

# vinaletras

3º CUADERNO BIANUAL DE CULTURA Y VINO  
TACORONTE-ACENTEJO

VINO Y  
MATEMÁTICAS  
FILOSOFÍA  
ARTE  
ROCK N' ROLL  
CUENTACUENTOS  
TEATRO



TACORONTE  
ACENTEJO

*Denominación de Origen*

# vinaletras, CUADERNO BIANUAL DE CULTURA Y VINO TACORONTE-ACENTEJO

Noviembre 2011

D.O. Tacoronte-Acentejo  
Presidencia: Ismael Díaz Pérez  
Secretaría y Gerencia: M<sup>a</sup> Paz Gil Díaz

Carretera General del Norte, nº 97  
Tacoronte-38350  
Tenerife, Islas Canarias  
www.tacovin.com  
e-mail: consejo@tacovin.com

Coordinación y edición:  
Santiago J. Suárez Sosa

Diseño de portada y portadillas interiores:  
Enrique Alemán

©D.O. Tacoronte-Acentejo  
©De los textos: Los autores  
©De las imágenes de pinturas, dibujos y fotografías: Los artistas correspondientes

El uso de todas las imágenes de este volumen es meramente informativo con fines de investigación

Imprime: Producciones Gráficas, S.L.  
I.S.S.N: 1889-9307  
Depósito Legal: TF-1151/2011

Vinaletras es un proyecto cultural de la D.O. Tacoronte-Acentejo para la difusión y conocimiento del mundo vitivinícola.  
Vinaletras no se hace responsable de las opiniones de los autores participantes en este cuaderno.  
Vinaletras permite la reproducción total o parcial de sus contenidos siempre y cuando se cite la fuente y autor.

## COLABORAN:



# editorial

La cultura de la vid y el vino expande sus influencias y atrae hasta esta modesta publicación de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo nuevas lecturas que nos conducen a reafirmarnos una vez más en la importancia que el conocimiento vitivinícola ha tenido y tiene en nuestro devenir cotidiano.

Esta tercera entrega de *Vinaletras, cuaderno de cultura y vino Tacoronte-Acentejo*, permite a nuestros lectores disfrutar de las vinculaciones del mundo vitivinícola con las matemáticas, la filosofía, el arte de la pintura, la narración oral de cuentos, el teatro y el rock and roll. Una serie de nuevas aportaciones, redactadas por nuestros colaboradores, siempre con un lenguaje ameno y divulgativo fiel al espíritu de esta publicación. Presentamos en este volumen unos textos que conjugan aspectos locales con aspectos globales vitivinícolas que permiten diferentes y atractivas interpretaciones sobre el sector.

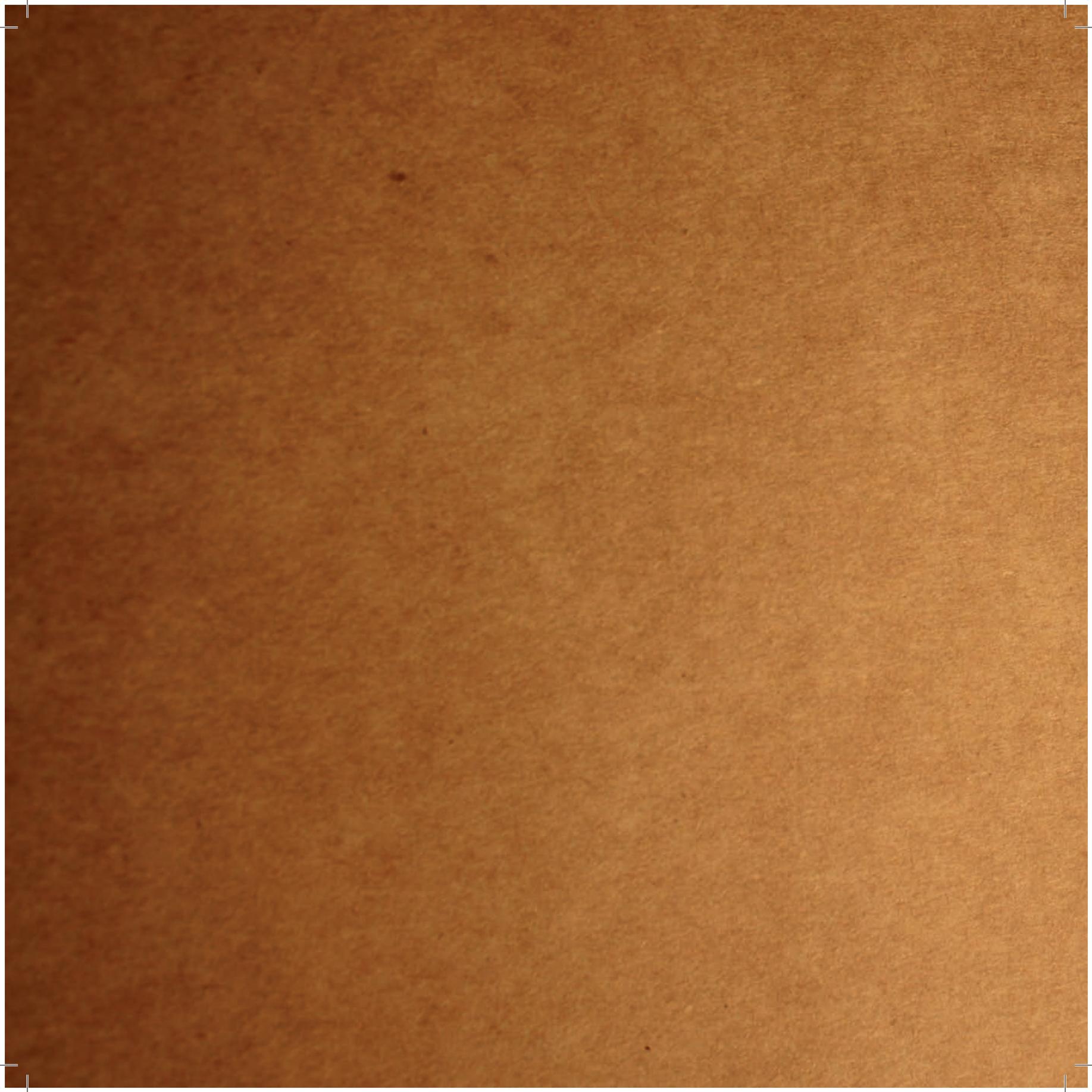
En estos tiempos complicados que transcurren, la energía de esta comarca vitivinícola impulsada por sus viticultores y bodegueros más la complicidad de los consumidores de nuestros vinos, junto con el esfuerzo público, son los que, en última instancia, han hecho posible la aparición de este nuevo número. En este orden de cosas, y recordando las reflexiones del economista francés Michel Godet “no existen de antemano *territorios condenados* sino probablemente *territorios sin proyectos*”; así, *Vinaletras* como “territorio



Jesús Ortiz. *Botellas*. Acuarela, 25x30cm

cultural” que es de nuestra comarca, constituye ya un sólido cimiento de la apuesta instructiva que la D.O. Tacoronte-Acentejo ofrece en nuestra región, así como, en el sector vitivinícola nacional.

Como en las anteriores entregas, invitamos a que se descorche una botella de vino de Tacoronte-Acentejo como preámbulo a la lectura reposada de estos atractivos capítulos que estamos seguros que usted disfrutará tanto como nosotros en la preparación y composición de los mismos, siempre con el ánimo de que esta aventura siga teniendo “continuará”, esto es, promesa de futuro placer. En definitiva, entre uvas y vinos, y apropiándonos del título del primer disco de Les Luthiers allá por el año 1971: *Sonamos, pese a todo*.





**EL VINO  
Y LAS MATEMÁTICAS**

**LUIS BALBUENA CASTELLANO**



**EL VINO Y LAS MATEMÁTICAS**  
**LUIS BALBUENA CASTELLANO**

## 1. Introducción

**S**uele aceptarse, casi como si se tratara de un axioma, que las matemáticas están presentes en todas las expresiones de la vida cotidiana. El problema, se continúa, está en que no estamos preparados ni se nos ha enseñado, en general, a saberlas detectar. Y es cierto que la enseñanza de las matemáticas no ha sido muy significativa hasta la fecha. Aunque las directrices metodológicas oficiales suelen plantear que debe partirse de la realidad para construir el edificio del conocimiento matemático, lo cierto es que se trata de una directriz que manifiesta un deseo más que una realidad.

Podría seguir profundizando en esa idea porque da mucho de sí, pero quizá me desvíe de lo que pretendo en este artículo que es, precisamente, hacer ver cómo las matemáticas están presentes también en la vida y el entorno del vino. Es decir, en todo lo relacionado con la elaboración de este producto desde el cultivo de la viña hasta la puesta del vino en una copa para degustarlo.

## 2. La cata de vino

Esta es una de las ceremonias más típicas del mundo del vino. Aun cuando no se haya participado nunca en una o se haya sido espectador de alguna, todos tenemos una idea de lo que se trata: unos expertos se disponen a estudiar y elaborar un veredicto sobre el grado de bondad de un vino. Aunque no existe un protocolo único para llegar a las conclusiones, sí que contiene unas fases que, en general, se respetan de forma casi unánime; se trata de las fases visual, olfativa y gustativa. El catador, siguiendo una liturgia bastante generalizada, aplica sus conocimientos más o menos

teóricos y, sobre todo su experiencia acumulada y tras ver, oler y degustar emite su opinión. Como es evidente, las tres fases son absolutamente subjetivas. Puede ser más o menos objetivo el color que presente un vino pero si, por ejemplo, es algo ácido, entonces el grado de acidez no se aprecia de la misma forma e intensidad por parte de los diferentes catadores.

¿Cómo intervienen aquí las matemáticas? Yo diría que de una forma casi mágica porque la cata, lo que pretende en definitiva, es transformar en un número toda esa carga subjetiva a la que he hecho referencia. Cualquiera que sea el método que se utilice para realizar la cata, al final la bondad del vino catado queda expresada por un número. ¿Cómo se llega a ese número? Es cierto, como he indicado, que el modo de conseguirlo no es único. Existen distintas maneras de plantear los criterios para decidir en una cata. Voy a exponer unas que he extraído de internet.

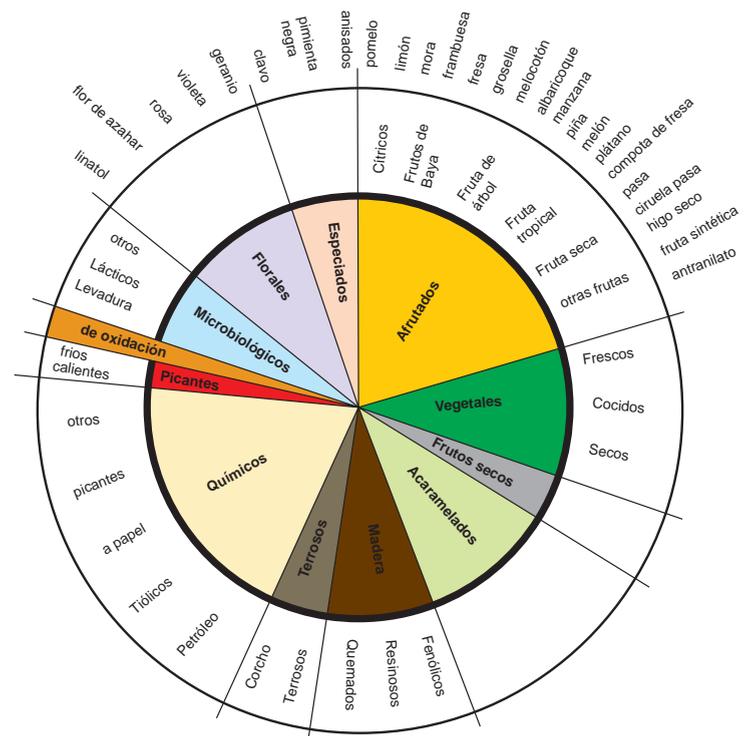


Tabla 1

En la tabla 1 se tiene una relación bastante exhaustiva de los posibles aspectos a observar en las fases de la cata. Es clara la gran carga de subjetividad que contiene la propuesta por cuanto que casi todas las variables a considerar son sabores y olores, que deben ser captados por el catador que, por otro lado, no apreciará con la misma intensidad.

FICHA DE CATA DEL INDO / COMITÉ DE CATA						
<input type="checkbox"/>	D. Origen	Número	<input type="text"/>	Fecha	<input type="text"/>	
<input type="checkbox"/>	D. Vitivinícola	Número	<input type="text"/>	Nº del Catador	<input type="text"/>	
<input type="text"/>	Bodega	Número	<input type="text"/>	Control de calidad	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
<input type="text"/>	Número de muestra	Clase de vino	<input type="text"/>	Nº total de puntos	<input type="text"/>	
Tipo de vino <input type="text"/>						
0 Excelente 1 Muy bien 3 Bien 5 Regular 9 Aceptable Eliminado Factor multiplicador Total parciales						
Observaciones						
Fase visual						x1
Fase olfativa	Intensidad					x2
	Calidad					x3
Fase gustativa	Intensidad					x2
	Calidad					x3
Armonía						x3
Total puntuación						

Tabla 2

En la tabla 2 se tiene la ficha que debe rellenar el catador. Obsérvese la escala numérica y, sobre todo, el que se llama “factor multiplicador”. Este dato es importante porque establece un elemento de ponderación que, obviamente, ha sido establecido por el que ha elaborado la tabla pero no siguiendo ningún desarrollo de modelo científico, sino guiado por su experiencia y otros elementos siempre subjetivos. Obsérvese que lo que podría ser lo más objetivo, que es el color, tiene un factor de ponderación igual a 1, mientras que las fases olfativa y gustativa duplican y triplican el factor.

Fase visual	12%	Matiz del color Intensidad Aspecto del vino
Fase nasal	18%	
Sensaciones en boca	40%	Gustativas 16% Táctiles 6% Vía retronasal 10% Persistencia 8%
Sensación global	10%	
Valoración del corcho	6%	
Presentación de la botella	4%	
Calidad/precio	10%	

Tabla 3

En la tabla 3 se repite el razonamiento. La fase de las sensaciones en boca es la que tiene mayor índice de ponderación. En todos los casos, una vez que los catadores emiten su veredicto, se someten los datos aportados a un proceso matemático – que seguramente ya estará informatizado– y al final se obtiene un número que definirá la calidad del vino, en función de la tabla seguida y según el criterio de los catadores que han participado en la ceremonia.

En un *Taller de Matemáticas* que impartía en el Instituto de Bachillerato Viera y Clavijo de San Cristóbal de La Laguna a estudiantes de segundo de BUP, hice en una ocasión una *cata de leches* que tenía como objetivo hacerles ver cómo y qué matemáticas actuaban en un proceso de ese tipo. No voy a relatar los pormenores de la actividad sino a destacar algunos detalles relacionados con lo que estoy tratando.

Hicimos unas fichas de valoración de aspectos de la leche (intensidad de sabor, dulzura, calidad global) que cada “catador” debía rellenar siguiendo la liturgia propia

de una cata. A continuación se hacían los vaciados de los datos y ahí aparecía la estadística para establecer medias y desviaciones típicas. En la imagen se presenta el vaciado de uno de los aspectos valorados. Las leches fueron nominadas con las letras A, B, C, D y E y la escala de valoración varía en cada ficha entre 1 y 5.

Vaciado de datos  
Intensidad de Sabor

	1	2	3	4	5
A	1	11	1	0	1
B	1	1	1	0	1
C			1	1	1
D	1	1	0	1	
E	1	1	1	0	

$\bar{x}_A = 2'83$	$\sigma_A = 1'01$
$\bar{x}_B = 2'93$	$\sigma_B = 1'06$
$\bar{x}_C = 4'44$	$\sigma_C = 0'68$
$\bar{x}_D = 1'61$	$\sigma_D = 1'14$
$\bar{x}_E = 2'55$	$\sigma_E = 1'01$

FIG. 1. Medias y desviaciones típicas

Otro detalle importante fue la creación del *polinomio de calidad*. Todas las leches utilizadas (excepto una, la natural) habían sido adquiridas en un supermercado y en sus envases figura una tabla con los siguientes datos: proteínas, hidratos de carbono, valor energético y grasas. Pues bien, los estudiantes, organizados en equipos de trabajo, elaboraron ese polinomio que consistía en establecer un coeficiente de ponderación para los índices de cada uno de esos productos que,

$$p_1 = 3p + 2h + g + \frac{v}{10} + \bar{x}_s + \bar{x}_g$$

$$p_3 = 3(p + h) + \frac{1}{2}g + v + 2\bar{x}_s + 3\bar{x}_g$$

(p= proteínas; h= hidratos de carbono;  
g= grasas; v= valor energético)

FIG. 2. Dos polinomios de calidad

combinados con los datos de las valoraciones, nos conducirían a un valor final que permitiría establecer el resultado final de la cata.

Curiosamente, los resultados del valor de los polinomios de los cinco equipos que se formaron coincidieron en las leches que ocuparon los dos primeros puestos del ranking.

### 3. El vino y el terreno

Con el terreno plantado de viña de que se dispone se obtiene una cantidad de vino a la que se adapta el productor. Pero podríamos plantearnos el problema al



FIG. 3. Plantación de viña en espaldera sencilla en Tacoronte-Acentejo

revés, es decir, si deseo obtener una cierta cantidad de vino, ¿de cuánto terreno plantado debo disponer? Este cálculo conlleva una serie de operaciones que aunque puedan variar de un sitio a otro, siempre estarán en torno a los parámetros que se indican.

Vamos a partir de la hipótesis de querer al final 1000 litros de vino. Pues bien, sabemos que en vino se transforma el 75% del mosto. Mediante una regla de tres simple conseguimos averiguar la cantidad de mosto que debo obtener. La planteo de forma clásica:

*Si de 100 litros de mosto se obtienen 75 litros de vino  
Se necesitan X litros de mosto para obtener 1000 litros de vino*

$$\text{Por tanto: } X = \frac{1000 \times 100}{75} = 1333,33 \text{ litros.}$$

Ahora bien: de la uva se obtiene un 90% de mosto. En consecuencia:

*Si de 100 kg de uva se obtienen 90 litros de mosto  
Se necesitan X kg de uva para obtener 1333,33 litros de mosto*

Se sigue que:

$$X = \frac{100 \times 1333,33}{90} = 1481,48 \text{ kg de uva.}$$

Como se dispone del dato sobre cuántos kg de uva se consiguen por metro cuadrado, en nuestro caso 1,1 kg, tenemos, finalmente:

*Si en 1 m<sup>2</sup> se obtiene 1,1 kg de uva  
Se necesitan X m<sup>2</sup> de terreno para obtener 1481,48 kg de uva*

El número de metros cuadrados que debe tener el viñedo es:

$$X = \frac{1 \times 1481,81}{1,1} = 1368,8 \text{ m}^2.$$

Es evidente que los porcentajes de transformación se pueden variar adaptándolos a los propios de cada lugar.

#### 4. Los envases

Es evidente que los distintos envases que se utilizan (botellas, vasos, garrafones, toneles, etc.) en todo el proceso son una rica fuente de utilización de las matemáticas.

Las medidas del sistema métrico aplicadas a las botellas y sobre todo las medidas tradicionales que aun se utilizan en determinados entornos. En este sentido, es muy interesante el trabajo de José Manuel González Rodríguez titulado *Medidas y Contabilidades Populares: las cuentas de las pescadoras y venteras del Valle de La Orotava*, Centro de la Cultura Popular Canaria, La Laguna, 1992.

Hay dos elementos a los que dedico especial atención en este artículo: a la forma de la copa de cata y a los tradicionales toneles.

Respecto de la copa, los medios informáticos nos permiten obtener con facilidad una aproximación bastante ajustada de la función que rige su perfil. Carlos Mederos realizó un estudio para obtener la forma cúbica de la función que da ese perfil mediante la utilización de los polinomios interpoladores de Lagrange. Para ello, conocidas las coordenadas de cuatro puntos se puede determinar un polinomio de grado tres,  $P(x) = ax^3 + bx^2 + cx + d$ , cuya gráfica pasa por los puntos dados usando ese método.

