



ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA
SECCIÓN DE INGENIERÍA AGRARIA

Grado en Ingeniería Agrícola y del Medio Rural

**Pervivencia de las prácticas ancestrales en el cultivo de la viña (*Vitis vinifera*
L.) en Santa Úrsula (Tenerife - Islas Canarias)**

Alejandro Pérez Villa
La Laguna, mayo 2024



**AUTORIZACIÓN DE PRESENTACIÓN DE TFG
INGENIERÍA AGRÍCOLA Y DEL MEDIO RURAL**

CURSO: 2023/2024

TUTOR – COORDINADOR: Antonio C. Perdomo Molina

TUTOR:

Como tutores del alumno/a Alejandro Pérez Villa en el TFG titulado **Pervivencia de las prácticas ancestrales en el cultivo de la viña (*Vitis vinifera L.*) en Santa Úrsula (Tenerife - Islas Canarias)**

doy/damos nuestra autorización para la presentación y defensa de dicho TFG, a la vez que confirmamos que el alumno/a ha cumplido con los objetivos generales y particulares que lleva consigo la elaboración del mismo y las normas del Reglamento de Trabajo Fin de Grado de la Escuela Politécnica Superior de Ingeniería.

En San Cristóbal de La Laguna, a 4 de mayo de 2024

Fdo: Antonio C. Perdomo Molina
(Tutor/a coordinador/a)

Fdo:
(Tutor/a)

PRESIDENTE DE LA COMISIÓN DE TRABAJO DE FIN DE GRADO

Este documento incorpora firma electrónica, y es copia auténtica de un documento electrónico archivado por la ULL según la Ley 39/2015.
La autenticidad de este documento puede ser comprobada en la dirección: <http://sede.ull.es/validacion>

Identificador del documento: 6383065 Código de verificación: VNbpNvaQ

Firmado por: Antonio César Perdomo Molina
UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA

Fecha: 04/05/2024 11:30:52



Agradecimientos

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a todas las personas que han contribuido de manera significativa a la realización de este trabajo de fin de grado.

En primer lugar, quiero agradecer a mi tutor D. Antonio César Perdomo por haberme guiado en este proyecto, por su inestimable orientación, apoyo constante y dedicación a lo largo de todo el proceso.

Agradezco también a todas las personas que amablemente accedieron a ser entrevistadas para este estudio. Su colaboración y valiosas aportaciones fueron esenciales para enriquecer este trabajo con perspectivas y conocimientos diversos.

A mis padres, les agradezco por haberme inculcado los valores y la disciplina necesarios para alcanzar este logro. Su constante apoyo y aliento han sido un pilar fundamental en mi camino.

A mi hermano, que, aunque quizás aun no comprenda completamente el significado, sé que en el futuro conocerá el papel fundamental que ha desempeñado como inspiración y motivación en mi vida.

Y por último, pero no menos importante, quiero expresar mi gratitud a mi pareja, por su incansable apoyo y comprensión. Su presencia ha sido un verdadero faro de luz en los momentos más difíciles, dándome fuerzas y motivación para seguir adelante.



Índice

1	Introducción	9
2	Objetivos	10
3	Revisión bibliográfica	11
3.1	Historia del cultivo de la viña	11
3.2	Origen y evolución	11
3.2.1	Historia de la viticultura en Canarias. Tenerife como principal exportador	11
3.2.2	La producción de vino en el municipio de Santa Úrsula	12
3.3	Morfología y fisiología de la viña.....	12
3.3.1	Morfología.....	12
3.3.2	Fisiología.....	13
3.4	Prácticas culturales tradicionales en Tenerife.....	15
3.4.1	¿Cuáles son las prácticas tradicionales y culturales?	15
3.4.2	Preparación del terreno	15
3.4.3	Plantación.....	15
3.4.4	Poda.....	16
3.4.5	Conducción. Forma de la cepa	16
3.4.6	Fertilización-Abonado	17
3.4.7	Operaciones en verde	18
3.4.8	Tratamientos	19
3.4.9	Control de adventicias.....	19
3.4.10	Control de fauna.....	19
3.4.11	Riego.....	20
3.4.12	Vendimia	20
3.4.13	Variedades.....	21
3.5	Modernización del viñedo	21
3.6	Distribución del cultivo	22
4	Materiales y métodos	23
4.1	Muestra y población de estudio	23
4.2	Recopilación de datos.....	24
4.2.1	Entrevista y ficha a modo de guion.....	24
4.2.2	Grabadora y cámara móvil.....	25
4.2.3	Fuentes de información	25



4.3	Análisis de datos.....	26
4.3.1	Herramienta de Excel.....	26
4.3.2	Índices de frecuencia Etnoagronómicos.....	26
5	Resultados y discusión.....	29
5.1	Relación entre el género y el número de personas entrevistadas.....	29
5.2	Edad de los entrevistados/as.....	30
5.3	Localización del viñedo.....	31
5.4	Superficie de los terrenos.....	32
5.5	Origen de los terrenos.....	32
5.6	Destino de la producción.....	33
5.7	Dedicación de la viña.....	34
5.8	Pervivencia de labores.....	35
5.8.1	Preparación del terreno.....	35
5.8.2	Métodos de plantación de la viña.....	36
5.8.3	Control de adventicias.....	37
5.8.4	Poda.....	37
5.8.5	Sistema de conducción.....	39
5.8.6	Fertilización y abonado.....	40
5.8.7	Operaciones en verde.....	41
5.8.8	Riego.....	41
5.8.9	Tratamientos.....	42
5.8.10	Control de fauna (“inmundicias”).....	43
5.8.11	Vendimia.....	43
5.8.12	Material de vendimia.....	44
5.8.13	Variedades.....	45
5.9	Relación de labores vitícolas con respecto a las zonas del municipio de Santa Úrsula.....	46
5.9.1	Preparación del terreno.....	46
5.9.2	Plantación de la viña.....	46
5.9.3	Control de adventicias.....	47
5.9.4	Poda.....	47
5.9.5	Sistema de conducción.....	48
5.9.6	Fertilización y abonado.....	49
5.9.7	Operaciones en verde.....	49



5.9.8	Riego.....	50
5.9.9	Tratamientos.....	50
5.9.10	Control de “inmundicias”	50
5.9.11	Vendimia	51
5.9.12	Material de vendimia	51
5.9.13	Variedades.....	52
5.10	Relación de labores vitícolas con respecto a las edades de los entrevistados/as.....	53
5.10.1	Preparación del terreno	53
5.10.2	Plantación.....	53
5.10.3	Control de adventicias.....	54
5.10.4	Poda.....	54
5.10.5	Sistema de conducción.....	55
5.10.6	Fertilización y abonado	56
5.10.7	Operaciones en verde	57
5.10.8	Riego.....	57
5.10.9	Tratamientos	58
5.10.10	Control de “inmundicias”	58
5.10.11	Vendimia	58
5.10.12	Materiales de vendimia.....	59
5.10.13	Variedades de uva	59
5.11	Análisis de género de la pervivencia de las prácticas ancestrales.....	61
5.12	Análisis del destino de la producción (autoconsumo y/o comercialización) con relación a las prácticas tradicionales	64
5.13	Resultados de la pervivencia de las prácticas y labores tradicionales	66
6	Conclusiones	67
7	Conclusions	69
8	Referencias bibliográficas	71
9	Anexos	75
9.1	Anexo I. Plantilla	75
9.2	Anexo II. Entrevistas	76
9.3	Anexo III. Resultados	105
9.3.1	Resultados preguntas generales	105
9.3.2	Resultados índices de frecuencia de cita de una labor	106



9.3.3	Resultados índices de frecuencia de variedad	107
9.3.4	Resultados índices de frecuencia según zona	108
9.3.5	Resultados índices de frecuencia según edad.....	109
9.3.6	Resultados análisis de género de la pervivencia de las prácticas ancestrales	110
9.3.7	Resultados análisis del destino de la producción (autoconsumo y/o comercialización) con relación a las prácticas tradicionales	111



Resumen

Título: Pervivencia de las prácticas ancestrales en el cultivo de la viña (*Vitis vinifera L.*) en Santa Úrsula (Tenerife - Islas Canarias).

Autor/a: Pérez Villa, A.

Tutor/a o Tutores/a: Perdomo Molina, A.

Palabras clave: índices Etnoagronómicos, labores tradicionales, vid, agrosistema tradicional, conocimiento campesino

El cultivo de la viña en Santa Úrsula ha jugado un papel importante en la economía del municipio, tanto en la parte destinada al autoconsumo como en la parte destinada al comercio del producto. Se ha basado y mantenido en el tiempo, por tratarse de una agricultura familiar y de subsistencia.

El propósito de este estudio es comprender la situación del cultivo de la viña en esta zona, centrándonos en la persistencia de las técnicas utilizadas por los viticultores/as para determinar si se mantienen aspectos tradicionales.

Además, se pretende recopilar datos sobre varias cuestiones como son las relaciones entre la mayor o menor pervivencia de las prácticas y labores agrícolas con diversos factores como el género, la edad y la ubicación del viñedo.

Para ello, se llevó a cabo la realización de entrevistas a 29 viticultores/as del municipio de Santa Úrsula para conocer si se conservan diversas labores tradicionales que, al analizarlas mediante el uso de índices Etnoagronómicos, nos permitirán abordar el conjunto del agrosistema tradicional de la viña.

Algunas de estas labores han desaparecido o han experimentado cambios en la manera de realizarlas, buscando una forma más sencilla de trabajar el cultivo, ahorrando tiempo, mano de obra y, por ende, dinero.



Abstract

Title: Persistence of ancestral practices in grapevine cultivation (*Vitis vinifera* L.) in Santa Úrsula (Tenerife - Canary Islands).

Author: Pérez Villa, A.

Tutor(s): Perdomo Molina, A.

Keywords: Ethnoagronomic indices, traditional practices, grapevine, traditional agrosystem, peasant knowledge

Grapevine cultivation in Santa Úrsula has played a significant role in the municipality's economy, both for self-consumption and commercial purposes. It has been based and maintained over time, as it involves family farming and subsistence agriculture.

The purpose of this study is to understand the situation of grapevine cultivation in this area, focusing on the persistence of techniques used by viticulturists to determine if traditional aspects are maintained.

Furthermore, the aim is to gather data on various issues such as the relationship between the greater or lesser persistence of agricultural practices and tasks with various factors such as gender, age, and vineyard location.

To achieve this, interviews were conducted with 29 viticulturists from the municipality of Santa Úrsula to determine if various traditional tasks are preserved. Analyzing these tasks using Ethnoagronomic indices will allow us to address the traditional agrosystem of grapevine cultivation as a whole.

Some of these tasks have disappeared or undergone changes in the way they are performed, seeking a simpler way to work the crop, saving time, labor, and consequently, money.



1 Introducción

La actual situación de los viñedos, provocada por un grave problema de falta de mano de obra en el campo, la edad avanzada de los viticultores, así como los elevados costes que supone el sistema tradicional, hacen necesaria la búsqueda de formas alternativas con sistemas de conducción más rentables y que supongan mayor comodidad para el agricultor, menos tiempo de trabajo y unos rendimientos elevados manteniendo la calidad de la uva.

El cultivo de la viña en Santa Úrsula, donde se realizará el estudio, se ha convertido en una tradición transmitida de generación en generación, así las estructuras de las explotaciones y las formas de producción se implantan en función de las vivencias o conocimientos propios de los agricultores limitados por los círculos cercanos o incluso el suyo propio. Las viñas han crecido en las terrazas y laderas de esta tierra volcánica peculiar durante siglos, y las técnicas vitivinícolas se han perfeccionado a lo largo del tiempo. Sin embargo, en un mundo en constante evolución de la agricultura, la persistencia de estas prácticas tradicionales se enfrenta a desafíos significativos.

El concepto de prácticas tradicionales engloba todos aquellos métodos culturales que se hacían sobre el cultivo como puede ser la poda, el sistema de conducción, deshojado y el momento óptimo de la vendimia.

Por ello, este trabajo se realiza con el fin de conocer la pervivencia actual de las prácticas ancestrales de la viticultura en el municipio de Santa Úrsula, conociendo así las variaciones que se han producido a lo largo del tiempo, haciendo una comparación con las labores actuales.



2 Objetivos

El objetivo general de este estudio es conocer la pervivencia, hoy en día, de las prácticas tradicionales en la viticultura, en el municipio de Santa Úrsula, en el Norte de Tenerife.

De manera específica se pretende:

- Conocer cuáles son las prácticas tradicionales en la comarca de Santa Úrsula.
- Estudiar cómo varía la pervivencia de estas prácticas según la edad, el género y la ubicación geográfica.



3 Revisión bibliográfica

3.1 Historia del cultivo de la viña

3.2 Origen y evolución

La vid tiene unos orígenes inciertos, aunque su antigüedad, está atestiguada por las hojas y semillas fosilizadas aparecidas en depósitos del Paleoceno y del Eoceno. Las primeras formas de viña aparecieron hace, aproximadamente, 6.000 años (Picornell R. & Melero J., 2012).

Asimismo, el estudio y descripción de la vid, de sus variedades y de sus frutos se conoce como ampelografía y, aunque como ciencia enológica no aparece hasta 1940, es una actividad casi tan antigua como la propia historia del vino. Autores clásicos, como Plinio el Viejo y Columela, escribieron tratados al respecto hace más de 2000 años; Homero, habla de ello, en sus épicos poemas e, incluso, se han encontrado papiros y jeroglíficos en las pirámides, con explicaciones relativas al cultivo de la vid (Picornell R. & Melero J., 2012).

Según Felipe J. Díaz y M.^a Paz Gil (2009) toda vid cultivada tiene como remoto antepasado una planta silvestre que brotaba en el bosque trepaba por los árboles, en zonas templadas de todo el mundo. Y coincide en ello Fernando Martínez de Toda (1997) en que la vid en estado silvestre era una liana dioica que crecía, durante la Era Terciaria, apoyada sobre los árboles del bosque templado del Círculo Polar Ártico.

Por otro lado, la invención del vino se remonta a épocas prehistóricas, tal vez al nacimiento de las primeras civilizaciones en Oriente Próximo. Nuestra era del vino comienza con los fenicios, que colonizaron el Mediterráneo hacia el año 1.100 a.C., y los griegos hicieron lo propio, 350 años más tarde; fue entonces cuando el vino llegó a los países donde se establecería: Italia, Francia y España. Los griegos, llamaron a Italia el país de las vides sujetas a estacas, del mismo modo, que los vikingos, designaron Vinland a América, por la profusión de vides que hallaron alrededor del año 1000. El Norte de África, el Sur de España, la Provenza, Sicilia, la Península Italiana y el mar Negro poseían ya sus primeros viñedos durante las dominaciones griega y fenicia (Picornell R. & Melero J., 2012).

3.2.1 Historia de la viticultura en Canarias. Tenerife como principal exportador

Como expone Antonio Macías (2015) la colonización europea del Archipiélago comenzó oficialmente en el último cuarto del siglo XV. Los comerciantes banqueros genoveses, quienes estaban especialmente interesados en el comercio del azúcar europeo, jugaron un papel crucial al introducir esta industria agrícola a principios de la década de 1480.

Con la implementación de nuevas técnicas, la productividad azucarera experimentó un incremento significativo a principios del siglo XVI. Como resultado, la oferta de azúcar de Canarias se expandió y su capacidad competitiva se fortaleció en los mercados del Mediterráneo y del Noroeste europeo durante las primeras tres décadas de ese siglo (Macías, AM. 2015).

Es entonces, cuando hacia mediados del siglo XVI, la industria azucarera en Canarias se vio afectada negativamente por la competencia proveniente de Brasil y las Antillas, lo que resultó en su declive. Sin embargo, a partir de este punto, los agentes económicos locales comenzaron a centrarse aún más en integrar su economía al escenario internacional. Esto se logró mediante un mayor impulso hacia el desarrollo de una estrategia agroexportadora que destacó por su amplitud geográfica y contribución significativa a la historia económica de las Islas: la producción de vino (Macías, AM. 2015).

El cultivo de la viña se introdujo en Canarias en el siglo XV, a partir de la conquista e incorporación de Canarias a la Corona de Castilla. A lo largo del siglo XVI alcanzó gran importancia como cultivo de huerta y a finales de dicho siglo prácticamente todo el Norte de Tenerife y parte del de Gran Canarias estaban cubiertos por vides (González E., et al., 2004).



Confirmando lo anterior, Antonio Macías (2015) expone que, en Tenerife, los primeros viñedos fueron establecidos entre los años 1495 y 1510. Rápidamente, la producción de vino de la región satisfizo la demanda local y, para 1525, se obtuvo la autorización real necesaria para exportar los excedentes. La calidad y el precio favorable de los vinos fueron validados tanto por consumidores europeos como americanos, lo que impulsó el aumento de nuevas plantaciones. En 1549, las restricciones a las exportaciones fueron levantadas, dando inicio a un período de exportaciones de vino que alcanzó su punto máximo durante la mitad del siglo XVII.

