en Canarias durante la edad moderna: Lanzarote 1730-1750.* Revista de Historia Moderna nº 23. 2005

³⁴ Roldán Verdejo, Roberto: *Acuerdos del Cabildo de Fuerteventura. 1660-1728.* La Laguna, 1967.

Otro acuerdo de interés para nuestra tesis fue el adoptado en la sesión de 15/X/1788, del que se deduce la pretensión de los que ostentaban el señorío de Lanzarote de cobrar el quinto en Fuerteventura (parece tratarse de una partida de vino lanzaroteño que no habría abonado el quinto por su salida de aquella isla; también podría tratarse de un intento de los Señores de Fuerteventura de cobrar el quinto por la entrada de vino de Lanzarote) a lo que se opone el Cabildo de Fuerteventura *sin ser práctica el pagarlos, ni existir mandato superior para ello, por considerarse esta y aquella isla como toda una*. Esto indica que desde que el Señorío conjunto de ambas islas se escindió en dos señores distintos, se seguía considerando un único territorio señorial, por lo que no cabría el cobro de quintos de las mercancías trasladadas de una isla a otra. También podría suceder en este caso, y lo creo más probable, que se tratara de vino de Lanzarote llevado a Fuerteventura y que posteriormente se exportara a otro lugar desde esta isla, momento en que el señor de Lanzarote entendiera que enviado el vino a la isla hermana no procedía el cobro de quintos pero sí si posteriormente este mismo vino saliera de Fuerteventura hacia otros lugares.

Los acuerdos anteriores reflejan la importancia del vino de Lanzarote en el mercado mayorero, es decir, aunque la mayor parte del vino se convirtiera en aguardiente, parte de él se empleaba para el abasto ordinario.

5. EL AGUARDIENTE Y LOS NUEVOS VINOS DEL MERCADO INTERNACIONAL

Si sorprendente resulta la rápida implantación de la viña a partir de las erupciones lanzaroteñas 1730-36 (sin esperar a la finalización de las mismas), más raro es aún que su destino principal fuera la elaboración de aguardientes. Estos dos hechos solo se explican por la conjunción de tres factores que a continuación expongo:

A) Las erupciones volcánicas que se produjeron a partir de 1730, como explicamos antes, que arruinaron por enterramiento en las arenas de las mejores tierras cerealísticas y de pasto, cuando no resultaron cubiertas de lava. En las nuevas tierras arenadas había pocas alternativas de cultivo.

B) La fiscalidad estatal del aguardiente que en determinados momentos dificultó gravemente el aprovisionamiento de destilados peninsulares.

Como explica Rodríguez Yanes³⁵, el aguardiente tinerfeño comienza a elaborarse hacia la segunda década del XVII; tras varias prohibiciones por las molestias para las poblaciones y por el consumo inmoderado de leña, se prohíbe su fabricación en 1639. Se elaboraba en El Sauzal, La Orotava, Los Realejos y La Rambla. No obstante desde la segunda mitad del siglo XVII se importaban aguardientes peninsulares tanto para el consumo propio como para reexportarlos a América. Tenemos datos de este comercio durante el siglo XVII que alcanzó gran importancia³⁶.

Como indica López Cantos³⁷, a partir de 1679 es cuando la venta de aguardiente se va incrementando, siendo a finales del siglo XVII el producto más importante de exportación a las

³⁵ Rodríguez Yanes, José Miguel: *La Laguna durante el antiguo régimen Desde su fundación hasta finales del siglo XVII*. La Laguna, 1997.

³⁶ Kondo, Agustín Y.: *La agricultura española del s. XIX*. Madrid, 1990.

³⁷ López Cantos, Ángel: *El tráfico comercial entre Canarias y América durante el siglo XVII*. II Coloquio de Historia Canario-Americana (1977).

Indias, superando al propio vino canario. Aumentó su ritmo a finales de la centuria y se acrecentó enormemente a lo largo del siglo XVIII.

Los aguardientes catalanes, mallorquines y levantinos (y otros de procedencia europea, especialmente alemanes, franceses y holandeses) comienzan a fluir desde Cádiz hasta las Canarias, y a partir de 1735 ya sin intermediarios andaluces³⁸. Estos aguardientes se emplearon en Canarias tanto para alcoholizar sus propios vinos y para el consumo interior canario como para su reexportación a Indias. Precisamente los obstáculos fiscales que pusieron en aprietos los aguardientes peninsulares provocaron un grave quebranto para las Islas.

A mediados del siglo XVIII el economista Bernardo de Ulloa³⁹, tras recordar que el estanco del aguardiente se estableció en 1663 a cambio de 200.000 escudos de vellón para la leva de 5.000 infantes, explica que la situación del aguardiente español era difícil tras los intermitentes y sucesivos estancos e imposiciones a veces exorbitantes. El 11/II/1717 se franqueó (suprimió) el estanco a partir del uno de enero del año siguiente de 1718; luego se volvió a estancar desde 1º de enero de 1728, dos años antes del comienzo de las erupciones lanzaroteñas. Como indica Ulloa, por Decreto de 3/VII/1741 se mandó rescindir el contrato y asiento hecho con Ferrari, el asentista del estanco, y *se mantiene la prohibición de fabricar aguardiente para fuera del Reino y se extendió el contagio a los reinos de la corona de Aragón, donde el principal fruto es las viñas; y cuando no haya ocasionado allí la ruina que a las haciendas del Reinado de Sevilla, donde no ha quedado este plantío, al menos habrá ceñido, empobrecido y extenuado los caudales de los dueños de las viñas, que les es imposible mantener sin darle salida en aguardientes a tan abundantes cosechas de vino, que no pueden tener consumo en la misma especie...* En el último asiento del estanco, años cuarenta del XVIII, en la undécima condición, se ordena que se dé por perdido el aguardiente que se fabricare que no sea para el consumo del estanco, o para las Indias, y que no se pueda apremiar a que permita se fabrique para fuera del Reino, y fijando unos precios de venta muy elevados en Madrid de los aguardientes y sus derivados: aguardiente anisado, 64 reales la arroba; el aguardiente prueba de Holanda, 96; la arroba de rosolí 128 reales; la arroba de mistela fina 192 reales y el agua de la Reina de Hungría 384 reales.

Otro testimonio gráfico y apasionado lo encontramos en el que fue secretario de Estado de Fernando VI José de Carvajal⁴⁰: *Aguardiente: es dolor grande lo que este vil estanco quita al reino; muchísimos son los daños que, en tierras de Aranda de Duero y otras, se vierte el vino para recoger la nueva cosecha. Yo vi a personas de toda verdad que se vertió tanto un año en Aranda, que el río Duero se tiñó en la distancia de dos leguas. ¿Quién sabiendo esto no se reirá de nosotros? Este vino es débil, no aguanta segundo verano ni embarque; pues esté libre el comercio de aguardiente, y reducido todo el vino a este licor, durará y se sacará todo para el Norte y para las Indias; que para mayor aumento de dolor, sé que una gran parte y la mayor de aguardiente, que llevan nuestros comerciantes a Indias es de Francia, mientras el Duero va corriendo teñido de vino; de qué se podía sacar sobre estos hechos constantes discúrranse los perjuicios y prohíbese enhorabuena la venta por menor de aguardiente y sus compuestos; y la*

³⁸ Martínez Shaw, Carlos: *Cataluña en la carrera de Indias 1680-1756*. Barcelona, 1981. A partir de ese momento el aguardiente juega un papel importantísimo en el vino tinerfeño. Los vinos comienzan a ser alcoholizados y no dejarían de estarlo hasta finales del XIX. Ello hizo que en las Islas se comenzara a hacer aguardiente con su propio vino, tanto para fortificar los caldos como para constituir un renglón autónomo de exportación.

³⁹ Ulloa, Bernardo de: *Restablecimiento de las fábricas y comercio español*. Ed. y Estudio Gonzalo Anes. Madrid, 1992.

⁴⁰ Carvajal y Lancaster, José de: *Testamento político: Reducido a una idea de un gobierno católico, político, militar y económico, como conviene para la resurrección y conservación de España* Testamento político o una idea de gobierno. Madrid 1745.

menor medida que se permita vender sea cuarto de arroba y permítase por mayor a todo el Reino.

El estanco del aguardiente tuvo en Península diversas y negativas consecuencias que Iglesia García disecciona basándose en los análisis de nuestros mercantilistas de aquella época⁴¹: reducción de la producción agraria que mermó las rentas del Estado devengadas por la vía impositiva directa; disminución de la riqueza nacional, pues muchos agricultores trocaron el cultivo por el absentismo; elevación de los precios al consumidor nacional; encarecimiento de los precios de exportación y, por tanto, disminución de la demanda exterior con el correspondiente decrecimiento de la entrada en España de oro y plata de los países tradicionalmente importadores del aguardiente nacional. Los perjuicios del estanco afectaron también a los elaboradores y comerciantes canarios, que se encontraron desabastecidos para la alcoholización de los caldos tinerfeños, como desarrollaremos a continuación, y con la pérdida del mercado americano de aguardiente, lo que resultaba especialmente grave por constituir un medio de pago de los productos coloniales que importaban. Ello explica el empeño que pusieron para obtener aguardiente en las islas menores del Archipiélago, no solo en Lanzarote, especialmente entre los años treinta y ochenta del siglo XVIII.

Por otra parte, los cosecheros tinerfeños ponían sus propios obstáculos a la importación de aguardientes y vinos tintos peninsulares. Sin embargo este desabastecimiento no duró mucho, porque a partir de la instrucción de libre comercio de 1765 los aguardientes de caña del Caribe resultaron enemigos terribles de los aguardientes canarios, al punto que se produjo lo nunca visto: el aguardiente caribeño inundando el mercado canario. Es razonable pensar que parte de este ron caribeño se utilizaría también para alcoholizar los vinos. La cuestión del ron caribeño es desarrollada en detalle por Hernández González⁴², del que extraigo dos testimonios de interés para lo que estamos analizando. Por una parte, Alonso de Nava, destacado miembro de la oligarquía canaria, sostenía que antes de ese decreto de 1765 se gozaba *una especie de monopolio, porque siendo prohibido aquel trato a la mayor parte de los puertos de la Península, y estando siempre limitado a un cierto número de toneladas, apenas teníamos que temer a la concurrencia*. Por otra, el naviero Fernando Rodríguez de Molina explicitaba en 1779 tan radical cambio: *antes del comercio libre no teníamos más competidor que los comerciantes de Cádiz; y empleados principalmente en las grandes negociaciones a Veracruz, Honduras, Buenos Aires, la Concepción de Chile y Lima, poco perjuicio nos hacían en los puertos de nuestro permiso, que por de poco momento respecto de los que acabo de nombrar no les merecían sus principales miras. Además nuestros aguardientes gozaban de un privilegio exclusivo que les hacía siempre apetecibles y de fácil y pronta venta*.

C) El tercer factor que explica el fulgurante arranque de los aguardientes lanzaroteños es el cambio sufrido por los vinos tinerfeños, con abandono progresivo pero rápido de los malvasías, el fortificado de los vinos con aguardiente y su teñido con caldos peninsulares.

Los vinos de Malvasía iniciaron su decadencia en la segunda mitad del Seiscientos, decadencia acentuada con la sustitución por los vinos vidueños alcoholizados. Además, en los primeros años del siglo XVIII, como consecuencia de la Guerra de Sucesión española, los comerciantes británicos abandonan Tenerife, lo que de forma indirecta aceleró la sustitución de los vinos canarios por los portugueses, que se había iniciado a partir de los años sesenta del siglo XVII.

⁴¹ Iglesia García, Jesús de la: *Diez economistas españoles Siglos XVII y XVIII*. San Lorenzo del Escorial, 1992.

⁴² Hernández González, Manuel: La polémica sobre la fabricación de aguardiente de caña entre las élites caribeñas y el comercio canario en el siglo XVIII. *Revista de Historia Canaria La Laguna*, 2000.

Estas circunstancias explican el nacimiento y éxito fulgurante de los vinos de Oporto, muy parecidos por cierto a los actuales, lo que supuso también un cambio de gustos por parte de los consumidores británicos y de otras naciones importadoras.

el vino de Malvasía entra en decadencia en Tenerife en parte por la coyuntura internacional: la Guerra de Sucesión española que hace abandonar las islas a los comerciantes británicos, así como la sustitución parcial de los vinos canarios por los portugueses a partir de los años sesenta del siglo anterior y el cambio del tipo de vino cuyo mejor ejemplo es el nacimiento de los vinos de Oporto.

Como explica Steckley, si en 1694 se exportaron de Canarias unas 10.000 pipas, en 1725 estas ventas habían bajado a 4.000. Según datos de la aduana inglesa proporcionados por este autor, el promedio entre 1691-1700 fue de 6.453 pipas, bajando a 2.652 entre 1701-10, y a 2.435 entre 1711-20. Todavía descendería más en la década 1721-1730, en la que el promedio de ventas fue de 1.180 pipas. La balanza comercial de las islas respecto a Inglaterra era claramente deficitaria. Pero es que además el vino que en el siglo anterior se vendía como Malvasía, ahora de modo creciente los vinos son de vidueño (otras variedades, especialmente la listán blanco). En varios momentos se volvería a alcanzar las 10.000 pipas, pero no de malvasía sino de vidueños fortificados. Hacia 1755 los ingleses cargaban unas 2.000 pipas anuales de vinos tipo Madeira.