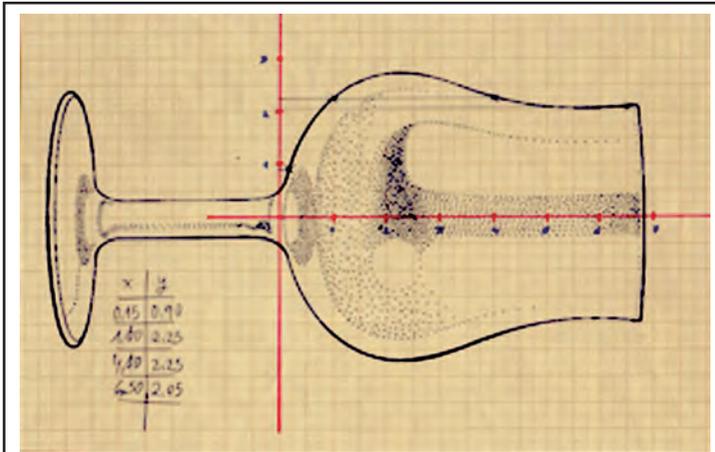


FIG. 4.  $p(x) = 0'0624x^3 - 0'7341x^2 + 2'3592x + 0'5624$

Es evidente que el método puede ser aplicado a otros modelos de copas. Las medidas del catavinos de Afnor (Association Française de **NOR**malisation) han sido esquematizadas de forma minuciosa como puede observarse en la figura.

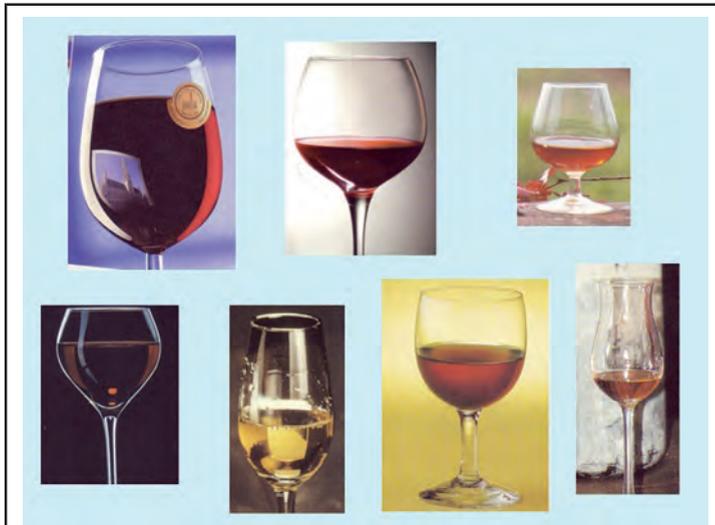
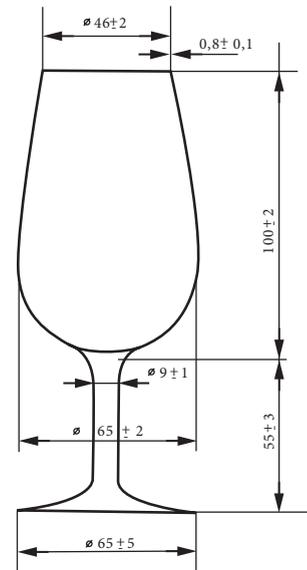


FIG. 5. Modelos de copas



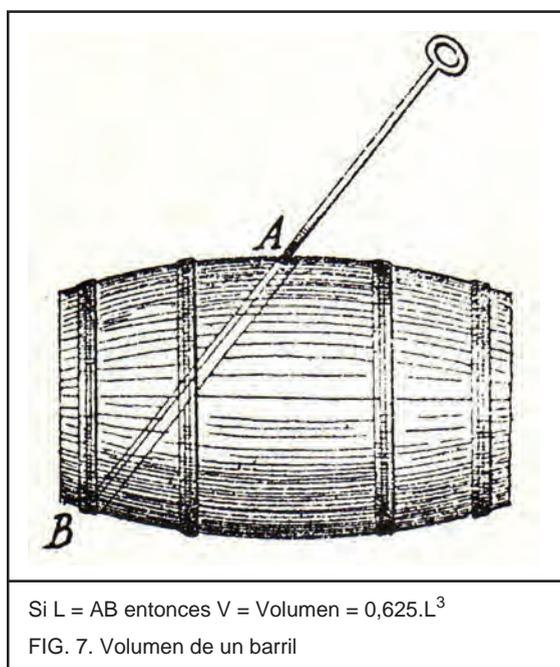
Catavinos Afnor (Association Française de **NOR**malisation)

Por lo que se refiere a los toneles, nos encontramos con un interesante tema en el que las matemáticas juegan un importante papel. Es el caso de las aportaciones de Johannes Kepler (1571-1630) recogidas en su obra *Nova stereometria doliorum vinariorum*, que escribió tras un episodio con la persona que le proporcionó el vino para la boda de sus segundas nupcias y que le hizo el cálculo del volumen de los toneles por un método que no le convenció en absoluto.



FIG. 6. Fabricación actual de un tonel

Visité dos fábricas de toneles en la localidad onubense de Bollullos Par del Condado. Pude apreciar todo el proceso de producción y cómo utilizan una matemática que ya está estandarizada. Ya no existe una fabricación artesanal, sino que está toda mecanizada. Se fabrican para contener los litros que solicitan los clientes. Sin embargo, uno de los aspectos más interesantes de los que podríamos llamar la matemática de los toneles lo constituye la famosa fórmula del aforo diagonal que indica que, siendo L la distancia AB señalada en la figura, se tiene la fórmula  $V = 0,625.L^3$  de la que José Manuel González Rodríguez dice estas intrigantes palabras:



*“La fórmula del volumen obtenida por aforo diagonal desconoce una formalización matemática rigurosa y habremos de otorgarle un origen y fundamento empírico”.*



En algunos libros de matemáticas antiguos se presentan otras fórmulas para la obtención del volumen que son deducidas mediante rigurosos razonamientos matemáticos y partiendo de ciertas hipótesis. No obstante, he encontrado en uno de esos libros una situación curiosa, y es que después de la deducción de una fórmula, indica que la más empleada es la de la diagonal, que no deduce, claro.

El error cometido es igual al volumen de un cono, cuya altura sea la del tronco, y cuya base tenga por radio la semi-diferencia de los radios de las bases.

### 355. Volumen de un tonel.

Si consideramos (Fig. 521) un trapecio rectángulo  $ABCD$ , pero al lado oblicuo  $AD$  circunscribimos un arco, que, en general, suele ser de círculo y tomamos su simétrico con respecto a  $DC$ , y a la superficie así obtenida la hacemos girar alrededor de  $BE$ , se tendrá un tonel, cuyo volumen se quiere hallar.

Si se considera el tonel como suma de dos troncos de cono iguales unidos por su base, se tendrá la fórmula

$$v = \frac{1}{3} \pi H (R^2 + R'^2 + RR'),$$

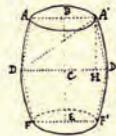


Fig. 521

380

LUCIANO DE OLABARRIETA

en que llamamos  $H$  la altura  $BE$  del tonel,  $R$  el radio de la base superior  $AB$ , y  $R'$  el radio mayor  $DC$ . Pero en esta fórmula evidentemente se desprecia el volumen engendrado por los segmentos  $AD$  y  $DF$ ; por consiguiente, si en el paréntesis en vez de  $RR'$  ponemos una cantidad mayor  $R'^2$ , se tendrá:

$$V = \frac{1}{3} \pi H (2R'^2 + R^2).$$

Como en la práctica resulta este valor excesivo, se suele emplear esta otra fórmula:

$$V = \frac{1}{3} \pi H \left[ 2R'^2 + R^2 - \frac{1}{3}(R'^2 - R^2) \right].$$

Por fin, la fórmula que más se emplea es, en función de la diagonal  $A'D$ .

$$v = 0,625 \cdot \overline{A'D}^3.$$

FIG. 9. De Olabarieta, Luciano (1932), *Apuntes de geometría y trigonometría*, Bilbao.

Es evidente que el tema no está agotado ni mucho menos porque existen una gran cantidad de operaciones que se hacen en torno al vino que daría material para un extenso libro...

Finalmente, en los libros de matemáticas recreativas aparecen algunos problemas en los que se utiliza el tonel. Muestro uno del Dudeney<sup>1</sup> para que se entretengan en resolver:

### 19. El tonel de cerveza

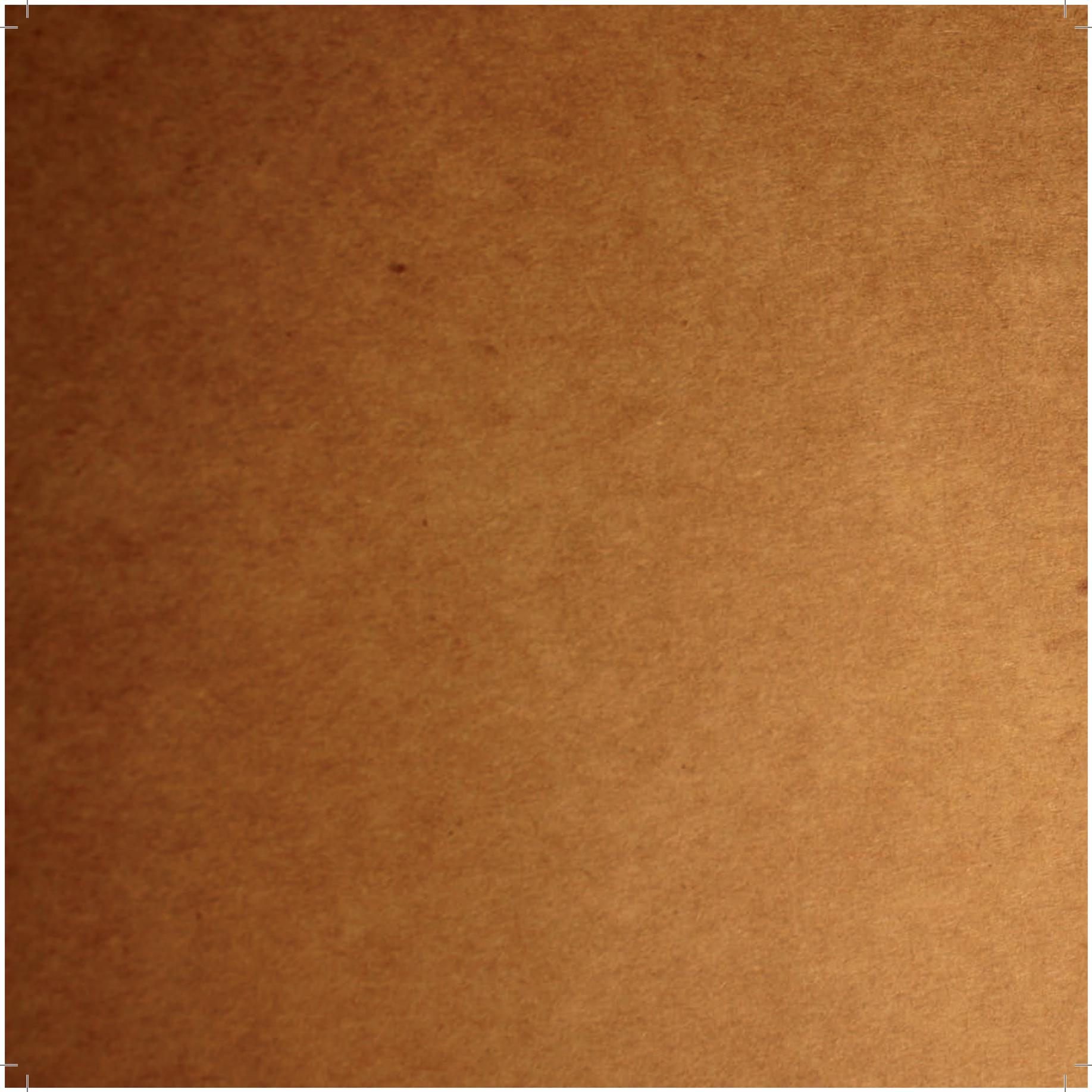
Un hombre compró un lote de vino en toneles y un tonel que contenía cerveza. Éstos se muestran en la ilustración, donde se in-



dica la cantidad de galones que contenía cada tonel. Vendió una parte del vino a un hombre y el doble de esa cantidad a otro, pero se quedó con la cerveza. El acertijo consiste en señalar cuál tonel contiene cerveza. ¿Puede usted decir cuál es? Desde luego, el hombre vendió los toneles tal como los había comprado, sin manipular los contenidos.

FIG. 10. Ejercicio de Dudeney

<sup>1</sup> Dudeney, Henry E. (1993), *El Acertijo del Mandarín*. Zugarto Ediciones S.A.





**APUNTES SOBRE,  
VINO Y FILOSOFÍA**

**CARLOS MARZÁN TRUJILLO**



**APUNTES SOBRE VINO Y FILOSOFÍA**  
**CARLOS MARZÁN TRUJILLO**

### A Esse, sempre

Los seres humanos se distinguen de los animales en que pueden beber cuando no tienen sed y, además, no necesariamente agua. Después del agua, el vino ha sido -desde los comienzos de la civilización- la bebida preferida de la humanidad. Como afirmaba Pepe Carvalho (el detective de Vázquez Montalbán) en la novela *Quinteto de Buenos Aires*: “la sed de agua es primitiva, la sed de vino es cultura”. Esa sed de vino se refleja en los documentos más antiguos de la civilización. Así, por ejemplo, en el *Viejo Testamento* se cuenta que Noé, para celebrar lo que había conseguido con el Arca, “comenzó a labrar la tierra, plantó una viña, bebió del vino y se embriagó en demasía”. En el *Nuevo Testamento*, San Pablo le dice a su discípulo Timoteo: “no bebas agua sola. Toma un poco de vino que le hace bien a tu estómago y a tus frecuentes indisposiciones”. Y no puede olvidarse que en la última Cena, Jesús lo llamó “su sangre”, o que en las bodas de Canán transformó el agua en vino. En la cultura griega hay una inmensa cantidad de textos que hablan del vino. Los filósofos, poetas y héroes griegos siempre parecen estar dispuestos a tomar ese néctar “*di-vino*” para pensar con mayor lucidez, para poetizar con mayor ahínco o para luchar con más brío. Cratino, un poeta griego, decía que quien solamente bebe agua “no puede hacer cosas buenas”. En *La Odisea* el Mediterráneo es llamado “vinoso ponto”. Y el vino sirve a Ulises y a sus marineros para emborrachar al fiero cíclope y, así, poder escapar de él. La cultura griega amaba tanto el vino que, de vez en cuando, las polis solían hacer unas fiestas denominadas *oscoforias*, fiestas en honor de Dionisos, el dios de la embriaguez, que terminaban en borrachera general.



FIG. 1. *La Odisea*, de José María Martín Saurí y Francisco Pérez Navarro (1983). © Martín Saurí /Pérez Navarro

Tomado con moderación, el vino puede ser un estimulante que permite liberar el peso de nuestro yo y dejar paso a la fantasía. Cabría afirmar por tanto, que el vino ayuda tanto a dialogar como a pensar, pues puede favorecer que miremos las cosas desde perspectivas diferentes a las habituales, con un punto de ironía crítica. Por eso, se podría decir que es una bebida filosófica que potencia el pensamiento. El conocido dicho latino de “*in vino veritas*” es el lema que, según uno de los personajes de un conocido ensayo de Kierkegaard, deberían estar hechos los discursos, puesto que el vino “es la defensa de la verdad y ésta es la apología del vino”<sup>1</sup>. Los grandes filósofos han sabido captar su época en pensamientos y muchos de ellos se han ayudado de alguna que otra copa de vino. Ese es el caso de Sócrates, para quien el vino era “como el rocío de la mañana que hidrata y suaviza el alma”. O también el de Montaigne, un auténtico apasionado de los vinos, que él mismo producía en sus viñedos. Siempre defendió el uso moderado del vino, pues lo consideraba un placer que hacía aflorar los secretos más íntimos, como da a entender en sus *Ensayos*. Lo mismo le ocurría a Hume, quien disfrutaba del vino y lo tomaba para olvidar el abismo al que le conducían sus propias ideas escépticas. En su *Norma del gusto* plantea las condiciones que deben darse para valorar con objetividad una obra de arte; una objetividad que también es posible establecer respecto al vino<sup>2</sup>. Esas condiciones son: la delicadeza, una capacidad afinada para captar las cosas mejor de lo que lo hacemos habitualmente; la experiencia; el saber comparar, o el juzgar sin prejuicios. Kant también era un enamorado del vino. Lo bebía religiosamente cuando regresaba a casa después de sus lecciones en la Universidad de Königsberg para relajarse y pensar. Lo mismo le

ocurría a Marx, que bebía cerveza o vino, tras pasar todo el día trabajando en la Biblioteca Británica. Ese también es el caso de W. Benjamin, el filósofo nómada, quien solía escribir en bistro y cafés con una copa en la mano, así como el caso de su amigo Adorno, hijo de un comerciante de vinos, quien solía escribir sesudas obras con ayuda de un buen vino. Es verdad que algunos filósofos se han quejado de que el exceso de vino no sólo nos hace pensar, sino que también nos hace pensar auténticos disparates o hacer locuras. Eso escribía Hobbes en el *Leviathan*: “*el comportamiento de los individuos que han bebido demasiado es similar al de los locos: a unos les da por irritarse, a otros por amar, a otros por reír... Los efectos del exceso del vino hace que las deformidades de las pasiones se encuentren al desnudo*”<sup>3</sup>. La relación entre el vino y la filosofía es, como puede observarse, inmensa. Así que en el espacio que permiten estas páginas sólo es posible tratar la relación que han mantenido algunos de los más destacados pensadores de todos los tiempos con el vino. Me referiré a un filósofo del mundo antiguo, Sócrates; uno de la época moderna, Kant, y otro de nuestra época, Gadamer.

1 S. Kierkegaard, *In vino veritas*, Madrid, Alianza editorial, 2009, p., 55.

2 Y entre los ejemplos con el que nos ilustra, toma uno de *El Quijote*, donde a dos buenos catadores se les pide que juzguen un vino que todo el mundo consideraba magnífico. Uno lo encontró bueno, pero decía que tenía cierto sabor a cuero; otro que era espléndido, pero que sabía a hierro. Los allí presentes dijeron que era imposible establecer un juicio objetivo. Sin embargo, cuando se vació el tonel aparecieron unas llaves oxidadas atadas a una cinta de cuero.

3 Th. Hobbes, *Leviatán*, Madrid, Editora Nacional, 1980, p., 134.



FIG. 2. Jacques-Louis David, Detalle de *La muerte de Sócrates* (1787), Museo Metropolitano de Arte de Nueva York

La buena comida y la bebida eran placeres a los que Sócrates (469 – 399 a.C.), un individuo más bien austero, jamás renunció. Dentro de la modestia con la que vivía, procuraba “darse una buena vida” (lo que los griegos llamaban “*euokheísthai*”). El vino siempre fue una compañía para Sócrates. Y es que en la Grecia de su época el vino tenía una buena imagen, hasta el punto de que era considerado una bebida noble y aristocrática. Sócrates era partidario de que los jóvenes empezaran a beber una vez cumplidos los dieciocho años, y recomendaba a los ancianos que bebieran; esto es, que hicieran abundantes libaciones a Dioniso (dios al que los romanos llamarán Baco), pues el vino “era un remedio ofrecido por los dioses para rejuvenecer a los mayores, haciendo que se olviden de lo que les aflige sus almas”. En Grecia el vino se consumía en las reuniones de amigos, y servía para estrechar los lazos entre ellos. Pero no se debe olvidar que el vino griego de aquella época era excesivamente fuerte y concentrado. De ahí que en estas reuniones (*simposios*) hubiese una

especie de *sommelier* al que llamaban “*simposiarco*” que recomendaba a los participantes rebajar con agua el vino que quisieran beber. De este modo, se aseguraba que la reunión transcurriese plácida y tranquilamente. Se trataba de evitar que quienes bebiesen cayeran en conductas equívocas, en lo que denominaban “*Khaliphroneo*” (“*Khalis*” era el vino puro y peleón y “*phroneo*”, el pensar armónico y prudente). *Kaliphroneo* significaba, pues, algo así como un pensar sin cordura. Sócrates y sus amigos se lo pasaban estupendamente en esas reuniones filosofando. En el *Banquete*, que es un famoso texto de Platón, Sócrates hace un magnífico alegato sobre la belleza inspirado tal vez por el vino que le servía el *simposiarco*. Sócrates trata de mostrar cómo es posible ascender desde la belleza terrenal a la idea eterna intangible e inmutable de “Belleza”. En el *Banquete*, cuyo título en el original griego es el *simposio*, Platón nos da a entender que buena parte de la lucidez de su maestro era debida al vino. Aunque de sus textos podría deducirse también que, en ocasiones, se ponía demasiado insistente cuando abusaba del ánfora, pues se dedicaba a interrogar a sus amigos hasta la extenuación acerca de lo divino y de lo humano. Nos cuenta, además, que tenía un gran aguante, que sabía beber, pues después de pasar toda una noche libando era capaz de acompañar a sus amigos a dormir a sus casas y él se quedaba como si nada hubiese pasado. Así, se puede leer en el *Banquete*: “*Sócrates acompañó a Aristófanes a dormir. Y luego, cuando era ya de día, a Agatón. Esperó a que se durmieran y se fue al Liceo donde pasó el día como de costumbre*”<sup>4</sup>. Su fama de ser insaciable con el vino nos la cuenta Alcibiades, compañero de armas en su juventud: “*en los convites, se divertía al máximo... y cuando se lo forzaba a beber era capaz de derrotar a todos sin emborracharse ni una sola vez*”<sup>5</sup>.

