



INTRODUCCIÓN

En el Valle de La Orotava, el cultivo de la vid y la elaboración de vino han sido, desde antiguo, tradiciones muy arraigadas entre sus habitantes. La viña forma parte de su cultura y costumbres y desempeña, además, un papel muy importante de mantenimiento de los ecosistemas de medianías, evitando la erosión y prestando gran belleza al paisaje.

BREVE RESEÑA HISTÓRICA

Después de la conquista, por parte de D. Alonso Fernández de Lugo, los grandes mercaderes y hacendados que se instalan en la Isla, originarios de zonas de tradición vitivinícola, introducen el cultivo de la vid complementariamente al principal de exportación, la caña de azúcar.

Fue el portugués Fernando de Castro quien, en 1497, plantó la primera viña en Tenerife, en el paraje realejero de la Rambla de Castro. A partir de ahí se extiende por el resto de la isla, hasta terminar ocupando un lugar prioritario en el desarrollo agrícola insular y, con exportaciones a América y Reino Unido, el vino Malvasía, procedente de Canarias, va aumentando el auge.

Pasados los siglos, en el momento en que se unen los reinos de Portugal y Reino Unido, con el matrimonio de Carlos III de Inglaterra y Catalina Enriqueta de Braganza, los vinos de Oporto y Madeira, se ven favorecidos en el comercio, en detrimento de los vinos canarios.

En la actualidad, el vino canario ha tenido un resurgir con el aumento del interés del consumidor del mundo del vino, en busca de variedades diferentes que mantienen el terroir y la esencia del lugar en el que se han producido. Y estas variedades tradicionales se mantienen en el Valle de La Orotava ya que, al quedar Canarias libre del ataque de la filoxera, se conservan las variedades primigenias.

CONDICIONES EDAFOCLIMÁTICAS

Por un lado, la ubicación geográfica del Archipiélago canario, pese a estar situado en una zona desértica, hace que el clima se vea dulcificado por la corriente fría del Atlántico y la presencia, casi constante, de los vientos Alisios. Esto hace que el clima se mantenga estable, sin cambios bruscos, con lo que la maduración de la uva se produce de forma gradual y pausada en el ciclo de la viña.

Por otro, la orografía marcada por valles, barrancos y laderas, propia del Valle de La Orotava, afectada por el mar de nubes durante el periodo de maduración de la uva, hace que la viña se extienda desde los 250 msnm hasta los 850 msnm, en una marcada miniparcelación, con una mecanización mínima, y escasez de terreno útil para el cultivo,



con suelos, en un 70% de carácter volcánico, un 20% arcillosos y un 10% de roca volcánica, ligeros, permeables, ricos en nutrientes minerales y hierro y con un pH ligeramente ácido, debido a su naturaleza volcánica. Todo ello confiere unas notas singulares a los vinos producidos en el valle.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL CORDÓN TRENZADO TRADICIONAL O CORDÓN TRENZADO MÚLTIPLE.

I. Origen

Se cree que la aparición del cordón trenzado pueda deberse a la introducción de la variedad Malvasía, a la necesidad de aprovechamiento del terreno o a una combinación de ambas, aunque no existe documentación suficiente que lo acredite.

Por una parte, con la introducción de la variedad Malvasía, debido a la necesidad de proporcionarle podas largas para que fuera productiva, el cordón se convertía en una forma de mantener las varas de poda en cantidad y longitud necesarias.

Por otra, dada la orografía del terreno, la singularidad de las terrazas y las pendientes de las huertas de cultivo, se llegó a la formación del cordón ya que se cubría una amplia superficie, y con su capacidad móvil, permitía tras la vendimia, retirarlos del terreno y aprovechar el suelo para otros cultivos, durante el periodo de parada vegetativa. Sin embargo, hoy en día es raro ver que se recoja el cordón, aprovechando el terreno sin retirarlo.