Como indica Steckley⁴³, mientras en 1676 Edward Barlow escribía sobre Tenerife: “*nuestros comerciantes trafican aquí más que ninguna otra nación... al ser la totalidad o la mayor parte de sus vinos transportados a Inglaterra, ya que otros países no están dispuestos a pagar su precio*”. Sin embargo, prosigue Steckley, los comerciantes ingleses, que veían gravados sus beneficios en el extranjero por su propio Gobierno, que encontraron una competencia en los vinos de la Península en su propio país, y que sufrieron las represalias de la guerra en las islas, no estaban dispuestos a pagar más tal precio. En la década de 1730 el comercio anglo-canario presentaba por vez primera un saldo favorable a Inglaterra, pero sólo porque el caudal de lujoso vino canario había mermado hasta convertirse en un simple gotear. En Tenerife algunos intentaron el establecimiento de una gran compañía en la que participarían conjuntamente los viticultores y los comerciantes ingleses. Pero no se consiguió nada. La prosperidad vitícola de Tenerife no se recobró en el siglo XVIII. Y cuando Viera y Clavija describe la economía insular en la década de 1770, tanto el presente como el futuro se presentaban sin esperanzas.

Las Malvasías ya no se cuidaban porque tampoco se retribuían. En 1739 el regidor Pablo Pestana⁴⁴ expuso en la sesión del 16 de febrero del Cabildo tinerfeño que la calidad del vino había bajado de forma alarmante *...de quince años a esta parte [se está refiriendo a los años veinte] con poca diferencia se pierden por la mayor parte, expresamente las malvasías, que a la entrada de la primavera se vuelven agrio dulce, cuya vuelta es tal, que ni para aguardiente ni para vinagre, ni para aprovecharse en otra forma queda capaz el vino, vuelto en agrio dulce.*

En el primer tercio del XVIII el vino de Malvasía ha sido superado por el de otras variedades llamadas en conjunto vidueño, como claramente señala el jesuita Sánchez⁴⁵, que textualmente dice:

⁴³ Steckley, George F.: *La economía vinícola de Tenerife en el siglo XVII: Relación anglo-española en un comercio de lujo*. En Aguayro nº 138. Las Palmas de Gran Canaria, 1981.

⁴⁴ Antonio Béthencourt Massieu: *Canarias e Inglaterra: el comercio de los vinos (1650-1800)*. Tenerife, 2003.

⁴⁵ Sánchez, Mathías: *Semi-Historia de las fundaciones, residencias o colegios que tiene la Compañía de Jesús en las Islas Canarias*. La Laguna, 2008.

El que hay allí [Gran Canaria] en más abundancia y mayor aun en Tenerife, es otro género de vino que llaman vidueño. Este es el que se bebe de ordinario; porque el malvasía es muy generoso para pasto común, y solo se bebe después de una extraordinaria comida, como el rosoli y otros licores semejantes de España. El vidueño y también el malvasía verde que llaman (un vino que por mala calidad del terreno, se queda sin sazón), que es el que se quema en considerable cantidad para cargarlo a Indias... Explica también este Jesuita cómo los vinos de lujo españoles continúan su andadura alcista pareja a la desaparición del malvasía canario en el primer tercio del siglo XVIII: De este malvasía el mejor lo cargan los ingleses para Londres, y por eso al mejor se da el nombre de cargazón de Londres. Antiguamente lo pagaban casi en la mitad más que ahora, y lo llevaban en mosto, que en el mar se hacía vino. Porque tiene una propiedad, que caminando al norte mejora de calidad; pero a Indias y a España desmerece. Hoy lo pagan la mitad menos, y lo han de cargar ya vino y muy claro. Y así se les ha apagado el antiguo gusto de la malvasía (el vino tierno de Málaga, el de Jerez y otros son la causa), que en una bodega de cien pipas apenas encuentran las cincuenta a su paladar. De aquí el atraso de Tenerife, y algo también resulta a las otras Islas...

En 1760 Glas, en su Descripción de las Islas Canarias, certifica la desaparición de los vinos de Malvasía, de los que no se recogían más de cincuenta pipas por temporada, y explica la nueva elaboración de vinos en Tenerife, luego corroborada por Viera: *los vinos son fuertes, buenos y propios para la exportación, en especial a climas calientes, que los mejoran mucho. Anteriormente había una gran cantidad de malvasía o vino canario generoso fabricado aquí, pero últimamente no se consiguen más de cincuenta pipas en una temporada, pues recogen las uvas cuando están verdes y hacen con ellas un fuerte vino seco, el cual, cuando tiene dos o tres años, apenas puede distinguirse del vino de la Madera, pero después de cuatro años se hace tal meloso y dulce, que se parece al vino de Málaga en España*, con lo que nos descubre, sin mencionarlas, las fuertes manipulaciones a que eran sometidos los vinos canarios. Viera y Clavijo ratifica la desaparición dos décadas después, afirmando en su Diccionario que *sólo se elabora para farmacopea*.

Estas cifras contrastan con el ascenso portugués. Según los datos de Steckley la protección inglesa a los vinos portugueses de Madeira, Azores y Cabo Verde, a partir de la firma de la Staple Act en 1763, se introdujeron a gran velocidad en el mercado inglés; de una importación anual de 12 toneladas de vino portugués entre 1675-78, se pasa a una de 6.880 toneladas en 1679-1685. Lo peor estaba por llegar con el arranque de los vinos de Porto. Ya en 1700 los comerciantes británicos instalados en Vila Nova de Gaia, junto a Porto, en la otra orilla del Duero de Porto elaboran e inducen a este nuevo tipo de vino con diversas variedades de viña, alcoholizados y frecuentemente dulces. Los británicos, auténticos creadores de vino (como antes hicieron con los Canari y los Sherry, dado que desde la segunda mitad del siglo XVI compraban mostos de poca graduación y los manipulaban beneficiosamente en Londres y Bristol con adición de aguardientes y envejecimiento en sus propias bodegas), elaboraron un nuevo tipo de vino, adicionando aguardiente en origen y manteniéndolo en los lugares vitivinícolas pero en sus propias bodegas. Esto mismo lo hicieron antes en Madeira y poco después en Marsala (Sicilia), y otras zonas vinícolas.

Los nuevos vinos canarios cambiaron profundamente tanto en sus variedades vitícolas como en los métodos de elaboración. No parece que se introdujeran nuevas variedades de viña, sino más bien que se alteraron sus proporciones. Lógicamente la viña de Malvasía, más delicada y poco productiva se sustituyó especialmente por Listán Blanco. Los vinos se hicieron más alcohólicos y se teñían parcialmente con vinos tintos peninsulares. El aguardiente para remontar los vinos

resultaba más necesario por cuanto se mantenían las exportaciones de destilados a América española. En los años centrales del XVIII los vinos imitando a los Madeiras, los falsos Madeiras, teñidos con vino tinto y de muy elevada graduación alcohólica, se vendieron en importantes cantidades en las colonias británicas de América. Pero también los otros vinos tinerfeños subieron su graduación. En definitiva, estos nuevos vinos exigían por una parte que se hubiese de importar vinos tintos peninsulares de Bilbao, Cataluña, Cádiz y Levante, y por otra a recurrir a los aguardientes catalanes, mallorquines y levantinos (parte de los cuales se reexpedían fraudulentamente a América).

Como explica Guimerá⁴⁶, hubo intermitentemente una oposición del Cabildo tinerfeño a la introducción de vinos y aguardientes peninsulares por el perjuicio que suponía para los cosecheros. Por real Orden de 1758 se prohibió la importación de vinos y aguardientes peninsulares salvo en los casos de verdadera escasez, aduciendo que siempre había habido vino y aguardiente suficiente para exportar a América y para abastecer a Lanzarote y Fuerteventura. En 1761, en el contencioso entre el Cabildo y el Comandante General (partidario de las importaciones por las comisiones que percibía), terció el comerciante Cólogan diciendo en una de sus cartas que *nuestros regidores y cosecheros no son razonables y no les agrada que se continúe con el teñido de nuestro vino, sin comprender las consecuencias que esto trae para el bienestar de la Isla, pues el inglés no tomará pipa alguna si no está teñido, lo que hace pasarlo corrientemente por Madeira en las Indias Occidentales y en Norteamérica...*

Por R.O. de 1764 se autorizó la importación de aguardientes cuando sobrepasaran determinado precio, pero ordenando que esta importación fuera en detrimento de la de vinos tintos. Ello llevó a que el vino de Tenerife fuera cambiando de color (con multiplicación de los listanes negros y otras variedades tintas), cambio que se completó en la segunda mitad del siglo siguiente.

En definitiva, las restricciones fiscales del aguardiente y la necesidad de su empleo en los nuevos vinos explica una subida de precios muy considerable y su búsqueda por parte de los comerciantes tinerfeños en las islas menores; concretamente en Lanzarote se pusieron al frente de la destilación en el Puerto de Arrecife.

La fiebre del aguardiente durante cuatro décadas a partir de las erupciones lanzaroteñas (aunque no por su causa) la vemos reflejada también en otras islas del Archipiélago. En el caso de Fuerteventura (donde vimos antes que tenían viña y posiblemente elaboraron vino a comienzos del siglo XV, y durante el siglo XVII según los acuerdos de su Cabildo), se plantaron viñas para cien pipas con anterioridad a 1741, fecha del informe de Riviere⁴⁷ (que interpreto como adicionales a las que tenían tradicionalmente), y que se convirtieron el año 1772, según Ruiz Cermeño⁴⁸, en algo más de 400 pipas anuales de vino, unos 200.000 litros de vino.

Sobre El Hierro Riviere dice que *hacia el norte de la isla se encuentra un paraje, el más delicioso de ella, llamado el Golfo, pues es cierto que en su tanto puede competir con lo mejor de otras islas así por lo vistoso del sitio, como por la amenidad de sus viñas. Sácase de ella para la isla de Tenerife regularmente 200 pipas de aguardiente quedando el suficiente abasto de vinos para el consumo de la isla*, reflejando en su mapa pequeñas cruces e insinuando los bancales, con la leyenda *Viñas de El Golfo*.

⁴⁶ Gimerá Ravina, Agustín: *Burguesía extranjera y comercio atlántico. La empresa comercial irlandesa en Canarias (1703-1771)*. Tenerife, 1985.

⁴⁷ Tous Meliá, Juan: *Descripción geográfica de las Islas Canarias 1740-1743 de Don Antonio Riviere*. Madrid, Museo Militar Regional de Canarias, 1997: *Los naturales han empezado de plantar viñas nuevas para poder recoger cien pipas de vino*.

⁴⁸ Rumeu de Armas, Antonio: *Estructura socioeconómica de Lanzarote y Fuerteventura en la segunda mitad del siglo XVIII*. Anuario de Estudios Atlánticos. 1981.

Respecto a la Gomera dice Riviere en 1742: *Tienen muchas viñas de que sacan cantidades de aguardientes para la América*, que coincide con la Descripción de Pedro Agustín del Castillo (de 1737): *tiene muchas viñas y cosechas de vinos de que sacan también cantidades de aguardiente, que se comercia con América*.

6.- LOS AGUARDIENTES DE ARRECIFE, COMERCIANTES TINERFEÑOS Y LOS PRIMEROS VINOS Y BODEGAS EN EL SIGLO XVIII.

En el apartado 4 hemos hablado del nacimiento del vino lanzaroteño y la rápida progresión de la viña tras las erupciones. Interesa ahora abordar la evolución de este sector hasta finales del siglo XVIII. No contamos todavía con estudios sobre la evolución vitivinícola más allá de diversas informaciones fragmentarias. Por ello interesa analizar el desarrollo del Puerto de Arrecife antes de la burbuja económica que supuso la barrilla, que le dio un impulso decisivo hasta constituirse en 1798 en parroquia y ayuntamiento independiente de Teguiise (y que terminaría arrebatándole el juzgado de Primera Instancia con jurisdicción para Lanzarote y Fuerteventura en 1848 y la capitalidad de la Isla en 1852). Sí consta que desde los años cuarenta del siglo XVIII fueron los comerciantes tinerfeños los impulsores decididos de la viña gracias a las destilerías que levantaron en Arrecife; pero hacia finales del siglo XVIII estos comerciantes habían sido sustituidos casi enteramente por agentes y comerciantes lanzaroteños.

Es lugar común, con algunas excepciones como las de Montelongo y Falero⁴⁹, atribuir el crecimiento de Arrecife al período barrillero, porque lo cierto es que, aunque su introducción en Lanzarote la realizó Antonio García Durán en el término de Soo en los años cuarenta, como cuenta Viera y Clavijo⁵⁰, existe unanimidad entre los historiadores sobre que el período barrillero está comprendido entre 1787 y las primeras décadas del ochocientos. Por ello resultaría anacrónico atribuir a la burbuja de la barrilla las transformaciones de Arrecife anteriores a 1787.

Arrecife como puerto o fondeadero es mencionado en *Le Canarien*, y visitado por los nuevos ocupantes el mismo año de la conquista en 1402. A partir de esa fecha siempre fue el puerto de La Villa de Teguiise, principal núcleo poblacional aborigen (quizás gracias a su marea) y capital de la Isla desde las primeras décadas del siglo XV.

Además del Puerto resultan esenciales las construcciones públicas que se van modificando y completando pero que, tras las erupciones volcánicas del siglo XVIII, reciben un impulso decisivo. Me refiero especialmente a la ermita de San Ginés, al Castillo de San Gabriel y al de San José, cuya obra se inició en 1776. El crecimiento de Arrecife, especialmente a raíz de las erupciones (como es el caso de Tías antes citado) fue importante antes del período de la barrilla. Las erupciones por sí mismas revalorizaron al Puerto de Arrecife por cuanto que el Puerto de Janubio (junto a las actuales Salinas del mismo nombre), en el que fondeaban buques que atendían a la parte sur de Lanzarote, quedó inutilizado por las coladas de lava que se adentraron en el mar como señalaba Escolar y Serrano a comienzos del ochocientos⁵¹.

⁴⁹ *Las destilas y bodegas instaladas en el Puerto del Arrecife inician el arranque económico de esta ciudad, aunque este auge económico queda ligado de inmediato al cultivo de la barrilla. No es de extrañar, por tanto, que el despegue urbano de Arrecife se haya achacado a este producto, lo cual no es del todo cierto, pues más que originarlo lo que hace es impulsarlo. El Puerto siempre tuvo naturaleza comercial, unida a productos como la orchilla, cereales, el aguardiente, la barrilla, la cebolla, los garbanzos, la pesca, el turismo...*

⁵⁰ Viera y Clavijo, José de: *Tratado de la barrilla en forma de diálogo*, Gran Canaria, 1810.