Immanuel Kant (1724 – 1804), el más célebre filósofo de la Ilustración, tenía fama de ser un hombre estricto

4 Platón, *Banquete*, *Obras Completas*, Madrid, Aguilar, 1993; 221a – 222e.

5 *Ibid.*, 219 e–220 d.

y puntual. Seguía a rajatabla las máximas que se imponía para todo. Su vida entera se caracterizó por la uniformidad y la rutina. Jamás salió de Königsberg, nunca dejó de despertarse a las cinco en punto de la mañana. Sus conciudadanos ponían el reloj en hora al verlo pasar, pues siempre lo hacía por los mismos sitios a las mismas horas. Pero lo que lo convertía en un ser amable era su gusto por el vino y su deseo de reunirse con los amigos, con quienes prolongaba sus almuerzos hasta el atardecer. En las conversaciones que mantenía con ellos (y que según una norma que tenía debían ser entre tres y cinco, pero jamás más de nueve contertulios) no se mostraba como el pensador profundo que había revolucionado la filosofía. En esas conversaciones sabía *“incluso vestir ideas abstractas con un ropaje encantador y analizaba con claridad todas las opiniones que sostenía. Disponía de gracioso ingenio y a veces su discurso estaba aderezado con una ligera sátira que siempre profería modestamente con el gesto más gracioso”*<sup>6</sup>. Su seriedad en la escritura y en el discurso no le hacía perder su amabilidad. Partía de la idea de que el trato con los demás debía estar siempre caracterizado por la urbanidad y la gentileza. En esas reuniones era él quien escogía el menú que siempre hacía acompañar de un espléndido vino. Kant parecía más un hombre de mesa que un gran pensador que no sólo comía con apetito y fruición, sino que *“disfrutaba de su buen y viejo vino... y se transformaba en un magnífico conversador... introducía algunas anécdotas... ante las que era imposible contener la risa incluso cuando se estuviera hablando sobre las cuestiones más serias”*<sup>7</sup>. Más de una vez sus amigos le dijeron que debería escribir, junto a la *Crítica de la razón pura*, la *Crítica del arte culinario*. Es curioso que viviendo en el país de la cerveza, repudiara esta bebida por considerarla soporífera y antifilosófica. Para él sólo el vino era capaz de impulsar una buena conversación y estimular los pensamientos. Uno de sus contemporáneos llegó a

decir de él que era un *bon vivant* y *“que era capaz de digerir tan bien el vino... como el público digería tan mal la filosofía que escribía”*<sup>8</sup>. Y es curioso que entre todos los vinos, Kant tuviese especial predilección por el vino de Canarias. En su *Crítica del Juicio* escribe sobre éste como ejemplo de lo agradable. Nos habla del gusto que produce en la lengua, el paladar y la garganta<sup>9</sup>. De ahí que, de ahora en adelante, su filosofía, denominada “criticismo”, podríamos llamarla también “criticismo enológico canario”.



FIG. 3. Emil Dörstling, Detalle de *Kant y sus convidados* (1892), Königsberger Museum

6 L. E. Borowski, *Relato de la vida y el carácter de Immanuel Kant*, Madrid, Tecnos, 1993, p. 93.

7 R. Malter, *Immanuel Kant in Rede und Gespräch*, Hamburg, Felix Meiner Verlag, 1990, p., 414.

8 *Ibid.*, p., 387.

9 I. Kant, *Crítica del juicio*, México, Porrúa, 1978, p., 215.

Hans-Georg Gadamer (1900 – 2002), uno de los más destacados filósofos del siglo XX, siempre manifestó a lo largo de su dilatada vida su buen gusto por el vino. En ocasiones mostró, además, su preferencia por los caldos italianos, por los montepulciano del Molise y del Abruzzo. Fue tal vez su amor a la cultura clásica, en la que Italia era considerada como la “tierra del vino”, lo que propiciara esa predilección. Pero aquí no se pretende ahondar en las costumbres bebedoras del centenario profesor alemán, sino establecer algunos vínculos entre su pensamiento y el vino. Y no es que su obra sea deudora de los efluvios etílicos (como se ha dicho de algunas creaciones de ciertos artistas y escritores), sino que el vino resulta una metáfora adecuada para explicar su filosofía, la hermenéutica filosófica.

En *Verdad y método* (1960), Gadamer sienta las bases de lo que se ha llamado hermenéutica filosófica. En ese texto, que se ocupa del arte, de la historia y del lenguaje, la hermenéutica no se entiende como una técnica interpretativa, sino como nuestro esencial modo de ser: da cuenta del modo en que comprendemos y nos orientamos en el mundo. La obra expone que el ser humano es, ante todo, un ser que interpreta y que conoce. Y al hacerlo, se interpreta a sí mismo, se *re-conoce*. Su principal actividad consiste, pues, en seguir la máxima del santuario de Delfos: *gnôthi sautón*, “conócete a ti mismo”. Eso lo hace -individual y colectivamente- atendiendo a la cultura, al lenguaje, a la historia *que nos constituye*. Y es que la hermenéutica dice que somos fundamentalmente *lo que hemos sido*. Esto es, pasado, historia, un “haz de prejuicios”. Somos efecto de tradiciones que nos envuelven y en las que se desarrolla nuestra experiencia. Pero la hermenéutica insiste en que nunca se nos hace del todo transparente cómo hemos llegado a ser eso que somos, que siempre hay un plus de misterio, que una completa autoilustración es inalcanzable, que nunca se pueden conocer del todo los vínculos a los que estamos sujetos. Y eso se debe, precisamente, a la finitud de nuestra vida y de nuestra razón.

El vino, al igual que nosotros, tampoco puede entenderse al margen del mundo que le da cobijo: la tierra, el clima, la altitud, el cuidado del viñedo, el proceso de elaboración... Y sin embargo, ni al enólogo más experto puede revelársele con toda claridad el porqué de la diferencia de añadas que son resultado de circunstancias similares, ni la causa por la que botellas de una misma cosecha puedan tener tan distintos acentos y matices. Como nosotros, el vino es “lo que ha sido”, pero un “sido” al que también envuelve un velo de ignorancia y opacidad. La hermenéutica filosófica destacó que nuestro saber se sedimenta sobre el enigma, sobre un fondo de misterio. Puso de relieve que la razón contiene posos que, como los del vino, dan cuenta de un origen antiguo. Un origen, también como el del vino, que apunta al universo del mito, “aquello que guarda la verdadera sustancia de la vida de una cultura”.



FIG. 4. Gadamer celebrando su centenario con vino italiano

En el año 2007 se celebraron en Burdeos unas jornadas sobre vino y filosofía. Esas jornadas fueron denominadas “fiestas del pensamiento”. En ellas se habló de filosofía y se degustaron magníficos caldos. Y quienes asistieron a ese *simposio* concluyeron, entre copas, que defender el vino y la filosofía era defender parte del patrimonio de la humanidad. Y es que la filosofía y el vino representan enclaves de resistencia frente a un mundo cada vez más homogeneizado. La filosofía, porque se opone a una cultura de consumo que favorece el *no-think*, el no reflexionar; porque potencia que los individuos se atrevan a pensar por sí mismos. Y el vino porque se encuentra enraizado a un lugar y a una cultura determinada, porque es todo lo contrario a la uniformización y la globalización, ese espacio que todo lo iguala. Como se decía al principio de estas páginas, el vino es una bebida filosófica, porque ayuda a pensar. Al mismo tiempo, la filosofía tiene algo de dionisiaco, de embriaguez, pues nos permite realizar una mirada distinta sobre el mundo y, con ello, cuestionar lo que se presenta como falsa armonía. Y, en este sentido, como decía Kierkegaard, “el vino puede convertirse en defensa de la verdad y ésta en apología del vino”. ¡Brindo por ello!

Fundación Alhóndiga

Mercadillo del Agricultor

Gastronomía

Ruta del Vino

Paisaje

Cultura

Paisaje

Ruta del Vino

Tradición

Tradición

Cultura

Ruta del Vino

Historia

Gastronomía

Tacoronte, Tierra de Vinos

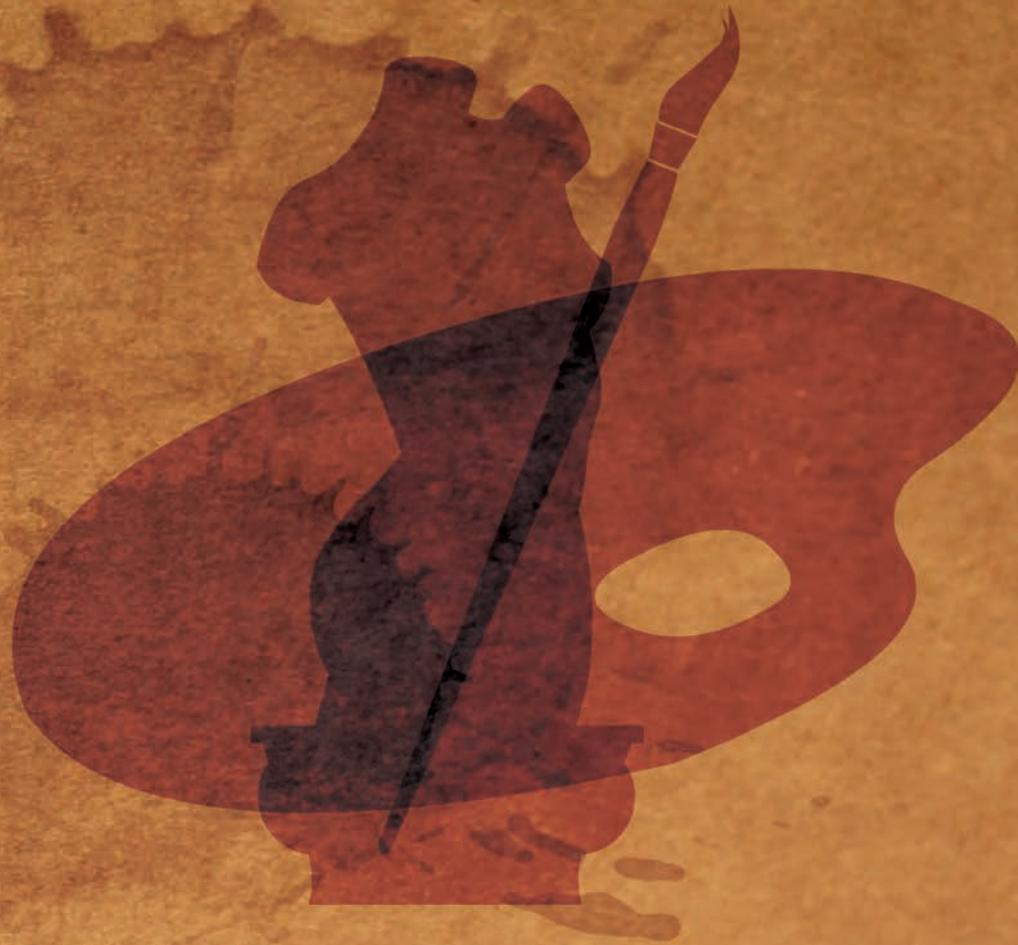


Exmo. Ayuntamiento de  
la Ciudad de Tacoronte



**Tacoronte**  
*Sensación de Tradición*





**EL VINO EN EL ARTE,  
EL ARTE, EN EL VINO.  
UNA VISION DE CANARIAS**

**CELESTINO CELSO HERNÁNDEZ**



**EL VINO EN EL ARTE, EL ARTE EN EL VINO**  
**UNA VISIÓN DE CANARIAS**  
**CELESTINO CELSO HERNÁNDEZ**

## 1. Introducción a la viticultura, el vino y su representación artística

**E**l compromiso de haber aceptado la realización de un texto, en el que ofrecer información sobre la presencia del arte en el mundo del vino, y de éste en el mundo del arte, se convierte, más que en una responsabilidad por cumplirlo adecuadamente, en una satisfacción por trabajar sobre un tema como el presente. Y lo es así, en mi caso en particular, porque además de ser un declarado amante del arte, también lo soy del vino. Por otra parte, no dejamos de estar hablando de un asunto entre iguales, pues si el trabajo de los mejores artistas ha pasado a formar parte de la historia del arte, también la labor de los mejores viticultores ha hecho del vino todo un arte. Es verdad que el primero ha trascendido al tiempo en que se hizo, conservado generación tras generación en los más destacados museos, mientras que el segundo tiene una corta estancia temporal entre nosotros, antes de que hagamos satisfactoria degustación de los excelentes caldos. En nuestra memoria, sin embargo, quedarán grabadas las mejores añadas, y su color, su olor y su sabor permanecerán muchos años con nosotros. Admirada es la transformación que tiene lugar cada año, desde los tiempos más remotos, por la que una sencilla planta, que ha pervivido al transcurrir de los siglos, nos ofrece uno de los manjares más apetecidos que existen.

El cultivo de la vid y la elaboración de vino se remonta a los más lejanos tiempos, unida prácticamente a los inicios de los asentamientos humanos, con la introducción de la agricultura, y dando con ello inicio a una nueva era, que conocemos como Neolítico. Representaciones plásticas, relacionadas con el cultivo de la vid y la producción y consumo del vino, podemos encontrarlas

también desde bastante antiguo, como la época griega, asociadas al fecundo mundo de la mitología. El vino pasaría a formar parte de los avatares, que afectaban a los dioses, tanto para los griegos como más tarde para los romanos, figurando en las historias que tenían por escena el privilegiado lugar del **Olimpo**. Con el nombre de Dioniso, para los griegos, personificado como dios tracio del vino, Baco, para los romanos, figura como hijo de Zeus y Sémele, hija de un rey de Tebas. Se le consideraba dios de la viña, del vino y del delirio místico o báquico, resultado de la embriaguez en la que caían sus adoradoras y sacerdotisas. Primero los griegos, y más tarde los romanos, prestaron destacada atención a la divinidad del vino. Una prueba de ello es la exposición organizada en el Museo de Pérgamo, en Berlín, con el título de *La metamorfosis y el éxtasis*, comisariada por Agnes Schwarzmaier-Wormit, y en la que se reunieron medio centenar de obras, entre las que figuraban esculturas de mármol, estatuillas de bronce, ánforas, vasijas y terracotas policromadas, que iban de la Grecia arcaica a la Roma imperial.



Fig.1. Dácil Travieso, Detalle de Baco, S/T. Madera, hierro, pasta cerámica y pan de plata. 240 x 100 x 20 cm. (2008)

Las primeras representaciones datan de inicios del siglo VI a.C., y en ellas se representa a Dioniso como un hombre maduro y venerable, con pelo largo y barba bien cuidada. Un siglo y medio más tarde su figura se rejuvenece, representándole desnudo, barbilampiño y de rostro bello. En el siglo V a.C. aparece pintado en un **vaso ático del estilo de las figuras rojas**. Uno de los más grandes escultores de la Grecia clásica,

**Praxíteles**, le dedicó una escultura en mármol, que supera los dos metros de altura, centrada en el tema de *Hermes con Dioniso niño*, encontrada en su día en Olimpia, en donde permanece conservada en su Museo Arqueológico. Esta obra pasa por ser una de las más esbeltas de la segunda etapa clásica del arte griego – siglo IV a.C.– en la que el artista desarrolló su famosa curva praxiteliana, que imprimió una mayor elegancia a la escultura.

Trasladados a la **época romana**, nos encontramos con representaciones de **Baco en la Villa dei Misteri**, en Pompeya, correspondiente al año 70, representado como dios joven con una pantera y con una copa o jarro, en alusión al vino. Hacia mediados y finales del imperio romano, Baco se convierte en un dios niño o joven, entre fieras y un séquito de aulistas y danzantes, convirtiéndose en una divinidad oficial y urbana, al tiempo que compartía “escenario” con otra versión rural, *Liber Pater*, como dios de la fecundidad de la tierra. Suele representarse a Dioniso con una copa o cuerno en la mano, conteniendo vino, acompañado de un séquito de sátiros, ninfas y ménades, entre música y bailes, además de abundantes manjares.

A la llegada del **cristianismo** al mundo occidental, con el edicto de Milán en el 313, año en que Roma le dio oficialidad, el vino sobrevivió entre los distintos elementos que pasaron de la cultura romana a la cristiana, pasando a ocupar un lugar muy destacado como parte del nuevo culto. En memoria de la sangre derramada por el Salvador, para redimir a los creyentes de sus pecados, el vino pasó a ser objeto de consagración, en cada una de las miles de iglesias repartidas por todo el mundo. Así pues, la presencia del vino está, por un motivo u otro, omnipresente en nuestra cultura y nuestras vidas.

## 2. Un apunte a la historia del vino en las islas, del siglo XV al siglo XIX

En estas islas atlánticas, en las que vivimos y trabajamos, el vino, amén de ser manjar que nos alegra, ha sido la vida para muchas de nuestras familias, particularmente en los momentos en los que Canarias dependió del monocultivo de la viña. Por conocido y tantas veces citado, no ocultamos la fama que nuestro preciado líquido alcanzó en las cortes europeas, ganándose el honor de quedar su nombre sellado, por grandes escritores, en algunas de sus famosas obras. Como cantan los poetas de nuestras islas, *Dulce esencia es el vino,/ creador de los mundos/ imaginarios, sueños que acaban la tristeza* –Carlos Pinto Grote–. Ya Carlos E. Pinto, en el Catálogo de la I Bienal de arte y vino Tacoronte-Acentejo –*La Vinal*–, citaba algunos elogios al vino, realizados por Juan Manuel Trujillo, en 1928, y por Andrés de Lorenzo Cáceres. Bendita esencia líquida, que nos permite incluso resurgir, hasta resucitar de nuestros estados más ensimismados y profundos, de nuestros momentos más aciagos, para alegrarnos un poco la vida, aunque sea por unos momentos: ... *mientras vivimos apurando/ la hiel de nuestros días, este vino,/ que durmió en los toneles,/ vence a la sombra y se hace claro un día,/ como dándonos unas/ señales de esperanza...* –Arturo Maccanti<sup>1</sup>–.

Las crónicas cuentan que el cultivo de la vid, y con él la producción de vino, en Canarias, se inicia a la par que su conquista, por parte de los castellanos, a lo largo del siglo XV, centuria en la que se pone cierre a la fase bélica, el año 1496, en la isla de Tenerife. De hecho, las primeras cepas de Lanzarote y Fuerteventura pertenecen al siglo quince, de origen

<sup>1</sup> *La vinal, bienal de arte y vino Tacoronte-Acentejo* (2006), D.O. Tacoronte-Acentejo y Estudio Artizar, -Carlos Pinto Grote, 2006, y Arturo Maccanti, De "Cantar en el ansia", 1982-.

muy probablemente francés, al tiempo que en la isla de Tenerife se llega a asegurar que la primera viña fue plantada, en el año 1497, por el portugués Fernando de Castro, en La Palma el año 1505, y en El Hierro el año 1526, por obra de un ciudadano inglés, llamado según parece John Hill.



Fig.2. Viñedo en sistema de espaldera doble en Tacoronte-Acentejo

Los vinos canarios resultaron muy pronto de tal calidad, que desde principios del siglo XVI fueron exportados, en 1517 a Jerez y en 1519 a Inglaterra, para llegar a ser muy favorablemente apreciados en las más destacadas cortes y palacios europeos. La palma se la llevaba el vino dulce malvasía, originario de la isla griega de Candia, y al que se le denominaba como “canarias” o “canary”. Tal fue el buen comportamiento comercial de la exportación de vinos, que pasó a convertirse en la primera fuente de riqueza de las islas. Así sucedió entre 1520 y 1640, año éste último en que se produce la independencia de Portugal del reino de España, y con ella la pérdida del mercado de las colonias portuguesas.

Como señala Antonio Macías Hernández<sup>2</sup>: *“El viñedo era en aquel entonces la columna vertebral de toda la economía, al marcar el ritmo y la dirección de los flujos del comercio interior y de la renta regional”*. Ese fue el momento glorioso, en el que la fama del malvasía llegó también a los más destacados escritores de la época, como William Shakespeare (1564-1616), que dijo del mismo *“que alegra los sentidos y perfuma la sangre”*.