Las vides introducidas por los conquistadores y expedicionarios son descendientes directas de las variedades cultivadas en Europa antes de la invasión filoxérica y al ser las Canarias un punto de vital importancia en la navegación entre Europa y América, las islas recibieron intercambios del material vitícola de todo el mundo (González E. et al., 2004).

Como expone Agustín Guimerá (2007) la vid y el mundo atlántico comparten una herencia venida de Grecia y Roma, que se inició con la expansión europea en el siglo XV. Además, aporta que durante siglos Tenerife fue parte de una red de puertos atlánticos destinados al comercio del vino. Además, añade que, la uva fue el cultivo más destacado.

3.2.2 La producción de vino en el municipio de Santa Úrsula

La comarca de Acentejo no se significó en un primer momento por la plantación de viñas, ya que inicialmente la zona se especializó por el cultivo de cereales. Sin embargo, junto a estos aparecieron las primeras vides, de forma reducida, casi testimonial, ya que eran pequeñas extensiones que fueron producidas por familias con bajo nivel económico y social. Así en 1517 se concede licencia para plantar viña en el Barranco Hondo, el cual separa los términos municipales de La Victoria y Santa Úrsula. (Armas, J., 2015).

Según expone el Ayuntamiento de Santa Úrsula, tras la conquista las tierras del municipio se dedicaron tanto a los cereales como a la viña, complementándose a partir del siglo XVII con la papa.

Además, añade que, la uva fue el cultivo más destacado del municipio, con variedades como la malvasía, que cuyo vino fue exportado hacia otros países como Inglaterra, suponiendo una inyección económica en el municipio de vital importante durante el siglo XVI.

3.3 Morfología y fisiología de la viña

3.3.1 Morfología

Según Jesús M. Rubio (2011) la viña tiene un sistema radical que se desarrolla en suelo y una parte aérea constituida por tallos, hojas, yemas, zarcillos, inflorescencias y frutos, y la unión entre ambas se denomina cuello.

3.3.1.1 Raíz

Como nos explica Jesús M. Rubio (2011) la planta nacida de semilla presenta un sistema radicular pivotante (raíz primordial), compuesto por una raíz principal y las radicales. Sin embargo, las plantas propagadas mediante estaquillado, sus raíces nacen lateralmente en el trozo de estaquilla enterrada, no habiendo una única raíz principal, sino varias. El sistema radical se desarrolla en las capas más fértiles del suelo, entre 20 y 50 centímetros de profundidad.



3.3.1.2 Tronco y brazos

Jesús M. Rubio (2011) expone que una planta de viña se denomina corrientemente pie, cepa o parra, la cual puede presentar formas muy variadas, ya que los tallos de una viña abandonada se arrastran por el suelo hasta encontrar un soporte al que engancharse, debido a que se trata de una liana, que es preciso regular su alargamiento a través de la poda y empalzarlas para elevarla del suelo.

Por otro lado, M.^a Raquel Picornell y José M.^a Melero (2012) expone que la viña es una liana gracias a sus tallos y que el tronco, de aspecto retorcido, sinuoso y agrietado, recubierto, exteriormente por una corteza que se desprende en tiras longitudinales, puede estar más o menos definido según el sistema de formación, y dependiendo de este, la altura puede estar entre 20 cm y 40 cm.

A su vez, añade, que el pámpano es un brote que procede del desarrollo de una yema normal que porta otras yemas, las hojas, los zarcillos y las inflorescencias. Asimismo, al principio de su desarrollo, éstos tienen consistencia herbácea, que hacia el mes de agosto adquieren una consistencia leñosa y pasan a denominarse sarmientos.

3.3.1.3 Hojas, zarcillos, yemas, flor y baya

En cuanto a las hojas, son simples y alternas con borde dentado de varias formas. Además, existen hojas modificadas, que pueden ser parte de la misma, o un tallo modificado en una delgada estructura, denominado zarcillos, que se enrollan funcionando como sostén para la planta (Picornell R. & Melero J., 2012).

Las yemas son embriones de pámpano que están constituidos por un cono vegetativo. Sobre el pámpano podemos encontrar varios tipos de yemas (Rubio, JM., 2011):

- La yema terminal, que asegura el crecimiento longitudinal del pámpano por multiplicación celular que da lugar a nuevos entrenudos, nudos, hojas, yemas y zarcillos.
- A nivel de cada nudo y en la axila de las hojas, se encuentra la yema pronta, que está capacitada para desarrollarse rápidamente poco después de su formación en el pámpano.
- Según su posición en la cepa encontramos yemas axilares, situadas en las axilas de la hoja a nivel de cada nudo y yemas basales, situadas en la base del sarmiento.

Por otro parte, según Fernando Martínez de Toda (1991) se denomina racimo a las inflorescencias cuyas flores han sido fecundadas y cuajadas y como resultado de este proceso, cada flor da lugar a un fruto en baya denominado uva. Asimismo, este fruto consta de las siguientes partes:

- El hollejo o piel es la película exterior que corresponde al epicarpio del fruto.
- La pulpa rellena toda la baya y corresponde al mesocarpio del fruto.
- Las pepitas se encuentran dentro de la pulpa y provienen del desarrollo del óvulo fecundado.
- El pincel es la prolongación de los vasos conductores a través de los cuales se nutre la baya.

3.3.2 Fisiología

Partiendo de la base de que la vid es una planta leñosa perenne, su desarrollo tiene lugar a través de los años siguiendo, por un lado, un ciclo interanual, pero también sigue un ciclo vegetativo anual (Agudo, L. 2014).



3.3.2.1 Ciclo vegetativo interanual

Como dicta Agudo, L. (2014) existen 4 periodos diferenciados en el ciclo vegetativo interanual:

- El crecimiento y formación, donde la planta crece hasta adquirir su forma adulta, no tiene mucha producción y dura en torno a 3 años.
- En cuanto al desarrollo de la planta, esta llega a la forma adulta, teniendo unas producciones buenas tanto de calidad como de cantidad, durando entre 7 y 10 años desde la plantación. Todo esto depende de las condiciones sanitarias, suelo, clima, etc.
- En el periodo productivo se produce la estabilización de la producción, agarrándose hasta 30 o 40 años desde su plantación.
- Finalmente llega a su envejecimiento, en el cual se produce una disminución de la producción, aunque la calidad aumenta.

3.3.2.2 Ciclo vegetativo anual

Dentro del ciclo vegetativo anual, se encuentran una serie de procesos los cuales se producen a lo largo del cultivo durante un año productivo. Estos procesos son (Agudo, L., 2014):

- El lloro es la primera manifestación externa de actividad de la planta, la cual se produce después del reposo invernal, fluyendo por las heridas y cortes de poda y finalizando cuando estos son recubiertos con unas sustancias gomosas producidas por bacterias. Además, muestra el comienzo de la actividad radicular.
- Como se ha nombrado anteriormente, la actividad de la raíz es la que comienza primero, y esta se manifiesta movilizand o la reserva de salvia, primero en los conos vegetativos de las yemas y después alcanzando los nudos y entrenudos.

La yema, por el crecimiento de los conos vegetativos, se hinchan hasta la separación de las escamas que lo recubren apareciendo borra (superficie vellosa) y a continuación, los órganos verdes, comenzando la brotación.

El proceso de crecimiento del pámpano sigue su curso, con una serie de cambios que incluyen la brotación inicial, el aumento debido a las reservas de la planta, la aparición de las primeras hojas y, finalmente, el desarrollo de las hojas adultas, así como la emergencia de hojas jóvenes, flores y zarcillos.

Posteriormente, hay un periodo de estancamiento en el crecimiento. Durante este tiempo, que persiste hasta la vendimia, los sarmientos retienen hojas maduras que envían nutrientes hacia los racimos, junto con las hojas viejas ubicadas en la base de la planta.

- En otro proceso, la formación de los grupos de flores y el inicio del crecimiento de nuevas hojas tiene lugar en las yemas que permanecieron inactivas durante el año anterior. Después de esta etapa, sigue el proceso de cuajado, durante el cual las flores se desarrollan para formar los granos de uva.
- Por último, el desarrollo y crecimiento de las bayas se deben a una combinación de factores, incluyendo la polinización, fecundación y formación de semillas, que actúan como estímulos hormonales. Además, la planta provee nutrientes esenciales que contribuyen a este proceso.



3.4 Prácticas culturales tradicionales en Tenerife

3.4.1 ¿Cuáles son las prácticas tradicionales y culturales?

Si nos referimos a las prácticas tradicionales y culturales, debemos saber que éstas son el resultado de la unión de diversos elementos y condicionantes muy diversos. Los conocimientos tradicionales son dinámicos, ya que se transforman incorporando nuevos elementos y desechando otros en una adaptación constante al entorno ambiental, social, cultural, tecnológico y económico de la comunidad o grupo de individuos (Gómez, E. & Reyes, V., 2013).

3.4.2 Preparación del terreno

En el pasado, la forma de acondicionar el terreno partía de la fuerza humana, con el apoyo del ganado en todo caso. El trabajo se realizaba diariamente, a lo largo de todo el año, y de manera constante durante toda la vida (Elías, LV. & Contreras, M., 2013).

Las labores de la viña se inician con la preparación del terreno, que tradicionalmente consistía en la limpieza del terreno tanto de material vegetal como de piedras. Una vez terminada esta labor se procedía a roturar y romper la tierra con la ayuda de yuntas y/o herramientas manuales tales como la guataca, el sacho y la azada, para dejarla preparada para la siembra (Gea, V., 2010).

Por otro lado, cavando toda la superficie del terreno, se pretende airear y acabar con los parásitos, hongos y eliminar la hierba. La época para realizarla era durante el mes de enero, hasta el principio de marzo. Asimismo, debido a la carencia de espacio y a la orografía del terreno, para aprovechar laderas, barrancos y pendientes, se realizaban sorribas o diferentes sistemas de terrazas, sostenidas por la piedra de otro lugar (Hernández, M. & González, A., 2022).

3.4.3 Plantación

Según Manuel Hernández y Aythami González (2022), para sembrar viña se utilizaban dos métodos a plantación por margullones y por sarmientos., aunque se llegaba al mismo resultado, presentan algunas diferencias:

- La técnica por margullones se basa en enterrar un sarmiento, sin ser cortado de la parra, actuando como acodo subterráneo. Para ello se necesitan sarmientos muy largos, debido a que deben quedar en superficie dos o tres yemas. Una vez pasen entre tres y cinco años, se corta la parra nueva de la parra madre, evitando que esta última se seque por el desarrollo de la nueva.
- Por otro lado, la otra técnica de plantación por sarmientos, que consiste en la extracción de un sarmiento que se encuentre en producción, poniéndolo a enraizar, bien en el terreno o en un contenedor. Este método era utilizado cuando no había otras plantaciones previamente.

Similar al método del margullon, también se realizaban replantaciones de viñas viejas, para ir renovándolas, ya que éstas suelen ser muy largas y menos productivas. Se realizaba enterrando las parras viejas, que, como se nombró anteriormente, eran muy largas y se podían sacar varios sarmientos (Hernández, M. & González, A., 2022).



3.4.4 Poda

La poda en la viña consiste en la supresión de órganos de la viña (sarmientos, pámpanos y hojas). Es importante realizar esta labor correctamente debido a que repercute en cuanto a la calidad y cantidad de la uva (Álvarez F. et al., 2005).

Además, es la operación más importante del cultivo, de una buena o mala poda depende que la viña dure más o menos, dé mayor cantidad o mejor calidad, se envejezca pronto, etc. (Rodríguez, F. 2016).

Tradicionalmente, los agricultores podaban la viña muy larga, dando lugar a parras que llegaban a tener varios metros de longitud. Además, podaban la viña dejando varios uveros. Pero estas prácticas fueron cambiando hacia podas cortas, haciendo que las parras fueran más pequeñas ocupando menos espacio o alternando podas largas que mejoran la producción, con podas cortas que mejoran el desarrollo vegetativo (Hernández, M. & González, A., 2022).

Siguiendo con lo tradicional, algunos viticultores, para la poda, tenían en cuenta la fase lunar que se encontraba. Según el varietal es conveniente podarlo en creciente o en menguante, pues hay variedades que tienen dificultad para reventar y otros, no tanto. Además, la cota de altitud también influye, ya que en zonas bajas cuesta más que reviente y, en consecuencia, es conveniente la poda en creciente. En cambio, en zonas altas, lo es en menguante (Hernández, M. & González, A., 2022).

Por otro lado, como práctica cultural de la poda, los viticultores hacían hincapié alrededor de qué día se podía realizar la labor. Por ejemplo, muchos son quienes exponen que el 2 de febrero, el día de La Candelaria, es el mejor día para empezar a podar (González, JM., 1997).

Finalmente, otra fecha que se considera clave es el miércoles de ceniza, aunque, hay quien considera que es demasiado tarde para podar (Hernández, M. & González, A., 2022).

3.4.5 Conducción. Forma de la cepa

Cuando se habla de sistemas de conducción de la viña, se refiere al método de dirigir y organizar el cultivo (Suárez, SJ. et al., 2001).

A la hora de elegir la forma de la cepa, hay que tener como objetivo conseguir una buena iluminación dentro de la masa vegetativa y facilitar las labores de cultivo. Además, hay que tener en cuenta que estos sistemas se deben adaptar a las condiciones de clima y ambiente que existen en cada zona (Álvarez F. et al., 2005).

Cabe destacar que partimos de que la viña es una planta rastrera que precisa de tutores por lo que ascender y que necesita de conducción, que se facilita a través de las diferentes formas de poda (Elías, LV. y Contreras, M., 2013).

Asimismo, cuando la parra se ha desarrollado, se realiza el levantamiento de la viña, que se realizaba a través de "horquetas", evitando que los racimos se encuentren en contacto con el suelo para evitar daños en las uvas o que diferentes animales se las coman. De esta forma, se levanta la viña en diferentes alturas según el sistema de conducción. En relación con las horquetas, éstas solían ser fabricadas con las plantas que se encontraran en la zona, como pueden ser pinos, verodes, codeso, tagasaste, brezos, faya o de retamas (Hernández, M. & González, A., 2022).

Por otro lado, es necesario el atado, con las horquetas, de los crecimientos del año, que van siendo amarrados según se van desarrollando (Perdomo A., 2009). Para ello los más utilizados como fibra en el atado de la viña eran los juncos, pero también se utilizaba la badana, la enea y la retama amarilla, siendo esta más fácil de trabajar, debido a que no es necesario dejarla secar ni majarla (Perdomo A., 2012).



Según Santiago J. Suarez et al., (2001), existen, en Tenerife, múltiples sistemas de conducción:

- Sistema tradicional en rastras: Consiste en la elaboración de parrales desmontables contruidos con horquetas, los cuales se montan cada año a principios de verano, quedando la viña dispuesta en plano horizontal a 60 cm del suelo. Después de la vendimia, se retiran las horquetas, quedando la viña tendida sobre el suelo hasta el año siguiente.
Este sistema permitía la plantación de otros cultivos estacionarios, cuando la viña carecía de labores, una vez se vendimiaba.
- Sistema tradicional en parral alto: La viña es formada a una altura próxima a los 2 m. Los postes del parral se disponen a marco real 4 x 4 m. Sobre los mismos, se teje una malla de alambre trenzado, que soportará la vegetación del cultivo.
La estructura sustentante se dispone inclinada y no es desmontable. La labor de levantada en este tipo de conducción se sustituye por la reposición de las maderas envejecidas.
- Sistema tradicional en vaso: Carece de estructura sustentante, dirigiendo el cultivo mediante la poda.
- Sistema de conducción en parral bajo: Sistema de conducción elevado para el cultivo de la viña. Se conduce un único tronco hasta un 1 m de altura. Luego, la vegetación se distribuye horizontalmente sobre un tendido de alambres. El ancho de la franja con vegetación se aproxima a 1 m.

3.4.6 Fertilización-Abonado

Tradicionalmente, para abonar la viña no se utilizaba estiércol, ya que éste se destinaba para el cultivo de la papa. De esta forma, el abono que se incorporaba para las papas llegaba también a la viña. Pero, aquellos viticultores que tenían mucho estiércol si lo aprovechaban. Asimismo, para el abonado lo más usual era enterrar la vegetación natural que se encontraba alrededor del terreno (Hernández, M. & González, A., 2022).

Ahora bien, esto se realizaba en el momento de plantar la viña, que es cuando se enterraba la materia orgánica en las proximidades de la viña, en todo caso se repetía cada 4 o 5 años (Hernández, M. & González, A., 2022).