⁵¹ Escolar y Serrano, F.: *Estadística de las Islas Canarias, 1793-1806*. Introd. de Germán Hernández Rodríguez. Las Palmas, 1983. Tomo II: *El embarque de esta primera materia y el haber cegado el gran puerto de Janubio las correrías de lava de los volcanes recientes, ha fomentado muchísimo el puerto de Arrecife o el de Naos que es el más seguro y cómodo de las islas. Todo cuanto va de ésta para países extraños y las otras seis islas, todo sale por aquí excepto algo de aguardiente que por el Papagayo va para*

Tras la conquista de Lanzarote el Puerto va desarrollando a su alrededor rudimentarias construcciones, especialmente en la zona anexa al hoy conocido como Charco de San Ginés. Este Charco, denominado inicialmente La Caldera y después La Caldera del Taro, es en realidad una caldera volcánica muy erosionada con dos bocas hacia el mar: una hacia el sudoeste formada por la Puntilla y el Islote del Francés y otra al este llamada “el Pasadizo”, hacia lo que hoy conocemos como Puerto de los Mármoles.

Los portugueses, tras intentar por dos veces asentarse en el Archipiélago (en 1423 en la Gomera y en 1427 en Gran Canaria), ejercieron el dominio de Lanzarote durante dos años a partir de 1448, por la cesión que les hizo Maciot, hijo natural de Juan de Bethencourt, y que ostentaba el Señorío. Levantaron paredes y murallas en las dos bocas de Charco de S. Ginés, además de construir en la plaza del Silencio un caserón.

Después, los nuevos señores de Lanzarote (1455-1477) Diego García de Herrera e Inés Peraza construyeron un pequeño silo circular de unos 3 metros diámetro y 4 de altura (de ahí quizás el nombre de Caldera del Taro, palabra aborigen) y una rampa empedrada a modo de muelle con baluartes esquinados y algunas ballestas. Posteriormente, el mismo Diego García de Herrera mandó construir un embarcadero de piedra seca en el margen sudoeste, precisamente donde comenzaba el Camino Real hacia de la Villa (hoy calle de Pérez Galdós por los rellenos que se fueron interponiendo entre tierra firme y el mar). Al abrigo de este embarcadero surgen las primeras casas y almacenes de Arrecife; había algo más que chozas de pescadores porque si no, no se hubiesen tomado tantas precauciones militares. Conviene insistir que el Puerto de Arrecife era fundamentalmente el puerto que empleaba la Villa de Teguiise, la capital de la Isla, a falta de otro mejor situado, siendo el camino que los unía Camino Real. No fue inconveniente que la Villa de Teguiise se situara en el interior, alejada del mar, porque como vemos en la Andalucía costera, el miedo a los ataques piráticos hizo que los principales asentamientos se construyeran frecuentemente en el interior, prudentemente alejados de la costa.

En 1573 el señor de la Isla Agustín de Herrera y Rojas construye en el islote de afuera el primitivo Castillo de San Gabriel, que todavía no se llamaba así, de cuarenta pies de lado y tres metros de altura, y cuyo interior era todo de madera. Contaba con cuatro piezas de artillería. Duró poco el castillo, pues fue arrasado por el ataque pirático de Morato Arráez (posiblemente lanzaroteño renegado) en 1586. En 1591 proyecta Leonardo Torriani el castillo de San Gabriel actual, juntamente con el otro Castillo de Santa Bárbara en Teguiise. Posteriormente, a comienzos del último tercio del siglo XVII⁵², se reedificó con diversas modificaciones el Castillo de San Gabriel y se hizo el camino empedrado (de unos 175 metros) que unía el castillo con tierra firme. Estas obras finalizaron en 1688.

A comienzos de la década de 1740, finalizadas las erupciones, el ingeniero militar Riviere levantó planos de la zona del Puerto y reflejó en su mapa unas construcciones someras con la leyenda *Casas del Puerto*. Realizó también un proyecto por el que el Castillo de San Gabriel quedaría unido a tierra mediante un puente de un solo ojo. Como indica Tous⁵³, el charco de la derecha recibía el nombre de La Destila y el del izquierdo, charco del Puerto de Arrecife. El

Fuerteventura, que en cambio envía camellos. En estos se hace toda conducción, y sobre ellos se camina con mucha comodidad por la buena proporción de ser bastante llana la tierra y muy poco pedregosa.

⁵² Tous Meliá, Juan: *Visita de las Yslas y Reyno de la gran Canaria hecha por don Ynigo de Briçuela Hurbina*. Canarias, 2000

⁵³ Tous Meliá, Juan: *Descripción geográfica de las Islas Canarias 1740-1743, de Don Antonio Riviere*. Madrid, Museo Militar Regional de Canarias, 1997.

mapa de Pasquin⁵⁴ confirma el nombre de Charco de la Estila, al comprendido entre el Puente de las Bolas, el Islote del Francés y tierra firme.

En 1772 el ingeniero Josph Ruiz acredita que el único y pequeño arco del puente que unía el Castillo de San Gabriel con tierra firme resultaba insuficiente⁵⁵; poco después se hace un nuevo puente de cantería con tres ojos, siendo el central de madera y levadizo. Es el actual Puente de las Bolas.

El Castillo de San José, que protege Puerto Naos, se edificó entre 1776-79; fue promovido por Carlos III en unos años que por falta de lluvias hubo en Lanzarote, una vez más, hambruna y emigración. Absorbió en su construcción mucha mano de obra necesitada, por lo que se le llamó entonces *la fortaleza del hambre*. Se atribuye al monarca la siguiente frase: *son estas calamidades más atroces que todos los enemigos de la Corona*. Con el Castillo de San José se completaron las defensas de Arrecife antes del comienzo del período de la barrilla.

La primitiva ermita de San Ginés se levantó en La Puntilla (un cabo del Charco de San Ginés) casi al lado de la Plaza del Silencio, mirando su portada hacia el Arrecife Mayor, hacia el mar; su interior era bastante reducido y la única luz que la alumbraba era la que entraba por la puerta. San Ginés estaba representado por un cuadro o lámina. La primitiva ermita estaba construida tan cercana al hoy llamado Charco de San Ginés que en las mareas de abril solía inundarse un palmo o más. Estaba en situación casi ruinoso cuando Morato Arráez la desbarató en 1586. Se intentó reconstruir pero volvió a derrumbarse, quedando en este estado varias décadas⁵⁶.

Como indica Perera se reedificó la ermita antes de 1669 pero en otro emplazamiento más al sur, a sesenta y ocho pies de su primitiva ubicación y a resguardo de las mareas. Esta nueva edificación de una sola nave fue costeadada en su mayor parte por el capitán Francisco García Sentellas que en 1623 había sido nombrado mayordomo de la ermita. Durante el resto del siglo XVII la fábrica no sufrió modificación de importancia.

Antes de las erupciones la ermita de San Ginés estaba en bastante mal estado, con alguna esquina derruida, como se deduce de los testimonios que de la visita que hizo el obispo Dávila en 1733. En ese momento pasa a ser su mayordomo (y lo fue hasta su muerte en 1746) el alférez de milicias y Alcalde Mayor de Lanzarote, Andrés Antonio Fernández de Castro, al que se encomendó la misión de consolidarla y ampliarla, lo que emprendió sin demora cubriendo el déficit de las obras en varias ocasiones *en atención al gran celo con que atiende su fábrica*. Una buena parte de los donativos fue realizada por personas del estamento militar, como el condestable Miguel de las Nieves Lasso que le sucedió a Fernández de Castro en la

54 Plano de los Puertos de Naos y Arrecife en la Isla de Lanzarote levantado en 1853 por el Alférez de Navío Don Manuel Pasquin. Publicado por la Dirección de Hidrografía. Madrid 1877.

55 Rumeu de Armas, Antonio: *Estructura socioeconómica de Lanzarote y Fuerteventura en la segunda mitad del siglo XVIII*. Anuario de Estudios Atlánticos. 1981. Joseph Ruiz y Luis Marqueli, ingenieros en 1772: *La situación de esta torre es sobre un islote o peñasco de bastante extensión unido a la isla por medio de una calzada o puente que no tiene más de un ojo muy pequeño, bajo del cual pasan las lanchas que se comunican del Puerto de Naos a Puerto Caballos o del Arrecife. Es de figura cuadrada con sus parapetos a barbeta; en el plano inferior hay habitación para la tropa, una sala de armas y un almacén de pólvora el todo de bóveda; tiene, asimismo, dos buenos aljibes y delante de la puerta un tambor con su estacada. Esta torre defiende bien la entrada del Puerto del Arrecife e, igualmente, a el de Naos, siempre que tenga artillería gruesa. Sus muros se hallan en buen estado, y solo es necesario ripiar exteriormente una parte de ellos y componer porción de sus parapetos. También necesitan de composición las murallas y piso de la calzada como así mismo, los pies derechos del ojo que han descarnado las corrientes. El ningún cuidado que de él se ha tenido y las corrientes de las aguas que no tienen más salida que por el ojo del referido puente, han depositado insensiblemente tan gran cantidad de arena que si no se remedia con abrir uno o dos ojos más al puente, se puede temer que en breve tiempo se inutilice totalmente. Todo el costo de las mencionadas obras, según cálculo prudencial, podrá ser de cuatrocientos pesos.*

56 Perera Betancor Francisca M. y Olivero Díaz, Esther: *La fábrica parroquial de la iglesia de San Ginés, Obispo de Clermont, Patrono de Arrecife*. VII Jornadas de Estudios sobre Fuerteventura y Lanzarote. Puerto del Rosario, 1996.

mayordomía, Ginés de Castro, que entre 1770 y 1778 fue también el mayordomo de la ermita, el teniente coronel Manuel de Alinas, hasta llegar al capitán y condestable del castillo de San José y Alcalde Mayor de Lanzarote Luis Cabrera del Castillo, que fue mayordomo y donante principal entre 1792 y 1798, año en que se convierte la ermita en la parroquia o iglesia de San Ginés.

En definitiva la mayor parte de los mayordomos de la ermita hasta su erección en parroquia fueron personas del estamento militar y encargados de las fortalezas del Puerto; este grupo de personas, o sus hijos o nietos fueron los impulsores principales de las obras de la ermita y del Castillo de San Gabriel, y responsables de su custodia; posteriormente fueron alcaldes o regidores del nuevo municipio de Arrecife. Estos vecinos que provenían en varios casos de Tenerife, vivieron en este municipio y se casaron frecuentemente entre ellos. Su vinculación con Tenerife, donde radicaba la Capitanía General de Canarias, favorecería las relaciones con los comerciantes de aquella isla que acudieron al Puerto de Arrecife por el negocio del aguardiente. Estos comerciantes acometieron las principales construcciones de nuevo cuño, sean “oficinas”, es decir naves industriales de destilación y comercio, o casas de cierto porte, a veces de dos plantas.

Estos vecinos de Arrecife mostraron reiteradamente su deseo de sacudirse la tutela del Cabildo de Teguiise (que como en todas las islas comenzó funcionando como único ayuntamiento de la isla, del que como en las demás, se fueron desgajando los pueblos por la vía de obtener parroquia propia) que estaba muy mediatizado por los que ostentaban el Señorío o por sus administradores. El reiterado empeño de estos arrecifeños (muy ligados al estamento militar y de procedencia mayoritariamente tinerfeña) en consolidar y mejorar la ermita de San Ginés, se debe más que a motivos piadosos, a obtener el reconocimiento eclesiástico de parroquia por parte del obispado. Ello conllevaba, de acuerdo a la legislación vigente, a constituirse automáticamente en municipio independiente.

Estas personas tan vinculadas al estamento militar, intervinieron también en el negocio vitivinícola y del aguardiente, bien colaborando con los comerciantes foráneos pero también plantando viñedos, construyendo varias de las bodegas posteriormente y adquiriendo luego, a la par que otros vecinos del nuevo municipio, varias de las edificaciones, casas y destilerías. Y es que los comerciantes no lanzaroteños, interesados en los destilados desde los años cuarenta, en la última década del siglo XVIII trocaron su interés por el nuevo negocio de la barrilla.

Posteriormente, en las décadas prodigiosas de la barrilla, Arrecife se transformó de manera muy importante realizándose las mejores construcciones. Aquellos arrecifeños a los que me refiero participaron también en el negocio de la barrilla, cuyos excedentes económicos potenciaron a su vez el sector vitivinícola. Tras su erección en parroquia continuaron los donativos, e incluso la construcción de una nave lateral (siendo los principales donantes este grupo de personas a que me refiero), quedando la iglesia durante el siglo XIX en su configuración actual (con el sempiterno problema de los techos). Finalmente conviene dar un salto temporal para recordar lo escrito por Perera: *un joven César Manrique remodela la plaza de la iglesia, antes casi un descampado. Habría que añadir la inteligente intervención del artista lanzaroteño en el acondicionamiento y modernización del castillo de San José, que constituye uno de los mejores centros turísticos de la isla.*

Aunque tenemos pocos datos de la evolución del mercado vitivinícola y del aguardiente entre 1740 y 1770, con escasas excepciones como la del escocés George Glas, y que en el futuro podrá subsanarse con el estudio de los protocolos notariales y de los diezmos eclesiales

(especialmente en su tránsito del concepto de “menudos” al de “parrales”, “viñas” y “mostos”), parece que la voracidad tinerfeña por los aguardientes lanzaroteños (y de otras islas del Archipiélago), remite parcialmente y varios agentes lanzaroteños irrumpen en el negocio (probablemente a partir de los años sesenta y de forma más decidida en las dos décadas posteriores), elaborando ellos mismos vinos y aguardientes que frecuentemente exportaban fuera de los canales de los comerciantes de Santa Cruz.