Esta historia, que tan favorable se presentaba para los vinos canarios, comenzó a torcerse, después de haber transcurrido algo más de un siglo y medio, tiempo durante el que los vientos habían sido favorables para nuestros viñedos. En 1663 se ponía fin a la vía libre de nuestros caldos a las colonias inglesas, del Caribe y de América del Norte. Nuestro excelente malvasía fue sustituido por el oporto y el madeira portugueses. Se llega a cuantificar la producción de vinos, que alcanzaron las islas, y que para la segunda mitad del siglo XVII sumó unas treinta mil pipas, veinte mil de ellas producidas en Tenerife y la mitad de vino malvasía, lo que supone más de cuatro millones y medio de litros al año<sup>3</sup>. La situación se volvió insostenible, hasta el punto que cosecheros y vecindario en general de la villa y puerto de Garachico, en la noche del 2 al 3 de julio de 1666, al ver peligrar sus intereses, se alzaron en protesta provocando una derrama de vinos, de las bodegas inglesas, en el puerto de Garachico *–“El famoso derrame del vino en Garachico el año de 1666, en protesta ante el intento de la Compañía Inglesa de Canarias por monopolizar el comercio de los vinos isleños”*<sup>4</sup>. En memoria de aquellos hechos, y como homenaje a lo que supuso el vino para la economía insular, se ha erigido un monumento en la avenida marítima de entrada a la villa, frente al Roque de

Garachico. Este conjunto escultórico, de siete metros de altura, en mármol de Carrara, y que lleva por título *El motín del vino*, fue realizado en el año 1996 por el escultor de Gran Canaria Luis Alemán Montull.

A lo largo del siglo dieciocho llegamos a recuperar, en parte al menos, el buen tono comercial de los vinos insulares, aunque ya no en los mismos mercados de la primera y brillante etapa, del siglo dieciséis y primer cuarto del diecisiete. En el año 1714, con el final de la guerra de sucesión a la corona española, se perdía al mismo tiempo la demanda del malvasía canario por los consumidores ingleses. Una muestra del aprecio, de que seguían disfrutando nuestros caldos, es la presencia de los mismos en la corte española del rey Carlos III. Sin embargo, volverían nuevamente los tiempos desfavorables, apenas sobrepasada la mitad del siglo diecinueve, en esta ocasión a causa de haber hecho acto de presencia dos enfermedades de la viña, el oídio en 1852 y el mildiu en 1878. Esto supuso un golpe casi definitivo a nuestra producción y comercio vitivinícola, ocasionando su práctica desaparición.

## 2.1 Presencia del vino en el arte de Canarias, siglos XVII al XX

Esta brillante historia de los vinos canarios, que tuvo también sus momentos difíciles, hasta lo que pareció su caída definitiva, nos llevó a pensar inicialmente que habían recibido una atención destacada por parte de nuestros artistas, de similar modo a como habían sido tenidos en cuenta, por algunos de los más destacados escritores europeos. Sin embargo, no sucedió precisamente así. Al contrario, el rastreo que emprendimos por los pintores de las islas, nos devolvía una y otra vez la ausencia del tema o asunto del vino en sus obras, como también del cultivo de la viña, e incluso del tratamiento mitológico de la vid y el vino, que sí había tenido en momentos destacados del arte occidental.

2 Antonio M. Macías Hernández (2007), “El vino en la historia insular” en *Vinalettras, Cuaderno bianual de cultura y vino Tacoronte-Acentejo*, Edita D.O. Tacoronte-Acentejo.

3 Antonio Béthencourt Massieu (2003), *Canarias e Inglaterra: el comercio de vinos (1650-1800)*. Ediciones Idea.

4 Agustín Guimerá Ravina (2007), “Los puertos del vino” en *Vinalettras, Cuaderno bianual de cultura y vino Tacoronte-Acentejo*, Edita D. O. Tacoronte-Acentejo.

La primera búsqueda que emprendimos nos llevó a la segunda mitad del siglo XVII. Para entonces, como hemos visto en el recorrido por la historia de la producción del vino canario, los buenos tiempos de su comercialización tocaban a su fin. Nuestro primer artista, en el que pudimos encontrar que prestara alguna atención al vino en su obra, resultó ser **Cristóbal Hernández de Quintana**, que había nacido en La Orotava el año 1651, y fallecería en La Laguna el año 1725. No descubrimos precisamente el tema del vino entre sus obras, pero siguiendo el planteamiento de José María Lánder, en el sentido de que *“Si uno contempla el retablo de la iglesia de su pueblo, seguro que en algún capitel recóndito aparecerán reproducidas unas hojas de parra”*, apareció de algún modo el tema de la viña y del vino en la obra de Hernández de Quintana. En efecto, en la iglesia conventual de Santa Catalina de Siena, localizada en la ciudad de La Laguna, se encuentra una *Puerta del Comulgatorio*, con un óleo sobre lienzo, de 179 x 87,5 cms., realizada por Hernández de Quintana. En esta obra, de la mano izquierda del putti o angelote, situado a la izquierda de la puerta del comulgatorio, pende un racimo de uvas, junto con otro racimo situado justo sobre la cabeza del angelote. Evidentemente, este racimo forma parte del total de la composición, y guarda una clara simbología religiosa. Sólo nos queda conocer si Hernández de Quintana se inspiró en un racimo de una parra tinerfeña, o siguió los modelos estereotipados que se recogían de unos pintores a otros, una generación tras otra. Nos tememos que haya sido la segunda opción. Incluso, caso que fuera la primera opción la que siguió Quintana, también nos asaltaría la duda de si tomó como referencia un racimo de uvas blancas, o en realidad la supuesta variedad dorada se debe a la decoración general de la tabla. También sospechamos que el tono de las uvas se deba a esta segunda razón. “Para componer su decoración (...) el pintor recurrió a láminas

de grutescos como algunas de las atribuidas al Maestro del Dado, aunque quizás obra de Perino del Vaga: cuatro angelotes se abren paso entre una fabulosa hojarasca dominada por tonos pastel, verdes y rosados. Los querubines de la zona superior sostienen los símbolos eucarísticos –varias espigas de trigo y un cáliz– y entre el follaje se advierten también dos racimos de uvas. Sobre el trigo, una filacteria contiene la cita *VERE EST CIBUS*, mientras que sobre el vaso sagrado, otra con la inscripción *VERE EST POTUS*. Se trata de un pasaje evangélico (Jn. 6, 55), que corresponde al discurso de Jesús en la sinagoga de Cafarnaum: *“Verdaderamente es comida, verdaderamente es bebida”*, –el capítulo 6 del evangelio de San Juan trata de la segunda Pascua, y el versículo 55 está incluido en un apartado dedicado



FIG.3. Cristóbal Hernández de Quintana (1651-1725), Santa Catalina, La Laguna (detalle)

a El Cuerpo de Cristo, pan de vidas, siendo la cita textual la siguiente: *Mi carne es verdadera comida y mi sangre es verdadera bebida*– (...) Completan el discurso eucarístico sendos textos en otras dos filacterias (...) *FRUMENT[V] ELECTORUM* (trigo de los escogidos) y *GERMINAS VIRGINES* (germina vírgenes), tomados del libro del profeta Zacarías cuya cita completa es como sigue: *Mas cuál será el bien de Él y lo hermoso de Él, sino el trigo de los escogidos y el vino que engendra vírgenes* (Zac, 9, 17)<sup>5</sup>.

Tras Hernández de Quintana dirigimos nuestra atención al artista **Juan Manuel de Silva** (Santa Cruz de La Palma, 1687 – 1751), que es autor de varios retratos de grandes personajes de la época, como *Antonio José Vélez y Pinto* y *María Ana Vélez del Hoyo*. Pues bien, en estas pinturas sobre lienzo, realizadas en 1740, conservadas respectivamente en la Colección Massieu y Gómez y Massieu Van de Walle, ambas en Gran Canaria, en las que se reflejan aspectos ambientales y naturales, no se incluía ninguna referencia a la vid, las uvas, ni el vino<sup>6</sup>. Recordemos que, en el momento de realización de estos retratos, nos encontramos a mitad del sigl XVIII, fecha en la que, como indicábamos en nuestra historia del vino canario, las exportaciones seguían con la dificultad del mercado anglosajón, aunque al mismo tiempo contaba con el aprecio de algunos lugares preferentes, como la corte del rey de España. Centrados en las dos pinturas realizadas por Juan Manuel de Silva, debemos tener en cuenta, en primer lugar, que estamos hablando de retratos de personajes reales, que vivieron en la misma época que el pintor, y no de composiciones recreadas con las imágenes de santos, que igualmente hizo este mismo pintor –véanse sus obras *Virgen de Aránzazu*, en la Ermita de San Miguel de Breña Alta, *Santo Domingo de Guzmán*, en la Ermita de Nuestra Señora de los

Dolores de El Hoyo de Mazo, y el *Arcángel Gabriel*, en la Ermita de San Sebastián de Santa Cruz de La Palma–. En cualquier caso, y volviendo a los dos retratos de Juan Manuel de Silva, primeramente citados, entre los varios frutos y plantas reproducidos en el amplio traje con que viste la dama, doña María Ana Vélez del Hoyo, no queda claro que se incluya un racimo de uvas. Sí se da, sin embargo, y por razones de las propiedades que ostentaba esta familia, una referencia clara a otra producción agrícola destacada en las islas, y en particular en La Palma, la caña de azúcar, y su tratamiento industrial en los ingenios. Es así como, en el margen izquierdo, a media altura, del retrato del caballero, don Antonio José Vélez y Pinto, se reproduce el Ingenio de Argual, en Los Llanos de Aridane.

Tampoco logramos encontrar que el tema vitivinícola fuese tratado por parte de **Juan de Miranda** (Las Palmas, 1723 – Santa Cruz de Tenerife, 1805), situados para entonces en el último cuarto del siglo dieciocho. Si acaso tenemos certeza de la presencia del vino es en alguna escena religiosa, en la que su presencia se hace inevitable. Es el caso, por ejemplo, de su obra *Santa Cena*, localizada en la Catedral de La Laguna. También podríamos tener otro posible ejemplo en el óleo sobre lienzo titulado *Elías alimentado por un Ángel*, realizado hacia 1775-1780, y localizado igualmente en la Catedral de Nuestra Señora de los Remedios, en La Laguna. No sabemos con certeza si entre los productos que le ofrece el Ángel a Elías figura el vino o no, ya que una jarra sí que está presente en la composición, pero nos tememos que fuera más para contener agua que no nuestro preciado vino<sup>7</sup>.

Sucedió en el siglo XIX, que al fin íbamos a encontrarnos con artistas canarios prestando alguna atención al mundo del vino, cuando estábamos metidos de lleno en lo que, por entonces, parecía el fin del cultivo de la

5 Carlos Rodríguez Morales (2003), *Cristóbal Hernández de Quintana*, Biblioteca de Artistas Canarios nº 42, Viceconsejería de Cultura del Gobierno de Canarias.

6 Jesús Pérez Morera (1994), *Silva*, Biblioteca de Artistas Canarios nº 27, Viceconsejería de Cultura del Gobierno de Canarias.

7 Margarita Rodríguez González (1994), *Juan de Miranda*, CajaCanarias y Ayuntamiento de La Laguna.

viña y la comercialización del vino. En concreto, en el género del paisaje, tema destacado entre los artistas decimonónicos, el cultivo de la vid resultó por fin un paisaje digno de ser incorporado al lienzo. Hablamos, en primer lugar, de **Nicolás Alfaro** (Santa Cruz de Tenerife, 1826 – Barcelona, 1905), en el que todo da a entender que parte de la vegetación, que aparece en su obra *Casona*, un óleo sobre lienzo, de pequeño formato, recoge un parral, extendido sobre una parrilla de madera, que está sostenida por unas altas estacas<sup>8</sup>.



FIG.4. Nicolás Alfaro, *Casona*, óleo/lienzo, 37x44cms., Colección particular, Santa Cruz de Tenerife

8 Consuelo Conde Martel (1992), *Nicolás Alfaro*, Biblioteca de Artistas Canarios nº14, Viceconsejería de Cultura del Gobierno de Canarias.

Cuando el siglo diecinueve tocaba a su final nos llegó un artista, que en este caso sí hizo frente, con total claridad, al paisaje insular, escogiendo como escenario de sus composiciones casas de campo, a las que en distintas ocasiones acompaña de un parral. No consideramos casualidad que fuese **Manuel González Méndez**<sup>9</sup> (Santa Cruz de La Palma, 1843 – Barcelona, 1909), quien acometiese este asunto con franqueza y reflejara en su obra el paisaje que encontraba ante sí, con su propia vegetación y arquitectura. González

Méndez había salido de las islas, con destino a París, a la edad de veintisiete años, para formarse en la Escuela de Artes Decorativas, y más tarde en la Academia de París. González Méndez llegó a alcanzar el éxito en la capital mundial del arte, y al mismo tiempo el contacto con las enseñanzas artísticas, y el ambiente parisino, imprimieron a su obra unas características, sin duda diferentes a las que podemos encontrar en otros artistas canarios, de su misma época. A la hora de dirigir su mirada al paisaje, tanto como a la hora de seleccionar frutos para sus bodegones, su posición se atiene a la realidad que tiene ante sí, los paisajes de Tenerife, y los productos igualmente de esta isla, particularmente del valle de Güímar, en donde se instaló.

En una primera obra de González Méndez, *Desnudo masculino*, un óleo sobre lienzo, perteneciente a una colección de Puerto de la Cruz, encontramos un elemento perteneciente al mundo del vino, una hoja de parra, que ejerce a modo de paño púdico de las partes más íntimas del desnudo masculino. No deja de ser, por otra parte, una continuidad del modo en que se venía haciendo desde finales del Renacimiento, cuando la iglesia de

9 Manuel Á. Alloza Moreno (1991), *Manuel González Méndez*, Biblioteca de Artistas Canarios nº 6, Viceconsejería de Cultura del Gobierno de Canarias.

Roma decidió alejar las tentaciones de la carne, a la posible mirada “pecaminosa” de sus fieles católicos. Es en un paisaje –*Casa de campo*–, una acuarela firmada en el año 1892, perteneciente a una colección de Santa Cruz de Tenerife, en la que descubrimos la presencia de un parral, a mitad del cuadro, a la derecha, en la fachada de la casa, bajo la escalinata exterior con balcón, que da acceso al altillo. Otro tanto sucede con una nueva acuarela, *Casa del valle de Güímar*, perteneciente también a una colección de Santa Cruz de Tenerife, en la que volvemos a encontrar un parral, en este caso prácticamente en un primer plano, ante una casa típica de teja canaria, dando algo de sombra a un campesino, que descansa bajo el parral. Y algo similar podemos decir de la acuarela *Patio de una casa de campo (Güímar)*, perteneciente de nuevo a una colección de Santa Cruz de Tenerife, en la que intuimos un parral, bajo el que se cobija una campesina, en el acceso a una casa de campo, compositivamente situado en el centro del cuadro. A la derecha de la obra lucen las hojas de una platanera, otra de las plantas que, con posterioridad al monocultivo del vino, ha protagonizado la economía de las islas. Por último, en una muestra clara de la atención que González Méndez prestó al tema del vino, en sus obras, dio a uno de sus bodegones el título de *Uvas y granadas*, una acuarela, perteneciente a una colección de Güímar. En efecto, ya no eran sólo parrales los que protagonizaban alguno de sus paisajes, ahora también de forma pionera un bodegón tenía como protagonista a un racimo de uvas, que comparte buena parte de la composición con otro fruto, no tan arraigado entre nosotros, como son las granadas.



FIG.5. Manuel González Méndez, *Uvas y granadas*, acuarela, 34x50cms., Colección particular. Güímar

### 3. La etiqueta como un arte, el arte en las etiquetas del vino

Concluiremos este acercamiento del arte al vino y también del vino al arte, recordando que el vino tiene entre sus varias virtudes la de permitirnos inolvidables encuentros con otras personas, y con situaciones y circunstancias, que permanecerán también en nuestra memoria. Así pues, el vino ha estado y está muy presente en el arte, del mismo modo que el arte ha hecho y hace notable presencia en el vino. Hacemos nuestras, en ese sentido y en buena parte, las declaraciones realizadas por Jean-Claude Berrouet, enólogo jefe de la casa comercial JP Moueix, y que se ocupó de legendarios viñedos como Pétrus, con más de cuarenta añadas, Trotanoy o Magdelaine, cuando afirma que *“el vino siempre es el centro, igual que sus efectos. El hombre actúa en un segundo plano. A mí me interesa lo perdurable. Las modas tienen una vida tan tremendamente corta... (...) definiendo todos los vinos con la misma energía, el mismo entusiasmo y el mismo respeto. (...) sí existe un lujo que yo me permito y respaldo: el trabajo con la familia Moueix. A través de ellos he conocido personalmente a pintores como Jackson Pollock, Francis Bacon, Gerhard Richter o Anselm Kiefer. Estos encuentros son el verdadero lujo, el resto no son más que lentejuelas”*<sup>10</sup>.

Este comentario viene a cuenta de una nueva faceta en la relación del arte con el vino, o la presencia del arte en el vino, esta vez en forma de etiqueta, que se coloca sobre las botellas de vino. Destacada es la amistosa historia de relación entre el vino y el arte, que estableció el Barón Philippe de Rothschild, quien tuvo

la idea, a partir de 1945, para conmemorar la victoria aliada en la segunda guerra mundial, de encargar cada año a un famoso pintor la etiqueta del Château Mouton Rothschild. Así tenemos etiquetas de Dalí en 1956, de Miró en 1969, de Picasso en 1973, de Bacon en 1990, de Tàpies en 1995, y así hasta completar una auténtica colección de carteles, en papel grueso de calidad<sup>11</sup>.

#### 3.1. Singular experiencia, de etiquetas de artistas, en un vino canario

No podíamos dejar de traer a colación, para los que amamos al arte, como amamos al vino, y a cuenta de esta última faceta, que hemos citado, de las **etiquetas de destacados artistas en botellas de vino**, la experiencia llevada a cabo por alguno de nuestros más reconocidos viticultores. Hablamos de Bodegas Monje, localizada en el camino Cruz de Leandro, La Hollera, en las medianías del municipio de El Sauzal, en la isla de Tenerife, y perteneciente a la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo. Esta bodega, además de regalarnos el saber de cinco generaciones, volcadas en la elaboración de vinos y vinagres, ha tenido la idea y el acierto de invitar a sobresalientes **artistas canarios**, para que pongan su arte, en forma de etiqueta, sobre las botellas de unos de los más reconocidos vinos de las islas. En efecto, la experiencia se ha hecho realidad, de modo que varios artistas contemporáneos de Canarias figuran en una selecta producción de esta bodega, que nos la presenta como vinos crianza y reserva, con la denominación de *Monje de autor*.

