

# Caldos de Anaga

## viticultura ecológica en el norte de Tenerife

Reconversión de una antigua explotación para adaptarse al clima y al terreno

Caldos de Anaga es una pequeña bodega de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo (Tenerife) que debido a su especial ubicación geográfica ha optado por los métodos de producción ecológicos.

**Ataúlfo Sanz.**  
Periodista.

Todas las terrazas han sido plantadas del mismo viñedo ya existente en la explotación, aprovechando plantones antiguos que han servido de madre al emparrado.

**E**l cultivo de la vid en la isla canaria de Tenerife tiene una larga tradición, vinculada a los pueblos que han pasado por estas tierras. Aunque la viticultura no es fácil en esta provincia, los agricultores canarios han sabido adaptarse a terrenos montañosos y a parcelas con mucha pendiente en los que en muchos casos la vid cohabita con los cultivos de huerta.

Esa especial geografía que caracteriza a la isla de Tenerife hace también que los sistemas de cultivo del viñedo sean totalmente tradicionales y que las labores se

realicen de modo manual.

Tacoronte-Acentejo es una de las cinco denominaciones de origen de vinos con las que cuenta Tenerife y es, probablemente, la más conocida fuera de la isla. Entre las bodegas que forman parte de esta Denominación de Origen se encuentra Caldos de Anaga.

Ubicada en un paraje único, esta bodega se encuentra en el centro de un minúsculo valle, encajonado al fondo de un barranco estrecho, entre las agrestes montañas de Anaga, al noroeste de la isla.

A la bodega sólo se puede lle-

gar descendiendo un empinado sendero escavado en la roca desde el vecino caserío de El Batán. Desde este punto y hasta el mismo corazón del viñedo hay cerca de quinientos escalones, por eso Félix González, propietario de la bodega, ha impulsado la construcción de un montacargas vecinal que hace más fácil el traslado de cajas, botellas y otros enseres.

Pero la singularidad de esta bodega no está sólo en su ubicación. Caldos de Anaga es, por el momento, la única que elabora vinos de producción ecológica dentro de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo.

Félix González compró la finca en la que hoy está la bodega hace unos quince años y hoy es Francisco Javier, el menor de sus siete hijos y enólogo de profesión, el encargado de elaborar y comercializar el vino, mientras su padre sigue llevando la viña.

En origen, la finca Caldos de Anaga ocupaba unos 4.000 metros cuadrados de "huerta" (pequeños terrenos con viñedos dentro de una terraza) y tenía una pe-



queña cueva excavada en la roca donde ahora está ubicada la bodega. Hace años había muy pocas viñas y todas se elevaban del suelo con las tradicionales "horquetas" de madera, que es un sistema de conducción de la vid muy característico del norte de la isla de Tenerife.

Con los años, la familia González fue comprando más pequeñas "huertas" y hoy la superficie asciende a unos 10.000 metros cuadrados, en los que prácticamente todas las terrazas se han ido haciendo nuevas y han sido plantadas del mismo viñedo ya existente mediante la técnica de multiplicación por acodo.

A este respecto, comenta Javier González, en la bodega han aprovechado plantones antiguos para "margullir" (coger una vara de esa planta para que sirva de madre al emparrado). «Todo el viñedo con el que ahora contamos está puesto en parral bajo, que era el sistema que más se ajustaba a las condiciones climáticas de esta parcela, ya que se orienta mejor que el viñedo en espaldera. Aquí tenemos pocas horas de sol y tenemos que aprovecharlas al máximo, de ahí que hayamos optado por el emparrado bajo», comenta Javier González.

Aparte de esto, los viñedos con este tipo de emparrado permiten también aprovechar mejor el terreno y adaptarlo a las pequeñas parcelas. Igualmente, con este sistema de con-

ducción se puede practicar una mínima mecanización de la parcela, algo que los dueños de Caldos de Anaga echaban mucho de menos.

«Ahora por lo menos podemos meter un motocultor pequeño y una pequeña segadora de hierbas, pero antes lo teníamos que hacer todo a mano», explica Javier González.

### El cultivo ecológico

Aunque la historia de la bodega es anterior, no fue hasta 1999, coincidiendo con su entrada en la DO Tacoronte-Acentejo, cuando Caldos de Anaga empezó a embotellar su vino.

En el año 2001 decidieron decantarse por la viticultura ecológica, porque prácticamente llevaban a cabo ese sistema de producción desde que se hicieron cargo de la explotación. Casi todo el viñedo de Caldos de Anaga es de la variedad autóctona Listán Negro, que era la más extendida en la zona. De todas formas, en los últimos años han plantado también algunas cepas de Castellana y Negramol, que también son autóctonas.

La práctica de la viticultura ecológica condiciona mucho el trabajo en el viñedo.

«La base de la agricultura ecológica es mantener la viña con la menor intervención posible —afirma Javier González— y también lo más fuerte

Javier González en su viñedo.