El aguardiente, suprimido definitivamente el estanco, había pasado a ser un producto más del que los tinerfeños volvieron a aprovisionarse tanto de la Península como de algunos países extranjeros, además del que se producía en las islas con los vinos inferiores o de difícil salida.

Aporta muy interesantes datos una memoria anónima de 1776 titulada el *Compendio*⁵⁷ que ofrece muchos datos cuarenta años después de finalizadas las erupciones. El Compendio resulta especialmente fiable gracias a que conocemos unas estadísticas, las del Marqués de Tabalosos, que resultan coherentes con la memoria citada. No me extrañaría que esta memoria anónima se gestara incluso a petición del Marqués, que era el Comandante general del Archipiélago.

Indica el Compendio las sorprendentes ventajas que supusieron las erupciones, de modo que *siendo la mayor fertilidad de la tierra que, con las lluvias de un año, se fecunden y ponen en disposición de fructificar dos y tres porque por medio de las arenas o cascajo con que las cubrieron los volcanes desde una cuarta de alto hasta dos o tres varas inmediatas al de su origen, reciben un delicado y suave riego, particularmente en donde están más altas las arenas o cascajo que las aguas que, como esponja, beben dichas arenas y son todas las que proveen las nubes aquellos países sin que se divierta o desperdicie en corrientes alguna porción, que van pausadamente y con espacio de muchos días... tal proporción que en los estíos, apartadas las arenas, se examinan las aguas en tierra estable... porque estos terrenos impedidos de las arenas, para esto no cría yerbas que los esterilice ni sofoquen o incomoden las parras, ni los muchos vientos permitan las levanten más que sobre alguna pequeña piedrecita para más desahogo del esquilmo, tienen también estos terrenos la cualidad que con su escudo de arenas ni el sol las abrasa, aunque los calienta; ni el aire los seca, aunque los depura, ni el agua copiosa los roba, aunque los fertiliza*. Explica también el Compendio que *se ve una prodigiosa mutación...; en todas las estaciones del año se plantan y arraigan parrales y otros frutales, siempre que haya semillas o plantones para ello... una vez abiertas y divididas las arenas sin otro instrumento, y en las que la misma vara de parra o la estaca de árbol se dejan introducir fácilmente en la tierra, por lo que no necesitan las viñas, como en otras islas o parajes, las diversas y costosas maniobras de arrienda, cava, escarda y levanta*. La viña estaba en sus comienzos porque *y bien se advierte que de esta calidad de tierras muy arenadas, se hallan aún incultas grandes proporciones...; la causa [es] lo muy costoso que son de abrir o ahoyar dichas arenas*. La plantación de la viña se estaba acelerando, pues, *la cuarta parte [de las parras] no fructifican aún por nuevas*. Figura en el Compendio una tabla de producciones algo confusas, pero parecen indicar que en 1775, que fue una cosecha más que mediana, produjo la isla unas 2.000 pipas, sospechosamente coincidentes con las estimaciones de los diezmos eclesiales.

La memoria indicada nos da precisos detalles de los primeros caldos: *los vinos no son de buena calidad a lo que parece, y se atribuye esta falta a lo nuevo de las viñas o a la impericia de los cosecheros*.

⁵⁷ Anaya Hernández, Alberto y Lobo Cabrera, Manuel: *Lanzarote en el siglo XVIII*. Apéndice: *Compendio breve y famoso, histórico y político que contiene la situación, población, división, gobierno, producciones, fábricas y comercio que tiene la isla de Lanzarote en el año de 1776*. En Tebeto VI. Gran Canaria, 1995.

Explica el Compendio que el destino básico del vino lanzaroteño era la destilación: *los aguardientes que producen, si los quisieran sacar con aseo, son excelentes. Había comenzado el desarrollo urbano de Arrecife, con nuevas construcciones de casas y espaciosas bodegas y otras oficinas o calderas de destilar aguardiente, cuyas fábricas, o las más, las han costeado algunos comerciantes del Puerto de Santa Cruz de Tenerife, que en oportunos tiempos compran los mostos que produce la isla, para dichos efectos, a estos naturales.*

Los comerciantes tinerfeños ejercieron en las primeras décadas un práctico monopolio en la adquisición de mostos y en la quema de los mismos, monopolio que quedaba apuntalado por el régimen de señorío; carecían los lanzaroteños de permisos Reales para exportar su producción a otros lugares (señaladamente América) que no fueran las restantes islas del Archipiélago. Como dice el Compendio, este permiso había sido solicitado: *estos naturales, que necesariamente venden sus frutos, por hallarse (sin) medios o arbitrios para utilizarse de ellos, ni navegarlos a Indias, aunque ya parece se ha suplicado a S. M. por gracia (de) Cristo, y se espera de la Real piedad feliz éxito a esta prevención.* Los comerciantes tinerfeños, de los que nos da testimonio el Compendio, estaban interesados en el vino de Lanzarote para transformarlo en aguardiente en sus propias destilerías de Arrecife, transportándolo luego a Tenerife para adicionarlo a sus propios caldos. Había una auténtica división del trabajo, porque los lanzaroteños plantaban viñas y elaboraban como podían esos primeros vinos, y los comerciantes santacruceros los adquirían, los quemaban en las alquitaras que habrían traído de Tenerife y llevaban los aguardientes a su isla.

Estos comerciantes frecuentemente adelantaban vituallas y mercaderías al agricultor, que venía obligado a pagarlas en especie con el esquilmo de la próxima cosecha. Era una manera de atar al cosechero a su tierra, como vemos que sucedía en Gran Canaria a finales del primer tercio del setecientos, tal como cuenta con detalle el jesuita Mathías Sánchez antes citado:

Ni fuera tanta la desventura, si aquel precio en que ajustan los vinos, se pagara en dinero sobre la mano. Mas es el caso, que la mitad de aquel importe lo pagan en ropas de lana y lino, en velas de sebo, barriles de carne salada, manteca y otros efectos que traen de su Inglaterra o Irlanda. La otra mitad pagan por mesadas en el espacio de un año en las Casas de los Apoderados que allí dejan, en cuyos almacenes depositan sus efectos. Sucede de esta forma: un cosechero vendía su vino a tal capitán inglés o irlandés; importaron mil pesos v.g.; los 500 saca luego en efectos, y le suelen dar prisa a que los saque; los otros 500 por mesadas. ¿De dónde sale este dinero para las mesadas? De los mejores efectos que reservó el apoderado, estos los pone a vender en varias tiendas, y con el dinero que producen, paga las mesadas. Lo más ordinario es pagarlas en moneda menuda, porque los reales de a ocho se guardan para Inglaterra. Tiene luego el cosechero que dar salida aquellos 500 pesos de efectos. Algo de ellos se consume en su casa, mas no los necesita todos, y el dinero no le alcanza, ni aun para los gastos de la labor de viñas. ¿Qué se ha de hacer? Pagar a los trabajadores la mitad de sus jornales, aunque cortísimos, en dinero; y la otra mitad con anascote, bayeta, lienzo, etc. y andar que va andando; que así es forzoso, porque así nos paga el inglés los vinos, y se ruega mucho porque los quiera llevar. En otros tiempos no sucedía así.

Son por ello frecuentes en Lanzarote los documentos de reconocimiento de deuda del agricultor al comerciante. Es el caso, entre otros varios, de la deuda arrastrada por José de Torres y asumida luego por su hijo Antonio, propietarios de El Grifo (y que contamos con algún detalle en el informe sobre la Historia de la bodega de El Grifo), por haberse comprometido a entregar al comerciante tinerfeño Cólogan dos pipas de aguardiente.

Según el Compendio, la destilación del vino en aguardiente alcanzó tales proporciones que ocasionó un grave problema de cocción de los alimentos *por el exterminio de árboles y matorrales: el consumo de leña, después de la quema de vinos para aguardientes que se va estableciendo con ardor, los tiene tan exterminados que se considera que en muy pocos años faltará totalmente la leña, a no ser la que produzcan las nuevas viñas*. Estas dificultades fueron puestas de manifiesto por el escocés George Glas quince años antes, cuando resaltaba que *el gofio es su comida ordinaria. En cuanto al pan, es raramente comido excepto por la gente rica; hay algunas personas de estas islas que no saben qué gusto tiene. Una razón que explique esto puede ser que la leña es muy escasa, especialmente en Lanzarote*. También Escolar y Serrano⁵⁸, al que luego nos referiremos, atribuye a comienzos del ochocientos la escasez de arrendamientos de viña por el deseo de los propietarios de contar con el combustible que proporcionaban los sarmientos de la poda.

Como hemos dicho, el Compendio es consistente con los datos del Plan Político, elaborado en 1777 en Santa Cruz de Tenerife por el Capitán General de las islas, el Marqués de Tabalosos⁵⁹, que contiene una interesante estadística de la producción agrícola de Canarias, probablemente elaborada a partir de los diezmos eclesiales. Se refieren lógicamente al año agrícola anterior (1776) que el Plan reconoce como un buen año agrícola en Lanzarote y Fuerteventura.

Para su mejor comprensión he eliminado las referencias a la producción ganadera, colocando en la primera columna la producción de vino.

ESTADISTICA MARQUÉS DE TABALOSOS DE 1776

Islas	Vino Pipas	Trigo fanegas	Cebada fanegas	Maíz fanegas	Legum. fanegas	Papas fanegas	Lino libras	Seda libras
G.Canaria	3.000	65.550	75.230	80.000	4.500	60.000	4.000	500
Tenerife	20.000	104.240	21.900	20.000	2.000	200.000	5.000	5.000
La Palma	3.500	22.000	18.700	250	1.200	20.000	1.800	6.000
Hierro	1.600	350	9.530	40	100	600	180	1.100
Gomera	800	7.500	11.050	110	200	1.200	350	4.500
Fuerteve.	160	61.080	140.620	300	400	800	400	50
Lanzarote	4.500	22.660	84.110	4.000	1.400	4.000	1.400	500
Totales	33.560	287.830	361.140	104.700	9.800	286.600	13.130	17.650

⁵⁸ Estadísticas... *Las tierras que están plantadas de viña las cultivan sus dueños de propia cuenta por la falta que hay de leña; las demás están de medias, excepto corta proporción que se arrienda por 9 años a 3, 4 y 5 fanegas de rendimiento por fanegada.*

⁵⁹ Rumeu de Armas, Antonio: *Una curiosa estadística canaria en el siglo XVIII. El plan político del Marqués de Tabaloso*. En Revista Internacional de Sociología nº 4. Madrid, 1943.

Las 4.500 pipas lanzaroteñas equivaldrían a unos 2.160.000 litros (unos 3.000.000 de kgs. de uva). Pese a que como decía el Compendio la cuarta parte de las viñas no daban todavía fruto por estar recién plantadas, la producción de vinos en Lanzarote sobrepasaba ampliamente la de Gran Canaria y La Palma.

Con el rapidísimo crecimiento de la viña comienzan a construirse en los campos lagares rústicos y al aire libre sobre el mismo suelo apelmazado con piedras y cal, cuyos restos todavía se pueden observar diseminados por la isla. El mosto, frecuentemente fermentando, se llevaba a lomos de camello en envases de unos cien litros, más alargados de lo habitual para facilitar su transporte en camello hasta Arrecife o hasta las bodegas de las fincas en un momento posterior.

Los envases vinarios tipo de Canarias han sido las pipas, hoy de 480 litros, en contraposición a las botas andaluzas de mayor tamaño. Una fracción de aquellas es la cuarterola, de algo más de 100 litros (cuarterola como cuarta parte de pipa), muy utilizada en el transporte y en el comercio.

Las bodegas de Arrecife a que se refería el Compendio eran construcciones para el almacenamiento de pipas de vino o de mosto fermentando. Luego destilaban los vinos; por todo ello carecían de lagar porque traía más cuenta transportar los líquidos, pisando la uva en origen, que llevar los racimos a Arrecife (por tener más peso y volumen la uva que el mosto resultante). Por otra parte, si el humo del proceso de quemar el vino era ya de por sí molesto para los vecinos, manejar los orujos que inexorablemente se avinagraban, así como su posterior evacuación, habría resultado de todo punto insoportable. Estas destilas se situaban alrededor de la ermita de San Ginés entre el pequeño caserío. A finales del XVIII se construyeron alguna o varias destilas alejadas del centro, tierra adentro de la playa del Reducto, que dieron nombre al futuro barrio conocido hasta hoy como el barrio de la Destila o de la Estila. No tengo datos de estas destilas ni de las circunstancias que llevaron a alejarlas del centro. Quizás este alejamiento pudiera ser consecuencia de alguna recomendación del Ayuntamiento.

Sí se han mantenido hasta los años ochenta del siglo XX algunas bodegas (de almacenamiento de vino) en Arrecife, luego haremos referencia de varias de ellas, a las que se transportaba el vino elaborado en las bodegas de los campos para su venta para el abasto de la capital y sobre todo para facilitar el embarque de los vinos en el puerto. También se embarcaba vino por los puertos de La Tiñosa (hoy Puerto del Carmen) y por Papagayo, especialmente los destinados a Fuerteventura.

En la década de los setenta del siglo XVIII serían varias las bodegas que fueron construidas por los lanzaroteños en sus fincas con los lagares techados aunque la viga de la prensa sobresaliera de la edificación. Coexistieron con los los lagares al aire libre que se mantuvieron hasta bien entrado el siglo XX. Estas bodegas (por ejemplo la de El Grifo, cuyo lagar cubierto lleva fecha de 1775, propiedad entonces de Antonio de Torres, Beneficiado de Nuestra Señora de Guadalupe, la iglesia matriz de la isla, en Teguiuse) integrarían los lagares donde se concentraban los racimos de uva transportados en cajones de camello para la obtención de los mostos. Incluso comenzarían a destilar sus propios caldos lejos de Arrecife.