Por otro lado, según Luis V. Elías y Margarita Contreras (2016) el abono animal no ha sido abundante, por lo que los agricultores/as se las han ingeniado para fertilizar a partir de helechos y otras plantas, estas se meten en zanjas y se dejan pudrir al lado de las cepas. Además, quien tenía animales empleaba el estiércol para las papas y los cultivos de millo y de huerta. Así pues, si se mezclaba con la viña, aportaba a su vez nutrientes a esta, y había una simbiosis.

De la misma forma, hay agricultores/as que utilizaban la asociación de cultivos para aprovechar los nutrientes obtenidos para realizar un abonado. Cabe destacar que esta asociación se realizaba porque el cultivo de la viña siempre fue un cultivo secundario. Siendo este un factor que ha condicionado las prácticas en el cultivo. La asociación de cultivo más utilizada en la viña era con papas, habas o arvejas, de acuerdo con la obra "Las Voces del Campo", *"Muchas de las personas informantes nos decían que recuerdan ver sembrado en las huertas de viña, papas y arvejas, pero no en las suyas, sino las de vecinos y vecinas que no tenían donde sembrar y tenían que aprovechar hasta las huertas donde cultivaban las viña...En cuanto a las habas o las arvejas, según el caso, se sembraban al igual que las papas en los espacios libres de la huerta o próximas a los troncos de la viña, pero nunca debajo de ella. La siembra se realizaba a principio de año para aprovechar el agua de la lluvia, sobre todo en la parte alta, ya que eran cultivos de secano, sembrándose a voleo en los huecos libres que dejaba la viña..."* (Escobar, M^a.D. & Perdomo A., 2014, pág. 42).



Ahora bien, atendiendo a lo anterior, podemos encontrar en la actualidad, dos tipos de fertilizaciones diferentes, según el tipo de abono que se utilice (Arévalo, G. & Castellano, M., 2009):

- En primer lugar, está la fertilización orgánica, la cual se realiza utilizando abonos orgánicos como estiércol, guano, compost o restos de podas, los cuales contienen uno o varios nutrientes principales.
- Asimismo, por otro lado, se encuentra la fertilización química, que implica el uso de productos químicos sintéticos para aportar nutrientes a las plantas. Dentro de esta, podemos encontrar dos tipos de abonos:
 1. Los abonos simples, los cuales sólo tienen un nutriente en su forma más pura, como por ejemplo el sulfato de amoníaco, que proporciona nitrógeno o el superfosfato de cal, que proporciona fósforo. Cabe destacar que este tipo de abono es el que se ha utilizado tradicionalmente.
 2. Los abonos complejos contienen diferentes nutrientes dentro de una sola mezcla, como por ejemplo un fertilizante NPK (nitrógeno, fósforo y potasio) que es un abono que presenta los tres nutrientes esenciales para el crecimiento de la planta. Estos se suelen encontrar en forma de granulados y son los más comunes hoy en día, a la hora de realizar la fertilización del terreno.

3.4.7 Operaciones en verde

3.4.7.1 Despampanado

El despampanado es la primera labor que se realiza en la viña, cuando ésta ya ha brotado. Con esta técnica se eliminan los pámpanos que han brotado de la cepa. De forma tradicional se realizaba manualmente, pero resultaba caro y era muy lento, ya que era exigente en mano de obra (Álvarez F. et al., 2005).

Esta operación se lleva a cabo durante el período que abarca desde el inicio del crecimiento de los brotes hasta la etapa de floración de la vid. Se realiza en una o dos ocasiones, y se centra en la eliminación de los brotes jóvenes que son tiernos y fáciles de desprender. La intervención tiene lugar antes de que estos brotes comiencen a endurecerse en su base (Álvarez F. et al., 2005).

3.4.7.2 Despunte

Según Francisco Álvarez et al. (2005) el proceso de despunte o pinzamiento implica la eliminación de las sumidades en crecimiento. Esta práctica se realiza después de la recogida de los pámpanos. Asimismo, se suelen realizar varios despuntes, pero el primero es el más importante, debido a que debe hacerse en el momento adecuado.

Por otro lado, el despunte se puede realizar de forma mecanizada, pero tradicionalmente se ha hecho de forma manual con una hoz o con tijeras, pero es muy exigente en mano de obra (Álvarez F. et al., 2005).

3.4.7.3 Deshojado

Jesús Yuste (2005) expone que el deshojado, al igual que el despunte, se realiza suprimiendo las hojas, pero a nivel de los racimos en el periodo de maduración, buscando modificar la calidad de la cosecha.

Se puede realizar de forma mecánica, pero se suele realizar de forma manual, como se hacía tradicionalmente (Álvarez F. et al., 2005).



3.4.8 Tratamientos

Manuel Hernández y Aythami González (2022) manifiestan que, de forma tradicional, el único tratamiento que se aplicaba a la viña era el azufre. El número de “manos” de azufre varía según las condiciones meteorológicas, ya que, con altas temperaturas, quema las hojas de la planta y si llueve, se produce un lavado de éste, teniendo que aplicarlo de nuevo.

Además, la forma de aplicación era a mano, cogiendo un saco o una lata y haciéndoles unos agujeros, para que pudiera salir con facilidad. En la actualidad, la labor de azufrado se realiza con máquina colgada en la espalda, denominada sulfatadora (Hernández, M. & González, A., 2022).

Por otro lado, Luis V. Elías y Margarita Contreras (2016) exponen que las enfermedades de la viña se mantienen desde antaño, empleando siempre el azufre, o se mezclaba cal con sulfato de cobre, hasta el día de hoy, aunque en zonas no productoras de azufre se echaba tierra mezclada con cal y añade que, aunque hoy en día existan enfermedades nuevas y los tratamientos vayan cambiando, el azufre y el sulfato, siguen siendo esenciales para la viña.

3.4.9 Control de adventicias

Para el control de malas hierbas, Aythami González (2022) expone que se solía arar la viña no solo para aprovechar los beneficios de airear la tierra, sino también para eliminar las malas hierbas. Sin embargo, era común que después de arar la viña, la hierba volviera a crecer, lo cual se combatía utilizando una azada o arrancándola manualmente.

En ciertas ocasiones, para eliminar las malas hierbas, como estrategia de control se usa productos químicos herbicidas (Trujillo, E. & Rodríguez, L., 2008).

Cabe mencionar que tanto el uso de un rotavator como del arado de vertedera son opciones que se han utilizado para la eliminación de adventicias, ya que destruyen las malas hierbas, sobre todo cuando son abundantes y tienen una altura importante, además de enterrar las semillas de éstas a tanta profundidad que no es posible su germinación (Álvarez F. et al., 2005).

Por último, la mayoría de las actividades llevadas a cabo en la finca se centran en eliminar las malas hierbas, lo que puede tener un impacto negativo en la estructura del suelo. Es por esto que se utilizan desbrozadoras, las cuales cortan la hierba muy cerca del suelo mediante discos giratorios equipados con cuchillas en los bordes (Álvarez F. et al., 2005).

3.4.10 Control de fauna

Según Pascasio Rodríguez (1996) dentro de las plagas del cultivo de la viña, se pueden encontrar una serie de vertebrados que atacan a éste. Podemos clasificarlos en:

- Pájaros:

Las dos especies de aves que ocasionan ligeros daños en la viña son el mirlo común (*Turdus merula* L.) y, daños ocasionales, el gorrión moruno (*Passer hispaniolensis* temm.).

Los métodos tradicionales que se usan para combatir estos animales son los espantapájaros, redes o bolsas cubriendo los racimos, cañones, etc.

- Conejos:

Los daños son más evidentes en las cepas jóvenes de la viña, donde los roedores tienden a morder los brotes finales. La actividad de los cazadores en áreas costeras y de altitudes medias ha contribuido a mantener las poblaciones bajo control, evitando así daños significativos, excepto en circunstancias muy poco comunes.



- Reptiles:

Este problema es único de las Islas Canarias, donde las condiciones climáticas favorables permiten que los lagartos permanezcan activos durante todo el año. En ocasiones, estos lagartos se desvían de su dieta principal, que es en parte insectívora, para alimentarse de vegetales (Rodríguez, P., 1996).

Por otro lado, Nieves Rosa Yanes et al. (2017) exponen que los lagartos de Canarias pueden actuar como plagas de varias plantas cultivadas, como pueden ser los viñedos, en donde los productores se quejan a menudo del impacto de los lagartos en las uvas.

También, aportan que, aunque no se utiliza ningún pesticida específico para los lagartos, en los viñedos se utilizan varios pesticidas para controlar insectos, hongos, etc., tóxicos para estos reptiles.

3.4.11 Riego

El inicio del cultivo en Tenerife fue impulsado por una combinación de factores geográficos y sociales. En términos geográficos, destacaba especialmente el clima variado y favorable, que posibilitan la existencia de áreas de secano en las zonas intermedias (entre 500 y 1.500 metros sobre el nivel del mar), así como áreas de regadío en la costa (desde el nivel del mar hasta los 500 metros) (Díaz, FJ., & Gil, M^a.P., 2009).

Según Luis V. Elías y Margarita Contreras (2016) en su estudio realizado exponen que la mayoría de los cultivos tradicionales analizados son viñedos que se desarrollan en condiciones de secano, lo que significa que dependen principalmente de la lluvia, aunque también se benefician de las humedades y neblinas traídas por los vientos alisios, que son impredecibles.

Por otro lado, exponen que, en la actualidad, las nuevas plantaciones, como las que se encuentran en la zona de Tacoronte, emplean sistemas de conducción en espaldera y están equipadas con sistemas de riego por goteo (Elías, LV. & Contreras, M., 2013).

3.4.12 Vendimia

La vendimia consiste en la recolección de la uva. Es importante para realizarla conocer el estado de maduración de la uva (Álvarez F. et al., 2005).

Felipe Blanco (2017) recoge que las primeras partidas de uva madura se producen en las parcelas con cotas más bajas, y se van desplazando hacia las zonas más altas.

Una vez recolectada la uva se transporta y se deposita la uva en diferentes tipos de cajas de plásticos, cubetas y, de forma tradicional, cestos hechos de mimbre. Además, la forma de transporte tradicional es por medio de bestias o, "al hombro", de forma manual, la cual se sigue utilizando hoy en día, por la orografía de los terrenos en los que se siembra la viña (Hernández, M. & González, A., 2022).



3.4.13 Variedades

En cuanto a las variedades de uva, es importante señalar que en Canarias, casi todas las viñas son de variedades introducidas por los europeos a partir del siglo XV. Esto ha creado un panorama vitivinícola singular en la región, ya que el viñedo canario no ha sido afectado por la filoxera (Blanco, F., 2017).

La elaboración de los vinos protegidos en la D.O. Tacoronte-Acentejo, dentro de la cual entra la comarca de Santa Úrsula son (Díaz, F.J., & Gil, M^a.P., 2009):

Tabla 1. Variedades preferentes y autorizadas en la D.O. Tacoronte-Acentejo (Elaboración propia).

Tintas	Blancas
Listán Negro	Gual
Negramoll	Malvasía
Tintilla	Marmajuelo
Baboso Negro	Verdello
Castellana Negra	Vijariego
Moscatel Negro	Albillo
Cabernet Sauvignon	Forastera Blanca
Merlot	Listán Blanco
Pinot Noir	Pedro Ximénez
Ruby Cabernet	Torrontés
Syrah	Baboso Blanco
Tempranillo	Breval
Listán Prieto	Burrablanca
Vijariego Negro	

3.5 Modernización del viñedo

El cultivo de la viña en Tacoronte-Acentejo ha ido decayendo, fundamentalmente debido a la falta de mano de obra en el campo, la edad de los viticultores que es en la mayoría de los casos avanzada y los elevados costes que supone el sistema tradicional (Suárez S. et al., 2001).

Por ello, se ha experimentado en la comarca una importante reconversión del sector, no sólo con grandes inversiones en modernización del viñedo, sino también en la mejora en el equipamiento de las bodegas (Díaz, F.J., & Gil, M^a.P., 2009).

Asimismo, esta reconversión se ha llevado a cabo buscando formas de cultivo con sistemas de conducción más rentables, como es el sistema de espaldera, y a la vez más cómodos de trabajar,



suponiendo menor horas de trabajo y mejorando tanto la calidad como la cantidad de uva cosechada (Suárez, S.J. et al., 2001).

Según recogen José J. Cáceres et al. (2023) uno de los motivos fundamentales que ha promovido la transición al cultivo en espaldera es la reducción de la dependencia de mano de obra mediante la introducción de procesos mecanizados. Este cambio no tiene un impacto significativo en los rendimientos, pero sí influye de manera notable en los costos unitarios asociados a la producción de un kilogramo de uva.

Por otro lado, Santiago J. Suarez y M^a. Paz Gil (2007) exponen que se produjo una aprobación, en el periodo 2000-2006, por parte de la Unión Europea hacia la Organización Común del Mercado (OCM), de un conjunto significativo de medidas económicas diseñadas para promover la modernización de los cultivos. Estas medidas abarcaron aspectos como la renovación de las plantaciones de viñedos y la transformación de los sistemas de conducción del cultivo, entre otras iniciativas.

3.6 Distribución del cultivo

El área de trabajo se sitúa en el municipio de Santa Úrsula, ubicado en el norte de la isla de Tenerife dentro de la Comarca Tacoronte-Acentejo, ocupando una superficie de 22,59 km². Este, como la mayoría de los municipios de la vertiente norte de la isla, se extiende de cumbre a costa.

Como zonas limítrofes, en la cumbre limita con los municipios de Arafo y Candelaria, al oeste con La Orotava, por medio del Barranco del Pinito, y al este con el municipio de La Victoria, separados por medio del Barranco Hondo.

El municipio se encuentra distribuido en varias zonas vitícolas importantes, de las cuales se distingue:

- La Cuesta de La Villa.
- El Casco de Santa Úrsula
- Tamaide.
- Lomo Hilo.
- La Corujera.
- El Farrobillo.
- Tosca Barrio y Tosca Ana María.
- El Cantillo.

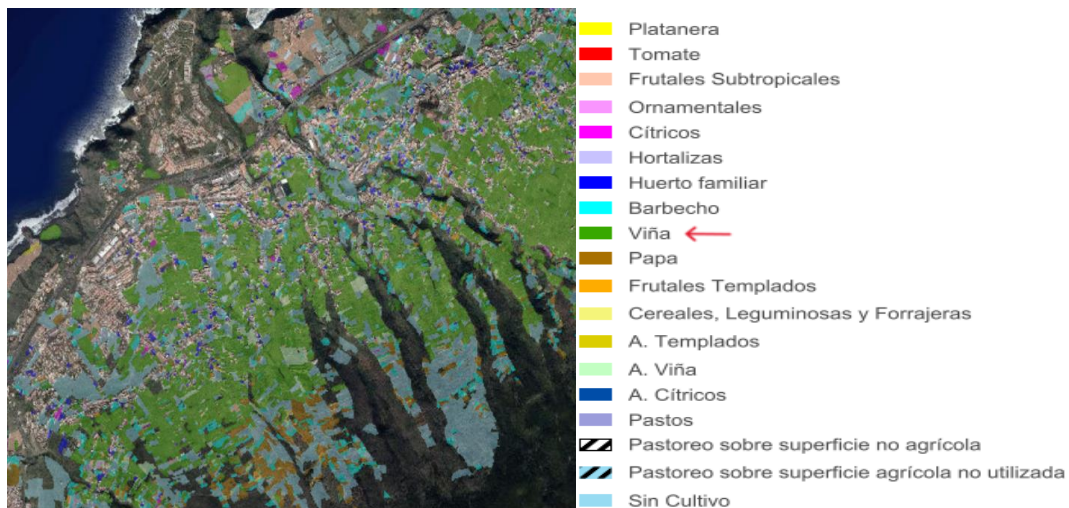
Según datos obtenidos del Mapa de Cultivos de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias (Tabla 2) la distribución del cultivo en Santa Úrsula es variable, pero existe una predominancia clara del cultivo de la viña, extendiéndose desde la costa hasta la cumbre, con una superficie de 244,39 ha de las 355,43 ha de superficie agrícola cultivada (Tabla 2) que están presentes en el municipio, suponiendo un 68,75% de la superficie total cultivada.



Tabla 2. Superficie de viñedo cultivado en relación a la superficie agrícola cultivada en Santa Úrsula (Fuente: Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias).

Viña	244,39	A. Viña-Otros	25,28	A. Viña-Barbecho	13,02	0,00	0,34
				A. Viña-Citricos	0,38	0,00	0,00
				A. Viña-Hortalizas	1,86	0,00	1,06
				A. Viña-Huerta Limpia	6,40	0,00	1,66
				A. Viña-Templados	3,62	0,00	0,19
				A. Viña-Tunera	0,00	0,00	0,00
		A. Viña-Papa	3,04	0,00	0,30		
		Viña	216,07	Viña	216,07	0,00	52,54
		SUPERFICIE AGRÍCOLA CULTIVADA (A)				355,43	0,00

Por otro lado, las zonas cultivadas se extienden desde la zona de medianía marcada por la presencia del cultivo de la vid, pasando por cotas superiores destinadas al cultivo de papas y frutales, hasta llegar a una franja arbórea donde se encuentran los castañeros en el límite con la corona forestal.