II. Morfología

El cordón se forma introduciendo la vara de siembra a pie franco en el terreno y formándolo trenzando las varas según va desarrollándose la cepa, a unos 60-80 cm. del suelo, manteniéndola con horquetas. Estas horquetas, inicialmente, eran de madera procedente de la laurisilva, pero con el paso del tiempo, la imposibilidad de obtener dicha madera hizo que, aprovechando los recursos, se empezara a utilizar horquetas de hierro corrugado, procedente de la construcción.



Foto 1: Detalle del trenzado



Foto 2: Detalle de horquetas

Estos cordones se van trenzando desde 1,5 m. desde la tronquera, llegando incluso a los 15 m. metros sobre el terreno, si la parra es vieja y tiene suficiente vigor.

La viña en cordón está formada en su mayoría por cordones simples (en una sola dirección) aunque existen parcelas con cordones dobles, dirigiendo la misma vara en dos direcciones, en forma de V u opuestos.



Foto 3: Cordón trenzado simple



Foto 4: Cordón trenzado doble, opuesto

III. Orientación

La orientación de los cordones es muy diferente, dependiendo de varios factores: situación y distribución de la parcela, relieve y cultivos asociados; aunque, generalmente, se encuentran orientados norte-sur, para que la masa foliar reciba la máxima incidencia lumínica, limitando la dirección este-oeste, para marcar los lindes de las parcelas.



IV. Marco de plantación

No existe un marco de plantación estándar.

La distancia entre cordones oscila entre los 0,80 y 3 metros, y en general, presenta valores próximos a 1 metro.

La distancia entre líneas (pasillos) también es muy variable, oscilando entre 1-5 m. aunque de manera general se dejan pasillos de máximo 1,5 m. ya que no se necesitan pasillos anchos, al tratarse de un sistema totalmente artesanal. En el caso de que el cordón esté formado por dos brazos con orientación opuesta, no hay pasillos.

V. Superficie de viña en cordón trenzado

Según los datos recogidos en el trabajo de Verónica Gea Fernández (2010), para Extensión Agraria del Cabildo de Tenerife, sobre la viña en cordón en el Valle de La Orotava, partiendo como base de los datos del mapa de cultivos de 2004, en el Valle de La Orotava existían unas 554,32 ha. de cultivo de viña, de las cuales en 83,6% corresponden al cultivo de viña en cordón trenzado.

VI. Edad de la viña

Aunque, normalmente, se van rejuveneciendo las explotaciones, en el Valle de La Orotava, casi todas las parcelas dedicadas al cultivo de la viña, presentan cordones de edad avanzada (más de 50 años), y por lo general, son cepas centenarias que se van rejuveneciendo por los viticultores, según ven que alguna cepa falla.

VII. Propagación

La viña se propaga, principalmente, por esquejes, aunque en el Valle de La Orotava es muy común que se use la técnica del "margullido": tomar una vara de una planta adulta, doblarla y enterrarla hacia la zona que se quiere cubrir, obteniéndose a partir de ésta, una planta nueva.

VIII. Productividad

El sistema de conducción en cordón trenzado es bastante productivo, desde el punto de vista de su rendimiento, pero extremadamente laborioso y costoso, si lo comparamos con los modernos sistemas de conducción, como pueden ser las formas apoyadas en alambres (espalderas o parrales), hasta el punto de que comienza a ser un sistema de cultivo de escasa rentabilidad. Es por ello que



desde hace algunos años se realizan reestructuraciones del sistema tradicional en cordón a los nuevos sistemas.

Los cordones jóvenes son altamente productivos, pudiendo llegar a alcanzar una producción de 20.000 kg/ha. Las cepas viejas (como es el caso de la mayoría de las existentes en el Valle de La Orotava) no alcanzan dicha producción; están en torno a los 5.000-8.000 kg/ha., pudiendo llegar, en el caso de las variedades blancas, hasta los 13.000 kg/ha. sin perder calidad, y 10.000 kg/ha. en el caso de las variedades tintas.