No conocemos todavía cuál fue el desarrollo de estas alquitaras de lanzaroteñas a lo largo de las últimas tres o cuatro décadas finales del siglo XVIII que comenzaron a instalarse fuera de Arrecife. Sí sabemos en cambio, gracias a las Estadísticas de Escolar y Serrano, que hacia 1800 ya no estaban situadas mayoritariamente en Arrecife sino en las bodegas de las fincas. También sabemos que los lanzaroteños fueron adquiriendo las casas y las “oficinas” o naves sitas en Arrecife, propiedad de comerciantes tinerfeños, a lo largo de estas décadas, de modo que al finalizar el siglo XVIII el sector estaba en su mayor parte, si no en su totalidad, en poder de vecinos de Lanzarote. Esto llevó también a que el vino pasara de ser un producto intermedio del aguardiente en los años cuarenta, cincuenta y sesenta, a convertirse en producto de consumo en

sí mismo, con importancia menguante de los destilados. Con el nacimiento del negocio de la barrilla, los comerciantes foráneos continuaron navegando vinos y aguardientes conejeros, aunque su interés primordial fuera la barrilla.

Conocemos gracias a Concepción⁶⁰ que Manuel de Armas (hijo de Luis de Armas, teniente capitán, Alguacil Mayor y regidor del Cabildo) adquirió en 1779 una bodega de dos naves en Arrecife que había sido propiedad de José de Herrera, comerciante y vecino de Santa Cruz. Este mismo Herrera fue el comerciante que mandó reconstruir después de la erupción la conocida como Casa de los Arroyo. Precisamente don Manuel de Armas fue comisionado por el Cabildo de Fuerteventura para que defendiera en la Corte un pleito sobre quintos del Señorío mayorero. Aprovechó su estancia en Madrid para gestionar el libre tránsito de mercancías de Lanzarote con las Indias, como indica en su testamento de 1778 en el que afirmaba que ello permitiría beneficiar a los habitantes de la isla en su conjunto, pues la fertilidad que ha proporcionado a los terrenos el lapilli, las “arenas del volcán”, ha hecho subir enormemente la producción, de modo que los “cosecheros”, fatigados por no tener en qué recoger los mostos, ni que destino darles, “los venden a precios ínfimos”. Es por ello que los diputados de abastos, habían instado a Don Manuel, y aun al obispo canariense, entonces de visita en la isla, para que la libertad de comercio con América no se limitara a las islas de Realengo.

Esta gestión se habría realizado no más tarde de 1776, por cuanto que, como vimos arriba, indica el Compendio, se estaba a la espera de la decisión de las autoridades.

José de Armas Bethencourt, hermano del anterior, donó a la parroquia de San Ginés, hacia 1804, las tejas desmontadas del tejado de su bodega⁶¹, que obviamente se habría edificado en el siglo anterior por comerciantes santacruceros.

Conocemos de modo indirecto algunos contratos de fletamento de vinos y aguardientes por los que se podrá profundizar en el conocimiento de aquellas décadas. Es el caso del comerciante Bernardo Calderín, que en su testamento⁶² otorgado en 1772 indica “haber remitido en el barco del maestro Ginés de Castro en este presente viaje a dicho don José de Herrera cuatro pipas”. Este Herrera era también comerciante y vecino de Santa Cruz. Seis años más tarde el antes citado don Manuel Scorcio envió seis pipas de aguardiente a Cádiz bajo la consignación del mismo Ginés de Castro, como declara aquél en su testamento⁶³ otorgado el 20 de abril de 1778.

El sector vitivinícola lanzaroteño está ya consolidado a finales del siglo XVIII y las bodegas con sus alquitaras en manos de los vecinos; conviene ahora hacer algunas observaciones sobre la tecnología utilizada que en lo vitícola se mantiene hasta hoy y en lo referente a vinificación alcanzó el siglo XX.

7.- SOBRE LA TECNOLOGÍA DE LA VIÑA Y EL VINO EN LANZAROTE

La tecnología del cultivo sistemático de la viña y de la elaboración del vino ofrece algunas peculiaridades en Lanzarote.

Respecto a la viña añadiremos algo a lo ya dicho; no he encontrado testimonio de la construcción de muros de piedra para la protección de la viña en el siglo XVIII, pero

⁶⁰ Concepción Rodríguez, José: *La Iglesia de San Ginés de Arrecife y sus benefactores*. En Seminario sobre Arrecife, 1998.

⁶¹ Perera Betancor Francisca M. y Olivero Díaz, Esther: *La fábrica parroquial de la iglesia de San Ginés...*

⁶² Testamento de 5 de mayo de 1772. AHPLP Escribanía de Antonio de la Cueva Zaldívar, Legajo 2.845.

⁶³ AHPLP. Escribanía de Antonio de la Cueva, Protoc. N° 2.851.

probablemente existieran al menos para la protección de árboles frutales como hemos visto en otros archipiélagos de la Macaronesia desde el siglo XVI.

Las paredes de piedra seca tienen la virtualidad de proteger del viento dominante, pero al no ser cerradas y compactas, sino con pequeñas aberturas, permite que penetre algo de aire por los pequeños huecos de las piedras, lo que impide que el que pasa por encima del muro revoque inmediatamente sobre la planta; dicho de otro modo, el muro permite el paso de algo de viento que obstaculiza que el que sobrepase la pared baje con violencia. Se trata de romper el viento y desorganizarlo de manera que no golpee violentamente la planta. Pueden ponerse dos ejemplos a modo de aclaración: cuando bienintencionadamente se construye un muro macizo (con empleo frecuentemente de cemento o amalgama similar) la planta queda peor protegida porque el viento que sobrepasa el muro (incluido el que no puede pasar por chocar con el obstáculo), revoca y desciende inmediatamente, por lo que la protección es inferior. Vemos también que las tomateras y otros cultivos de zonas ventosas de Gran Canaria y Tenerife se protegen frecuentemente con una red de malla no muy tupida; el efecto beneficioso es similar (dependiendo en todo caso de la altura). Hemos hecho pruebas con abrigo de malla y hemos observado que protege mejor la planta que un muro de piedra seca. Por otra parte la malla puede alcanzar una mayor altura que el abrigo de piedra seca, que solo puede alcanzar una determinada altura en función del volumen de las piedras que lo conforman. Suele estimarse que la extensión de la protección a la planta alcanza a dos veces y media la altura de la pared.

Hay que tener en cuenta también que la profundidad del hoyo minimiza la necesidad o la altura de los abrigos, por ello en lugares de mucha profundidad de arena la pared de piedra puede tener una altura mínima o resultar innecesaria.

La piedra de las paredes se obtiene de la propia capa de lava, especialmente de sus bordes; además la obtención de esa piedra aumentaba también la superficie cultivable de la finca. Por lo mismo, se procuraba situar las construcciones sobre la capa lávica. Se ahorran cimientos y no se ocupa tierra cultivable.

Las paredes de piedra son semicirculares o rectas. Las circulares circundan casi la mitad del hoyo en la arena, orientadas contra los vientos alisios. Las rectas o en hilera (tradicionales en Tinajo y otros lugares que rodeaban las fincas destinadas a otros cultivos) se denominan calles o gavias. Las gavias suelen tener cada cierto espacio un muro perpendicular llamado travesero, que además de dar consistencia a la pared corta el viento lateral que se introduzca entre las calles. Las gavias permiten una pequeña mecanización de las labores, posibilitando el paso de pequeños tractores que facilitan el abonado y los tratamientos fitosanitarios, la recogida de restos de poda y el transporte de la vendimia.

Se aprovechan también como abrigos, además de los bordes de la capa de lava, los agujeros de la colada volcánica, agrandados a veces por el agricultor, los llamados chabocos, para extraer piedra que servirá de abrigo a las viñas.

Los chabocos, de diversa profundidad y anchura, se aprovechaban como hoy para plantar frutales o viñas de moscatel de grano gordo, más exigentes de agua, y que se benefician de la permeabilidad de la lava. Los antiguos viticultores tantearon las capas basálticas para calcular su profundidad, y cuando no era excesiva, hurgando las fisuras las agrandaban con una barrena de hierro para crear un chaboco. Cuando tienen pequeño diámetro y una cierta profundidad hay dificultades por falta de luz para que la nueva planta prospere, por lo que se instala un tutor al

que atar algún brazo para que al menos algunas hojas puedan realizar correctamente la fotosíntesis.

Las plantas están condenadas a ser rastreras, pues su elevación haría que sobrepasaran los abrigos del viento. Únicamente son posibles los parrales emparrados en los grandes chabocos y en los bordes de la capa de lava donde, pese al levantamiento de la planta, ésta no sobresale. Estos pequeños emparrados mantienen levantados los brazos de la viña merced a mínimas estructuras de piedra y madera. La madera se obtenía de los pitones de las piteras; y es que las piteras, de las que se aprovechaban las hojas para obtener la pita con la que confeccionar cuerdas, al final de su ciclo producen un brazo de dos a cuatro metros de altura que terminan por vencer y desarraigar la pitera. Estos pitones se aprovecharon tradicionalmente también para fabricar la techumbre de las edificaciones, corrales y aljibes, y para pequeños tinglados que ayudaran a elevar el balde de agua de los mencionados aljibes.

La plantación de la viña se realiza apartando la arena para que la planta se asiente en terreno vegetal. Por la ausencia de filoxera en Canarias las viñas (prefiloxéricas) se plantan sin necesidad de porta-injertos directamente en el terreno; por lo mismo, para reponer las plantas que se pierden pueden realizarse acodos que faciliten el enraizamiento de la nueva planta, cortando luego la vara (que se previamente se deja sin podar uno o dos años) que une a la madre con la hija. Esta operación se denomina en Lanzarote “margullir”.

El mantenimiento del hoyo requiere atención porque por el viento y por las propias labores de la viña la arena tiende a “desriscarse”, a irse al fondo, “entullendo” la planta, es decir, ahogándola. En los hoyos profundos constituye un arte (y muchísimo trabajo) el apartamiento periódico de la arena del fondo, lanzándola con la pala alrededor del propio cono con un movimiento lateral de forma que quede lo más igualada posible. De otro modo, la arena mal colocada tiende a caer al fondo rápidamente.

Aunque el picón de las viñas es en su mayor parte procedente de las erupciones volcánicas, en algunos terrenos ha sido extendido por los lanzaroteños, que pronto se percataron del beneficio agrícola que suponía y decidieron imitar a la naturaleza transportándolo a parcelas que no fueron cubiertas por las arenas volcánicas, a cuyo fin las extranjeron de canteras de las montañas surgidas de las erupciones del XVIII o de épocas anteriores. En los buenos años del siglo XIX esta actividad extractiva dio lugar a oquedades (que en muchos casos se confundieron con cuevas aborígenes) y desmontes producidos por la extracción. Verneau, que visitó Lanzarote a comienzos del último cuarto del siglo XIX, da cuenta de ello⁶⁴. Este proceso artificial se ha empleado para cultivo de cereales y hortalizas en los denominados “enarenados”. En los últimos cincuenta años también se ha empleado para el cultivo de plantas ornamentales y jardines.

Las labores vitivinícolas, tanto de las plantaciones y la elaboración del vino, como de su posterior destilación se realizaron con técnicas muy rudimentarias pero bastante originales. El transporte de la uva (que se intentaba minimizar construyendo pequeños lagares a pie de finca) se hacía en la mayoría de los casos, hasta los años setenta del siglo pasado, en cajones de camello. El cajón de camello, adaptado a la anatomía del animal, contaba con dos asas en sus extremos para facilitar la carga y descarga, que se realizaba con el animal “tuchido” o mejor “tuchío”, es decir, con el vientre sobre la tierra. Estos cajones se cargaban por parejas, uno a cada lado del lomo del camello (más precisamente dromedario), apoyados en la silla o

⁶⁴ Verneau, Renè: *Cinq années de séjour aux Iles Canaries*. París, 1891.

estructura de madera, de modo que la carga estuviera equilibrada. La capacidad de cada cajón equivalía a cuatro o cinco de las actuales cajas de vendimia (de unos 20 kg.), es decir, cerca de cien kg. por cajón, lo que supone que en cada carga el camello transportaba, más de 200 kg. de peso. Si no se disponía de camello había que llevar a brazo los cestos de vendimia hasta una vereda o camino donde pudiera acarrearlos un cuadrúpedo, que se mueve con dificultad en los enarenados. El camello en cambio camina con mayor soltura porque sus anchas patas impiden su hundimiento en la arena. El cálculo de la vendimia se efectuaba precisamente según el número de cajones. Por ejemplo en el libro de cuentas de Manuel García Durán de finales del XIX, la estimación de la uva recogida en sus diversas fincas y llevada luego a El Grifo, se realizaba anotando el número de cajones transportados. Pero si la uva se estimaba en cajones, el vino, como en otras islas, se computaba en pipas de unos 480 litros (unidad de volumen empleada también para aforar aljibes y presas en todo el Archipiélago), por más que para el transporte y la venta se emplearan más las “cuarterolas”, de unos cien litros aproximadamente.

El transporte del mosto o del vino, hasta la llegada de los caminos carretos, se ha realizado en unas cuarterolas estrechas y alargadas adaptadas a las sillas de camello. Probablemente date entonces la costumbre de colocar sendos envases, uno a cada lado del animal, de unos cien litros cada uno. Cuando se transportaba a la bodega el mosto recién obtenido en los lagares al aire libre situados en los campos, dado el riesgo de fermentación inmediata, los envases no podían taponarse, por lo cual sus bocas iban destapadas; se introducía en ellas un tubo de caña de tamaño proporcionado o, a su falta, dos hojas de pitera opuestas entre sí a modo de tubo, y que sobresalían ampliamente del envase. Esto se hacía para evitar los derrames de la espuma (a la que se denominaba barraco) como consecuencia del desprendimiento del carbónico de la fermentación y el vaivén del camello,

Los lagares de las restantes islas de Canarias (no tengo información de Fuerteventura), se construyeron desde el siglo XVI al aire libre pero de forma diferente de los que conocemos de Lanzarote, aunque por mejor decir, los diferentes son los de esta isla a consecuencia de la carestía de madera. Los ingenios en las otras islas estaban contruidos íntegramente con madera. La parte inferior apoyaba directamente en el suelo mediante unos gruesos troncos, los durmientes, cuya única función era la de posibilitar el asentamiento y la elevación del lagar propiamente dicho, construido con una base algo inclinada (para que el mosto escurra en determinada dirección) formada por unas tablas yuxtapuestas pero muy bien encajadas entre sí para evitar goteos indeseables, de forma cuadrada o algo rectangular. Las cuatro paredes que rodean la base del lagar propiamente dicho se formaban también con gruesos tablones perfectamente encajados entre sí. El mosto desemboca gracias a la inclinación por un punto, la bica del lagar, que vierte el mosto en un recipiente, tina o receptáculo, que si es de obra se denominaba, al menos en Lanzarote, lagareta.