Mapa 1. Distribución de los cultivos en el municipio de Santa Úrsula (Fuente: Grafcan).

4 Materiales y métodos

En este apartado se explicará la metodología que se ha utilizado para la realización de este estudio, así como los materiales que se han dispuesto para ello.

4.1 Muestra y población de estudio

La población de estudio fueron los viticultores/as de las diferentes zonas del municipio de Santa Úrsula, dentro de sus límites geográficos, debido a la facilidad de contactos para nosotros por proceder de la comarca, facilitándose el trabajo por la cercanía, y permitiendo así una mayor calidad en cuanto al estudio realizado.

Para la selección de la población entrevistadas, se ha tenido en cuenta, una serie de variables:

- Procurar que los/as entrevistados/as fueran tanto hombres como mujeres, evitando el sesgo de género.
- Seleccionar a viticultores/as que tuvieran un cultivo destinado al autoconsumo como también a los que comercializaban tanto el vino como la uva.



- Tener en cuenta los rangos de edad de los entrevistados, para abordar diferentes situaciones.
- Aplicar estrategias para que la selección de los participantes fuera lo más imparcial y diversa posible.
- Elegir a agricultores/as de todas las zonas de la comarca, para estudiar la diferencia, si hubiera, de cada parte del municipio.
- Recoger en la "historia de vida" del informante, la experiencia o conocimiento sobre la agricultura del mismo, así como la profesión de los entrevistados/as y si éstos han nacido en el municipio.
- Se optó por realizar las entrevistas en un ambiente familiar y relajado, propicio para que los informantes se sintieran a gusto y sus recuerdos surgieran de manera espontánea, sin forzar la conversación.

4.2 Recopilación de datos

Para la realización de este estudio, se utilizará la entrevista semiestructurada de final abierto, debido a que las fuentes orales juegan un papel muy importante en cuanto a que no existen fuentes bibliográficas que hayan abordado en concreto estos aspectos y que esta es la herramienta más apropiada para recopilar información en estas circunstancias. Siempre que ha sido viable, se ha contrastado la información obtenida con la revisión bibliográfica, escasa, a la que se haya podido acceder.

La recopilación de datos se va a realizar a partir del concepto de Etnoagronomía. Puesto que, la Etnoagronomía es la disciplina que se emplea para abordar el estudio de los agrosistemas tradicionales y se puede definir, según Antonio Perdomo (2011) como *"la disciplina que estudia los sistemas de conocimiento, prácticas, estrategias, creencias y principios agroecológicos que los diferentes grupos humanos han empleado en el desarrollo de los agroecosistemas, y que han sido transmitidos oralmente de generación en generación"*.

4.2.1 Entrevista y ficha a modo de guion

La principal herramienta de la Etnoagronomía, que adapta y crea índices Etnoagronómicos basados en los utilizados por los Etnobotánicos, es la entrevista semiestructurada de final abierto, como se ha nombrado anteriormente, que adapta y crea índices Etnoagronómicos basados en los utilizados por los Etnobotánicos.

Este tipo de entrevista es aquella en la que el tema a tratar se ha anticipado, pero no se presenta como una batería de preguntas cerradas, sino que el entrevistado se expresa de forma libre, pudiendo terminar en cualquier momento cuando se estime que es el momento oportuno. (Sabaté, F. et al., 2008).

A la hora de realizar la entrevista se usó una ficha a modo de guion como herramienta para facilitar la obtención de los datos. El guion se recoge en el Anexo I, y las fichas individuales de cada entrevista se pueden ver en el Anexo II.

En ella, se han recogido los datos personales, la zona donde se ubica el terreno, como también las distintas prácticas tradicionales que se han descrito con anterioridad.

Para el desarrollo de la labor de campo se siguieron los siguientes pasos:

- En primer lugar, se fijó una fecha con la persona entrevistada, adaptándola a sus horarios.



- Se buscó transmitir confianza y crear un ambiente seguro donde el entrevistado/a se expresara libremente con naturalidad y se evitó una entrevista que se asemejara a un interrogatorio, dejando que fluyera sin seguir de forma marcada con el guion.
- A la hora del diálogo se dejó que el viticultor/a se expresara sin, en ningún momento, juzgar, corregir, hablar de formar técnica para que hubiera un mayor entendimiento. Se evitó, como recomienda la bibliografía, preguntar el porqué de las cosas, sino por el cómo.

La decisión de terminar con la recogida de datos mediante las entrevistas, habiendo tenido en cuenta las variables para elegir la muestra (género, edad...) quedó fijado en el momento en el cual se consideró que se había llegado al "punto de saturación", que es aquel en el cual la recogida de datos comienza a ser repetitiva y la información que se obtiene no es nueva, sino que se repite.

4.2.2 Grabadora y cámara móvil

"...Objetivamente, la grabadora representa un artefacto inusual introduciendo en el marco de una conversación; lo que es tanto como decir que se aleja a ésta de sus condiciones naturales..." (Sabaté, F., 2008)

A pesar de que es conocido este efecto de la grabadora, es igualmente reconocido que se trata de un elemento imprescindible en este tipo de investigaciones. En el momento de realizar las entrevistas se usó la grabadora incorporada en el teléfono móvil, para que la conversación fuera guardada íntegra, esto permite su posterior consulta en caso de tener que recurrir a algún dato olvidado. Se procedió a grabar preguntado al entrevistado/a si daba su consentimiento para ello, y no exponiendo el artificio de forma directa e inicial, para no presionar ni incomodar en ningún momento a la persona.

Por otro lado, se utilizó la cámara del móvil como recurso para fotografiar imágenes de interés a pie de campo, para una mejor documentación de lo que se estaba tratando en las entrevistas, como puede ser el tipo de conducción, etc.

4.2.3 Fuentes de información

Para seleccionar y contactar con los informantes se utilizó la información de los propios entrevistados/as, de modo que se aplicó el método "bola de nieve", sobre el cual Fernando Sabaté (2008) expone: *"...Usualmente una vez introducidos en una determinada comarca una buena persona informante nos dará señas de otro y así sucesivamente. Algunos manuales denominan este método como el de la bola de nieve"*.

Es importante añadir, que pese a la escasas fuentes bibliográficas sobre las prácticas tradicionales en la viticultura, se recurrió a personas con muchos años de experiencia en el sector, como son Arsenio Gómez, ingeniero agrícola y técnico municipal de agricultura del Ayuntamiento de Tacoronte, y Juan Carlos Pacheco, ingeniero agrícola y Suso, técnico agrícola dentro del área de extensión agraria del Ayuntamiento de Santa Úrsula.

Estas conversaciones fueron de gran ayuda a la hora obtener una información más completa de las prácticas tradicionales en el cultivo de la viña, ya que proporcionaron conocimientos y perspectivas, en base a su experiencia, de cómo han ido evolucionando desde los métodos ancestrales hasta los usados hoy en día. Además, fueron de gran ayuda identificando y aportando el contacto de varias personas, que posteriormente fueron entrevistadas.



4.3 Análisis de datos.

Para el análisis de los datos obtenidos, se utilizaron diversas herramientas como el Excel e índices Etnoagronómicos con el fin de comprender mejor la información recopilada a través de las entrevistas. Se recoge este material en el Anexo III.

4.3.1 Herramienta de Excel

Una vez recopilados los datos de la entrevista, mediante la herramienta de Excel se realizó una base de datos, donde se agruparán distintos datos obtenidos. Así, la estructuración de la base de datos sigue el mismo esquema que la entrevista, segmentándola en distintas secciones que abarcan desde la información del entrevistado hasta los detalles de la explotación, datos sobre los cultivos y las labores agrícolas, entre otros aspectos.

Después de haber agrupado todos los datos, se realizó un vaciado de estos donde se indicará la labor tradicional correspondiente y su porcentaje de realización de dicha labor.

Además, también se analizó la relación entre las diferentes labores tradicionales con las cotas, edades de los entrevistados/as, el género, zona de la comarca donde se encuentra el cultivo y si la producción es para autoconsumo o para su venta, etc. Asimismo, de todos estos datos y su relación se elaborarán columnas, fórmulas, filtración y ordenación de datos y realización de gráficos.

4.3.2 Índices de frecuencia Etnoagronómicos

La Etnoagronomía permite investigar, basándose en la memoria de las gentes y en los restos de los agrosistemas tradicionales que aún subsisten, los agrosistemas tradicionales, sus principales elementos, y las bases de su funcionamiento.

Dentro de la Etnoagronomía, como se ha nombrado anteriormente, es conveniente utilizar índices y para abordar con claridad los datos que se obtienen en un estudio. Así, la obtención de una serie de datos numéricos permite analizar y contrastar resultados que no se podían medir hasta el momento. Sin embargo, estos datos han de ser meramente indicativos, debido a que, en el estudio de los agroecosistemas tradicionales, deben pesar más el análisis cualitativo que el cuantitativo (Perdomo, A. 2013).

Todo lo anterior queda recogido en el artículo “Una propuesta desde la Etnoagronomía para acercarnos a la agrobiodiversidad y la erosión genética de los agrosistemas tradicionales” escrito por Antonio Perdomo (2013).

Es importante destacar que se ha hecho una serie de adaptaciones y se han creado unos índices Etnoagronómicos para poder llegar a las conclusiones, de la práctica de las labores tradicionales, tomando como referencia la muestra total de entrevistados.

El uso de los índices puede permitirnos:

- Medir la pervivencia de determinadas prácticas tradicionales, comparándolas con respecto a otras del agrosistema tradicional.
- Comparar las labores ancestrales entre las diferentes zonas del territorio, en este caso, dentro del municipio de Santa Úrsula.
- Analizar su modificación a lo largo del tiempo acercándonos así el fenómeno “erosión genética”.



- Estudiar la realización de prácticas tradicionales, en relación con la edad, para tener en cuenta la influencia, o no, de las diferentes generaciones.
- Investigar cómo han ido cambiando las variedades de uva presentes en el municipio.

Finalmente, estos han sido los índices adaptados para este estudio:

- Índice de frecuencia de cita de una labor (IFCtLy):

Se han descrito las diferentes labores que se realizan el cultivo de la viña, como puede ser la preparación del terreno, las técnicas de poda, de plantación, etc.

Cada una de estas se ha medido mediante la frecuencia de cita de la labor ($FC_{tLy} = n$) dividido entre el número total de informantes (N).

Este índice varía de 0 a 1, siendo 0 para la labor que no se realice y 1 para la que realicen todos los entrevistados.

$$IFCtLy = \frac{FC_{tLy}}{N} = \frac{\sum_{i=1}^n FC_{tLy}}{N} \leq 1$$

- Índice de frecuencia de cita de una variedad (IFCtV):

Este índice permitirá conocer sobre qué variedades existen y cuáles tienen mayor peso en el municipio, siendo valor 0 para aquellas variedades ausentes en el agrosistema y el valor 1 para las que sean nombradas por todos los informantes.

La frecuencia de cita de una variedad (IFCtV) se calculará dividiendo la suma de los informantes (I) que mencionan la variedad (V), lo que podemos llamar frecuencia de cita de esa variedad (FCtV) entre el número total de informantes (N):

$$IFCtV = \frac{FC_{tV}}{N} = \frac{\sum_{i=1}^n C_{tVi}}{N} \leq 1$$

- Índice de frecuencia de cita de según zona (IFCtZ):

Con este índice se estudiará cómo están repartidos, en las diferentes zonas, los terrenos destinados al cultivo de la viña, en el municipio de Santa Úrsula.

Se han determinado dos rangos:

- El primero engloba los terrenos de cotas bajas y medianías, ya que estos están repartidos de forma dispersa (200-400 msnm).
- El segundo se encuentran aquellos cultivos que se encuentran en zonas más altas del municipio (>400 msnm).

El siguiente índice se calculará dividiendo el sumatorio de informantes dependiendo de la zona en la que se localiza su terreno ($\sum F_{CtZ}$) entre el número de entrevistados/as total (N).

Varía de 0 a 1, siendo 0 aquella zona donde los informantes no tengan cultivo de viña y 1 para donde se encuentren los terrenos en todos los casos.

$$IFCtZ = \frac{F_{CtZ}}{F_{CtLy}} = \frac{\sum_{i=1}^n F_{CtZ}}{F_{CtLy}} \leq 1$$

- Índice de frecuencia de cita de según edad (IFCtE):

Para definir cuál es el rango de edad que más se repite en una labor, se ha dividido el total de los informantes en tres rangos, los cuales se han llamado a, b y c, respectivamente:



- Rango a: 20 - 40 años.
- Rango b: 40 - 60 años.
- Rango c: 60 - 90 años.

El índice de frecuencia de rango de edad IFCTE es el resultado de dividir ($\sum a, \sum b, \sum c$) entre la frecuencia de cita de la labor (FCTLy =n).

Varía de 0 a 1, siendo 0 aquel rango de edad que no menciona la labor y 1 para aquel rango de edad que más menciona alguna las labores descritas con anterioridad.

$$IFCTE = \frac{\sum_{i=1}^n a , \sum_{i=1}^n b , \sum_{i=1}^n c}{FCTLy} \leq 1$$



5 Resultados y discusión

A partir de los datos que se han obtenido en las entrevistas, tenemos una visión general de las prácticas vitícolas en el municipio de Santa Úrsula y qué labores tradicionales en el cultivo de la viña siguen perviviendo en la actualidad.

5.1 Relación entre el género y el número de personas entrevistadas

De las 29 personas entrevistadas, podemos encontrar tanto hombres como mujeres, teniendo así una visión tanto del género masculino como del femenino (Gráfico 1). En total, 6 de las entrevistas fueron realizadas a viticultoras, correspondiendo un 21% del total, frente a 23 viticultores entrevistados que representan el 79%.



Gráfico 1. Relación entre el género y el número de personas entrevistadas

Podemos observar, que, aunque se ha intentado garantizar la representación equitativa de género en la muestra, existe una disparidad en la participación de hombres y mujeres. Pero, es relevante señalar que, a pesar de la menor representación, en cuanto a trabajos desempeñados dentro del cultivo de la viña, son los mismos que los hombres entrevistados.

Es importante destacar que muchas mujeres que se dedican a la viticultura lo hacen a pesar de los roles de género tradicionales que han influenciado en la distribución de la agricultura y la familia. Es decir, que, por diversas razones, ya sea por el fallecimiento de sus padres o maridos, o por razones de salud u otras circunstancias, estos ya no pueden realizar labores en los viñedos y han sido sus mujeres o hijas quienes han decidido seguir con el relevo de estos terrenos.

"(...) las fincas son todas heredadas, menos una que compró mi marido". Teresa Peraza (La Corujera).

"(...) a raíz de que a mi padre le diera un ictus, yo me hice cargo de ellas junto con mi madre, por no abandonarlas". Mariam Rodríguez (Cuesta de La Villa).



5.2 Edad de los entrevistados/as

A continuación, se presentan los datos correspondientes a la edad y género de las personas entrevistadas (Tabla 3), que se han dividido en diferentes rangos con el objetivo de analizar la prevalencia de uno sobre otros.

Tabla 3. Relación entre rangos de edad y género.

Rangos de edad	Hombre	Mujeres	Porcentajes
<40	1	1	7%
40-60	9	4	45%
>60	12	2	48%
Total	22	7	

Como se puede observar en la Tabla 3, existe una variabilidad significativa en los rangos de edad, que abarca desde los 23 años, siendo la mujer más joven, hasta los 81 años, que es el hombre con mayor edad. Sin embargo, el rango de edad que predomina entre los informantes está comprendido entre 60 y 81 años, con un porcentaje de 48%, seguido del rango entre 40 y 60 que representa el 45%.

Por otra parte, analizando los datos anteriores, se puede observar cómo hay una baja participación en el rango de personas entrevistadas menores de 40 años, encontrando sólo 2 personas dentro de este, por lo que esta presencia limitada de entrevistados/as jóvenes junto con la falta de participación de personas menores de 40 años, indica la dificultad para encontrar personas con esas edades que es fruto de la falta de relevo generacional. Además, esta es una de las cuestiones más repetidas por todos los entrevistados/as, tanto a la hora de encontrar peones para realizar labores específicas como en sus círculos cercanos.

"(...) Hago el trabajo porque mis hijos no quieren, no quieren, pero ni yo quiero que se dediquen a eso". Teresa Peraza (La Corujera).