**PARA SU NUEVO**

**TRACTOR pasquali**

**con financiación a 1 año**

DESDE EL 1 DE SEPTIEMBRE DE 2006 HASTA EL 15 DE ENERO DE 2007

**INTERÉS**

**0%**

**TAE\***

**0%**

Financiado por  
**BBVA**

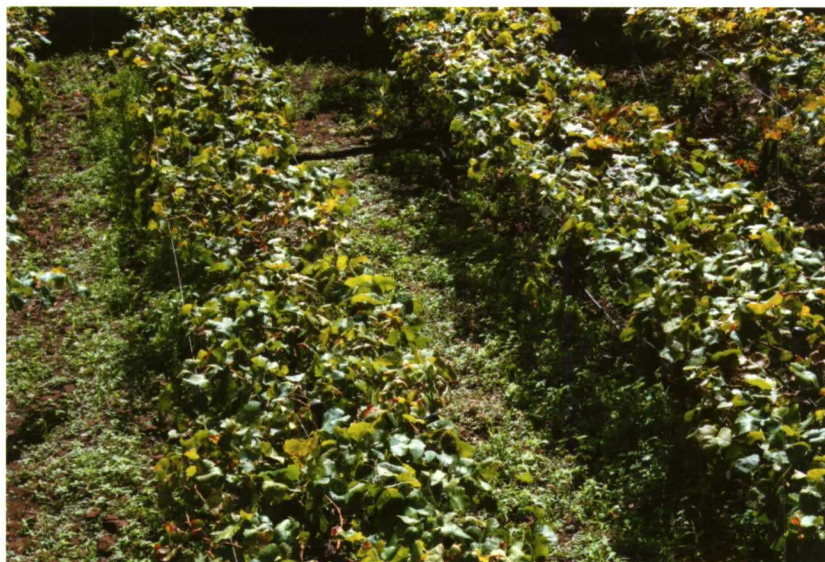
(\* Financiaci3n ofrecida por BBVA para todos los tractores PASQUALI en operaciones a 12 meses, con intereses y comisiones de apertura y estudio subvencionados por BCS IBÉRICA, S.A.U. BCS IBÉRICA, S.A.U. POL. IND. S<sup>o</sup> MARGARITA, C/LLOBREGAT, 15. 08223 TERRASSA (BARCELONA) TEL. 93 783 05 44 FAX 93 786 12 03 EMAIL: correo@bcsiberica.es



posible, con medios que lo hagan cada vez más resistente a determinadas enfermedades».

A este respecto, explica Javier González, en esta zona de la isla hay enfermedades como el mildiu, el oidio y la botritis en la época de la recogida que atacan al viñedo, y al de producción ecológica más debido a que se prohíbe el uso de productos químicos.

Caldos de Anaga está en una zona cerrada pero algo complicada para ejercer la agricultura ecológica. «En estas tierras hay bastante humedad y el producto que se puede emplear en la viticultura ecológica no es tan eficaz como los químicos».



Cubierta vegetal entre cepas.

Para combatir éstas y otras enfermedades, en Caldos de Anaga utilizan azufre, cobre, potasio, propoleo de las abejas y extracto de algas marinas, que es todo un descubrimiento, asegura Javier González.

Los tratamientos que se realizan en el viñedo tienen que darse con mayor periodicidad que en la viticultura convencional. «Cada semana o cada diez días hay que tratar el viñedo, con el coste añadido que ello conlleva», recuerda Javier.

Para la fertilización del viñedo se utilizan abonos naturales. Concretamente, en Caldos de Anaga se siembran cereales de invierno y leguminosas (habas principalmente) que permiten mejorar la estructura del suelo, a la vez que las plantas se desarrollan y una vez cuentan con la altura suficiente se siegan y se dejan como abono verde sobre la superficie, evitando además la pérdida de suelo por erosión y la de agua por escorrentía.

Aunque no tienen grandes problemas de sequía, hay determinadas épocas del año en las que el agua escasea. Por ello, en los últimos años han desarrollado un curioso sistema de riego por goteo, que se utiliza en ocasiones puntuales.

«Aprovechamos el agua de lluvia, que recogemos en la parte alta de la finca y la canalizamos desde un estanque hasta unas cuevas acondicionadas dentro de la montaña que nos sirven de depósito. El agua que recogemos nos sirve para regar y también para hacer los correspondientes tratamientos a la vid. Como la finca se compone de muchas pequeñas terrazas, en cada parte de la misma hay una llave que abrimos de forma manual cuando conviene», comenta Javier González. Para el control de plagas y enfermedades se dispone de una cuba de tratamientos y dos personas se recorren toda la viña con comodidad. ■

## VENDIMIA SELECTA

La vendimia en Caldos de Anaga también es muy singular. Antes de decidir el momento de corte, se sacan muestreos de todas las parcelas y se analizan las características de la uva. La vendimia suele realizarse a mediados de septiembre y son básicamente la familia los que recogen la uva, aunque la tarea es complicada.

«La vendimia se hace en un día y para subir la uva a la bodega desde las parcelas más alejadas hemos tenido que «patentar» un sistema consistente en pasar la uva de las cajas de primera vendimia a una especie de mochila de plástico que se cuelga de los hombros y que permite al vendimiador tener las manos libres para poder agarrarse a las paredes a medida que se va acercando a la bodega».

La uva llega a bodega y en el mismo momento comienza el proceso de elaboración, que también suele terminar en un día o dos.

Caldos de Anaga tiene en sus instalaciones un pequeño laboratorio en el que Javier González va analizando el mosto a medida que va saliendo.

Aunque va en aumento, la producción media anual de Caldos de Anaga sigue siendo muy pequeña (unos 2.000 litros de vino). Este año se han elaborado unos 2.500 litros de vino y el objetivo para los próximos años es alcanzar un tope de entre 6.000 y 7.000 litros de vino, que es la capacidad máxima de elaboración que tiene esta pequeña bodega tinerfeña. «Se trata de sacar lo mejor que nos puede dar el viñedo», sentencia Javier.

El vino que elabora Caldos de Anaga es un tinto rojo granate, de capa media alta que en nariz tiene una intensidad media y en boca es equilibrado, suave, redondo y frutal. La marca comercial es Cuevas de Lino, un nombre tomado de las cuevas circundantes a la bodega, en las que hace años se secaba el lino textil. Sólo venden vinos jóvenes, aunque tiene alguna que otra experiencia de envejecimiento en barrica. ■



Detalle de la bodega.