La tecnología del lagar a comienzos del siglo XVI en las islas mayores (al igual que los molinos de agua y otros artilugios) era muy avanzada para su tiempo, como consecuencia de los importantes capitales invertidos en los ingenios azucareros; hay que tener en cuenta que la prensa se utiliza indistintamente con la caña de azúcar como con la uva (y en Península con la aceituna), por lo que la técnica de su construcción es la misma.

Entre los innumerables testimonios al respecto destaco el encargo realizado en La Laguna por Juan Jácome Carminates en 1520⁶⁵, o el posterior y más detallado encargo en La Palma, por

⁶⁵ Padrón Mesa, María: *Protocolos de Juan Márquez (1518-1521)*. La Laguna, 1993. R. nº 830. Lagar. Alonso López y Martín Yanes, vecinos, se obligan a hacer a Juan Jácome y a Miguel Márquez un lagar de tea. Los tablones han de tener 4 dedos de gordo, de hueco 13 palmos y medio de vara, los asientos de debajo de tea, las vírgenes de tea, la tuerca y el husillo de palo blanco y los

Diego de Castillo en 1626, de las piezas que componen un lagar con capacidad para 5 botas: cada chaplón debía tener 13 pies; los durmientes, el mismo cumplido; 2 testers y 2 gualderas de 3 palmos y 4 de 2 de ancho por todas partes. La viga, 26 pies cumplido, 2,50 palmos por la frente y 2 por la cola. Además se enumeraban 4 vírgines, 2 gatos, los pilarejos y cubiertas de los vírgines, 4 esteos de a 10 pies para cubrir el lagar, 5 durmientes (2 de abajo de 2 palmos de frente y por un lado y otro, y los de arriba y el del medio a 1,50 palmo de frente por ambas partes); para suelo del lagar se encargaron 7 chaplones de 1,50 palmo por ambas partes. El precio del conjunto del encargo alcanzaba los 14.400 maravedís⁶⁶.

Las prensas lanzaroteñas en los primeros momentos debieron ser muy rudimentarias, de las denominadas de burra (el mismo nombre empleado en Madeira según la historiografía, porque actualmente no han podido allí darme razón de ella pese a preguntarlo con insistencia). Consiste en una simple viga no muy larga que no estaba fijada permanentemente al lagar sino que se transportaba a hombros en vendimia a los distintos lagares al aire libre. Carece de husillo por lo que luego explico.

La prensa de viga, empleada desde los romanos, es un útil empleado en todas las zonas vitivinícolas; se trata de una palanca de segundo grado, fijada al lagar por uno de sus extremos, mientras que por el otro se acciona para su levantamiento o abatimiento mediante un husillo o tornillo de madera que se enrosca en el otro extremo de la viga con auxilio de un aparejo hembra. Los orujos, una vez pisada la uva del lagar, se recogen con una gruesa cuerda a la que se le va dando forma cilíndrica. Una vez levantada la casca de esta manera se le aplica entonces la viga para que cumpla su función. La cuerda fue sustituida en épocas posteriores por un armazón de madera reforzado con aros de hierro, en cuyo interior se va introduciendo el orujo, resultando igual el resto de las operaciones.

La prensa de viga con husillo se mantiene todavía en elaboraciones artesanales en Lanzarote, pero por ser similar a las que se empleaban en otros nos limitaremos a exponer algunos nombres que se da a sus distintos elementos, bien entendido que ni son enteramente originales, ni tampoco homogéneos en nuestra isla. Una vez pisada meticulosamente la uva, se acumulan los orujos en el centro del lagar y se van recogiendo mediante una gruesa cuerda que se enrolla alrededor, teniendo cuidado al comienzo de la cuerda en dejar un pequeño orificio donde pueda escurrir el mosto. Una vez montado este cilindro, que denominan generalmente “queso” se colocan unos maderos gruesos que oprimen el orujo del cilindro, que son los denominados mallares o marranas; a los que están en contacto con la viga le llaman la “cama” si son varios y si es uno “sargento”. La viga apoya en uno de sus extremos en dos pies derechos llamados vírgenes, y al conjunto de maderas entre las vírgenes se denomina “puerta”. La viga se suele reforzar bien con un grueso cable metálico (que alivia la tensión de aquella cuando levanta la piedra) que se denomina “cabestrillo”, o un grueso y alargado hierro también paralelo a la viga y que, como en el caso anterior, la recorre por su parte superior, y que llaman “rail”. El husillo es un tornillo de madera labrada, generalmente de palosanto, madera de especial dureza, que por su parte inferior se junta con la parte superior de la piedra; ésta cuenta con un hierro encastrado. Para inmovilizar la piedra en el husillo se introduce una pequeña pieza llamada “llave”. La parte

canteros de arriba de acebiño. Lo darán hecho y acabado en junio. Han de recibir por su trabajo 9 doblas de oro, un tercio al comenzar y los dos tercios terminado dicho lagar.

⁶⁶ Rodríguez Yanes, José Miguel: *La Laguna durante el antiguo régimen*, en Varios: *La Laguna: 500 años de historia*. La Laguna, 1997.

AHP SCT, leg. 479, fº 206v.

superior del husillo se encastra en una pieza situada sobre el extremo de la viga y que se llama “concha”, donde se va enroscando el husillo para levantar o abatir la piedra.

Los lagares al aire libre y a pie de finca son unas pequeñas construcciones de cal y canto, a modo de estanques de reducidas dimensiones, donde se acumulan los racimos vendimiados que se llevan en cestos. Una vez pisados los racimos el mosto escurre, gracias a la leve inclinación del lagar, hacia la bica, que es una canaleta de piedra tallada y encastrada en el lagar. En la bica del lagar se ha solido colgar un cesto de mimbre para retener orujos, hojas y pepitas de la uva.

El mosto que sale por la bica cae en una oquedad situada al lado pero a un inferior nivel, de donde se se recoge para llenar los envases auxiliándose de un *fonil* (embudo). Los orujos resultantes de la pisa se acumulan en el lagar auxiliándose de una gruesa cuerda, para proceder a su prensado, a fin de extraer el mosto que no ha escurrido con el pisado de la uva. Acumulado el orujo se le aplica la viga, que se fija por un extremo al borde superior del lagar (que generalmente cuenta con dos pies derechos encastrados en la obra civil) y que actúa como palanca.

Como los lagares al aire libre son de reducidas dimensiones (en comparación con los lagares cubiertos), la viga no excede de los tres o cuatro metros, por lo que dos personas pueden transportarla de un lagar a otro con relativa facilidad. Para reforzar el efecto palanca se utilizaba el sistema de prensa de burra.

Estas prensas de burra (que conocía por la historiografía madeirense⁶⁷) todavía existen en Lanzarote y, aunque sin uso, son denominadas también en Lanzarote prensas de burra. La presión de la viga se aumenta no ya con el levantamiento de una enorme piedra gracias al manejo del husillo sino colocando peso en una especie de capazo colgado del extremo de la viga, que en cada prensado hay que cargar de piedras, del mismo modo que, para levantar luego la viga, hay que descargarlas una a una. Una de estas prensas de burra se encuentra en la bodega de la familia Romero en Montaña Blanca (bodega que perteneció a Rosalía de Castro, copropietaria también de El Grifo en la primera mitad del siglo XIX), y aunque lleva varias décadas sin funcionar, se mantiene en buen estado.

Estos lagares al aire libre al pie de las fincas han sido abundantes y todavía hay vestigios de su existencia. Se conserva bastante bien el situado en la finca de Testeina, propiedad de la familia Gómez Rodríguez Bethencourt, aunque su funcionamiento se interrumpió en el siglo XIX, pues en los últimos años de aquel siglo la viña de aquella finca se procesaba en El Grifo, como consta en los libros de cuentas de D. Manuel García Ramírez (aunque conocido como sus antepasados por García Durán). Por otra parte, D. Luis Ramírez, de San Bartolomé, en entrevista mantenida en el verano de 1996 en presencia de D. Frasco María Rodríguez Ferrer, comentó que antes de la Guerra Civil, probablemente hacia 1935, poseía su padre, D. Rafael Ramírez Espino, tres lagares al aire libre en sendas fincas, que venían de viejo aunque ya entonces sin uso, por cuanto que vinificaba en su acreditada bodega de San Bartolomé.

Los lagares al aire libre fueron perdiendo su función a lo largo del siglo XX con la mejora de las comunicaciones.

Los lagares cubiertos integrados dentro de las bodegas con su prensa de husillo existieron también, aunque supongo que en corto número desde la segunda mitad del siglo XVIII. El de El

⁶⁷ Vieira, Alberto: *História do vinho de Madeira. Documentos e textos*. Coimbra, 1993.

Grifo, gracias a la inscripción de 1775, pero no hay razón para que fuera el primero ni mucho menos el único.

Interesa también exponer algunas prácticas culturales de vinificación que han persistido en el siglo XX y que convendría investigar.

Para hacer vino dulce y a veces para elaborar vino tinto, se ha empleado tanto el asoleado de los racimos (manteniéndolos extendidos sobre esteras de palma y que se tapan por la noche con otras esteras para evitar la humedad) durante varios días, así como la elaboración de arrope, deshidratando al fuego el mosto en una proporción, como me manifestó D. Luis Ramírez en la entrevista antes citada, de cien litros de mosto para obtener cuarenta de arrope. Se efectuaba en calderas de cobre para unos cien litros de cabida y con dos asas, que sin duda se empleaba también para mermeladas y dulce de membrillo, árbol éste que se plantaba entre las viñas por la creencia (acertada o no) de que los membrilleros ahuyentaban las enfermedades de la vid. La fermentación se detenía cuando se alcanzaba una graduación de unos 14 o 15 grados. El vino de moscatel se hacía en mistela, es decir, se dormía la fermentación con adición de aguardiente o alcohol.

Los raspones no se extraían de los racimos en la vinificación en blanco, porque ayudan a drenar el líquido del prensado. En cambio caso de vinificar en tinto se extraían los “ganzos” (palabra idéntica a la empleada en Madeira, al punto que el artilugio empleado para quitar los raspones se denomina desganzadeira) frotando los racimos por una tabla de madera perforada por pequeños orificios (y sobre todo construida con listones entrecruzados) que permitían el paso del grano de uva pero no de los raspones. El sistema es muy parecido al actual, salvo que aquél era manual. Se llamaban cernideras estos artilugios, pero en Lanzarote se les ha llamado “zarandas”.

Al último pie del prensado se le suele añadir (en elaboraciones artesanales) agua para proceder a un prensado adicional con el fin de obtener aguapié, un vino de 6 a 8 grados, con mucho carbónico por cuanto que su consumo ha de ser inmediato. En Lanzarote se denomina aguapata; antes era consumido por los intervinientes en la vendimia. Ahora se hacen concursos de este tipo de vino.

Una modalidad del cálculo del grado potencial de un mosto, a falta de pesamostos, ha sido el frotar unas gotas de mosto entre el índice y el pulgar. Este método daba resultados muy aproximados si los dedos pertenecían a un experto.

En los casos de pasificación de los racimos por calores repentinos se ha solido introducir las pasas en un depósito con agua, golpeando repetidamente la masa con el “palo”.

Para elaborar vino tinto se solía introducir la uva una vez despalillada en una tanquilla descubierta; se intentaba hundir el sombrero con un grueso artilugio de madera perforada.

Para clarificar el vino se añadía a un envase grande de unos setecientos litros una taza de sal, así como cal y yeso.

En la fase de fermentación lenta se solía tapan la boca de la barrica con una hoja de higuera.

Para azufrar las barricas se han empleado los carozos de la piña de maíz impregnados de azufre, introduciéndolos dentro de aquéllas y manteniéndolos suspendidos.

Para limpiar los envases se ha solido emplear agua hirviente con hojas de durazno; en algunos casos se añadía también huesos de dátil de La Palma, cuyo fruto se añadía a veces en el momento de la fermentación.

Para filtrar el vino se utilizaban sábanas de lino frecuentemente confeccionadas para la ocasión.

Hasta épocas recientes (yo lo he conocido) se atribuía al período de la mujer el avinagramiento de los vinos, por lo que se procuraba que las mujeres núbiles se mantuvieran alejadas de la fermentación.

La destilación

Por los orígenes del vino de Lanzarote resulta obligado hacer alguna mención al destilado del vino, por más que hoy día apenas se practique.

Alquitara



Alambique



El destilado se ha obtenido en Lanzarote por la quema del vino, no de los orujos. Se deduce de que pisada la uva, obtenido el mosto, y generalmente iniciada la fermentación, este mosto era transportado a Arrecife donde estaban aposentados los comerciantes, con sus “oficinas”, es decir, naves con sus alquitaras o alambiques. El orujo probablemente se empleó de modo residual como alimento de ganado, una vez fermentado y aireado durante cierto tiempo. Lógicamente la técnica la introdujeron los comerciantes de Santa Cruz, conocedores del proceso en Tenerife (como en las otras islas del Archipiélago) y que venían practicando de modo sistemático, continuo y creciente desde finales del XVII. Igualmente trajeron a Lanzarote las alquitaras.