Nos encontramos, por tanto, con un sector envejecido. Si observamos la Tabla 3, donde la mayor parte de los entrevistados/as, tienen una edad superior a 60 años. Esto hace, según nos cuentan los/las informantes que se estén abandonando cada vez más terrenos, porque ellos/as solos no pueden abarcar ni, por un lado, la superficie que tienen de viña, ni algunas labores más exigentes.

Asimismo, algunos entrevistados/as exponen que no han incidido en la transmisión de conocimientos y enseñanzas de cómo se realiza el trabajo anual de la viña a sus hijos/as, porque no quieren que se dediquen ni pierdan su tiempo en ello. Entienden que no quieren dedicarse a la viticultura tampoco, ya que exponen que, cómo también se abordará en apartados más adelante, no hay rentabilidad en el sector.

"(...) aquí nadie te planta una parra ya, y menos a partir de aquí en adelante, la gente no va a sembrar parras". José Correa (El Cantillo).



5.3 Localización del viñedo

Cómo se ha presentado con anterioridad, en los materiales y métodos, el área de trabajo ha sido el municipio de Santa Úrsula, el cual se divide en diferentes zonas donde se encuentran la mayor parte de los viñedos, las cuales se pueden observar en la Tabla 4:

Zonas del municipio de Santa Úrsula	
El Casco	Cuesta de La Villa
El Cantillo	La Corujera
Tosca Barrio y Ana María	Lomo Hilo
El Farrobillo	Tamaide

Tabla 4. Distribución del municipio de Santa Úrsula.

En el Gráfico 2, se puede observar cómo están distribuidos los viñedos de las personas entrevistadas a lo largo del municipio:

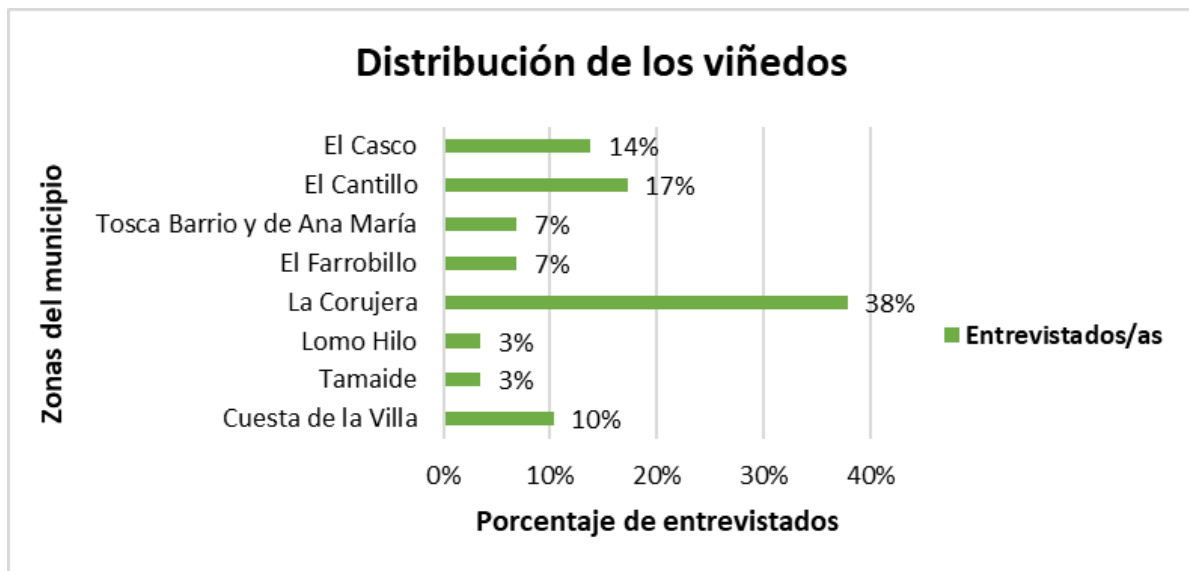


Gráfico 2. Porcentaje de distribución del viñedo en el municipio de Santa Úrsula.

En el anterior gráfico (Gráfico 2) se puede apreciar cómo la mayor presencia de viticultores está en la zona de La Corujera. Esto es así debido a que el porcentaje de entrevistados mayor ha sido en esta parte del municipio, correspondiendo a un 38% del total, coincidiendo también con que esta es la zona donde se encuentra la mayor parte del viñedo en Santa Úrsula.

Asimismo, donde menos se ha encontrado una participación de entrevistados/as, es en las zonas de el Lomo Hilo y de Tamaide, encontrando sólo 1 persona, en cada una de ellas. La baja participación de entrevistados/as en esta zona del municipio se debe, en gran medida, a su alta densidad de construcciones, lo que resulta una menor disponibilidad de terrenos destinados al cultivo del viñedo.



5.4 Superficie de los terrenos

Se ha recogido, en diferentes rangos, la superficie, expresada en metros cuadrados de las parcelas destinada al cultivo (Gráfico 3). En el presente gráfico, se observa que el mayor porcentaje de superficie del terreno de las personas entrevistadas está situado entre 5.000-10.000 m². Además, es importante destacar que ninguno de los terrenos disponía de una superficie menor de 1.000 m².

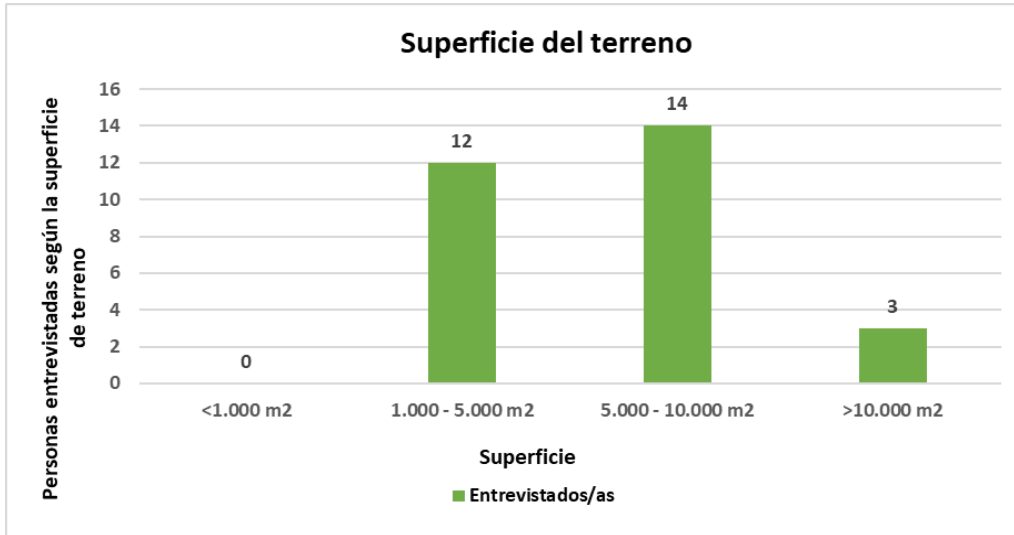


Gráfico 3. Relación de la superficie de viñedo y los entrevistados/as.

5.5 Origen de los terrenos

A continuación, se presentan los datos referidos al origen del terreno (Gráfico 4) en el que el 79% responde a herencia, dato destacable ya que sólo el 21% corresponde a otro origen. Este gráfico recoge una de las problemáticas a las que se enfrenta el cultivo de la viña en Santa Úrsula y que fue recogida de manera reiterada durante la realización de las entrevistas, nos referimos al hecho de que el terreno de cultivo se transmite principalmente de generación en generación, ya que la falta de rentabilidad impide la adquisición de nuevos terrenos.

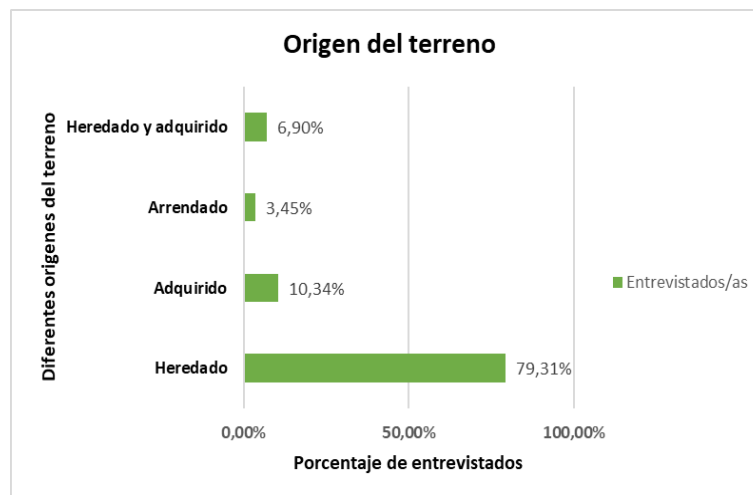


Gráfico 4. Porcentajes del origen del terreno de los entrevistados/as.



5.6 Destino de la producción

En cuanto al destino de la producción, el autoconsumo por sí solo representa el porcentaje más bajo, ocupando únicamente el 7% del total, pero, sin embargo, los viñedos destinados tanto al autoconsumo como a la comercialización suponen más de la mitad de los informantes con un 55% del total.

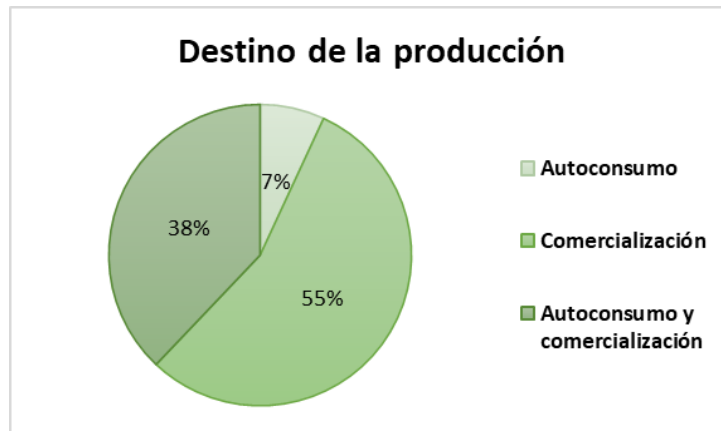


Gráfico 5. Porcentajes del destino de la producción de los entrevistados/as.

Cabe destacar, que, aunque gran parte de los viñedos van destinados a la comercialización, las personas entrevistadas hicieron referencia a las dificultades que encuentran en el momento de la venta. Se trata de un cultivo que cada vez tiene menos rentabilidad, tanto en la venta del vino como de la uva, ya que, en numerosos casos, los entrevistados/as, comentaban que no podían suplir los insumos ni el propio trabajo que conlleva.

"(...) mi marido decía que de mi casa no salía un garrafón por menos de 50 euros y hace 14 años que falleció, y ahora lo estoy vendiendo a 45 euros, que me da hasta pena y yo digo, pero si todo ha subido, el azufre que valía 11 euros ya vale 30". Teresa Peraza (La Corujera).

"(...) Vamos a ver cómo va a escapar este año, ni tampoco vende el vino. Tenía un cliente de La Laguna y por ahí y ya no vende ni la mitad del vino". Jesús González (La Corujera).



5.7 Dedicación de la viña

En relación al nivel de cómo se toman el trabajo de la viña los entrevistados/as (Gráfico 6), más de la mitad de las personas entrevistadas, con un 62% del total, lo tiene como una afición, por encima de un trabajo secundario, que representa el 21% o como un trabajo principal en el cultivo, representando un 17%.

Cabe destacar que muchas personas entrevistadas tienen el cultivo de la viña, por afición, por no abandonarlo, además de que es muy difícil tenerlo como secundario, porque no es un trabajo rentable para el sacrificio que supone.

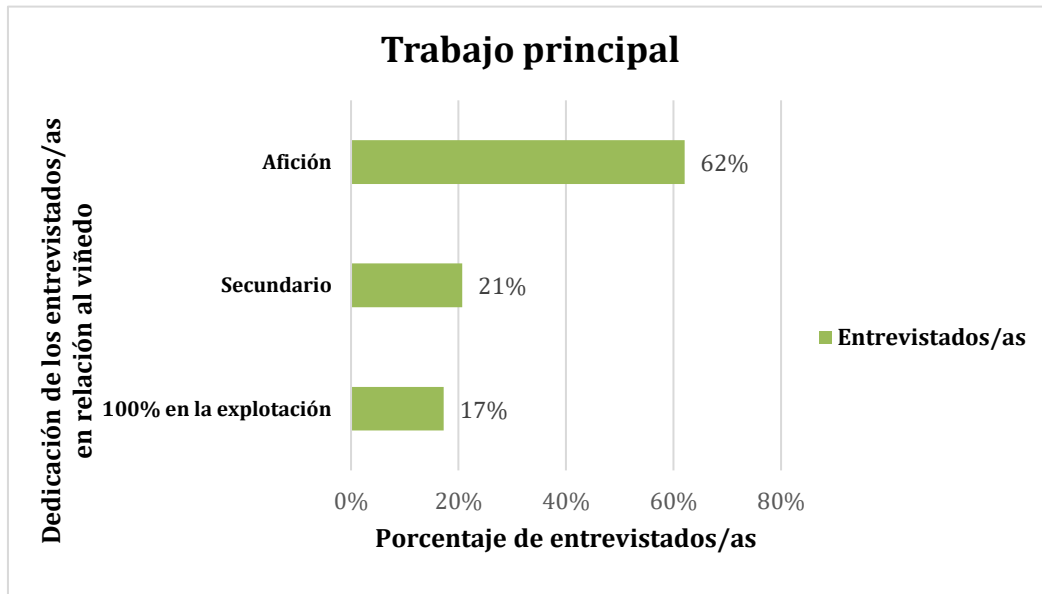


Gráfico 6. Relación entre la dedicación del viñedo y los entrevistados/as.

"(...) cómo hobby, pero ya te digo, por no dejarlo abandonado, es pena, además yo hice el ciclo de viticultura y quieras o no me gusta, pero no." Magdalena Luis (El Casco).

"(...) lo tengo como hobby sí, es una pequeña ayuda para la casa, pero como hobby lo haces fuera de tus horas, a veces te privas y cuando tienes la viña no vas a ir a la playa." Martín Hernández (Lomo Hilo).

"(...) Es un oficio para vivir, toda la vida he vivido de eso". Ligorio García (La Corujera).



5.8 Pervivencia de labores

Para realizar este apartado se ha desarrollado el índice de cita de una labor, presentado anteriormente (IFCtLy) en materiales y métodos.

Es importante conocer la frecuencia con la que los entrevistados/as dicen realizar una determinada labor y de qué forma, para saber así si las prácticas tradicionales perviven hoy en día.

5.8.1 Preparación del terreno

Como ya se ha comentado con anterioridad, la preparación del terreno se puede hacer de tres formas:

- De forma manual.
- De forma mecánica.
- Con ayuda de animales.

En base a lo anterior, se han obtenido los datos recogidos en la Tabla 5.

Tabla 5. Índices de frecuencia de cita de labor. Preparación del terreno.

	FC	IFCtLy	
Preparación del terreno	Manual	12	0,48
	Mecanizado	8	0,32
	Manual y mecanizado	5	0,20
	Total	25	

Se puede observar en la tabla anterior (Tabla 5) que no todos los entrevistados/as realizan la preparación del terreno, ya que sólo lo realizan 25 de las 29 personas entrevistadas, suponiendo un 86% del total.

“(…) deajo que la hierba crezca, la menuda, y ella sola afloja el terreno”. Felipe Benicio Pérez (Tosca Barrio y Ana María).

Así mismo, la labor de la preparación del terreno con un índice de frecuencia mayor es la realizada de forma manual (Tabla 5), con una azada, debido a que, como comentan algunos entrevistados/as, la orografía complicada del terreno, no les permite mecanizar esta labor. Además, prefieren asegurarse, al realizarlo de forma manual, que ni tronco de la viña, ni que sus raíces sean dañadas por remover la tierra.

Por otro lado, se han encontrado viticultores/as que realizan esta labor de forma mecanizada, ya que, a diferencia del grupo anterior, el terreno si les permite la mecanización.

“(…) al principio manual, pero después compré un motorcito de esos pequeños”. Jesús González (La Corujera).

Además, también existe un grupo de personas que dicen hacerlo tanto de forma manual como mecanizada dependiendo de la zona del terreno.

“(…) eso con la azada hace años, a lo mejor un motocultor si voy a sembrar un saquito de papas”. Ligorio García (La Corujera).

Sin embargo, ninguno de los informantes dice realizarlo con ayuda de un animal como se hacía antiguamente, correspondiendo a una labor tradicional, por lo que se puede decir que esta labor ha desaparecido.



5.8.2 Métodos de plantación de la viña

Existen diferentes formas de realizar la plantación de la viña, como ya se ha mencionado con anterioridad, y son las siguientes:

- Con margullones.
- Con sarmientos o restos de poda.
- Con planta viva (De vivero).