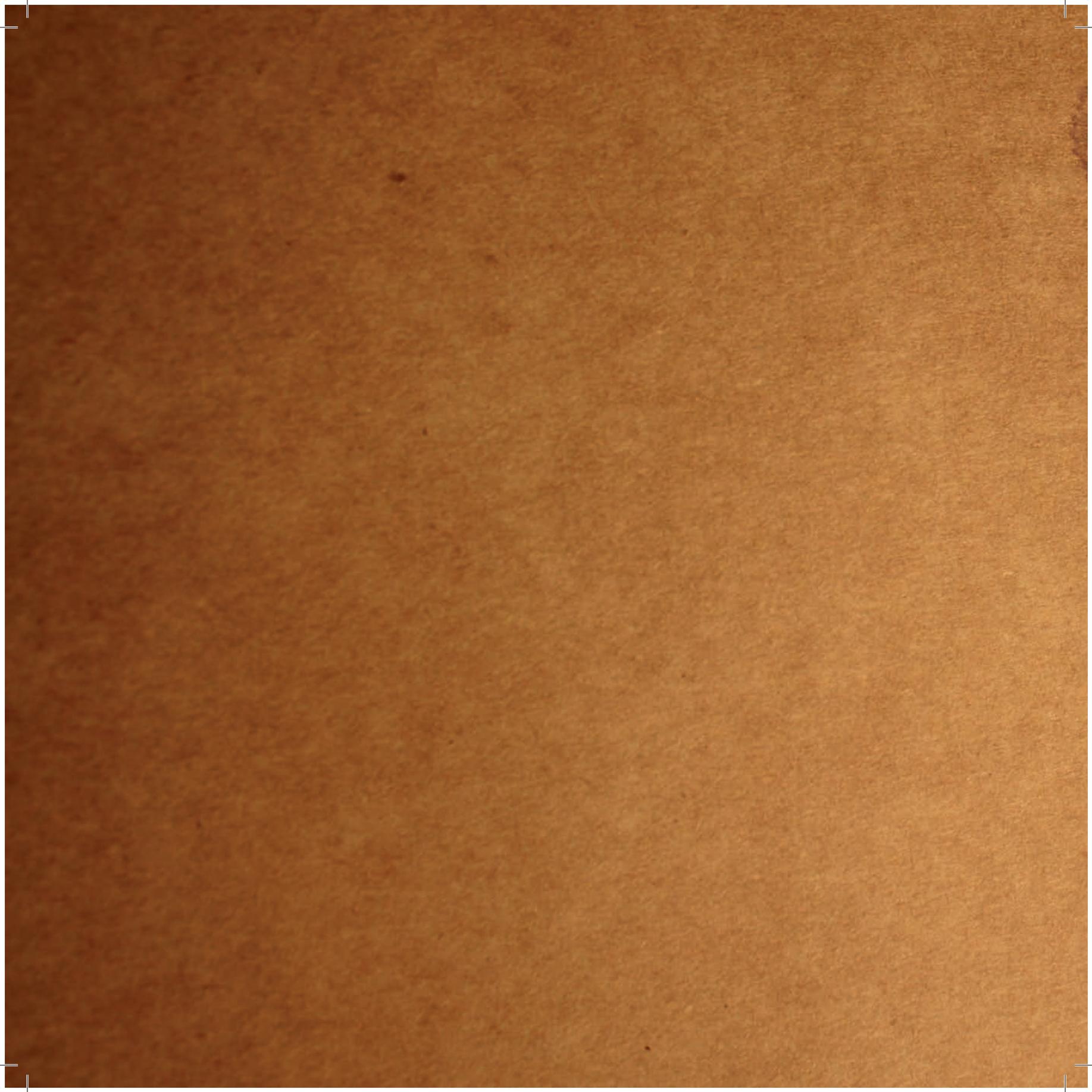
La destacada iniciativa canaria, a que venimos haciendo mención, la inició Felipe Monje en 1993, invitando al escultor grancanario **Martín Chirino**, que seleccionó para el caso una de sus conocidas espirales, que fue vista en la década de los setenta, sobre todo, como

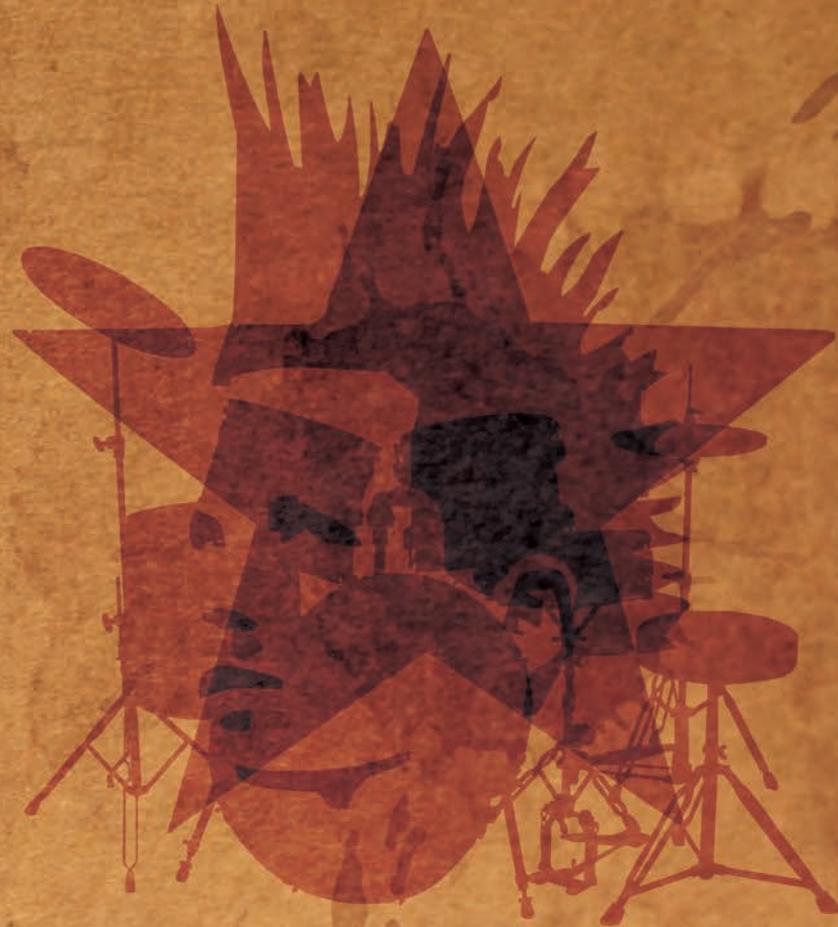
<sup>10</sup> Entrevista de Bárbara Schroeder, para *Vinum*, la revista europea del vino, nº 64, 2008, edición E, página 40.

<sup>11</sup> **PicassoMio. Arte y Diseño**. Mouton Rothschild: *Pinturas para las etiquetas*, publicado en 2007, en la exposición de las pinturas originales de todas las etiquetas, organizada por Sotheby's, en Nueva York.

un signo de la identidad canaria, por sus evidentes conexiones con los petroglifos prehispánicos de algunas islas canarias. En el año 1994 el turno le correspondió al pintor lagunero **Pedro González**, artista que lideró en la década de los sesenta la renovación del arte en Tenerife, a través del Grupo *Nuestro Arte*. En una sutil gama de grises, que nos recuerda los rompedores *icerses* de inicios de los sesenta, Pedro seleccionó una de sus emblemáticas figuras meramente sugeridas, con algunas referencias al *cosmoarte* de los años setenta, sin el colorido de aquellos, ni las manifiestas formas intestinales. El año 95 fue del multifacético artista lanzaroteño **César Manrique**, que escoge para el caso una composición también propia de su más conocida producción, en la que destacó la realización de una pintura *matérica*, para la que se valía de las materias que le ofrecía su propia isla conejera. Es bueno recordar además, y más teniendo en cuenta la evidente aportación que ha supuesto el cultivo de la vid, para la conservación del paisaje, las vinculaciones de César Manrique con la defensa de la naturaleza, llegando a afirmar no sin razón que fue quien primero habló en esta tierra de ecología. Por último, en el año 2000 encontramos una etiqueta que reproduce una obra de nuestro más internacional artista plástico, el también lagunero, e hijo adoptivo del municipio de Tacoronte, **Óscar Domínguez**. Fue este último municipio precisamente donde más residió, donde anduvo por su geografía, y a la postre el que suministró la mayor parte de las imágenes insulares que incorporó Óscar a su obra, particularmente del singular escenario de Guayonge, su gigantesca plataforma elevada sobre el mar, su singular pequeño castillo de Guayonge y los embriagadores callaos de su costa, que dejan pequeñas calas para que reposen intensas arenas negras.







**EL VINO TINTO  
NO TIENE QUIEN LE GRITE**

**JOB LEDESMA PÉREZ**



**EL VINO TINTO NO TIENE QUIEN LE GRITE**  
**JOB LEDESMA PÉREZ**

**E**l vino como engrasador de las relaciones sociales, como acompañante de las mejores y las peores comidas, como fuente de conversación. El vino como elemento del saber y del esnobismo, como simple alimento. El vino como generador de cultura. Para todo eso vale el vino.

Con esos elementos a la espalda, ¿qué tiene que ver el vino con el mundo del rock? Ufff. Poco, y quizás nada. Es un elemento tangencial. Inspira pocas letras y cuando está presente, lo hace de forma escasa y como un elemento más, como verso ligero y abusando de referencias obvias. Vino que sirve para olvidar penas y para acentuar la alegría, vino tinto que se consume despacio, copas que se alzan, mujeres que roban mi champán, y así un largo etcétera.

Como tantas otras sustancias, el vino y la bebida en general entran en el arte como elemento embriagador. Puede que esta inspiración me deje sin pago, en especie, por este texto, pero no deja de ser cierta. Y como elemento embriagador, el vino en el rock tiene una competencia muy dura de muchas otras sustancias más embriagadoras y decisivas en el desarrollo de la música. Huyamos de lo políticamente correcto. Las drogas, o los elementos embriagadores si preferimos ese eufemismo menos duro, son importantes en la historia de la música, y no hace falta recurrir a ejemplos recientes de grandes orgías en los camerinos de estrellas del rock. La cosa viene de mucho más atrás.

Desde el opio que ayudó a Héctor Berlioz a componer la *Sinfonía fantástica* al cáñamo índico que Wagner excusaba como esencial para tratar sus dificultades respiratorias, pero que en realidad le facilitaba la creación de su música pomposa. La heroína tuvo un impacto directo en la evolución del jazz hacia el be bop,

como bien se puede comprobar en la documentada biografía de Charlie Parker. Mientras que la cocaína fue la droga favorita de los músicos latinos que se desbocaban con el mambo, hasta los veteranos soneros del Trío Matamoros le dedicaron una canción con un estribillo eficaz: *“No quiero coca, que me sofoco. / A mí la coca, mamá, me pone loco”*. Inspiración y locura. Hay tantos vínculos entre potentes drogas y música que el vino, a su lado, empalidece casi como un refresco para adolescentes.

El vino parece tan débil rival que, buscando un mayor impacto, en tiempos se mezcló con la cocaína y se vendió a mansalva. Fue el “Vin Mariani”, vino dulce animado por un concentrado de cocaína combinado con vino dulce. Lo inventó en 1863 un químico nacido en Córcega, Angelo Mariani. La fórmula arrasó entre los artistas de la segunda mitad del siglo XIX. Los historiadores destacan que varias obras de Charles Gounod y Jules Massenet están influenciadas por los efectos del Vin Mariani, los compositores, en agradecimiento, le mandaron a Mariani cartas de apoyo. Les ahorro ponerles un símil entre músico famoso y traficante de postín.

Si compositores como Richard Strauss o Alban Berg optaban por la cocaína en diferentes derivados como motor creativo de sus composiciones, ¿para qué querían el vino, además de para acompañar la comida o enjuagarse la boca?

Por ahora, la importancia del vino como elemento creativo y compositivo en la música parece escasa. Y estamos hablando de tímidos compositores de esa parte de la historia que mal llamamos música clásica.

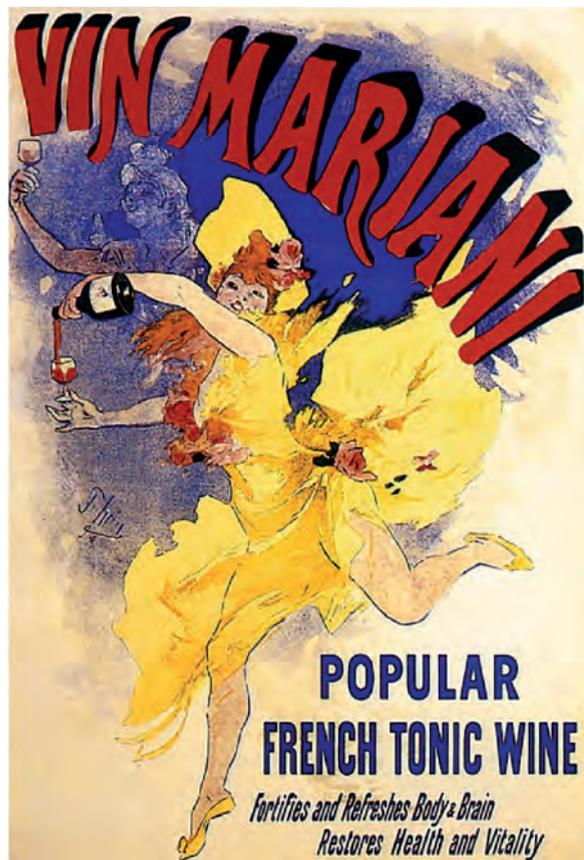


FIG.1. Vin Mariani

Los rockeros miran al vino desde diferentes perspectivas, pero también sin demasiado interés. El vino aparece en estas músicas populares en torno al rock y el pop como elemento metafórico o directo empleado en muchas letras. Y ahí salen los tópicos que les menciono: el vino como engrasador de relaciones sociales, acompañante de una buena comida.

Vamos con varios tópicos y también con composiciones no tan conocidas con el vino como protagonista dentro de la música popular.

Un ejemplo es el clásico de Billy Joel: *Scenes from an Italian Restaurant*. Una botella de vino, aunque con despiste, porque Billy Joel no se aclara si es tinto, blanco

o rosado en los primeros versos, sirve como arranque de una historia de encuentro entre antiguos amores, ahora cada uno por su lado, un poco en plan *Tal como éramos*, buscando un símil cinematográfico. O *El 7 de septiembre* de Mecano, en horripilante aproximación a momentos musicales más conocidos por todos.

Hay una canción que a todos nos asalta si buscamos referencias al vino en la música popular reciente. El celeberrimo *Red, red wine*, popular sobre todo en la versión de la banda de reggae pop británica UB40.

El vino tinto, se me sube a la cabeza y me hace olvidar que te necesito tanto, dice la canción. O sea, el vino y el beber para olvidar la pena del amor perdido. Un clásico en la historia del arte en todas sus vertientes. Lo curioso del tema es que, a pesar de que todos ustedes conocen la versión de UB40, el original es de Neil Diamond, un cantante compositor al que el tiempo ha tratado fatal quizá por lo grandilocuente de su propuesta musical. El original de Diamond tuvo un éxito escaso el año de su edición, 1968, cuando apenas llegó al número 73 de la lista del Billboard, que conviene recordar que incluye a los 100 temas de mayor éxito en Estados Unidos.

FIG.2. UB40 canta *Red, red wine*

Toni Tribe, un cantante jamaicano de rock steady, hizo un año después, en 1969, algo muy habitual en aquella época para la industria de la música de Jamaica, una versión en clave caribeña y sincopada del *Red, red wine*. Ahí está la conexión. Los blanquitos de UB40 decidieron casi dos décadas después rescatar este tema, que creían de Toni Tribe, en su disco *Labour of love*. La versión fue número uno en el Reino Unido en agosto de 1983, aunque curiosamente tuvo un impacto menor en Estados Unidos, donde no pasó del número 34 de las listas en marzo del año siguiente. En 1988, cuatro años después, un DJ recuperó este tema para pincharlo de forma asidua en un club de Atlanta, lo que motivó que el corte volviera a la actualidad, se relanzara como single en Estados Unidos para llegar ahora sí al número 1. Desde entonces, la canción ha conocido decenas de versiones, incluso el propio Diamond la regrabó con un aire más cercano al tema de UB40.

Sirva *Red, red wine* como ejemplo del uso del vino como elemento en muchas letras del rock o de estilos afines. A veces como pasaje central, en muchas ocasiones como punto pasajero dentro de una trama diferente.

Alaniss Morrisette dice en *Ironic* eso de “una mosca negra en tu chardonnay” como ejemplo de cosas que te chafan un momento perfecto, como la lluvia en un día de boda y demás chorradas.

Un grupo independiente actual, The Wave Pictures, de Londres, tiene una curiosidad titulada *Red wine teeth*, o sea, dentadura de vino tinto, o dientes manchados por el vino tinto. La letra habla de la disputa entre el chico y la chica, y no parece claro el papel de esos dientes manchados por vino tinto.

También en esta corte alternativa tenemos el *All the wine* de los melancólicos The National. De nuevo el vino como escapismo, nos dice que el protagonista está horrible pero a la vez vive fantástico, que es un festival, que es una cabalgata, y que todo el vino es para él.

Son muchos los usos del vino en la música, como letra, un tanto excesivos desde un punto de vista gustativo, como el *Alligator wine* de Screamin’ Jay Hawkins, el *Vino de fresas* de la cantante country Deana Carter, el *Vino de Lilas* de Nina Simone.

A veces no hace falta que la metáfora sea tan visible, que una mosca arruine un vino o que el vino sea reflejo de un cambio vital o una excusa para hablar con una chica a la que hace tiempo amamos. A veces es todo tan simple como beber vino, emborracharse y pasarlo bien. En eso el primer terrorista del rock, Jerry Lee Lewis, tiene un tema directo: *Drinkin’ Wine Spo-De-Ode*.

Nos estamos adentrando mucho en el mundo anglosajón. ¿Qué tiene que decir el rock y la música popular en español de esto del vino?

Tenemos de todo, las referencias al vino de Chiclana del *Joselito* de Kiko Veneno. El vino de Chiclana no tiene denominación de origen, a pesar de que es y sobre todo fue Chiclana una zona de mucha vid. Las bodegas de Chiclana entran dentro de los vinos de Jerez, o sea, moscateles, amontillados, finos y olorosos, vinos para una juerga andaluza y para que Joselito atempere su voz de oro.

Kiko Veneno también está detrás de *El vino y el pescado* del G5, proyecto tremendo donde el señor Veneno se junta a los Delinquentes, a Tomasito y a Muchachito Bombo Infierno, “*El vino me dijo esta letra, cuando yo lo bebí, me mojé la nariz*”, dicen en el primer verso. En esta onda del flamenqueo está también el grupo Canteca de Macao con *El atonte del vino*: “*Y con el atonte del vino, decíamos cosas insoportables, y con el atonte del vino se me escapa un te quiero mío, no le echamos la culpa al vino, si te quiero es porque he querido*”.

Y siguiendo con esta trama del flamenco, de la influencia de la rumba y el Veneno en el rock tenemos a Estopa



FIG.3. Kiko Veneno

y su famoso *Vino tinto*, cariño. Es una canción rara porque empieza con el vino pero luego resulta que su protagonista lleva más de diez cervezas encima. En fin.

Y está el *Vino amargo* de Rafael Farina, la metáfora total: “*Vino amargo, que no da alegría, / y aunque me emborrache / no la pueo olvidar, / porque la recuerdo, / dame vino amargo / que amargo, que amargue / pa’ quererla más*”.

De nuevo nos vamos alejando del canon rockero, pero cuesta encontrar relatos vineros en español con garantías. Uno de ellos es *Amor al vino* de Celtas Cortos, un tanto obvia la letra, pero de las pocas dedicadas a eso, al amor por el vino como bien reza su título.

Pero la dificultad a la hora de encontrar referencias al vino en el rock cantado en español tropieza con una evidencia curiosa. España es el único país, que sepa este cronista, donde existe un género musical que en su nombre tiene una evidente, aunque bastarda, referencia vinícola.

Sí, es un sacrilegio mezclar vino, por malo que sea, con cualquier otra cosa, sobre todo con refresco carbonatado de cola. Pero esa mezcla es una de las formas más populares de consumir vino, e incluso la puerta por la que muchos jóvenes entran al mundo del vino, si es que se atreven después de soportar la mezcla de un vino de tetrabrick con una cola de marca blanca de un supermercado a indagar algo más y a reconocer que hay vinos tan buenos que se pueden tomar solos y sin cubitos de hielo.

Hablamos del calimotxo o calimocho, por supuesto, y de su versión musical, el rock calimotxero, calimotxo rock o como se quiera definir. Para los más puristas, estamos en realidad ante una prolongación del rock radical vasko en forma de un rock urbano de características similares: guitarras crudas que rozan pero no caen en el metal, canciones pegadizas ideales para ser gritadas a coro y letras que van de cantos a la borrachera a peticiones de la legalización de la marihuana, que si un día la legalizan acaban con la inspiración lírica de buena parte de la música reivindicativa española, letras en definitiva bastante previsibles donde primaban los ataques a los toros, la policía y demás, letras sintetizadas en la coletilla favorita de Evaristo, cantante de La Polla Records, el grupo canónico del rock calimotxero, que entre tema y tema en sus conciertos siempre deslizaba un delicioso “¡Mecagonendios!”.

Grupos como Reincidentes, los mencionados La Polla Records, Extremoduro, Barricada y MCD son los más destacados y conocidos del género, aunque solo lo practicaran en algunas etapas o canciones concretas de sus carreras. Las letras son de contenido alcohólico, como dije, pero de referencias vinícolas mínimas. Eso sí, el kalimotxo está presente en canciones de La

Otxoa, JB Juerquistas y Borrachos, Josu Distorsión y Los del Puente Romano, Los Borghia, Gigatrón, Manolo Kabezabolo, Zapozain, BB Bino, Desfase, Kalandrakas y Pablo Carbonell, y por supuesto, el himno *kalimotxero* por excelencia, obra de Porretas, su *Kalimotxo*.



FIG.4. Calimocho

En realidad lo de calimotxo rock viene porque esa satánica mezcla de vino malo con refresco de cola era y sigue siendo la bebida favorita de muchos jóvenes con escaso poder adquisitivo que, además de en ciertas referencias de vestimenta y ornamento, tenían en esta forma de expresión musical su forma favorita de comunicación y relación.