La alquitara es el instrumento de destilación más primitivo (y del que derivan todos los demás instrumentos más complejos, como el alambique) pero muy efectivo para obtener aguardiente. El proceso de destilado pretende aprovechar la distinta temperatura de ebullición de los diversos componentes de vino con el fin de separar parcialmente el agua del alcohol.

El alcohol etílico entra en ebullición a 78 grados (el agua a 100). El alcohol metílico o metanol ebulliciona a 64 grados. Este alcohol peligroso para la salud, como era bien conocido, puede producir ceguera e incluso la muerte a partir de determinada dosis. Es por ello en cualquier proceso de destilación se apartan las “cabezas”. En destilación de vino la cabeza supone muy poca cantidad. Despreciada la cabeza comienza la parte denominada “corazón”. Una vez obtenida esta parte, la temperatura sube rápidamente y nos encontramos con las “colas” compuestas de propanol, tiol, etc, con efectos más organolépticos que sanitarios. Si en vez de vino se destilaran orujos, la cantidad de metílico es superior, y se incrementa considerablemente si la vinificación y la conservación de los orujos no se realizan con las normas de higiene requeridas.

La fuente de calor (sobre la que se coloca luego la alquitara) exige en primer lugar combustible, escaso en Lanzarote (al punto que su arranque originó que se arruinara por las arenas la vega de Mozaga en el mismo siglo XVIII, porque otros movimientos de arena del XIX parecen responsabilidad de la quema de la barrilla) y que se obtenía de las matas y arbustos espontáneos, que aunque no fuera su intención sujetaba las arenas, especialmente aulagas, pero también los restos vegetales de la propia viña como sarmientos y tronqueras. Peligraban los frutales que debían ser vigilados para evitar que otros los cortaran para obtener combustible. Se trataba también que el fuego producido fuera controlado para evitar que las llamas dañaran la alquitara.

La alquitara se compone de dos cuerpos. El primero lo constituye la caldera (en Galicia conocida como la pota), donde se coloca el vino a destilar. Sobre este cuerpo se encaja el segundo, un capazo con múltiples funciones. La unión entre ambos cuerpos se ha sellado tradicionalmente con harina para evitar la fuga de los vapores. Este capazo en la parte que mira hacia la caldera cuenta con una piquera de donde salen gota a gota los vapores condensados. Para provocar la condensación se llena de agua la parte superior del capazo para que el choque térmico ayude a la licuación de los vapores. El agua tiende a calentarse por lo que habría que sustituir en determinado momento el agua del capazo por otra más fresca. El proceso, no obstante es más fácil de describir que de manejar. Estas debieron ser las alquitaras de entonces. Los alambiques, más sofisticados, añadían un serpentín (alargando la superficie de contacto del vapor con el agua) que se introducía en un modo de bidón descubierto por la parte superior, que se llena de agua. El vapor pasa por el interior del serpentín en un recorrido relativamente largo (en comparación con la alquitara) que favorece la condensación de los vapores, obteniendo el líquido destilado al final del serpentín. Creo que a lo largo del XIX hubo algunos alambiques en Lanzarote. Uno de ellos lo poseía la familia Fajardo, que los debían conocer en origen, ya que llegaron de Tenerife al final de la segunda década del siglo XIX.

8.- VINO Y AGUARDIENTE DE LANZAROTE EN LA PRIMERA MITAD DEL SIGLO XIX.-

Como hemos explicado, el vino se elaboró en sus comienzos para su entrega a comerciantes santacruceros que en sus almacenes y con sus alambiques procedían a destilarlo para llevárselo a Tenerife. Sabemos también que a lo largo de la segunda mitad del XVIII la industria vitivinícola fue pasando en su casi integridad a manos lanzaroteñas (no así el comercio exterior que en lo que a vinos y aguardientes se refiere estaba bastante repartido); no conocemos bien la velocidad con que ello se fue produciendo, pero sí sabemos que al menos en los años setenta de aquel siglo surgen bodegas con sus lagares en varias de las fincas cubiertas por las arenas.

Las Estadísticas de las Islas Canarias de Escolar y Serrano⁶⁸ de principios del siglo XIX arrojan un gran caudal de datos agropecuarios del Archipiélago y, concretamente en el Tomo 2º, de nuestra isla. Lanzarote se encontraba ya dividida en siete parroquias o circunscripciones territoriales que coinciden con los actuales ayuntamientos, si bien la Villa de Tegui se continuaba siendo la capital y continuaría siéndolo unas décadas más. Parece que los datos estadísticos se basan fundamentalmente en los diezmos eclesiales, lo que explica su pormenorización numérica.

Escolar realiza un diagnóstico de la situación agrícola al explicar que *aunque la agricultura de esta isla ha recibido incremento después que los granos no están sujetos a tasas, y que abunda el numerario por el cultivo de la barrilla y la viña, sin embargo, está muy distante aún de aquel grado de mejora de que es susceptible aquí: 1º por no haber montes, 2º por no cercar las posesiones, 3º por no habilitar para el comercio su puerto seguro y cómodo, 4º por durar corto tiempo los arriendos y dar las tierras a medias, 5º por ser muy grande la amortización eclesiástica y civil, 6º porque las tierras están gravadas con muchos censos, y finalmente*

⁶⁸ Escolar y Serrano, F.: *Estadística de las Islas Canarias, 1793-1806*. Introd. de Germán Hernández Rodríguez. Las Palmas, 1983.

porque los diezmos y las primicias están tan mal repartidas que los pueblos se ven en la precisión de imponerse distintas contribuciones para mantener el culto divino y sus ministros.

También informa que de las 76.723 de fanegadas de extensión de la isla, se estiman como productivas 19.425, frente a 57.298 improductivas. De las fanegas productivas 16.856 se destinaban a cereales, maíz y papas; 352 a barrilla, *sin contar las que espontáneamente dan sosa*; y a vino 2.216 fanegas, es decir, a unas 2.900 Hectáreas.

En el epígrafe denominado Observaciones Generales, tras aportar diversos datos históricos especialmente referidos a las tormentosas relaciones de Lanzarote con el continente africano, dice Escolar (o su corresponsal) que *por tal proximidad las emigraciones eran antes más que frecuentes cuando los campos de esta isla sólo producían granos, y las leyes de la tasa estaban en su vigor; pero después que por dicha y bien de la agricultura estas no se observan ya, después que las erupciones volcánicas del siglo pasado, cubriendo de arena negra una gran parte del suelo, hicieron que estos isleños recobrados del espanto variasen el sistema de cultivo plantando viñas donde antes se daba grano; después que se han dedicado a cultivar la barrilla, y que por solo este ramo reciben de los ingleses 130.000 duros cada año, véase el artículo comercio, todo ha mudado de aspecto. La población se ha doblado, la labranza se ha extendido y mejorado, los que medio siglo ha eran pobres pastores, los que alojados en chozas infelicitísimas andaban casi desnudos y comían muchos años hierbas silvestres cocidas con la leche de cabras o de camellas, son ya los capitalistas más fuertes de las Canarias, habitan cómodas casas, y en sus vestidos y mesas empiezan a dejarse ver el lujo y la profusión, aunque no el gusto y finura.*

Después, tras explicar con detalle los efectos de la erupción volcánica de 1730, añade que *estos diferentes grados de solidez y frescura, ruina y descomposición de las rocas que componen la superficie de la isla, y las arenas calizas que por su parte más llana y baja la atraviesan del norte-noroeste a sur-suroeste dejando inútil mucho terreno, forman en él cinco especies muy notables: la de lava basaltiforme perdida para el cultivo por ser sumamente fresca, la de las arenas negras de la misma época que está en donde se recoge el vino que produce toda la isla (aquí hay una nota que dice: *El vino de esta isla no es de buena calidad ni es fácil que lo sea, porque plantadas las viñas en hoyos profundos de dos varas, cuando menos, que se abren en las arenas y cenizas volcánicas hasta encontrar con la tierra, se hallan metidas como en un crisol que reconcentrando con mucha fuerza el calor, arrebatando la madurez de las uvas. Por lo mismo, excepto las que dejan para pasar [entiéndase pasificar], que son de calidad superior, todo lo demás del fruto se convierte en aguardiente), la de las lavas basaltiformes descompuestas en arcillas o tierras de mazapez, como dicen los isleños, que producen excelentes granos, hortalizas y legumbres, la de las arenas y escorias a medio descomponer, que ocupa la mayor parte de la isla, y produce casi todos los granos cereales, maíz, papas y barrilla que se cultivan en ella; y, últimamente, la de la arena caliza, que además del terreno arriba dicho ocupa las costas bajas, y cuando no es abundante produce con lozanía y sin ningún cultivo cosechas muy prodigiosas de lo que aquí llaman cosco o hierba vidriera que es la verdadera sosa.**

La barrilla estaba en su esplendor, pero su importancia en el conjunto de la producción insular era relativa, por más que fuera un importantísimo catalizador del comercio que impulsó al resto de los sectores productivos. Porque con los datos de Escolar en la mano, la industria vitivinícola (vino, aguardiente y pasas) arrojaban un total de 3.760.400 de reales de vellón que luego

desgloso, mientras que la barrilla producía 1.979.460 reales de vellón. Incluso la cebada sobrepasaba ampliamente la barrilla pues según Escolar, rendía 3.408.210 reales.

CUADRO ESTADÍSTICO

Elaboración propia en base a las Estadísticas de Escolar

	Pipas (480 litr) de Vino	Pipas Vino para Aguardiente	Total litros de vino	Pipas de Aguardiente	Alquitaras	Toneladas de pasas
Teguisse	280	540	393.600	120	4	3
Haría	20	0	9.600	-	-	-
Tinajo	388	337	348.000	75	4	1
Yaiza	1.158	630	858.240	140	7	12,5
Tías	1.709	270	949.920	60	5	15
S.Bartolomé	526	387	438.240	86	6	11,5
Arrecife	0	0	0	200	11	0
Total	4.081	2.164	2.997.600	681	37	43

Del cuadro anterior (según las propias manifestaciones de Escolar) se deduce que el número de pipas de cosecha anual se obtendría sumando las de vino (4.081) con las de aguardiente (2.164), es decir, 2.997.600 litros.

El viñedo lanzaroteño, que veíamos en fuerte expansión en los años setenta del siglo anterior, está ahora, a comienzos del XIX, plenamente consolidado y, de ser correcta la estimación de Escolar, habría alcanzado su cénit.

Conviene exponer que el éxito fulgurante de los sucesivos cultivos (viña, barrilla y cochinilla), produjeron una importante acumulación de capitales, en pocas manos (especialmente la barrilla y la cochinilla), por lo que su importancia cuantitativa respecto a las restantes producciones de la isla hay que relativizarla mucho. Un buen ejemplo nos lo ofrece las Estadísticas de Escolar: aun en pleno éxito del fenómeno de la barrilla, su participación en el P.I.B. de la isla era bastante inferior que la del sector cerealístico. Por otra parte el éxito barrillero y el posterior de la cochinilla, además de breve (duró cada uno pocas décadas), enriqueció mucho a pocas personas. Esta acumulación posibilitó una gran mejora en las construcciones de Arrecife y propició también la construcción de importantes bodegas, a escala lanzaroteña, por parte de esos “nuevos ricos”.

Las Estadísticas, en pleno auge de la barrilla refleja una situación óptima de Lanzarote que no se mantuvo a lo largo del siglo XIX, en parte por la muy adversa climatología para el sector agrícola. Como indica Millares Cantero⁶⁹, entre 1806-15, se alternaron seis años de malas cosechas produciéndose un descenso de población de 16.160 personas en 1802 a 14.970 en 1818, a lo que contribuyó la bajada de las cotizaciones de la barrilla. A partir de 1830 hubo unos años calamitosos para Lanzarote, con sequías y hambrunas. El 29 diciembre 1836 el Ayto. Arrecife evalúa la emigración hacia América en 3.000 personas. Por si fuera poco, se produjo una introducción masiva de vinos y aguardientes tinerfeños que hundieron el mercado. En 1845 sólo hay 10.575 habitantes. Las cotizaciones de la cochinilla iban descendiendo inexorablemente tras los descubrimientos de las anilinas. No obstante, los garbanzos y las cebollas incrementaron fuertemente la producción con destino a Cuba hasta 1898, año de su independencia.

Tampoco hay que pasar por alto el gran susto sufrido en 1824 cuando parecía que las erupciones del siglo anterior estaban a punto de repetirse. Conocemos un diario que sobre esta nueva edición redactó Ginés de Castro y Álvarez, propietario de El Grifo en aquellas fechas, que comienza así: *Reventó el volcán en la isla de Lanzarote el día sábado 31 de julio de 1824 años siendo alcalde mayor de esta isla el Capitán don Ginés de Castro y Álvarez. Desde el año 1823 se siente algunos terremotos en esta isla que aunque no fueron continuos cada año, no dejaban de advertirse más o menos, ya en unos pueblos ya en otros y con especialidad en los parajes del Grifo, Mozaga, Tao y Villa*⁷⁰.

El viñedo lanzaroteño no parece que sufriera una disminución significativa en los años centrales del siglo, en contraposición con lo sucedido en las islas mayores, especialmente por la plaga del oídio sufrida a partir de 1852. Los vinos conejeros, además de su consumo en la isla se continuaban vendiendo en Fuerteventura, Gran Canaria y Tenerife. Seguía siendo un cultivo refugio en terrenos donde no existía en muchos casos alternativa agrícola.

La situación de la isla en los años cuarenta del XIX viene reflejada en el Diccionario Geográfico Estadístico del navarro Pascual Madoz⁷¹. Utiliza en la confección de las voces de su diccionario referentes a Lanzarote (y sobre las Canarias en general), estadísticas de Bandini de 1813⁷² y de Escolar, de la década 1814-24, y otras de los años 1844-45. Su valor estadístico sobre datos de Canarias resulta muy inferior respecto al que ofrecía Escolar y Serrano; no obstante sí ofrece informaciones de bastante interés a nuestros efectos.