En este apartado, podemos observar, que al igual que en la preparación del terreno, no todos los entrevistados/as realizan esta labor, ya que existen 2 personas que no la realizan frente a 27 entrevistados/as que sí, representando un 93% del total.

Hay que destacar que, aunque existan los tres tipos de plantación descritos anteriormente, se ha recogido en las entrevistas que hay viticultores/as que combinan varios tipos entre sí o incluso de todas las formas. En la tabla 6 se puede observar con claridad.

Tabla 6. Índices de frecuencia de cita de labor. Plantación de la viña.

		FC	IFCLy
Plantación	Margullones	6	0,22
	Sarmientos (Restos de poda)	6	0,22
	Planta viva	0	0
	Margullones y sarmientos	9	0,33
	Margullones, sarmientos y planta viva	4	0,15
	Margullones y planta viva	2	0,07
	Total	27	

Ahora bien, como se ha dicho anteriormente, podemos observar cómo se combinan las tres técnicas de plantación. En primer lugar, la labor que más citan los entrevistados/as (Tabla 6) es la plantación empleando tanto la técnica de margullido como la de plantar con sarmientos, debido a que utilizan una técnica u otra según el propósito que se quiera conseguir.

“(...) suelo margullir mucha y suelo plantar también sarmientos, cuando alguna falla”. José Eladio Pérez (La Corujera).

En segundo lugar, podemos observar cómo tanto la plantación por margullones como por sarmientos, ambas de forma individual, presentan un mismo índice de frecuencia de 0,21, por lo que ambas se realizan con la misma frecuencia.

“(...) normalmente yo la estoy haciendo por margullones, porque los margullones tienen una cosa, que el mismo año te sigue dando la anterior”. Bruno Rodríguez (El Farrobillo).

Por el contrario, si nos referimos a plantaciones con planta viva, también se combina con las anteriores destacando:

- Combinar la técnica de margullido con planta viva, que presenta un índice menor con respecto a las anteriores, siendo el más bajo.
- Por otro lado, algunos de los agricultores/as entrevistados realizan las tres técnicas (margullido, sarmientos y planta viva) a la misma vez, en función sus necesidades.

“(...) yo lo hago de todas las formas, desde planta viva, varas y margullido.” Wenceslao Acosta (La Corujera).

Por último, en relación a la planta viva exclusivamente, no hay ningún informante que realice sólo esta técnica, como se puede observar en la Tabla 6.



5.8.3 Control de adventicias

El control de malas hierbas se puede hacer bien de forma manual, con desbrozadora o mecánica y/o con herbicidas. En la muestra (Tabla 7) se puede observar cómo esta labor es realizada por todas las personas entrevistadas, realizándose de una forma u otra y/o combinando algunas de ellas.

Tabla 7. Índices de frecuencia de cita de labor. Control de adventicias.

		FC	IFCtLy
Control de adventicias	Herbicida	10	0,34
	Desbrozadora	7	0,24
	Manual	2	0,07
	Herbicida y desbrozadora	10	0,34
	Total	29	

Se puede observar cómo la mayoría de entrevistados/as realizan el control de adventicias tanto con herbicidas únicamente, con un índice de frecuencia de 0,34 (Tabla 7), como con herbicidas y, en algunas ocasiones, hacen uso de la desbrozadora, obteniéndose también el mismo índice que en el caso anterior.

"(...) una parte la quemo, y otra le meto la máquina esa y ya está". Pedro Gutiérrez (El Farrotillo).

Observamos, por otra parte, que hay viticultores/as que realizan este control de forma mecánica, únicamente con el uso de la desbrozadora, debido a ciertas razones, como que quieren hacer un uso más respetuoso con el medio ambiente, etc.

"(...) A mi no me importa, la desbrozo y queda ahí." José Manuel Rodríguez (El casco).

Aunque, por otro lado, hay agricultores/as que lo realizan de forma manual con una azada, como se hacía antiguamente, suponiendo un índice de frecuencia de 0,69 (Tabla 7), con una minoría clara, respecto a los demás métodos.

"(...) la grande la voy arrancando cuando voy por el terreno y herbicida muy poco". Felipe Benicio Pérez (Tosca Barrio y Ana María).

5.8.4 Poda

Los resultados obtenidos, en relación con la poda del viñedo en Santa Úrsula, aplicando el índice de frecuencia de cita de una labor se recogen en la Tabla 8.

Tabla 8. Índices de frecuencia de cita de labor. Forma de poda.

		FC	IFCtLy
Poda	Poda corta	21	0,72
	Poda larga	1	0,03
	Pulgar y vara	4	0,14
	Otras	1	0,03
	Poda corta y pulgar y vara	2	0,07
	Total	29	

Según se observa en la anterior tabla (Tabla 8) dentro de los diferentes tipos de poda que existe el índice de mayor frecuencia de cita es la poda corta, con un valor de 0,72, muy cerca del total de los agricultores, siendo este el valor 1.

Se puede observar también que con un menor índice de frecuencia, se encuentra la poda de pulgar y vara, poda que se suele realizar con más frecuencia en sistemas de conducción moderno como puede ser en espaldera.



También es importante señalar, que hay 2 personas entrevistadas que combinan tanto la técnica de pulgar y vara, como la de poda corta, con un índice superior, respecto a la poda larga u otro tipo de técnicas.

Para la poda larga, podemos observar cómo sólo hay viticultor que la realiza, y por consecuencia, presenta un índice de frecuencia muy bajo.

“(...) aquellos me dicen vacilando que podas largo que tal, pero lo normal son 4 ojitos a la viña”. Ligorio García (La Corujera).

En el grupo de otras técnicas de poda, se ha introducido una poda larga no citada por ningún otro viticultor aplicada sobre la variedad de Malvasía.

“(...) depende de lo que quiera hacer y quiera sacar, yo la tengo a Guyot o doble Guyot...y la uso para la variedad Malvasía”. Rayco Pérez (La Corujera).

Por otro lado, se ha hecho un análisis, en función de en qué fecha realizan la poda los entrevistados/as y se han obtenido los siguientes datos recogiendo en la Tabla 9.

Tabla 9. Porcentajes de entrevistados/as según la fecha en que realizan la poda.

		FC	Porcentajes
Fecha de la poda	Enero	1	3,4%
	Febrero	13	44,8%
	Marzo	0	0,0%
	Enero y Febrero	12	41,4%
	Febrero y Marzo	0	0,0%
	Enero hasta Marzo	3	10,3%
	Total	29	

En la tabla anterior (Tabla 9) se puede observar que casi la mitad de los viticultores/as realizan la poda en el mes de febrero, suponiendo un 44,8% del total, seguido de quienes empiezan en enero y acaban en febrero, siendo un 41,4% del total de entrevistados/as.

Aunque es importante señalar que, hay un pequeño porcentaje, de un 10,3%, que empieza en Enero y termina en Marzo.

“(...) he probado de todo, desde Enero hasta Marzo, y la de Marzo me dio buenos resultados”. José Manuel Febles (La Corujera).

“(...) Enero, Febrero y Marzo, son las épocas de la poda”. José Manuel Pacheco (Tamaide).

Para terminar este apartado, se ha estudiado la influencia de la Luna, en este caso el menguante, a la hora de realizar la poda, y se observa que, de las 29 personas entrevistadas, 13 viticultores/as hacen coincidir el menguante con el inicio de la poda, representando un 45% del total (Tabla 10).

“(...) si cae en menguante, en menguante y si no cuando caiga, pero si normalmente puedo podar en menguante, podar en menguante”. Miguel Mesa (Tosca Barrio y de Ana María).

Tabla 10. Porcentaje de entrevistados/as que coinciden el menguante con el momento de la poda.

		FC	Porcentaje
Influencia de la luna	Menguante	13	45%
	Total	13	

Cabe destacar que, los informantes que no hacen coincidir el menguante con el inicio de la poda, exponen que al tener mucha superficie de viñedo, no pueden hacerlo porque si no se les retrasa demasiado el momento de la poda y, además, añaden que esta práctica la realizan aquellas personas que tienen terrenos pequeños.



“(...) el que tienen un terrenito pequeño la poda cuando él quiere, en Menguante, pero el que tienen 8 o 10 terrenos no puedes podar en menguante.” Damián Medina (El Cantillo).

5.8.5 Sistema de conducción

Existen diferentes tipos de sistemas de conducción, los cuales ya se han descrito anteriormente, pero los principales son:

- Sistema tradicional en rastra.
- Sistema en espaldera.

Como en los anteriores apartados, en este se ha utilizado también el índice de frecuencia de una labor para determinar cuál es el sistema de conducción más utilizado por los entrevistados/as (Tabla 11).

Tabla 11. Índices de frecuencia de cita de labor. Sistemas de conducción.

		FC	IFCtLy
Conducción	Espaldera	6	0,2
	Tradicional	6	0,2
	Espaldera y tradicional	17	0,6
	Total	29	

Según la Tabla 11 más de la mitad de los entrevistados/as, con un índice de frecuencia de 0,6, tienen como sistemas de conducción la forma tanto tradicional como en espaldera. Esto quiere decir que se ha realizado una modernización en cuanto al sistema de conducción, dejando atrás las viñas extendidas sobre mesas, como se realizaba antiguamente. El sistema en mesa, consiste en una distribución horizontal a un metro de altura, levantada mediante horquetas, que se ponen en disposición cuadrangular, tanto longitudinales, como horizontales, dando esta forma de mesa.

“(...) tengo un poco de espaldera y lo demás tradicional, y hemos plantado una finca en espaldera también”. Magdalena Luis (El Casco).

Por otra parte, como se observa en la tabla anterior (Tabla 11), con el mismo índice de frecuencia de 0,2, los viticultores/as presentan tanto un sistema en espaldera, como un sistema tradicional en rastra.

Asimismo, se ha recogido, por un lado, el material con que realizan el atado de la viña tanto en el sistema tradicional como en el sistema en espaldera, y por otro lado, el material de que están hechas las horquetas en el sistema tradicional. Esto se puede observar en las siguientes tablas (Tabla 12 y Tabla 13).

Tabla 12. Porcentaje de entrevistados/as según el material empleado en el atado de la viña.

		FC	IFCtLy
Material del atado	Plástico	26	90%
	Fibra vegetal	1	3%
	Plástico y Fibra vegetal	2	7%
	Total	29	

Se observa en la Tabla 12 cómo el 90% de los viticultores/as utilizan plástico a la hora de realizar el atado de la viña, más en concreto hilo de rafia biodegradable, aunque hay entrevistados/as que usan gomillas o hilo de rafia negro, que presenta el inconveniente, según exponen, que estrangula el tronco de la viña y, además, da mucho trabajo ir quitándolo cuando ha cumplido su función.

“(...) hilo blanco, porque el hilo negro no lo uso, porque ese te corta la viña, porque no se pudre y las gomas también las uso.” Teresa Peraza (La Corujera).



También se puede observar que tan solo hay 1 persona que sigue realizando el atado con fibras vegetales, en este caso, con junco y badana, como se realizaba tradicionalmente. Y, además, existen 2 personas que combinan ambas, tanto fibras vegetales como material de plástico.

“(...) junco y badana como se hacía antes.” Antonio Quintero (El Cantillo).

“(...) ya llevo 2 años que estoy usando junco y badanas y luego un hilo que es alambre que tiene dentro, que se pudre.” José Eladio Pérez (La Corujera).

Tabla 13. Porcentaje de entrevistados/as según el material de las horquetas.

		FC	IFCtLy
Material de las horquetas	Horqueta de hierro.	15	65%
	Horqueta de madera	0	0%
	Horqueta de hierro y madera	8	35%
	Total	23	

Se puede observar cómo de las 23 entrevistados/as que usan un sistema de conducción tradicional, el 65% usa horquetas de hierro y un 35% usan ambos materiales, tanto hierro como madera (Tabla 13).

Cabe destacar que los que usan madera es porque tienen de antaño horquetas guardadas o las usan de forma horizontal para formar las rastras tradicionales, aunque en los pies de estas usan hierro.

“(...) tenemos todavía horquetas de madera atravesando muchos parrales, pero prácticamente hierro”. Margarita Pacheco (El Casco).

5.8.6 Fertilización y abonado

Se ha recogido, con anterioridad, diferentes formas de realizar la fertilización y abonado del terreno, las cuales son el uso de:

- Fertilizantes orgánicos (estiércol y restos de poda)
- Fertilizantes químicos: simples (amoníaco - sulfato amónico - y cal – superfosfato de cal-) y complejos (fertilizantes granulados NPK).

Además, una de las maneras tradicionales de mantener la fertilidad del terreno era realizando una asociación de cultivo o, en este caso en la viña, sembrando otros cultivos cuando en la viña no exigía de labores a realizar y cubría todo el terreno. En la Tabla 14, se puede observar, mediante el índice de frecuencia de labor, cual es la forma más extendida de realizar la fertilización y el abonado de la viña.

Tabla 14. Índices de frecuencia de cita de labor. Fertilización y abonado.

La tabla anterior (Tabla 14) nos indica cómo la labor más citada es la fertilización y abonado a través

		FC	IFCtLy
Fertilización y abonado	Asociación de cultivos	6	0,2
	Estiércol	0	0
	Fertilizante granulado	13	0,46
	Amoniaco y cal	5	0,18
	Fertilizante y amoníaco y cal	7	0,25
	Restos de poda	1	0,04
	Estiércol, fertilizante granulado y amoníaco y cal	2	0,07
Total	28		

de la aplicación de fertilizantes químicos complejos en forma de granulado. Podemos observar también que se sigue usando formas tradicionales de empleo de abonos y fertilizantes químicos simples, como puede ser con amoníaco y cal o fertilizantes orgánicos (restos de poda), e incluso hay quienes lo van rotando y usan ambos, tanto orgánicos como químicos (Tabla 14).



La aplicación de estiércol es una práctica que está casi en desuso, con una frecuencia nula por sí solo, aunque hay quien lo utiliza combinándolo con algún otro fertilizante, debido a que es muy difícil de conseguirlo.

“(...) este año le hemos echado 3 cosas, estiércol, que lo compro en una granja del Sauzal. Teresa Peraza (La Corujera).

Cabe señalar que, con una frecuencia de cita de 0,2, hay viticultores/as que entre las calles del viñedo siguen realizando una asociación de cultivos, sobre todo con el cultivo de la papa.

“(...) yo le voy sembrando papas y eso, hay sitios que puedes plantar, en las calles, y sitios que no.” Juan Siberio (La Corujera).

5.8.7 Operaciones en verde

En este apartado, podemos encontrar las operaciones en verde, que son básicamente tres, descritas en el apartado de revisión bibliográfica:

- Despampanado.
- Despunte.
- Deshojado.

En la Tabla 15 podemos observar cómo el índice de frecuencia de cita está muy cercano a 1, al igual que el deshojado, lo que quiere decir que la mayoría de los entrevistados/as lo realizan.

Además, también se puede apreciar que el deshojado es una práctica muy común, y al igual que el despampanado y el despunte, su valor de frecuencia es cercano a 1.

Tabla 15. Índices de frecuencia de cita de labor. Operaciones en verde.

		FC	IFCtLy
Operaciones en verde	Despampanado	28	0,97
	Despunte	27	0,93
	Deshojado	28	0,97

5.8.8 Riego

En el caso de riego, se observa cómo el índice de frecuencia más alto es el de secano (Tabla 16), debido a que la gran mayoría no utiliza riego, si no que aprovecha el agua de la lluvia, realizando con ayuda de una azada, alrededor del pie de la viña, unas pocetas para su acumulación.

“(...) lo bueno es encamellonarla toda, por el tronco de la parra, un metro pa’arriba y pá bajo y que la gota de agua que cae que la agarre”. Pedro Gutiérrez (El Farrobillo).

Por otro lado, un grupo de viticultores/as sólo riegan cuando realizan la plantación de viña nueva o tiene el riego como apoyo, en caso de que se dé un año de mucho calor, presentando un índice de frecuencia muy por debajo del anterior (Tabla 16)

“(...) de secano y el riego a lo mejor si vas a sacar una parrita”. José Fidel Pérez (La Corujera).



Para finalizar este apartado, sólo se ha entrevistado una persona que presenta un riego frecuente de su viñedo como se observa en la Tabla 16.

“(...) luego hice un estanque pequeñito para el tema del agua, y riego por goteo”. José Manuel Febles (La Corujera)

Tabla 16. Índices de frecuencia de cita de labor. Riego.

	FC	IFCtLy	
Riego	De regadío	1	0,03
	De secano	20	0,7
	Riegos de apoyo	8	0,3
	Total	29	

5.8.9 Tratamientos

Los únicos tratamientos que se empleaban en la viña tradicionalmente eran el azufre y el sulfato de cobre.