Visto con perspectiva, las aportaciones musicales del rock calimotxero son mínimas y poco apetecibles, su impacto estético es preferible obviarlo, pero lo mejor del

rock calimotxero es que estamos ante un estilo salido de la nada, con un apoyo mediático mínimo, cuando no inexistente, y que se impuso por su propio peso entre una generación de jóvenes desencantados, quizá la penúltima que pensó que una revolución era posible y se afaná más en cantarla que en hacerla.

Si el calimotxo es el peor de los inventos para el vino, tanto por darle uso al vino malo como por mezclar el sacrosanto vino con la maldita cocacola, vamos al otro extremo, el de los lujos y los excesos.

El músico que triunfa suele ser una persona con mínima formación cultural que de repente se encuentra con mucho dinero en sus manos y muchos lujos a su alcance. Y la bebida del lujo es el champán. Son numerosas sus referencias en muchas letras como sinónimo de lujo. Incluyen al champán en sus canciones Queen, que citan al Moët & Chandon, Billy Joel habla del Dom Perignon en su *Big shot*, encontramos un famoso verso de la no menos famosa *Hotel California*, de The Eagles, aquello del “*pink champagne on ice*”, incluso Ricky Martin lo menciona en *Livin' la vida loca*. Otras referencias al champán y al vino están en temas de Otis Redding, Joni Mitchel, Muddy Waters, que mezcla porros y champán, mientras Astrud Gilberto prefiere más selecta ella la mezcla de champán y caviar. Además de los solistas, son muchas las bandas que se acuerdan del champán, desde los modernos Fall Out Boy hasta la Atlanta Rhythm Section, pasando por el guitarrista virguero Joe Satriani. El champán es muy dado a asociaciones bizarras, como ese *Champán, abrigo de visión y diamantes* de Suicide, tema que contó con una adaptación más lograda de Primal Scream.

El tan publicitado y chic champán rosado tiene su particular imaginaria rockera donde entran nombres como Georgie Fame & The Blue Fames y Shakin' Stevens. Hombre, y no olvidemos el "sorbito de champán" de Los Brincos.

En el ámbito de la vida privada, los músicos del rock y de otros estilos de la música popular no tendrán mucha formación, pero se acostumbran rápido al éxito. Se comentaba que la bebida favorita de Keith Moon, malogrado batería de The Who, era la mezcla de dos coñacs, uno de ellos de champán, el famoso Remy Martin, y dicen que ese brebaje lo pedía hasta con el desayuno, o mejor, como desayuno.

Hablando de gustos, en tiempos se dijo que Julio Iglesias agasajaba con Vega Sicilia a los invitados en el camerino de sus conciertos. No es champán, pero se nos ocurren mejores maneras de disfrutar de un Vega Sicilia, y sobre todo mejores compañías.

Pero en esto del champán y las músicas modernas hay una reciente polémica con el champán de por medio. Hablamos del famoso Cristal, de Louis Roederer, creado dicen que para el zar Alejandro II quien, obsesionado por su seguridad a finales del siglo XIX, pidió una botella transparente para que no pudiera ocultar ninguna bomba, envase que ahora es marca de la casa e imitado síntoma de lujo.

Es un champán ciertamente caro que, cosa curiosa, se convirtió en todo un símbolo de la cultura del hip hop. Ahí tenemos el ejemplo claro: chicos negros de las clases más bajas que habitan en las barriadas de las grandes ciudades estadounidenses, muchos de ellos con antecedentes por diversos delitos, la mayoría antiguos traficantes de drogas, logran el éxito y se hacen millonarios gracias al rap. Para ellos, el champán Cristal se convierte en un artículo de lujo y en una imagen de éxito que se cuele en muchas de sus canciones y en recurso habitual en sus videoclips e imágenes promocionales.

Pero claro, Louis Roederer, acostumbrado a convivir con el lujo de millonarios elegantes, de cierta edad, refinados y cultos, se encontró en la boca de un montón de malotes de barrio. Llegó entonces una de esas meteduras de pata históricas.

La revista *The Economist*, en una entrevista al director de Roederer, Frederic Rouzaud, le preguntaron por la asociación del Cristal con el mundo del rap. La respuesta es inverosímil, un producto perfecto de la estupidez: "Es una buena pregunta pero, ¿qué podemos hacer? No podemos prohibir que la gente lo compre. Estoy seguro de que Dom Perignon y Krug estarían encantados de tener ese negocio".



FIG.5. Champán Cristal

El mundo del rap, suspicaz y orgulloso, entendió esa respuesta como lo que era, una muestra de las dudas que siente el elitista mundo de los vinos caros hacia los advenedizos; esa peligrosa relación donde lo bueno es lo más caro, pero los entendidos no siempre son los millonarios. Todos los aficionados al mundo del vino conocen anécdotas de millonarios rusos que mezclan grandes Burdeos con gaseosa o de empresarios chinos estafados con vinos que parecen etiquetas de relumbrón pero en realidad son falsificaciones.

Jay Z, uno de los grandes raperos, dijo que estas declaraciones del famoso Frederic eran racistas y decidió retirar cualquier mención al Cristal de sus canciones y dejar de servirlo en sus clubes nocturnos. A pesar de todo, parece que Cristal no tiene problemas para colocar el medio millón de botellas que produce cada año pero, ¿alguna empresa se puede arriesgar a perder una fuente publicitaria tan gratuita y directa como la que brindaron los raperos? ¿Sería hoy en día el Cristal tan popular entre el gran público de no ser por el apoyo de Jay Z y los suyos? Y tirando más del hilo, ¿le interesa a Roederer esta publicidad gratuita o ahora la empresa vive más tranquila?

Apartado final para el juego contrario: las aproximaciones del vino al rock. Hay una anécdota de Mick Hucknall, que visitó al frente de Simply Red, Tenerife en 2010. Hace un lustro lanzó un vino siciliano y es por lo visto un gran aficionado a esto de los vinos. Le dieron una degustación de varios caldos canarios, a lo 'Bienvenido, Mister Marshall'. Algunos músicos de rock, cuando cogen dinero, hacen lo que otros millonarios, se empiezan a documentar sobre sus gustos caros, y así el vino empieza a formar parte de sus aficiones pero de una manera más seria. No es el único. Tenemos a músicos de grupos tan duros como Tool o Queensryche con intereses también en bodegas.

Y luego tenemos el caso contrario, el vino que busca al rock para inspirarse. Tenemos el vino Jerry García, dicen que inspirado en el célebre guitarrista de Grateful Dead, aunque el músico no era ningún aficionado al mundo del vino. Y tenemos finalmente la confluencia definitiva, *Wines that Rocks*, los vinos que rockean, una línea de caldos elaborados en California inspirada de manera directa en el rock. Tienen el Merlot Rolling Stones 40 lametazos, con el logotipo de la lengua en su etiqueta; el Cabernet Sauvignon Pink Floyd The Dark Side of the Moon; el Chardonnay Woodstock, y el Synchronicity de The Police, un multivarietal tinto.

Todo esto con una bodega moderna, respetuosa con el medio ambiente y con mucha actividad en las redes sociales.



FIG.6. Wines that rocks

Motor de inspiración, protagonista de juergas, metáfora y recurso en las letras, débil fuente en algunas canciones, foco del interés de algunos músicos que deciden emplear su dinero en bodegas o en degustar los vinos más caros... El vínculo del rock y el vino, o de vino y música en general, es como la influencia en nuestras vidas, parece que no, pero está ahí.









# **HISTORIA DE DOS RACIMOS**

**JESÚS BAYÓN FUENTES**



# **HISTORIA DE DOS RACIMOS<sup>1</sup>** **JESÚS BAYÓN FUENTES**

---

<sup>1</sup> *Historia de dos racimos* fue contado por primera vez en público por Jesús Bayón Fuentes el jueves 11 de noviembre de 2010 dentro del ciclo de Cultura y Vino Tacoronte-Acentejo perteneciente al programa de actos *Noviembre, mes del vino Tacoronte-Acentejo en La Laguna*, en el espacio cultural de la Librería Lemus [Nota del editor].

— ¡Hola, Negramoll!

— ¡Hola, Listán Negro! —respondió el racimo, al saludo de su amigo. Los dos estaban pletóricos.

— ¡Cómo hemos madurado! —exclamó el abigarrado Listán Negro que, como los demás, pendía del sarmiento listo para ser cortado—. Estamos a punto de ser vendimiados. Pero antes de que llegue el momento, quisiera hacer una regresión... ¡Ah! Ahora me acuerdo. Lo presiento. Recuerdo cuando todavía no existíamos ni por asomo. Por aquel entonces, a nuestras madres, las cepas centenarias, se les iban cayendo sus rojizas hojas con los primeros fríos del otoño. ¿Te acuerdas que nos contaban cómo las descargaban de las varas malas, dejando las mejores y robustas mientras se oía una melodía de tijeras y serruchos? Clic-clac, clic-clac —recordaba cantarín aquel racimo.

— ¡Sí! —contestó su compañero con entusiasmo—. Luego se acercó la primavera, y ese es tiempo de hacer las primeras cavas para dejar la tierra como un mullido colchón y que las malas hierbas no nos quiten vigor.

— ¡Qué bien lucíamos después con nuestros troncos y nuestras mejores varas! Me parece estarlo viviendo... ¡Huele! Se huele un olor a trebinas y a hierba seca... ¡Mira! Y alguna lombriz nos hace cosquillas en las raíces... ¡Ay, qué risa me entra! —exclamó el Listán Negro entre carcajadas, imaginando que la lombriz aún estaba ahí.

—Ya los días empiezan a crecer —siguió hablando Negramoll en su regresión conjunta, hablando como si todavía fuera primavera—. En la próxima luna menguante, una cuadrilla de podadores nos podarán con el clic-clac de sus tijeras. ¡Ooooh! ¡Qué chulas quedamos tan bien afeitaditas! Solo nos dejan tres yemitas para que salgamos con más vigor. Entonces se nota un hormigueo por nuestros vasos... ¡Ji, ji, ji,

qué cosquilleo! Por dentro se me está moviendo toda la savia. Y como este invierno ha llovido mucho, estamos hidratadas. Mira, mira cómo se nos hinchan las yemas... ¡Si parecen botones!

—Ay, ay, que ya se ven las primeras hojitas. ¡Mira qué enceradas están! —recordó Listán Negro como si fuera ahora—. Y tienen una pelusilla. Cada día que pasa aparecen más y más. Parecemos una estampa de colores esmeralda, malaquita y jade. Además, hoy he tenido una sensación parecida a la lluvia. Ha venido el fumigador con su maquinilla y nos ha mojado dulcemente con unas microgotitas que tenían unos productos, que se llaman fitosanitarios, para que no nos enfermemos. ¡Huy! ¡Pero si me han entrado en la savia! A esos productos los llaman sistémicos. Menos mal que se preocupan por nosotras, porque esta primavera está lluviosa y ya sabes que el oídio y el mildiu son nuestros enemigos, y hay que estar preparadas para combatirlos. ¡Huuuuy! ¿Y ahora qué ha pasado, que nos hemos quedado como de oro?

—Sí, amiga —contestó el otro racimo—. Han venido muy temprano y nos han echado azufre en polvo. Espero que no hayan abusado, porque como salga el sol caliente, seguro que nos quema. A estos los llaman productos de contacto. Y ahora, como venga la lluvia, adiós maquillaje, pues se corre todo como el rímel de los ojos. Ojalá que el buen tiempo aguante, para que este bronceado nos dure y no se lo lleve la lluvia.

— ¡Ah, mira que zarcillos me están saliendo! Y me puedo afianzar a las paredes y a los troncos para poder trepar hacia la luz. ¡Qué divertido! Pero si me están brotando los primeros racimitos. Ooooh, si parecen bebés. Mira, mira, sí... Se ven unos lobulitos que se están cirniendo. ¡Ay, que estamos echando las flores que van a ser las futuras uvas!

—Y hay que ver poco después cómo hemos crecido —continuó Negramoll—. Ya estamos como granos de guisantes. ¡Qué aspecto más bonito tenemos! Empezamos a colgar y a mecernos como columpios agarrados a las varas. ¡Ay, qué calentitas son las tardes de mayo! Cada día que pasa, las horas de sol son más y nos sientan muy bien. ¡Huy! ¡Si parece que me tizné!

—No, muchacho —lo tranquilizó Listán Negro—. Eso no es una mancha. Es que estamos cambiando de color.

—No me lo puedo creer, amigo. ¡Estamos en la pubertad a punto de madurar!

— ¡Pues claro! Mira, mira, a mí también se me está poniendo la piel cada día más negra. Como a ti. Eso es que estás cogiendo color. ¡Ahora sí que estás que te sales! Pero no te asomes mucho ni hagas alardes de nada, porque hay muchos bichos, muchos mirlos, lagartos, ratas y ratones. ¡Y esos sí que son peligrosos! Si nos pillan, se acabó nuestra existencia y nuestra transformación.

— ¡Qué pronto ha llegado septiembre! —exclamó Negramoll terminando la regresión de los dos racimos—. Yo me he endulzado el carácter, te lo digo de corazón. Tengo el nivel de azúcar que ni te cuento. Hoy han venido y me han dado un pellizcón. El muy pillo de quien haya sido me ha arrancado un vago. ¡Descarado! Decía que era para probarme. ¡Y vaya si me probó! Luego dijo que para dentro de unos días, porque todavía no estaba muy dulce. ¡Habrase visto mayor desfachatez!

— ¡Que no te preocupes, hombre! —lo calmó su amigo—. Tiene razón. ¡Ya verás dentro de unos días! Entonces, llegarán las vendimias. Y ahí vendrá nuestra verdadera

metamorfosis. A mí ya me lo han contado. Sí, sí, no le tengas miedo a la tijera, que eso es solo un tajo. Además, nos tratan con delicadeza y nos ponen en unas cestas de mimbre que no se calientan. Luego nos llevan al lagar. ¡Ay, qué ilusión me hace! ¡Voy a ser mosto! Se me llena la boca de jugo de sólo pensarlo.

—Sí, sí. ¡Pero como pisan, los muy cabritos! —se quejó el compañero—. Mira, yo para fastidiarlos, les voy a raspar la planta del pie con el engazo, que por cierto enseguida se queda calvo, porque pierde todas las uvas. ¡Nos, vaya transformación!

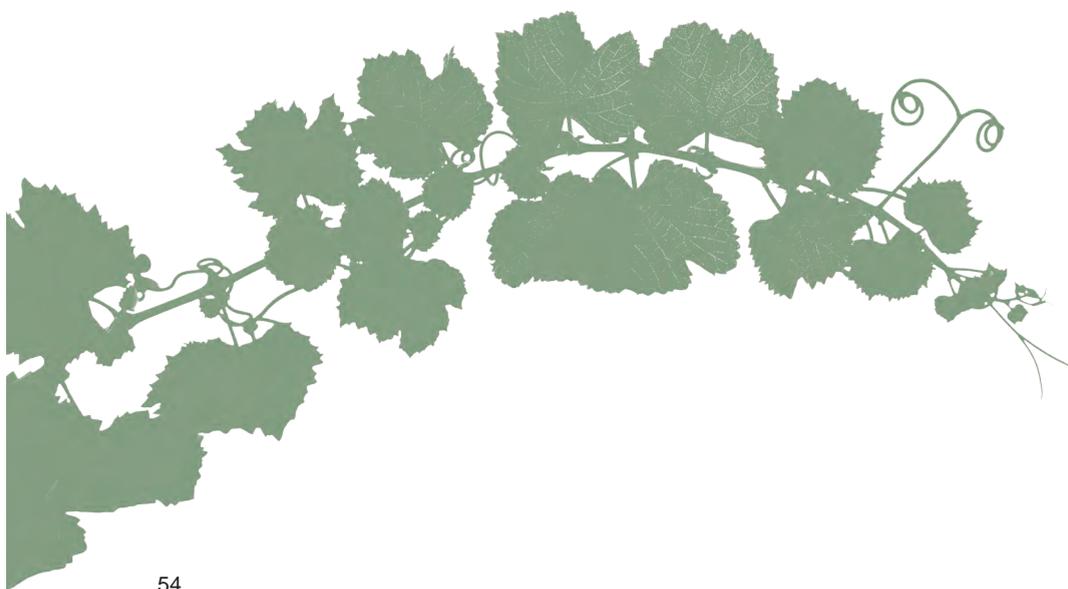
—Buuuuf. ¡Y todavía no has visto nada! A mí me contaron que enseguida perdemos todo el pellejo y nos convertimos en líquido rodeado de pellejos de uva. Y que luego se nota como un burbujeo... ¡Como si fuera un jacuzzi, cada vez con más burbujas! Luego, cuando te vienes a dar cuenta, ya no hay oxígeno. En el ambiente se respira dióxido de carbono. ¡Qué raro, eh! Es como si entráramos en ebullición. Según dicen, cogeremos un colorcito morado parecido al granate.

—Ah, sí. La culpa la tienen los taninos, que son los colorantes naturales. ¡Eso sí es poderío, y no lo de las anilinas! Ahí nos dejarán por lo menos tres días, me lo han dicho. ¿Tú crees que se olvidarán de nosotros? —dijo Negramoll preocupado.

— ¡Qué va! Al cuarto día, cuando amanezca, separarán el líquido de los pellejos y las pepitas con la prensa. ¡Ya verás qué limpios vamos a salir! Aunque estaremos un poco turbios, pero dulcitos, dulcitos. ¡Huy! Y tú no sabes lo que pesan los mallares. Nos quedamos planitos. Si es que para adelgazar no hace falta ninguna clínica. ¡El que quiera que se meta en una prensa! ¡Ah, y luego nos bombean!

— ¿Y a dónde? —preguntó el racimo.

— ¿Pues a dónde va a ser? A una barrica de roble. ¡Con categoría, hombre! Luego pasaremos la noche hirviendo. ¡Y lo que quedará! Prepárate porque luego viene



la fermentación lenta. Ya verás cómo nos vamos a transformar cuando la glucosa, que es el azúcar del vino, se vaya convirtiendo en alcohol gracias a unas amigas nuestras, ya sabes, las levaduras. Por eso se desprende CO<sub>2</sub>.

—Vaya, vaya. Cada día se aprende una cosa.

—Pues espera que te sigo contando —continuó animado Listán Negro—. Pasados unos meses, apenas veremos burbujitas de CO<sub>2</sub>. Será que el proceso está tocando a su fin. ¡Y cada día nos sentiremos como más borrachos! Oleremos cada vez más a alcohol porque subiremos de graduación. Y un día nos harán un análisis. Tú no vayas a preocuparte, que no será porque estemos enfermos y, a pesar de que tengamos grados de alcohol, no vamos a soplar ni nos van a multar. Será para ver nuestra calidad como vino, no sea que tengamos el alcohol muy bajo y se nos metan unas intrusas y enteradas bacterias acidificantes y nos conviertan en vinagre. ¡Amigo! Entonces sí se acabó todo. Lo que nos quedará es ir aderezando una ensalada o acompañando unos pulpos a la vinagreta.

— ¡Eso sí da miedo! —dijo Negramoll asustado. Pero no seamos pesimistas. Esperemos que el análisis sea positivo y tengamos un adecuado grado alcohólico.

— ¡Claro! Pero todavía faltará quitarnos los fangos. Sí, lo que llaman las madres. Cuando lo hagan no te metas en el fondo, porque lo revuelves y se enturbia todo. Entonces nos habrán puesto en limpio. Habremos mermado un poco, pero para mejorar. Ya no tendremos esos posos, estaremos claros y nítidos y volveremos a la barrica de roble. Dicen que es para que nos vayamos mejorando, y seguro que va a ser así —afirmó rotundo el racimo—. También me han explicado que iremos notando cómo cada día nos salen aromas y mejoramos el color, que irá siendo más rubí. Es que los vinos jóvenes no están mal, pero los crianzas de barrica y los añejos, que es lo que vamos a ser nosotros, estamos... ¡Ay, cómo estamos! ¡Para bebérmolos!

—Querrás decir para que se los beban otros, que tú ya sabes que lo tenemos prohibido.

—Bueno, vale, pero aún quedará lo mejor: que nos embotellen —añadió Listán Negro, solemne y orgulloso—. Entonces sí que vamos a ser famosos. Es como una puesta de largo. ¡No veas! Nos ponen en una botella de 3/4 de litro por lo general, con una etiqueta que quita el hipo, así, como de quita y pon. Ahí nos ponen nuestro currículum: el grado alcohólico, la denominación de origen de la que procedemos... ¡Incluso la bodega y, a veces, si somos de crianza, de reserva, o si hemos estado en barrica noble de roble de Virginia!