En la voz Lanzarote informa que el régimen de señorío ha terminado; alude a las revueltas de 1810, por las que se modificó el régimen de las milicias en la isla, mandadas hasta entonces *por un coronel natural del país, persona siempre de las más acaudaladas*.

Las infraestructuras de la isla son objeto de amplios comentarios. Sobre el Puerto de Naos nos indica que *tiene un muelle sin concluir gracias al celo y patriotismo del capitán de puerto D. Casimiro Mc Kintoch, en el mayor abandono*. Se da cuenta también del Puerto de la Tiñosa. Los caminos *son todos de herradura, aunque a muy poco costo los habría carreteros, mas como todo su tráfico interior se hace por medio de dromedarios, bastaría con que aquellos*

⁶⁹ Millares Cantero, Agustín: *Arrecife, el Puerto de la Barrilla*. Boletín Millares Carlo, 1982.

⁷⁰ Romero Ruiz, Carmen: *Crónicas documentales sobre las erupciones de Lanzarote*. Madrid, 1998.

⁷¹ Madoz, Pascual: *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España*. Madrid 1845-1850.

⁷² Bandini, Juan Bautista: *Lecciones elementales de agricultura práctica y económica para la enseñanza de sus discípulos en las Islas Canarias*. La Laguna, 1816.

estuvieran mejor conservados y no en el completo abandono en que están; habiéndose observado que sólo se limpian y recomponen cuando algún obispo tiene la humorada de visitar la isla, que por lo común no sucede sino de medio en medio siglo.

El agua, factor de supervivencia en Lanzarote, es objeto de frecuentes comentarios; nos indica que la Mareta de la Villa está *abierta en un espacioso círculo de tierra como de media milla*. Se mencionan numerosos aljibes desde 40 a 200 pipas y algunos desde 500 a 4.000 pipas en Arrecife. Sobre la fuente denominada Poseta, situada en el fondo de un barranco de la cordillera de Famara, dice: *Tanta es la escasez de agua, que los vecinos de Haría se ven en la precisión de beber la de los pozos, cargadas de principios ferruginosos, y por esta razón sin duda, se observa que la dentadura de sus moradores es de color herrumbre.*

Efectivamente, el censo de 1830 que recoge el Madoz, arroja un total de 15.500 habitantes, distribuidos de la siguiente forma: 4.503 en Teguiise; 2.351 Arrecife; Haría 2.063; S. Bartolomé 1.831; Tías 1.790; Yaiza 1.381; Tinajo 1.286 y Femés 295.

El censo de 1845 indica la magnitud de la catástrofe, descendiendo la población de 15.500, como antes veíamos, a 10.575, distribuida de la siguiente forma: Arrecife 1.571; San Bartolomé 1.410; Haría 1.367; Femés 251; Teguiise 2.630; Tías 1.289; Tinajo 1.126 y Yaiza 851.

Se ofrece una panorámica en la que se superponen informaciones desde comienzos del XIX hasta 1843, de modo que se menciona la casi totalidad de productos agrícolas habidos en Lanzarote desde la conquista hasta entonces, comenzando por la orchilla, continuando por toda clase de cereales y legumbres, barrilla, cochinilla, vino, frutas, papas y cebollas.

Ofrece el Madoz unas estadísticas de producción que pienso que se acercan más a los principios del siglo que a 1843; se indican 50.000 fanegas de cebada; 15.000 de trigo; 5.000 de maíz; 4.000 de legumbres; 10.000 de papas; 1.500 pipas de vino; 120 de aguardiente; 40.000 quintales de barrilla; 80 q. de orchilla; 50 q. de muzgo. Sin embargo, luego se pone de manifiesto la desaparición de la orchilla y la barrilla, así como las dificultades de la cochinilla.

Respecto a la barrilla, aunque en la voz Arrecife se indica que *se han trasladado los principales propietarios de la isla y los mayores capitalistas atraídos del halago que los presenta la concurrencia de extranjeros y el comercio que se hace por su puerto... la barrilla que se coge en cantidad prodigiosa va a depositarse elaborada ya en espaciosos almacenes, de donde con notable ventaja los naturales la exportan del país al extranjero y alguna porción a la Península*, lo cierto es que en el apartado Comercio (voz Lanzarote), se dice que *el poco tráfico que en el día se hace, consiste en la decadencia a que ha venido la barrilla por falta de consumo, pues la exportación de este artículo atraía crecidas cantidades, tanto de España como del extranjero, más en la actualidad este comercio casi ha desaparecido.*

Lo mismo o peor resultaba en aquellos años cuarenta la situación de la orchilla (voz Fancara [sic, entiéndase Famara]: Riscos de)...y *la orchilla, preciosa dádiva de la naturaleza, recogida con tanto peligro de la vida, era el producto que mas utilidad reportaba a estos habitantes hasta que en 1840 habiendo aparecido un nuevo liquen en Angola de tan fácil recolección y abundancia, ha inutilizado este rico producto, y ninguno se exporta para el extranjero.*

La cochinilla tenía los primeros problemas como consecuencia del descenso de precios: *la cochinilla, precioso insecto que hubiera llegado a constituir una de las más pingües riquezas de esta isla, si hubiese conservado el precio alto que tenía algunos años atrás, por cuya causa en*

el día los labradores casi prefieren el cultivo del referido higo picón, por sacar mayores utilidades que del cultivo de aquélla (Voz Lanzarote). Sabemos sin embargo, como luego veremos, por los informes consulares británicos, concretamente del vicecónsul inglés en Lanzarote Topham, que el cultivo de la cochinilla se mantuvo, pese a sus bajísimos precios.

Figura en este Diccionario un cuadro estadístico que presentó el Ayuntamiento de Arrecife a la Junta de Fomento de la provincia, correspondiente a 1830, del que se deduce que la producción promedio de vino se calculaba en 1.500 pipas y otras 140 de aguardiente. Pero una de dos, o el cálculo estaba por debajo de la realidad, o entre 1830 y 1845 se plantó bastante viñedo, lo que no consta en modo alguno, porque en los datos fraccionados que luego ofrece indican una producción superior. A modo de ejemplo señalamos La Geria, que según el Diccionario producía ella solo mil quinientas pipas, El Tablero 1.000 pipas y El Sobaco 500. Es obvio que estos datos son erróneos.

También hace alusión el Madoz a la de importación de aguardientes de Cataluña, que o bien se empleaban para el abasto, o como creo, se vendían luego como si fuera de Lanzarote, dado que era muy estimado en las Antillas. Por lo que luego diremos al hablar de Verneau y de los informes consulares británicos, el aguardiente no se empleaba como en las otras islas, especialmente en Tenerife, para subir el grado del vino.

Enumera el Diccionario diversos pueblos y parajes, de cuya relación podemos deducir la existencia o no de viñedo. Respetando escrupulosamente la grafía para facilitar su consulta, se deduce que el mapa vitícola se parecería bastante al actual, salvo la ausencia de viña en el Norte; concretamente en la voz Haría se observa que tanto en el término, como en su vega, los valles, sus alturas de Malpaso, Aganá y Chafarís y demás lugares (incluidos Ye, Máguez y Arrieta), eran bastante fértiles, pero no existe alusión a la viña ni al vino, tan frecuentemente citado en otros lugares, como a continuación vemos.

Bartolomé (San): Incluidos sus pagos de La Florida, Güime y Montaña Blanca, posee *grandes viñedos, extensos maizales y campos sembrados de sosa u orchilla*. Posteriormente, en la voz Montaña Blanca, se insiste en la existencia de viñas.

Casitas Blancas: ...produce algunas vides, dista un cuarto de hora de Tías.

Geria (La): ...*1.500 pipas de mosto de calidad superior para aguardiente, que se exporta para América, donde es muy apreciado*.

Grifo (El): (Repite dos veces la voz) *Granja en las Canarias, isla de Lanzarote, jurisdicción de San Bartolomé* indicando que se compone de 25 fanegas de viña y labor.

Guatizea: ...*Produce 40 pipas de mosto*.

Iguaden: ...*Produce...Vino*.

Juan Vella [sic, entiéndase Bello]: ... *consta de unas 50 fanegas de viña y algunos frutales, pertenecientes a distintos dueños; su calidad es de la mejor del país, aunque cubierto de arena volcánica*.

Mancha Blanca: ...*se cría cochinilla y viñedo*.

Masdache: ... *se cría algún arbolado, viña, y produce legumbres*.

Peña de Palomas: ...*el producto de estos terrenos es el mismo que el de los inmediatos, vid y árboles frutales, observándose que la uva moscatel, así como toda la que la isla produce, no sólo es la más rica de todas las demás, sino que con dificultad se puede encontrar otra mejor.*

Peñón (Valle del): ...*produce maíz y vid, indicándose que se abona la tierra.*

Quintero: ...*de unas 200 fanegas de capacidad, distribuidas entre muchos propietarios, cuyos terrenos abonados producen vid, legumbres, maíz y hortalizas.*

Sobaco (El): ...*consta de unas 460 fanegas de viñedos y algunos árboles frutales... está en un antiguo cráter, denominado por dicha circunstancia El Islote. Pertenece a muchos propietarios y produce ...sobre 500 pipas de mosto.*

Tablero (El): ...*Es una llanura de 2 millas cuadradas, cubierta de una capa de arena volcánica de 4 a 8 pies de espesor: toda ella está plantada de viña e higueras, cada una con su correspondiente hoyo, como toda la vid de este país. Le combaten fuertemente los vientos, por cuya razón no siempre llegan a la sazón sus frutos, calculándose que ...se cosechan sobre 1000 pipas de mosto de buena calidad.*

Tamia: ...*produce cereales, maíz y legumbres, con muy poco que llueva, por cuya circunstancia se han ido disipando las plantaciones de vid que había en sus alrededores, por no considerarlas tan útiles.* (Es el único caso de regresión de la viña indicado por el Diccionario).

Tegoyo: ...*se halla entre Guardilama y Conil. Constituyen la granja unas 50 fanegas de buena vid.*

Testeina: ...*Se compone de 1 milla cuadrada de superficie, cubierta de 4 a 6 pies de arena volcánica, plantada de vid y de árboles frutales, de propiedad de varias personas.*

Teguise: se menciona, entre otras muchas producciones, la de mosto.

Tías: Se indica la producción de mosto.

Tinajo: como en el caso anterior, se menciona el mosto entre sus productos.

Tinajo: Término y Calderetas (*vuelve a repetirse la voz, aunque en este caso sin aludir a la viña*). *Las denominadas Calderetas son dos cortijos 150 fanegas de tierra de excelente calidad, la cual produce con abundancia cereales y barrilla.*

Tinasoria: ...*Consta de unas 30 fanegas de vid y algunos árboles frutales; y con motivo de estar fuertemente azotada por los vientos sólo produce de 30 a 40 pipas de mosto.*

Tinguatón: ... *Produce vid, árboles frutales, maíz y legumbres.*

Tisalaya: *Granja de unas 120 fanegas de vid y árboles frutales y produce otras tantas pipas de mosto.*

Tomaren: *Consta de unas 30 fanegas de tierra de primera calidad...y se cría muy buen viñedo, aunque de seco, por la feracidad de la arena que lo cubre.*

Vegas (Las): *Consta de unas 50 fanegas de tierra, con plantaciones de viñedos y árboles frutales.*

Vegueta (La): ... *Se crían muy buenos viñedos.*

Yuco (Mal-País de): ...*algunas pequeñas plantaciones de viñedo, que dan un mosto de excelente calidad.*

Como resumen del apartado podríamos indicar los siguientes extremos deducidos del Diccionario:

A) La situación general de Lanzarote en esos momentos es catastrófica como consecuencia de la continuada sequía que le lleva a perder un tercio de la población.

B) Las infraestructuras de la isla son prácticamente nulas, consecuencia en buena parte del régimen de señorío, ya finalizado en la época comentada. Los impuestos son elevados y el comercio exterior resulta dificultado por la ausencia de catalogación como puerto franco de Arrecife, que se reclama insistentemente en el Diccionario.

C) La pujanza arrecifeña, por las exportaciones de orchilla, barrilla, aguardiente y cereales, mantenida desde las últimas décadas del S. XVIII hasta los años veinte del XIX, sufre una severa inflexión, tanto por la obsolescencia de la orchilla y barrilla, como por los malos años agrícolas. La cochinilla, que empezó con gran fuerza en los años treinta, en los cuarenta sufre una severa bajada de precios, debida en buena parte al descubrimiento de anilinas como materia colorante; no obstante este cultivo se mantendrá, en precarias condiciones, hasta finales del siglo.

D) Los desastres de la erupción volcánica de 1730 han sido superados y aun aprovechados, utilizándose el picón volcánico en mejora de la agricultura; como dice el Diccionario (*Voz Lanzarote*), *esta parte llana y toda de secano está cubierta de una capa de arena volcánica de 1 a 12 pies de espesor, en la cual se cosecha cereales y barrilla... y se cultiva vid*. El esfuerzo del lanzaroteño en abrir las arenas (como veíamos al mencionar el Compendio) fue formidable; quitarlas en muchos sitios en que resultaban excesivas y llevarlas a terrenos faltos de ellas también resultó tabajosísimo. Las paredes de piedra parece que se levantaron en esta época como medio de combatir los constantes vientos, tan contrarios a la agricultura.

E) El vino, que en el siglo anterior se destinaba casi completamente a la elaboración de aguardientes por encargo de los comerciantes tinerfeños, y luego exportados a América, pasa ahora a convertirse en artículo de consumo directo. Esto conlleva a una mejora en los métodos de vinificación y a una mejor selección del vidueño. Resulta importante a este respecto la información de que en la isla existía la variedad moscatel. Tendremos que esperar a los años setenta del ochocientos para tener un conocimiento exacto y pormenorizado de las variedades de la viña.

CONTINUARÁ...