Como se observa en la Tabla 17, la mayor parte de los entrevistados/as dan como tratamiento azufre, sulfato de cobre y, además de estos, otros químicos comerciales para hacer frente a enfermedades del viñedo, con un índice de frecuencia de cita de 0,6.

“(...) ya en Abril empezamos a darle azufre en polvo y después también pa’ la ceniza, para el mildiu y cuando ya el grano esté como un guisante, ya le damos para la pudrición, y sulfato de cobre.” José Eladio Pérez (La Corujera).

En segundo lugar, se puede apreciar cómo existe un grupo de viticultores/as que como tratamientos sólo usan azufre y sulfato de cobre (Tabla 17).

“(...) azufre que es una de las cosas principales de la viña y el cobre se le da ya a última hora”. Ligorio García (La Corujera).

No obstante, existen varios agricultores/as que dan como producto fitosanitario tanto azufre como otros químicos, y únicamente 1 persona aplica solamente azufre (Tabla 17).

Tabla 17. Índices de frecuencia de cita de labor. Tratamientos.

	FC	IFCtLy	
Tratamientos	Azufre	1	0,03
	Sulfato de cobre	0	0
	Otros químicos	0	0
	Azufre y sulfato de cobre	6	0,21
	Azufre y otros químicos	4	0,14
	Sulfato de cobre y otros químicos	0	0
	Azufre, sulfato de cobre y otros químicos	18	0,62
Total	29		



5.8.10 Control de fauna (“inmundicias”)

En cuanto al control de las “inmundicias” (como usualmente se llama a los mirlos, lagartos, etc., que afectan al viñedo) se ha observado que es una problemática generalizada que afecta a todas las personas entrevistadas, en mayor o menor medida.

En la Tabla 18, se puede observar cómo el índice de mayor frecuencia de cita es el de quienes no realizan un control de las mismas, frente a un índice de frecuencia menor, que corresponde a quienes sí lo hacen.

Tabla 18. Índices de frecuencia de cita de labor. Control de “inmundicias”.

		FC	IFCtLy
Control de inmundicias	Sí	9	0,3
	No	20	0,7
	Total	29	

En general, la respuesta a esta cuestión ha sido que es muy difícil de abordar, ya que antiguamente, cuando no existía una ley que amparaba la protección de los animales era usual controlar esta fauna, facilitando la realización de esta práctica hoy indeseable. En muchos casos se ha producido un cambio de percepción sobre el nivel de daños que ocasionan optándose por prácticas más acordes a la consideración de esta fauna como parte del agroecosistema.

“(…) yo no hago nada de eso, si se lo comen algún racimo de uva que se lo coman” Juan Siberio (La Corujera).

“(…) para los lagartos, lo que hacemos, cómo está prohibido el tema del veneno, es hacer cacharritas de agua para quitarles la sed y que no coman arriba.” José Correa (El Cantillo).

Pero a pesar de ello, los viticultores/as que sí realizan el control de los daños, emplean técnicas poco agresivas, como puede ser el uso de botellas de plástico con agua y/o fruta, bebederos espantapájaros, CDs brillantes colgados para ahuyentar las aves, etc.

“(…) lo que ponemos es cuencos de agua y mi madre arriba hizo espantapájaros, le pone los CDs...” Mariam Rodríguez (La Cuesta de la Villa).

“(…) cuando ya empieza a pintar empezamos a ponerles bolsitas a los racimos.” Magdalena Luis (El Casco).

5.8.11 Vendimia

Para realizar la vendimia se tienen en cuenta una serie de factores, el principal que la uva muestre una maduración óptima. Esto se puede conseguir mediante análisis completos en laboratorios, mediante refractómetros midiendo los grados Brix o, como se hacía antiguamente, con la observación del pedúnculo de la uva y/o una cata de esta.

Es importante señalar que una vez se ha determinado el día de la vendimia, para el transporte de la uva es necesario disponer de envases apropiados, usándose cubetas plásticas de 8-16 litros y/o cajas de 40 litros.

Como se ve representado en la Tabla 19, el 100% de los entrevistados determinan el momento de la vendimia analizando la uva en laboratorios, probando y observando el pedúnculo de ésta, ya que presenta un índice de frecuencia de cita igual a 0,97.

“(…) analizando, hasta que no tenga los grados, voy cogiendo vagos y la llevo a analizar al laboratorio, miro el pezón que salgra negro también y la pruebo, ya uno sabe”. Miguel Mesa (El Cantillo).



"(...) cada 15 días hago una analítica, y miro lo que ha subido y ya pongo una fecha y normalmente vas probando, es raro que vayas a analizarla y no la pruebes, más o menos vas notando el dulzor". Jose Manuel Pacheco (Tamaide).

Tabla 19. Índices de frecuencia de cita de labor. Vendimia.

		FC	IFCtLy
Vendimia	Análisis de la uva	1	0,03
	Observación de la uva	0	0
	Sabor de la uva	0	0
	Análisis, sabor y observación	28	0,97
	Total	29	

Por otro lado, como se ha nombrado anteriormente, el uso del refractómetro permite una estimación de la maduración de la uva, y como se muestra en la siguiente tabla, todos los entrevistados/as lo emplean:

Tabla 20. Índices de frecuencia de cita de labor. Uso del refractómetro.

		FC	IFCtLy
Vendimia	Uso de refractómetro	29	1

"(...) con el refractómetro miras y haces un par de analíticas". Adrián Peraza (Cuesta de la Villa).

"(...) hombre miras la uva primero que nada y luego tienes que utilizar el aparatito para saber los grados". Margarita Pacheco (El Casco).

5.8.12. Material de vendimia

Respecto al material utilizado en la vendimia, como se observa en la Tabla 21, el uso de cubetas presenta el índice de frecuencia de cita mayor, muy cerca al valor 1. Además, se puede apreciar, en menor medida, que existen entrevistados/as que combinan el uso de las cubetas con cajas.

Tabla 21. Índices de frecuencia de cita de labor. Uso cajas o cubetas.

		FC	IFCtLy
Transporte de la uva	Cajas	4	0,14
	Cubetas	22	0,76
	Cubetas y Cajas	3	0,10
	Total	29	

Cabe destacar que la mayoría de las personas entrevistadas que usan cajas es porque venden la uva a determinadas bodegas, que le exigen su uso.

"(...) con cubetas, pero este último año fue con cajas porque la vendimos a una bodega, pero nosotros también, tenemos la cubeta". Aurelia Peraza (La Corujera).

"(...) en cajas y las cubetas chiquitas para las mujeres, y después la echamos en las cajas". Felipe Benicio Pérez (Tosca Barrio y Ana María).

"(...) nosotros somos de cubetas, aunque las bodegas, por ejemplo, la que nos lleva comprando estos últimos años, nos traen las cajas, entonces según quien nos compren, cubetas o cajas". Margarita Pacheco (El Casco).

Otro punto es que los entrevistados/as prefieren las cubetas, debido a que son más fáciles de transportar y manejar que las cajas.

"(...) yo uso las cubetas, pero procuro que no se soleen mucho y traerlas rápido pa' la casa". Martín Hernández (Lomo Hilo).



5.8.13. Variedades

Para este apartado, se ha formulado un índice de frecuencia denominado índice de frecuencia de cita de variedad (IFCtV), para conocer cuáles es o cuales son las variedades que existen hoy en día en los viñedos del municipio de Santa Úrsula. Como inciso, es importante señalar, que las variedades tradicionales son en variedades tintas, la Listán Negro y en variedades blancas, Listán Blanco (Tabla 22).

Tabla 22. Índices de frecuencia de cita de una variedad.

		FC	IFCtly
Variedades Tintas	Listán negro	29	1
	Negramoll	11	0,38
	Tempranillo	4	0,14
	Tintilla	2	0,07
	Vijariego T	2	0,07
	Syrah	3	0,10
	Cabernet Castellana	2	0,07
		FC	IFCtly
Variedades Blancas	Listán blanco	28	0,97
	Malvasia	2	0,07
	Moscatel	7	0,24
	Vijariego B	4	0,14
	Albillo Criollo	2	0,07
	Pedro Ximenez	2	0,07
	Marmajuelo B	2	0,07

En la Tabla 22, se puede observar cómo las variedades tradicionales, Listán Negro y Listán Blanco, prevalecen frente a las demás, ya que ambas presentan un índice de frecuencia de cita de variedad igual a 1. Esto quiere decir que hoy en día siguen perviviendo estas variedades tradicionales.

"(...) allí tengo Listán Negro, un poquito de Tempranillo, Listán Blanca, y una poquita de Syrah, y acabo de sembrar un pquito de Cabernet, pero el 98% es Listán Negro." Jose Eladio Pérez (La Corujera).

"(...) tengo blanca y la negra esta tradicional de aquí, como le dicen, la Listán Negro, esa es la más que da". Jesus González (La Corujera).

Por otra parte, se ve (Tabla 22) cómo las variedades tradicionales conviven con otras como puede ser la Negramoll, con un índice de frecuencia menor que las anteriores, pero que en comparación con otras variedades secundarias, es la más nombrada.

"(...) tengo Listán Blanco, Negramoll tengo alguna parra por ahí, y después hay alguna de Tempranillo y la mayoría Listán Negro". Bruno Rodríguez (El Farrobbillo).

En cuanto a las variedades blancas, se puede apreciar que después que la variedad Listán Blanco, prevalece en el agroecosistema la variedad Vijariego Blanco, siendo la segunda más citada.

"(...) tenemos varias, la más que tenemos en Listán Negro, porque es la que estaba sembrada de antes y tenemos Listán Blanco, Negramoll, Vijariego Blanco y Negro y Marmajuelo Blanco." Teresa Peraza (La Corujera).

"(...) tengo Listán Negro, Pedro Ximenez y uva blanca que es Listán Blanco, Negramoll salteada." Jose Correa (El Cantillo).



5.9 Relación de labores vitícolas con respecto a las zonas del municipio de Santa Úrsula

Se ha estudiado las labores realizadas en el cultivo de la viña, en las diferentes zonas del municipio de Santa Úrsula para poder analizar si existen diferencias entre zonas de cotas bajas, medias y altas.

Asimismo, se han creado dos rangos, uno que engloba a las cotas bajas y medianías (Cm) y otro rango donde entran las cotas altas (At).

Para ello, gracias al índice de frecuencia de cita de una labor según la zona (IFCtZ), se podrá analizar esta cuestión.

5.9.1 Preparación del terreno

En cuanto a la preparación del terreno se puede observar en la Tabla 23 cómo tanto en cotas bajas-medias, como en zonas más altas, se realiza de igual manera de forma manual, con un índice de frecuencia de cita de 0,5.

Tabla 23. Índice de frecuencia de cita según zona. Preparación del terreno.

		FcCm	IFcCm	FCAt	IFcAt	Total
Preparación del terreno	Manual	6	0,5	6	0,5	12
	Mecanizado	1	0,1	7	0,9	8
	Manual y mecanizado	0	0	5	1	5

Pero, si nos referimos a la cava del terreno de forma mecanizada, se aprecia cómo esta labor predomina en zonas altas, con un índice de frecuencia muy cercano a 1.

Además, existe un grupo de entrevistados/as, procedentes de cotas altas, que citan que suelen realizar el movimiento del terreno tanto de forma manual como de forma mecanizada, dependiendo de la parte del terreno donde lo vayan a realizar. Esto no se observa en cotas bajas y de medianías.

5.9.2 Plantación de la viña

Para los diferentes tipos de plantación de la viña, en la Tabla 24, se puede visualizar cómo en las zonas más bajas y de medianías predomina el tanto el método de margullones como de sarmientos simultáneamente, presentando un índice de frecuencia mayor.

Tabla 24. Índice de frecuencia de cita según zona. Plantación de la viña.

		FcCm	IFcCm	FCAt	IFcAt	Total
Plantación	Margullones	2	0,3	4	0,7	6
	Sarmientos (Restos de poda)	3	0,5	3	0,5	6
	Planta viva	0	0	0	0	0
	Margullones y sarmientos	5	0,6	4	0,4	9
	Margullones, sarmientos y planta viva	0	0	4	1	4
	Margullones y planta viva	0	0	2	1	2

Por otro lado, la técnica del margullido, predomina en cotas más altas, individualmente y también junto con sarmientos y planta viva, usando una u otra, como se puede observar en la Tabla 24.



5.9.3 Control de adventicias

En el control de adventicias no hay diferencias destacables, entre ambos rangos de cotas, a la hora de realizar o de forma manual o con la ayuda de la desbrozadora, como se puede observar en la Tabla 25.

Tabla 25. Índice de frecuencia de cita según zona. Control de adventicias.

		FcCm	IFcCm	FCAt	IFcAt	Total
Control de adventicias	Herbicida	2	0,2	8	0,8	10
	Desbrozadora	3	0,4	4	0,6	7
	Manual	1	0,50	1	0,50	2
	Herbicida y desbrozadora	4	0,40	6	0,60	10

Pero, como se puede observar en la tabla anterior (Tabla 25), cabe destacar que el índice de frecuencia de cita en el empleo de herbicida es mucho mayor en cotas altas que en cotas bajas y medianías.

5.9.4 Poda

La forma más común de realizar la poda en la poda en zonas de cota alta es en pulgar y vara, ya que como se puede observar en la Tabla 26, presenta el mayor índice de frecuencia de cita de este rango. Por el contrario, en zonas de cotas bajas y medianías, la forma más común de realizarla es a 2-3 yemas, lo que quiere decir que hace referencia a una poda corta.

Tabla 26. Índice de frecuencia de cita según zona. Forma de poda.

		FcCm	IFcCm	FCAt	IFcAt	Total
Poda	Poda corta	9	0,43	12	0,57	21
	Poda larga	0	0	1	1	1
	Pulgar y vara	1	0,25	3	0,75	4
	Otras	0	0	1	1	1
	Poda corta y pulgar y vara	0	0	2	1	2

Otro punto importante a analizar es la época del año, comprendida entre Enero y Marzo, en la que los entrevistados/as empiezan a realizar la poda. En la Tabla 27, se recogen los siguientes datos.

Tabla 27. Índice de frecuencia de cita según zona. Fecha de poda.

		FcCm	IFcCm	FCAt	IFcAt	Total
Fecha de poda	Enero	0	0	1	1	1
	Febrero	3	0,23	10	0,77	13
	Marzo	0	0	0	0	0
	Enero y Febrero	6	0,5	6	0,5	12
	Febrero y Marzo	0	0	0	0	0
	Enero hasta Marzo	1	0,33	2	0,67	3

Se ha recogido que en cotas bajas y en medianías, lo más frecuente es podar entre los últimos días de Enero y Febrero, y en menor medida, en Febrero o desde Enero a Marzo. Sin embargo, en cotas altas, los mayores índices de frecuencia citan que se realiza la poda en Febrero y algunos viticultores/as, desde Enero hasta el mes de Marzo.



Para finalizar este apartado sobre cómo es la poda según la zona, se ha analizado la influencia de la Luna, más concretamente el menguante, es decir, que personas entrevistadas tenían en cuenta esta fecha para realizarlas

Tabla 28. Índice de frecuencia de cita según zona. Influencia de la Luna.

		FcCm	IFcCm	FcAt	IFcAt	Total
Influencia de la Luna	Menguante	6	0,46	7	0,54	13

En la Tabla 28 se puede observar cómo en zonas de cultivo de cota alta es donde mayor índice de frecuencia tienen, con respecto a tener en cuenta el menguante para realizar la poda, aunque cabe señalar que la diferencia no es significativa.

5.9.5 Sistema de conducción

Haciendo referencia a los dos sistemas principales de conducción, que se han encontrado en los viñedos de Santa Úrsula, en la Tabla 29, podemos observar cómo estos se reparten a lo largo del municipio, en diferentes cotas.

Tabla 29. Índice de frecuencia de cita según zona. Sistemas de conducción.

		FcCm	IFcCm	FcAt	IFcAt	Total
Conducción	Espaldera	4	0,67	2	0,33	6
	Tradicional	1	0,17	5	0,83	6
	Espaldera y tradicional	5	0,29	12	0,71	17

Se puede apreciar que, en los viñedos de zona baja y medianías, predomina el sistema de conducción en espaldera, el cual ha sido una reconversión de los viñedos tradicionales en mesa, a pesar de que se puede encontrar en menor medida sistemas de conducción tradicional.

En cambio, en zonas altas el sistema de conducción que predomina es el sistema tradicional en mesa. Aunque, es importante señalar que, en segundo lugar, el índice de frecuencia de cita mayor está relacionado con ambos sistemas de conducción, por lo que también podemos encontrar viticultores/as en zonas altas que tienen tanto sistema tradicional como moderno.

Por otro lado, se ha estudiado el material, tanto el utilizado por los entrevistados/as del atado utilizado para la viña, como, en las personas que conservan el sistema tradicional de conducción, en las horquetas.