—¡Jolines, bien sabes!

—¡Ah! Se me olvidaba un buen tapón de corcho. En menos de lo que imaginas, estaremos embotellados y encorchados, y podremos dormir unos cuantos meses, o un par de años quizás. Y así iremos evolucionando hasta que nos descorchen en algún evento.

La transformación sucedió tal y como contó Listán Negro y los dos racimos la vivieron con intensidad hasta que, ya en su botella, pudieron dormir algo más de un año. Entonces llegó el momento más esperado.

— ¡Huy, últimamente han movido la botella y hay una temperatura adecuada! —exclamó Negramoll nervioso por lo que estaba ocurriendo.

— ¡Sí, amigo! ¡Y qué bien me siento! Estoy para que me beban... Ay, ay, siento como un tirabuzón de acero, que traspasa el corcho.

— ¡Eso es el sacacorchos! Por fin vamos a ser degustados, compañero. ¡Ooooooh! Mira qué chico más elegante es el que descorcha. Y esa mesa bien puesta, con velitas rojas y todo...

—Es que tú no has visto a la chica. ¡La novia está que se sale! —gritó impresionado Listán Negro—. Mira, mira, me salen las burbujitas de la emoción, como al champán. ¡Ay, que se van a dar cuenta!

—No, creo que no, pero tú disimula —le rogó su compañero de botella—. ¡Huy, qué copas más finas! Son de cristal francés de Arques.

—Mira, él lo está catando. Le dice a ella que tenemos un aroma a frutas del bosque y el color de un rubí intenso —afirmó ceremonioso Listán Negro—. Ha llenado las dos copas y van a brindar.

—Qué suerte hemos tenido de dar con esta parejita que entiende de vinos, porque nuestro compañero, el vino dulce, fue a dar con el cura. ¡Eso sí que es aburrirse! —bromeó Negramoll.

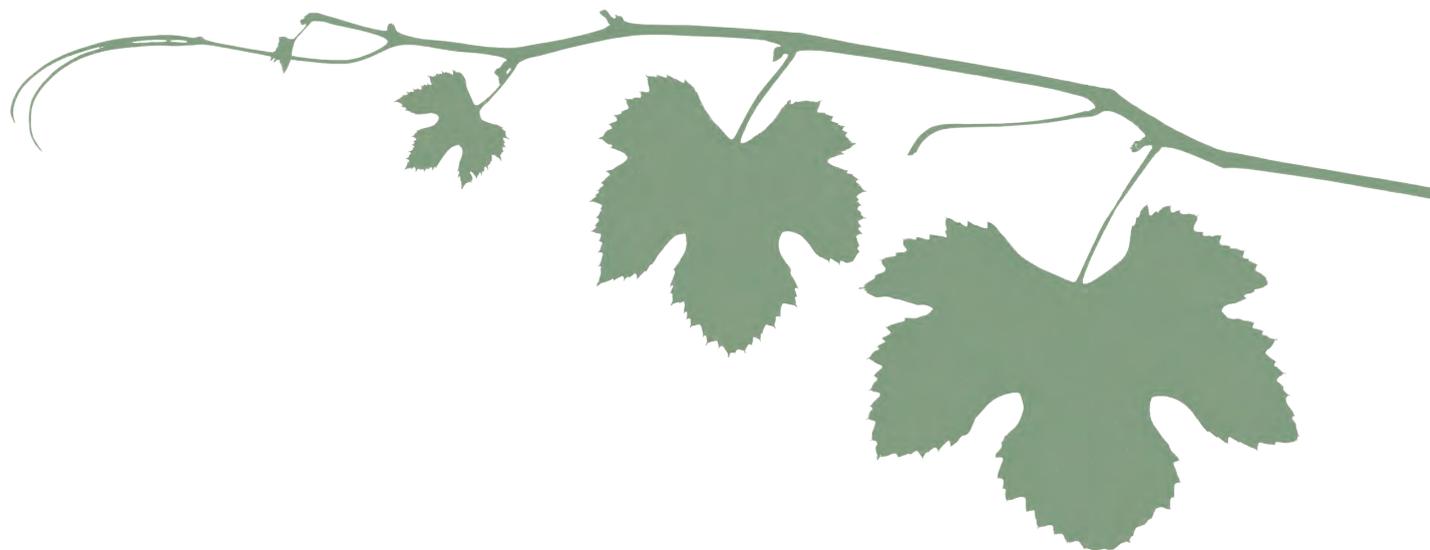
—Oye, ¿tú no notas una presión? —preguntó su amigo.

— ¡Qué presión ni que nada, si eso es un beso de tornillo! Aaaaah, ahora sí que se me escapan las burbujitas de CO<sub>2</sub>.

—Pues prepárate y haz la digestión —le dijo divertido Listán Negro— porque nos espera una noche de sexo que no vamos a dormir nada.

— ¡Esto es la expansión del Universo, el Big Bang! ¡Qué afortunados somos!

— ¡Adiós! ¡Hasta la próxima cata!





EXCMO. AYUNTAMIENTO DE  
SAN CRISTÓBAL DE  
**LA LAGUNA**

*conciertos*

*teatro*

*conferencias*

*exposiciones*

bre donde la cultura es costumbre donde la cultura es co  
londe la cultura es costumbre donde la cultura es costu  
elacultura es costumbre donde la cultura es costumbre  
altura es costumbre donde la cultura es costumbre don  
scostumbre donde la cultura es costumbre donde la cu



noviembre en La Laguna







**UNA BODEGA CON MAGIA  
EN TACORONTE-ACENTEJO**

**MAR MARRERO MORALES**



# **UNA BODEGA CON MAGIA EN TACORONTE-ACENTEJO<sup>1</sup>** **MAR MARRERO MORALES**

---

<sup>1</sup> *Una bodega con magia en Tacoronte-Acentejo* fue estrenada por la Compañía Totoro Teatro el domingo 8 de noviembre de 2009 en la lagunera ermita de San Miguel, dentro del programa de actos correspondiente a *Noviembre, mes del vino Tacoronte-Acentejo en La Laguna* [Nota del editor].

*Comienza la escena en una bodega típica.  
(Entra Pablito)*

**Pablito:** ¡Qué divertida ha sido la vendimia! Hemos recogido las uvas y luego hicimos un almuerzo, estaba toda mi familia, porque todos ayudan siempre en la vendimia, mis primos y yo estuvimos jugando por toda la finca. A nosotros no nos dejan recoger las uvas porque hay que cortarlas de una manera especial que yo no sé, pero lo pasamos muy bien. Lo más divertido fue pisar las uvas en el lagar, *(se ríe)* se me quedaron los pies violetas. Por cierto ¿dónde estará mi abuelo ustedes lo han visto? ¿Abuelo dónde estás? Voy a buscarlo.  
*(Sale Pablito)*

*(Aparece en escena el especulador hablando por el móvil)*

**Especulador:** ¿Hola, hola? Aquí no hay buena cobertura, sí, no te preocupes todos los agricultores van a vender, sólo me falta convencer a uno, y ya tendremos todas las tierras para hacer nuestro enorme centro comercial, *(se ríe)* y tendremos más dinero, ¡más!, *(carcajada)* y llenaremos esto de antenas para móviles... ¡Nos vamos a forrar! *(carcajada)*

*(Sale el especulador y entra el abuelo)*

**Pablito:** ¡Abuelo! *(voz en off)*

**Abuelo:** No pienso venderles mis tierras, yo nací aquí y llevo toda mi vida aquí.  
*(Entra Pablito)*

**Pablito:** Abuelo estás aquí en la bodega, ¿con quién hablas?

**Abuelo:** Con nadie hijito, conmigo mismo.

**Pablito:** ¡Ey! abuelo me lo he pasado tan bien en la vendimia pisando las uvas que quiero volver el próximo año.

**Abuelo:** ¡Ay! nietecito, eso no sé si será posible, ves esta maravilla de paisaje que nos rodea, lleno de viñas toda la medianía, pues quieren convertirlo en un centro comercial. Sabes Pablito, estas tierras de Tacoronte-Acentejo fueron las primeras en obtener una denominación de origen, aquí llevamos haciendo vino desde hace muchos siglos y era tan bueno que lo bebían hasta los reyes europeos.

**Pablito:** ¡Ahí va! Los reyes bebían nuestro vino.

**Abuelo:** Sí, sí y los piratas venían a buscarlo al muelle de Garachico.

**Pablito:** ¡Guau y había piratas!

**Abuelo:** Claro que sí, y asaltaban los barcos para quedarse con el vino.

**Pablito:** Pues sí que eran importantes los vinos canarios.

**Abuelo:** Claro que sí hijo, desde que los primeros europeos en llegar a la isla trajeran consigo las cepas de las viñas se dieron cuenta que este era un lugar maravilloso donde plantarlas, pero hoy parece que hay gente que ya no los valora y prefieren construir edificios enormes. *(Sale)*



FIG.1. El abuelo hablando con Pablito

**Pablito:** No te preocupes abuelo, cuando yo sea mayor también voy a cuidar las viñas como tú y voy a hacer un vino tan bueno que los piratas querrán venir a robarlo. *(Sale)*

*(Entra el especulador)*

**Especulador:** No, no, el viejo no quiere vender pero no te preocupes que ya se me ha ocurrido algo para que venda, ¡ja ja ja! *(saca una caja de cerillas y la agita)* cuando no le queden viñas a ver que hace, ¡ja ja ja! tranquilo que tendrás tu centro comercial. *(deja el teléfono y saca una cerilla)*. A ver como se enciende esto.... ¡ay! ¡mi corbata! ¡que me quemó!

*(Sale, se oye arder la finca y gente gritando: ¡fuego, fuego! Sirenas de bomberos)*



FIG.2. El especulador planea quemar la finca de viñedos

*(Entra el abuelo)*

**Abuelo:** ¡Ay! mis viñitas, ¡ay! que las he perdido todas, mis preciadas viñas ¿qué voy a hacer ahora?. Sin ellas estoy perdido. No me va a quedar otro remedio que vender mis tierras. *(Sale)*

*(Pablito, que escuchaba en una esquina, entra)*

**Pablito:** Pobre abuelo, se ha quedado sin sus viñas y va a vender la finca, pero si yo le consigo viñas nuevas seguro que no la vende, pero.. ¿dónde consigo yo viñas nuevas?, ¡ah! ya sé, llamaré a la tienda de flores seguro que allí tienen. *(Coje el teléfono)* Hola, ¿la floristería? oigan tienen la planta de donde salen las uvas, sí eso viñas, ¿ah, no? bueno gracias de todas formas. Claro, ¡qué tonto! como esas viñas eran tan especiales seguro que no las venden en ninguna tienda, *(se lamenta)* ¡oh! no voy a poder ayudar a mi abuelo y venderá la finca y nunca más hará vino y yo de mayor no podré ser viticultor y ya no vendrán los piratas a robarnos el vino... *(llora)*

**Genio:** *(Voz en off)* ¿Quién está llorando en la bodega mágica?

**Pablito:** ¿Quién ha dicho eso?

*(Aparece el genio)*

**Genio:** ¡Yo!

**Pablito:** ¿Eh y tú quién eres? ¿De dónde has salido?

**Genio:** Del lagar, soy el genio de la bodega y me ha dado mucha pena oírte llorar porque han muerto todas las viñas.

**Pablito:** ¡Ey! espera si eres un genio podrás conceder deseos.

**Genio:** Umm... sí algo así, puedo concederte tres.

**Pablito:** Pues quiero esas viñas especiales que tenía mi abuelo para que las pueda volver a plantar y su finca vuelva a estar como antes, así no tendrá que vender y yo podré ser de mayor viticultor como él.

**Genio:** Bueno puedo concederte tres deseos, pero tienen que ser muy precisos, no me puedes decir esas viñas, yo que sé que variedad de viña quieres.

**Pablito:** ¿Variedad? Pues no lo sé unas eran amarillas y otras moradas.

**Genio:** ¿Amarillas y moradas? ¿eso es todo lo que sabes? no conoces sus nombres, ven aquí anda que te voy a presentar a unas amigas....

*(Entra música)*

*A unas amigas te voy a presentar  
Todas son distintas  
de diferente variedad  
y aquí en Canarias  
viven todas por igual  
con sol y agua  
un buen vino darán*

*Soy Malvasía  
y yo Negramol  
Yo soy Listán Negro  
y Listán Blanco  
soy yo*

*Yo soy Malvasía  
me sirven muy fría  
mi fruta es amarilla  
y no tengo cosquillas*

*(Estribillo)*

*Yo soy Negramoll  
y molo un montón  
mi fruta es negra  
y mi hoja un corazón*

*Yo soy Listán Negro  
racimo modelo  
mi fruto es redondo  
y de color negro*

*(Estribillo)*

*Yo soy Listán Blanco  
del frío me espanto  
mi fruto es redondo  
color verde claro.*

*(Estribillo)*

**Genio:** Bueno, ¿ya sabes cuál es la que quieres?

**Pablito:** Sí esas, todas esas...

**Genio:** Ya estamos otra vez, tienes que ser más preciso, a ver, ¿deseo número uno...?

**Pablito:** Quiero una planta de negramoll.



FIG.3. El Genio presenta las variedades de uvas

**Genio:** ¡Concedido!

**Pablito:** Y una de listán blanco.

**Genio:** ¡Concedido!

**Pablito:** Y una de listán negro.

**Genio:** ¡Concedido!

**Pablito:** Y una de malvasía.

**Genio:** ¡Ah, lo siento! pero ya has agotado tus tres deseos (*los enumera*).

**Pablito:** Pero necesito las cuatro, si no la finca no será igual que antes.

**Genio:** Lo siento, no se nos permite conceder más de tres deseos.

**Pablito:** Y ahora ¿qué hago? (*llora*) pobre abuelo tendrá que vender la finca.

**Genio:** Bueno, bueno, no llores, no te puedo conceder otro deseo, pero sí te puedo ayudar a encontrar una cepa de malvasía.

**Pablito:** No, es imposible, ya he llamado a las tiendas de plantas y no las venden, como no viajemos en el tiempo hasta la época de los piratas.

**Genio:** Bueno eso no es ningún problema para mí, puedo viajar al pasado y al futuro, cuéntame ¿dónde quieres ir?

**Pablito:** ¿De verdad me puedes ayudar? Mi abuelo me dijo que los piratas venían a buscar el malvasía al

muelle de Garachico hace muchos, muchos años, si allí tenían vino seguro que tenían uvas.

**Genio:** El muelle de Garachico, ¡uy! pues sí que hace años que digo: ¡años, siglos! Necesito unas vacaciones, será divertido, vamos allá. ¡Agárrate!

*(Salen de escena mientras giran. Cambio de escenografía: Muelle de Garachico, entran de nuevo girando)*

**Genio:** Ding Dong, bienvenido al muelle de Garachico, siglo XVI.

**Pablito:** ¡Uy! que ajeteo hay por aquí, mira ni más toneles suben a ese barco.

**Genio:** Sí, este era el puerto más importante de Tenerife, desde aquí iban los barcos cargados a América y a Europa, así se hicieron famosos nuestros vinos en todo el mundo. Bueno, que tengas suerte, voy a dar una vueltecita, cuando me necesites me llamas, pero no olvides silbar primero. *(sale)*

**Pablito:** ¡Pero si no sé silbar! bueno, yo voy a buscar a alguien que me diga donde conseguir una cepa de malvasía. *(Sale)*

*(Entra el pirata)*

**Pirata:** ¡Malandrines, truhanes, acabad de cargad esos toneles y arriad las velas, tenemos que irnos raudos con el viento!

*(Entra marinero)*

**Marinero:** ¡Mi capitán, mi capitán no encuentro su sombrero!

**Pirata:** ¡Diantres! El sombrero que gané al gobernador de Martinica, el sombrero con el que crucé el cabo de Hornos. No nos iremos de aquí sin mi sombrero, ese sombrero nos ha dado la victoria en nuestras batallas y no navegaré sin él. ¡Ya estás buscándolo escoria!

**Marinero:** ¡Sí, mi capitán!

*(Sale el marinero)*

*(Entra Pablito con un sombrero)*

**Pablito:** ¡Qué sombrero más chulo he encontrado, parezco un pirata!

**Pirata:** ¡Mi sombrero! ¡Eh, tú, mocososo, devuélveme mi sombrero!

**Pablito:** Perdone señor, pero este sombrero es mío que lo he encontrado en la calle.

**Pirata:** ¿Me estás llamando mentiroso? Te reto a un duelo.

**Pablito:** ¡Pero yo no tengo espada!

**Pirata:** ¡Quién necesita espada, un duelo de insultos, para que me devuelvas mi sombrero!

**Pablito:** Pensé que los piratas luchaban con espadas.

**Pirata:** Eso es para nenazas que no saben utilizar la palabra, a ver si eres capaz de rimar algo con ladrón que es lo que eres.

**Pablito:** Yo no soy un ladrón y usted tiene los dientes de ratón.

**Pirata:** Y tú tienes la cara de cartón.

**Pablito:** Por eso me parezco a su madre un montón.

**Pirata:** Nombras a mi madre sin razón.

**Pablito:** Porque usted no tiene corazón.

**Pirata:** ¡Sí que lo tengo!

**Pablito:** ¡Ja,ja! Ha perdido, eso no rima.

**Pirata:** Eres un niño muy listo, por favor devuélveme ese sombrero es que... me lo regaló mi madre cuando cumplí los 14 años y desde entonces no me he separado nunca de él, es muy importante para mí.

**Pablito:** Tome usted, no sabía que los piratas quisieran tanto a su madre, yo también quiero mucho a mi familia y por eso estoy aquí, mi pobre abuelo va a perder su finca de viñas si no encuentro una cepa de malvasía, pensé que en el muelle habría pero no he encontrado ninguna.

**Pirata:** Claro que no, pequeño, aquí en el muelle sólo llega el vino en toneles, y no sé de que fincas viene, pero he oído que las viñas de malvasía fueron traídas desde el mediterráneo y mi buen amigo el pirata Piedepalo dice que el rey de Francia tiene su propia plantación para elaborar tal vino.

**Pablito:** Muchas gracias por la información, iré a ver al rey de Francia.

**Pirata:** Hasta la vista grumete, ¡vamos bribones! ya tengo mi sombrero, ya podemos partir, soltad amarras y vamos a surcar los mares hasta el nuevo mundo.  
(Sale)

**Pablito:** Necesito encontrar al genio para que me lleve a Francia. (Intenta silbar) Nada, que no puedo silbar. ¡Genio de la bodega mágica!



FIG.4. El pirata y Pablito en el duelo de insultos

(Entra el genio nadando)

**Genio:** ¡Pero dónde está el agua! ¡Tú, niño!, no te dije que silbaras antes de llamarme, si no lo haces me sacas sin aviso de donde esté, ahora mismo estaba nadando en la playa y al momento aparezco aquí, ¡qué susto! No me ha dado tiempo de recoger la toalla y la sombrilla. Bueno, ¿qué? ¿ya encontraste lo que buscabas?

**Pablito:** No, pero me han dicho que el rey de Francia tiene un montón de viñas de malvasía, ¿Puedes llevarme hasta allí?

**Genio:** Güi, Francia niara ra niarara (canta) nunca he estado en París. Allá vamos, ¡a ver al rey de Francia!

(Cambio de escenografía: Francia, Palacio. Salen y entran girando)

**Genio:** Ding Dong Ding, bienvenido a París, ciudad

del amor.... Bueno ya estamos aquí, espero que tengas suerte, yo voy a visitar el palacio de Versailles. Ya sabes, llámame si me necesitas pero no olvides silbar antes para avisar.(Sale)

**Pablito:** ¡Pero que no sé silbar!. Ya se ha ido otra vez... bueno, ¡qué palacio más grande! ¿dónde estará el rey? Voy a buscarlo.(Sale)

(Entra el Rey)

**Rey:** ¡Sólo me queda esta plantita de cabernet! ¡Maldito bicho! ¡Mi tesoro...!

**Pablito:** Hola, señor rey.

**Rey:** ¿Y tú quién eres? ¿cómo has entrado en mi bodega? ¿Vienes a robar mi plantita?

**Pablito:** No, no señor, no soy ningún ladrón, sólo he venido a pedirle un favor, la verdad es que venía a ver si usted tenía una cepa de malvasía que pudiera regalarme.

**Rey:** ¡Ni yo ni nadie! ¡ay niño! ¿acaso no sabes la desgracia que ha caído sobre nosotros?

**Pablito:** ¿Qué desgracia señor?

**Rey:** Lo único que queda de malvasía en estas tierras son estas botellas que me traen de Canarias que es el único sitio donde no han muerto las viñas por ese bicho.

**Pablito:** ¿Qué bicho señor?

**Rey:** ¿Es que no sabes que una plaga de filoxera ha matado todas nuestras viñas?

**Pablito:** Filo... ¿qué?

**Rey:** Filoxera, es una mosquita que se come las viñas, no nos queda nada, sólo esta pequeña viña de cabernet que estoy protegiendo de ese mal bicho; por eso es un tesoro el vino de Canarias, en aquellas tierras el bicho no ha podido vivir. Ahí viene el bicho, cuidado. ¡Ahhh viene a por mi! (sale corriendo).

**Pablito:** Pero no corra que sólo es una mosquita, yo le ayudaré a cuidar su planta... Bueno, pues corra, corra, llévesela que yo la cazaré... ¡Genio de la bodega mágica!

*(Entra el genio)*

**Genio:** L'amour *(da un beso al aire)* ¡pero...! ¿dónde está esa chica? ¡Pablito! No te dije que silbaras.

**Pablito:** ¡Cuidado con el bicho!

**Genio:** Que no era un bicho, era una francesita...

**Pablito:** Ese bicho que está posado en tu oreja.

**Genio:** ¡Ahh un bicho! *(se convierte en mata moscas y corre detrás del bicho hasta que lo mata)* ¡bualá! ya no hay bicho.

**Pablito:** ¡Ahí fuera hay más!

**Genio:** ¡Esto va a ser divertido! No me van a durar ni un segundo, je, je. *(sale)*

**Pablito:** ¡Señor rey! ¿dónde se ha escondido? Salga de debajo de la cama, ¡Ya no hay bichos! ¡Su plantita está a salvo!



FIG.5. El rey explica a Pablito la filoxera

**Rey:** Pero fuera hay más bichos, no salgo, no.

**Pablito:** Que ya no queda ni uno,

**Rey:** ¿Seguro...? a ver, ¡uy, es verdad! llevo meses intentando acabar con ellos y ahora no están, ¿pero cómo lo has hecho?

**Pablito:** Bueno... con un poco de ayuda...

**Rey:** ¡Esto es un milagro!, te daré lo que quieras, te nombraré conde o marqués o lo que tú quieras.

**Pablito:** Sólo quiero que me diga donde puedo encontrar una cepa de malvasía.

**Rey:** Aquí seguro que no, pero te diré que las

primeras cepas que llegaron aquí las trajeron desde Grecia.

**Pablito:** ¿Grecia? ¿Dónde estaba eso?, tenía que haber estado más atento en la clase de geografía. Vale, muchas gracias señor, espero que su plantita crezca y vuelvan a plantar muchas más *(sale el rey)*. ¡Genio de la bodega mágica!

**Genio:** Señor tome su... ¿eh? ¿Dónde está el tendero? ¿y la tienda? ¡Pero tú otra vez! No te dije que silbaras me has vuelto a interrumpir, estaba comprando esta botella de vino y no me ha dado tiempo de guardarla.

**Pablito:** Necesito que me lleves a Grecia, me ha dicho el rey de Francia que de allí trajeron las viñas de Malvasía.

**Genio:** ¿A Grecia ahora?, pues sí que es difícil encontrar esa malvasía. ¡Agárrate!

**Pablito:** No me puedo agarrar si llevas esa botella.

**Genio:** ¡Uy, claro! Bueno, tápate los oídos que no quiero que veas esto.

*(Pablito se va a una esquina y hace como que no mira)*

**Genio:** Abreburi pequeño eres *(la botella se convierte en una botella pequeña)*

**Pablito:** ¡Guau! ¡Qué chulo! O sea que si digo abreburi pequeño eres te.... *(en ese momento el genio se convierte en pequeñito)*

**Genio:** *(masculla unas palabras que no se entienden)*

**Pablito:** ¡Lo siento, lo siento, abreburi grande eres! *(el genio vuelve a su tamaño)*

**Genio:** ¡Cómo se te ocurre decir las palabras mágicas! Con estas cosas no se juega.

**Pablito:** Perdón, prometo que nunca, nunca, volveré a decir abreburi pequeño eres... *(en ese momento el genio se convierte en pequeñito y corre mascullando palabras que no se entienden)* Abreburi grande eres...

**Genio:** GRRRRR, no lo vuelvas a hacer.

**Pablito:** Pero...

**Genio:** ¡SHHHH! ¡Chitón!, venga agárrate que nos vamos a Grecia.

*(Cambio de escenografía: Grecia, exterior. Salen y entran girando)*

**Genio:** Ding dong ding, Grecia, cuna de la civilización y de los juegos olímpicos ¡voy a buscar la antorcha!(sale)

**Pablito:** Vaya, ya se ha ido otra vez, voy a preguntar por aquí a algún paisano. Allí hay un pastor...Perdone señor...

**Dionisio:** ¿Sí ....? ¡hip!

**Pablito:** ¿Sabe dónde puedo encontrar una cepa de malvasía?

**Dionisio:** Sí, ¡hip!

**Pablito:** ¿Y me lo puede decir?

**Dionisio:** Sí, ¡hip!

**Pablito:** ¿Y me podría decir dónde crece el malvasía?

**Dionisio:** Sí, ¡hip!

**Pablito:** ¿Dónde?

**Dionisio:** Ahí, ¡hip!

**Pablito:** ¿Detrás de ese muro?

**Dionisio:** Sí, ¡hip!

**Pablito:** Gracias, ha sido un placer hablar con usted.

**Dionisio:** Yo que tú no lo haría, ¡hip!

**Pablito:** ¿El qué?

**Dionisio:** Saltar el muro, ¡hip!

**Pablito:** ¿Por qué?

**Dionisio:** Porque está bien protegido, ¡hip!

**Pablito:** ¿Por quién?

**Dionisio:** Por un dragón de siete cabezas, ¡hip!

**Pablito:** ¡ups siete cabezas!

**Dionisio:** Ni siquiera yo he podido entrar, ¡hip!

**Pablito:** ¿Y usted quién es?

**Dionisio:** Dionisio, el dios del vino y ese monstruo tiene todas mis uvas y aquí estoy bebiendo agua por eso tengo tanto hipo, ¡hip!

**Pablito:** ¡Vaya! pues si un dios no ha podido sacar a

ese lagarto de siete cabezas yo no creo que pueda, pero entonces mi abuelo se quedaría sin su finca, ya que he llegado aquí no voy a tener miedo. Adentro que voy. ¡Uy! ¡qué miedito! (sale)

**Dionisio:** Bueno, otro loco más, yo me voy a entrenar para las olimpiadas, ¡hip! (sale)  
*(Entra Pablito)*

**Pablito:** Lagartito...

*(Se oye un Grrrrrrrrru)*

**Pablito:** ¡AAAAAAHHHHH! (sale)

*(Cambio de escenografía, bodega. Entra abuelo y especulador)*

**Especulador:** Firme, firme *(se ríe)* ya no le queda nada que esperar, firme de una vez.

**Abuelo:** Sigo sin entender cómo se quemó la finca, ¡ay mis uvitas!, hoy estamos aquí y mañana... ¡ay no somos nadie! Le he contado que mi bodega es mágica, recuerdo en el año 1970 cuando...



FIG.6. Dionisio, dios del vino

**Especulador:** ¡Vamos, firme YA!

*(entra Pablito)*

**Pablito:** ¡No lo hagas abuelo!

**Abuelo:** Hola mi niño, este señor me va a comprar la finquita ahora que no vale nada.

**Pablito:** No firmes abuelo, tu finca volverá a ser como antes.

**Especulador:** ¡Calla niño! firme, firme ahí con una x vale.

**Abuelo:** Pero qué dices hijo, ya no volverá a ser como antes, no se ha salvado ni una viña.

**Pablito:** Pero yo te traigo cepas nuevas, igualitas a las que tenías y podrás plantarlas y volver a tener tu finca en Tacoronte-Acentejo.

**Abuelo:** Pero ... ¿de dónde has sacado tú esas cepas?

**Pablito:** Es una larga historia abuelo, tan llena de magia como tu bodega y también traigo este amiguito. Era un dragón enorme pero dije las palabras mágicas y se volvió una lagartija pequeñita mira, mira cómo corre detrás de ese señor, parece que le ha gustado, y sabes que si dices “abreburi grande eres” se convierte en...

*(se oye un Grrrrrrru)*

**Especulador:** ¡S O C O R R O!*(sale)*

**Pablito:** Toto vuelve, ¡suéltale la pierna a ese señor! “Abreburi pequeño eres”. Lagartito bueno, venga, vamos a cenar que se ve que tienes hambre.

**Abuelo:** Serás un buen viticultor de mayor, gracias a ti recuperaremos toda la finca. Vamos a cenar...

**Pablito:** Sí, que con tanto viaje me ha entrado hambre...

**Abuelo:** Vamos que te contaré una historia increíble, cuando yo tenía tu edad apareció un genio en la bodega que... *(Sale)*

**Pablito:** ¡Qué bien! De mayor podré ser viticultor y haré un vino tan bueno, tan bueno, que hasta los piratas vendrán a robarlo.

*(Sale, entra música)*

En la bodega mágica  
todo puede ocurrir  
si conoces al genio  
que vive allí...

*(sale el genio con sombrero de copa y bastón)*

Adios, adieu, arrivederchi  
aufidenser

Y no olvidéis:

que la tierra hay que cuidar,  
que nuestras viñas son especiales  
y no se pueden abandonar,  
que los vinos que de ellas salen  
van por el mundo siendo un manjar.  
y si algún día me queréis encontrar  
pedidle a vuestros papás  
que os lleven a vendimiar.

*(bis)*

FIN



**DIRECTORIO DE BODEGAS**  
**TACORONTE-ACENTEJO**

DIRECTORIO DE BODEGAS TACORONTE-ACENTEJO

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	CONTACTO	MARCA COMERCIAL
AFECAN, S.A.	afecan@bodegaellomo.com www.bodegaellomo.com	EL LOMO
BODEGA TABAIBAL - AGRYENCA	bodega@agryenca.com www.agryenca.com	TABAIBAL, TEYZAR
BODEGA ACEVEDO	info@bodegaacevedo.com www.bodegaacevedo.com	EL GUINCHO, ACEVEDO
BODEGAS INSULARES TENERIFE, S.A.	bitsa@bodegasinsularestenerife.es www.bodegasinsularestenerife.es	VIÑA ACENTEJO, VIÑA NORTE, BREZAL, HUMBOLDT
BODEGAS J.A. FLORES , S.L.	bodegasflores@hotmail.com	VIÑA FLORES
BODEGAS MARBA,S.L.	www.bodegasmarba.es marba@bodegasmarba.es	MARBA
BODEGAS MONJE, S.L.	monje@bodegasmonje.com www.bodegasmonje.com	MONJE, HOLLERA, BIBIANA, EVENTO, MONJE AUTOR, DRAGOBLANCO, LISTAN NEGRO, VINO PADRE, TINTILLA, MOSCATEL
BUTEN S.L.	crater@bodegasbuten.com www.craterbodegas.com	CRATER, MAGMA
CALDOS DE ANAGA, S.L.	caldos@caldosdeanaga.com cuevasdelino@caldosdeanaga.com	CUEVAS DE LINO
CANDIDO HERNÁNDEZ PÍO	Tfno.: 922 577452	VIÑA LAS RIQUELAS, BALCON CANARIO, PUNTA DEL SOL

Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo  
Carretera General del Norte, 97  
38350 Tacoronte  
Tenerife (Islas Canarias)  
España  
Teléfono: 922 560 107  
Fax: 922 561 155  
e-mail: consejo@tacovin.com  
www.tacovin.com



DIRECTORIO DE BODEGAS TACORONTE-ACENTEJO

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	CONTACTO	MARCA COMERCIAL
C.B CUEVA EL INFIERNO	bodega@cuevaelinfierno.com www.cuevaelinfierno.com	TIBIZENA, CUEVA EL INFIERNO
BODEGA EL RETIRO	terellalu@hotmail.com	RETIRO
CHAVEZ SAN DIEGO, S.L.	Tfno.: 670 813614	SAN DIEGO
DOMÍNGUEZ CUARTA GENERACIÓN S.L	www.bodegasdominguez.com administracion@bodegasdominguez.com	DOMÍNGUEZ
DOMINGO HERNÁNDEZ SANTANA	Tfno.: 922 251144	HUERTA DEL OBISPO
EL MOCANERO, S.L.	elmocanerosl@hotmail.com	EL MOCANERO, ZERAFINA
SAT FINCA LA ISLETA	bodegalaisleta@inicia.es	LA ISLETA
FRANCISCO J. GONZÁLEZ PÉREZ	bodegaselcercado@hotmail.com	EL CERCADO
BODEGA VALLE MOLINA	www.bodegavallemolina.com fjtravieso@yahoo.es	VIÑA SANTO DOMINGO, VALLE MOLINA
BODEGA GUAYONGE	bodegasguayonge@telefonica.net	GUAYONGE

Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo  
 Carretera General del Norte, 97  
 38350 Tacoronte  
 Tenerife (Islas Canarias)  
 España  
 Teléfono: 922 560 107  
 Fax: 922 561 155  
 e-mail: consejo@tacovin.com  
 www.tacovin.com



DIRECTORIO DE BODEGAS TACORONTE-ACENTEJO

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	CONTACTO	MARCA COMERCIAL
BODEGAS AIRES DEL ATLÁNTICO	bodegas@gruposocas.com	SANSOFÉ, PUERTO DE LA MADERA
BODEGA VIÑA ORLARA	arq_idg@hotmail.com	VIÑA ORLARA
BODEGA INSERCASA	info@vinobronce.com www.insercasa.com	BRONCE
BODEGA ZACATÍN	www.bodegazacatin.com bodegazacatin@hotmail.com	ZACATÍN
BODEGA FINCA LA HORNACA	info@hoyadelnavio.com www.hoyadelnavio.com	HOYA DEL NAVÍO
JOSÉ J. GUTIÉRREZ LEÓN	Tfno.: 922 581003	HACIENDA DE ACENTEJO
JOSÉ M. DÁVILA GARCÍA	davila@marcha-sa.com jmdavilag@hotmail.com	VIÑA OROSÍA
JOSÉ M. SARABIA PÉREZ	jose.sarabia@navegalia.com	VIÑA EL MATO
JUAN FUENTES TABARES	info@orquidariolycaste.com	VIÑA EL DRAGO
LOS VENEZOLANOS, S.A.	administración@losvenezolanos.com	SAN GONZALO, CEPA DE LAS HESPÉRIDES

Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo  
 Carretera General del Norte, 97  
 38350 Tacoronte  
 Tenerife (Islas Canarias)  
 España  
 Teléfono: 922 560 107  
 Fax: 922 561 155  
 e-mail: consejo@tacovin.com  
 www.tacovin.com



DIRECTORIO DE BODEGAS TACORONTE-ACENTEJO

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	CONTACTO	MARCA COMERCIAL
BODEGA MARCELO	marcelogs@terra.es	MARCELO
Mª CRISTINA GONZÁLEZ GARCÍA	carbajalestf@yahoo.es loscarbajales@gmail.com	CARBAJALES
MIGUEL PACHECO MESA	miguel@pacheco.as www.baldesa.com	LA BALDESA
MODAS EL ARCA S.L.	jgescuela@terra.es	GRANILETE
PRESAS OCAMPO, S.L.	comercial@presasocampo.com administracion@presasocampo.com www.presasocampo.com	PRESAS OCAMPO, ALYSIUS
QUINTERCON S.L.	Tfno.: 649 966 646	FRAY DIEGO
RICARDO HERNÁNDEZ GARCÍA	bodegaelmoral@hotmail.com	EL MORAL
BODEGA LA PALMERA	info@bodegalapalmera.com www.bodegalapalmera.com	LA PALMERA
TROPICAL MAR, S.A.	dongustavo@telefonica.net info@dongustavo.eu	DON GUSTAVO
BODEGA REJANERO	administracion@grupo-s21.com info@bodegas-rejanero.com	REJANERO
VIÑA ESTÉVEZ, S.L.	comercial@vinaestevez.com	VIÑA ESTÉVEZ

Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo  
 Carretera General del Norte, 97  
 38350 Tacoronte  
 Tenerife (Islas Canarias)  
 España  
 Teléfono: 922 560 107  
 Fax: 922 561 155  
 e-mail: consejo@tacovin.com  
 www.tacovin.com





*Es un placer*

EN LA SEDE DEL CONSEJO REGULADOR SE DISPONE DE  
UN ESPACIO DEDICADO A LA VENTA DE NUESTROS VINOS:  
LA TIENDA DEL CONSEJO



Consejo Regulador de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo.  
Carretera General del Norte, 97. 38350 – Tacoronte – Tenerife.  
Tel. 922 560107 – Fax. 922 561155



Gobierno de Canarias



FONDO EUROPEO  
AGRÍCOLA DE  
DESARROLLO RURAL:  
EUROPA INVIERTE  
EN ZONAS RURALES



[facebook.com/tacovin](https://facebook.com/tacovin)



[twitter.com/tacovin](https://twitter.com/tacovin)

[www.tacovin.com](http://www.tacovin.com) [consejo@tacovin.com](mailto:consejo@tacovin.com)



# [RELACIÓN DE AUTORES]

**LUIS BALBUENA CASTELLANO**, *Catedrático de Matemáticas de Enseñanza Secundaria.*  
balbuenaluisx@gmail.com

**CARLOS MARZÁN TRUJILLO**, *Profesor Titular de Filosofía, Universidad de La Laguna.*  
cmarzan@ull.es

**CELESTINO CELSO HERNÁNDEZ**, *Director del Museo Westerdahl -MACEW-, Profesor de la Escuela de Arte de Tenerife, Comisario y Crítico de Arte.*  
celescelso@gmail.com

**JOB LEDESMA PÉREZ**, *Periodista.*  
jobledesma@gmail.com

**JESÚS BAYÓN FUENTES**, *Profesor de Enseñanza Secundaria, cuentacuentos de noche y químico de día.*  
jbayfue@hotmail.es

**MAR MARRERO MORALES**, *Directora y guionista de la compañía Totoro Teatro.*  
marmarrero@hotmail.com



**TACORONTE  
ACENTEJO**

*Denominación de Origen*

*Es un placer*



**TACORONTE  
ACENTEJO**

*Denominación de Origen*

*Es un placer*

COSECHA 2009

TENERIFE - ISLAS CANARIAS

AB/09 000313

TE  
AC

# vinaletras, CUADERNO BIANUAL DE CULTURA Y VINO TACORONTE-ACENTEJO

Noviembre 2011

	<b>Editorial</b> .....	3
	VINO Y MATEMÁTICAS <b>El vino y las matemáticas</b> .....	5
	Luis Balbuena Castellano	
	VINO Y FILOSOFÍA <b>Apuntes sobre vino y filosofía</b> .....	15
	Carlos Marzán Trujillo	
	VINO Y ARTE <b>El vino en el arte, el arte en el vino. Una visión de Canarias</b> .....	25
	Celestino Celso Hernández	
	VINO Y ROCK N' ROLL <b>El vino tinto no tiene quien le grite</b> .....	39
	Job Ledesma Pérez	
	VINO Y CUENTACUENTOS <b>Historia de dos racimos</b> .....	51
	Jesús Bayón Fuentes	
	VINO Y TEATRO <b>Una bodega con magia en Tacoronte-Acentejo</b> .....	59
	Mar Marrero Morales	
	<b>Directorio de bodegas D.O. Tacoronte-Acentejo</b> .....	69
	<b>Relación de autores</b> .....	75



**Vinaletras**

es el cuaderno de cultura y vino de la D.O. Tacoronte-Acentejo  
con el cual el Consejo Regulador de esta comarca vitivinícola  
divulga los distintos conocimientos que giran en torno  
a las experiencias del universo vitivinícola  
(2011)

# VINO Y

[MATEMÁTICAS] [FILOSOFÍA] [ARTE] [ROCK N' ROLL] [CUENTACUENTOS] [TEATRO]



**TACORONTE  
ACENTEJO**

*Denominación de Origen*

[www.tacovin.com](http://www.tacovin.com)



FONDO EUROPEO  
AGRÍCOLA DE  
DESARROLLO RURAL  
EUROPA INVIERTE  
EN ZONAS RURALES



**Gobierno  
de Canarias**



13.º CN.º AYUNTAMIENTO DE  
SAN CRISTÓBAL DE  
LA LAGUNA



Ayuntamiento  
de  
Tacoronte



I. V. I. T. A.  
INTERPROFESIONAL  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
TACORONTE-ACENTEJO