Tabla 30. Índice de frecuencia de cita según zona. Material del atado.

		FcCm	IFcCm	FcAt	IFcAt	Total
Material del atado	Plástico	9	0,35	17	0,65	26
	Fibra vegetal	0	0	1	1	1
	Plástico y Fibra vegetal	1	0,5	1	0,5	2

En la tabla 30, se puede observar cómo el material de plástico utilizado para el atado, como pueden ser gomillas o hilo de rafia, se encuentra con un mayor índice de frecuencia de cita en los cultivos de cotas altas, frente al uso de fibras vegetales. Además, la utilización de fibras vegetales y de plásticos, ambos, de forma simultánea, se observa que prevalece tanto en zonas bajas y medianías, como en zonas altas de cultivo.



Ahora bien, en la Tabla 31 se observa cómo las horquetas de hierro están más presentes en las zonas altas que las de madera, al igual que en las zonas de costa y medianía. Además, las zonas de cultivo alta, presenta un índice mayor de frecuencia, en cuanto a horquetas de hierro, que en zonas de medianías y zonas bajas.

Tabla 31. Índice de frecuencia de cita según zona. Material de las horquetas.

		FCtCm	IFCtCm	FCAt	IFCtAt	Total
Material de las horquetas	Horqueta de hierro.	6	0,4	9	0,6	15
	Horqueta de madera	0	0	0	0	0
	Horqueta de hierro y madera	0	0	8	1	8

5.9.6 Fertilización y abonado

Analizando los sistemas de fertilización y abonado, podemos observar en la Tabla 32, en primer lugar, cómo la asociación de cultivos se realiza con más frecuencia en los viñedos que se encuentran en zonas altas del municipio, que en los que se encuentran en cotas inferiores.

Tabla 32. Índice de frecuencia de cita según zona. Fertilización y abonado.

		FCtCm	IFCtCm	FCAt	IFCtAt	Total
Fertilización y abonado	Asociación de cultivos	1	0,17	5	0,83	6
	Estiercol	0	0	0	0	0
	Fertilizante granulado	7	0,54	6	0,46	13
	Amoniaco y cal	1	0,2	4	0,8	5
	Fertilizante y amoniaco y cal	2	0,29	5	0,71	7
	Restos de poda	0	0	1	1	1
	Estiercol, fertilizante granulado y amoniaco y cal	0	0	2	1	2

Por otro lugar, podemos apreciar cómo en los cultivos de las zonas altas del municipio, predomina la utilización de fertilizantes químicos complejos y simples, como el amoniaco de cal, para realizar esta práctica, a diferencia de los cultivos que se encuentran en cotas más bajas y en las medianías, que sólo emplean fertilizantes químicos complejos.

Cabe destacar que, en algunas zonas superiores de cultivo, emplean fertilizantes orgánicos como restos de poda y estiércol, este último, no de forma individual durante todo el año, sino que lo rotan con fertilizantes químicos simples y complejos.

5.9.7 Operaciones en verde

Haciendo referencia a las operaciones en verde, como son el despampanado, el despunte y el deshojado, en la Tabla 33 se recoge cómo en cotas altas, es más frecuente realizar este tipo de labores, aunque, es importante destacar que la mayoría de los entrevistados/as, sin tener en cuenta la localización de su cultivo, realizan estas operaciones.

Tabla 33. Índice de frecuencia de cita según zona. Operaciones en verde

		FCtCm	IFCtCm	FCAt	IFCtAt	Total
Operaciones en verde	Despampanado	10	0,36	18	0,64	28
	Despunte	8	0,30	19	0,70	27
	Deshojado	10	0,36	18	0,64	28



5.9.8 Riego

En cuanto al riego, en la Tabla 34, se puede observar que el cultivo de secano predomina en zonas de cota alta, frente a las zonas bajas y de medianías, donde se combinan, aquellos viñedos que, a pesar de ser de secano, puntualmente, en determinadas ocasiones, tienen apoyo de riego. Lo que es lógico por no existir en las zonas altas posibilidad de riego al no haber fuentes de agua que alumbren esas cotas.

Tabla 34. Índice de frecuencia de cita según zona. Riego.

		FcTcM	IFcTcM	FCAt	IFcTAt	Total
Riego	De regadio	0	0	1	1	1
	De secano	5	0,25	15	0,75	20
	Riegos de apoyo	5	0,625	3	0,375	8

5.9.9 Tratamientos

Dentro de los diferentes tipos de tratamientos del cultivo de la viña, se puede apreciar que la aplicación combinada de azufre, sulfato de cobre y otros químicos, es predominante en terrenos que se encuentran en zonas altas, cómo también el empleo azufre y sulfato de cobre únicamente (Tabla 35).

Sin embargo, en aquellos cultivos que están ubicados en cotas inferiores y en las medianías, los tipos de productos fitosanitarios utilizados frecuentemente son azufre y otros químicos sistemáticos/De contacto para hacer frente a enfermedades, empleando sulfato de cobre en menor medida.

Todos estos datos anteriormente nombrados, se observa que presentan diferencias significativas.

Tabla 35. Índice de frecuencia de cita según zona. Tratamientos.

		FcTcM	IFcTcM	FCAt	IFcTAt	Total
Tratamientos	Azufre	0	0	1	1	1
	Sulfato de cobre	0	0	0	0	0
	Otros químicos	0	0	0	0	0
	Azufre y sulfato de cobre	2	0,33	4	0,67	6
	Azufre y otros químicos	3	0,75	1	0,25	4
	Sulfato de cobre y otros químicos	0	0	0	0	0
	Azufre, sulfato de cobre y otros químicos	5	0,28	13	0,72	18

5.9.10 Control de "inmundicias"

En el control de "inmundicias", los valores que se han observado (Tabla 36), son que, en cotas altas de cultivo, el índice de frecuencia mayor, es el de no controlar este aspecto, de forma significativa, a diferencia de, en cotas más bajas, el índice de frecuencia es mayor en su control, pero no es significativo frente a las personas que no lo hacen dentro de este rango.

Tabla 36. Índice de frecuencia de cita según zona. Control de inmundicias.

		FcTcM	IFcTcM	FCAt	IFcTAt	Total
Control de inmundicias	Sí	5	0,56	4	0,44	9
	No	5	0,25	15	0,75	20



5.9.11 Vendimia

A la hora de determinar la fecha de la vendimia, se observa que, tanto en las zonas más altas del municipio, como en las medianías y las más bajas, todos/as los entrevistados/as realizan un análisis de la uva, además de probarla para comprobar que está dulce y no tiene ningún sabor astringente y observar el pedúnculo de la uva para comprobar su estado de maduración (Tabla 37).

Tabla 37. Índice de frecuencia de cita según zona. Vendimia.

		FcTcM	IFcTcM	FCAt	IFcTAAt	Total
Vendimia	Análisis de la uva	0	0	1	1	1
	Observación de la uva	0	0	0	0	0
	Sabor de la uva	0	0	0	0	0
	Análisis, sabor y observación	10	0,36	18	0,64	28

Por otro lado, se puede apreciar, en la Tabla 38, que, en ambos rangos, todas las personas entrevistadas hacen uso del refractómetro.

Tabla 38. Índice de frecuencia de cita según zona. Uso de refractómetro.

		FcTcM	IFcTcM	FCAt	IFcTAAt	Total
Vendimia	Uso de refractómetro	10	0,34	19	0,66	29

5.9.12 Material de vendimia

Para realizar el transporte de la uva, en las cotas más bajas y en las medianías, los/as entrevistados/as utilizan tanto cubetas como cajas con una mayor frecuencia de cita, con respecto a sólo cajas o sólo cubetas, ambas por separado.

Pero, sin embargo, en las cotas más altas, el índice de frecuencia más alto corresponde al uso sólo de cajas, y en segundo lugar, con una diferencia muy poco significativa con respecto a la anterior, se utilizan sólo cubetas (Tabla 39).

Tabla 39. Índice de frecuencia de cita según zona. Transporte de la uva.

		FcTcM	IFcTcM	FCAt	IFcTAAt	Total
Transporte de la uva	Cajas	1	0,25	3	0,75	4
	Cubetas	7	0,32	15	0,68	22
	Cubetas y Cajas	2	0,67	1	0,33	3



5.9.13 Variedades

La distribución de variedades de uva tinta, en relación con los rangos de zonas de los viñedos en Santa Úrsula, se puede observar en la Tabla 40.

Tabla 40. Índice de frecuencia de cita según zona. Variedades tintas.

		FCtCm	IFCtCm	FCAt	IFCtAt	Total
Variedades Tintas	Listán negro	10	0,34	19	0,66	29
	Negramoll	5	0,45	6	0,55	11
	Tempranillo	1	0,25	3	0,75	4
	Tintilla	2	1	0	0	2
	Viajriego T	0	0	2	1	2
	Syrah	0	0	3	1	3
	Cabernet	0	0	2	1	2
	Castellana	1	0,5	1	0,5	2

Como se puede observar en la tabla anterior (Tabla 40), existen diferentes variedades que predominan con mayor frecuencia en zonas de cultivo altas con respecto a las bajas y de medianías, como pueden ser la Listán Negro, la Negramoll o la Tempranillo. Además, existen tres variedades cuya frecuencia de cita sólo está presente en este rango de zona (Cota alta) y son la Vijariego Tinto, la Syrah y la Cabernet.

Por otra parte, existe una variedad presente con la misma frecuencia, tanto en cotas bajas y de medianías, como en zonas altas, que es la Castellana y otra como la Tintilla que sólo es citada en la zona inferior del municipio.

En referencia con la distribución de uva de variedades blancas y su relación con la zona de los viñedos, se presentan los datos, en la Tabla 41.

Tabla 41. Índice de frecuencia de cita según zona. Variedades blancas.

		FCtCm	IFCtCm	FCAt	IFCtAt	Total
Variedades Blancas	Listán blanco	9	0,32	19	0,68	28
	Malvasia	2	1	0	0	2
	Moscatel	5	0,71	2	0,29	7
	Vijariego B	2	0,50	2	0,50	4
	Albillo Criollo	1	0,50	1	0,50	2
	Pedro Ximenez	1	0,50	1	0,50	2
	Marmajuelo B	1	0,50	1	0,50	2

En la tabla anterior (Tabla 41) se puede ver representado como existe una variedad que predomina con mayor frecuencia de cita, en la parte alta, que corresponde a la Listán Blanco y, de igual forma, pero en la parte baja y de medianías, la que corresponde es la Moscatel. Cabe destacar que, en este último rango de zonas, hay una variedad que sólo es citada en este y es la Malvasía.

Cabe destacar, por otro lado, que hay variedades que se encuentran con la misma frecuencia de cita en los dos rangos de zona, por lo que están presentes en todo el agroecosistema del municipio. Estas son la Vijariego Blanco, la Albillo Criollo, la Pedro Ximénez y, por último, la Marmajuelo Blanco.



5.10 Relación de labores vitícolas con respecto a las edades de los entrevistados/as

Al estudiar la pervivencia de las labores ancestrales del cultivo, la edad puede suponer un elemento que determine las diferentes prácticas que se realizan en él. En lo referente al cultivo, los saberes y prácticas se van transmitiendo de generación en generación, por lo que en numerosas ocasiones podemos ver la continuación de prácticas del pasado. Por tanto, a continuación, se analizará la relación de la edad con las labores vitícolas y si suponen o no un factor determinante en las mismas.

Se han recogido tres rangos de edad y se le han asignado a cada uno de ellos una letra, tal y como se muestra en las tablas, para que su análisis sea más sencillo:

- a: Entrevistados/as menores de 40 años.
- b: Entrevistados/as entre 40-60 años.
- c: Entrevistados/as que superan los 60 años.

5.10.1 Preparación del terreno

Se puede observar en la Tabla 42 cómo la realización manual de la preparación del terreno presenta mayor índice de frecuencia de cita, en el rango mayor de edad, es decir los mayores de 60 años. Además, para el movimiento del terreno, de forma mecanizada, también es citado con mayor frecuencia por ese mismo rango.

Esto es así porque muchos entrevistados/as combinan ambas formas de preparación (manual y mecanizada), y coincide con el rango de edad medio que se sitúa entre 40 y 60 años.

Tabla 42. Índice de frecuencia de cita según edad. Preparación del terreno.

		FCa	IFCta	FCb	IFCtb	FCc	IFCtc	Total
Preparación del terreno	Manual	1	0,1	5	0,4	6	0,5	12
	Mecanizado	1	0,1	2	0,3	5	0,6	8
	Manual y mecanizado	0	0	4	0,8	1	0,2	5

5.10.2 Plantación

En cuanto a la plantación de la viña, se puede destacar que en la técnica por margullones la frecuencia de cita es mayor para el rango de edad superior, es decir, por encima de 60 años, al igual que ocurre con la combinación de la técnica de margullones y sarmientos al mismo tiempo.

Por otro lado, se puede observar cómo la técnica mediante sarmientos (restos de poda) es utilizada con mayor frecuencia por el rango medio de edad, que varía entre los 40 y 60 años, además también del uso de otras técnicas combinadas con los sarmientos, como puede ser a través del margullido y con planta viva.

Cabe destacar que, el uso mixto de las técnicas de plantación, por margullones y plantas vivas, obtienen semejante frecuencia de cita, en los rangos 40-60 años y >60 años.

Tabla 43. Índice de frecuencia de cita según edad. Plantación de la viña.

		FCa	IFCta	FCb	IFCtb	FCc	IFCtc	Total
Plantación	Margullones	0	0	2	0,3	4	0,7	6
	Sarmientos (Restos de poda)	1	0,2	3	0,5	2	0,3	6
	Planta viva	0	0	0	0	0	0	0
	Margullones y sarmientos	0	0	4	0,4	5	0,6	9
	Margullones, sarmientos y planta viva	1	0,3	3	0,8	0	0	4
	Margullones y planta viva	0	0	1	0,5	1	0,5	2



5.10.3 Control de adventicias

El control de adventicias supone una práctica esencial para el triunfo del cultivo de la viña, por lo que a continuación, se analizará la relación con los diferentes rangos de edad del estudio (Tabla 44).

Tabla 44. Índice de frecuencia de cita según edad. Control de adventicias.

		FCa	IFCta	FCb	IFCtb	FCc	IFCtc	Total
Control de adventicias	Herbicida	0	0	4	0,4	6	0,6	10
	Desbrozadora	0	0	5	0,7	2	0,3	7
	Manual	0	0	0	0	2	1	2
	Herbicida y desbrozadora	2	0,2	4	0,4	4	0,4	10

En cuanto al control de adventicias por medio de herbicida, el rango con mayor frecuencia de cita se sitúa en personas mayores de 60 años. Es importante destacar, que el control a través de esta práctica manual solo fue nombrado por dos de las personas entrevistadas también pertenecientes a este grupo. Por otra parte, en los referido al uso de desbrozadora, los datos reflejan cómo existe una mayor frecuencia de cita entre los 40-60 años. Finalmente, en uso mixto herbicida y desbrozadora, podemos encontrar la misma frecuencia de cita tanto en el rango medio como en el superior, abarcando desde los 40 hasta los 81 años y la totalidad de los menores de 40 años, usarían este método combinado de control de adventicias.

5.10.4 Poda

En relación con la poda, se puede apreciar que la forma de poda con más frecuencia de cita en el rango de edad superior a 60 años es la poda corta. Señalar que sólo ha existido una persona que realiza la poda larga, y que se encuentra dentro de este rango.

Sin embargo, el rango medio, que se sitúa entre 40-60 años, realizan la técnica de poda corta con mayor frecuencia que las demás y, también, existe una única persona, que se encuentra dentro de este grupo, que realiza la poda, únicamente, de pulgar y vara.

Asimismo, se puede observar que para la combinación de las técnicas de poda corta y de pulgar y vara, tanto el rango de edad comprendido entre 40-60 años como el de mayor edad (>60 años), ambos lo citan con la misma frecuencia.

Por último, cabe destacar, que existe un viticultor que realiza una técnica de poda diferente, denominada Guyot, que se sitúa dentro del rango de edad más joven, por debajo de 40 años.

Tabla 45. Índice de frecuencia de cita según edad. Forma de poda.

		FCa	IFCta	FCb	IFCtb	FCc	IFCtc	Total
Poda	Poda corta	1	0,05	8	0,38	12	0,57	21
	Poda larga	0	0	0	0	1	1	1
	Pulgar y vara	0	0	4	1	0	0	4
	Otras	1	1,0	0	0	0	0	1
	Poda corta y pulgar y vara	0	0	1	0,5	1	0,5	2

Haciendo referencia al momento de realizar la poda, se observa en la siguiente tabla, como el rango de edad inferior (<40 años), la realiza entre Enero y Febrero.

Así pues, en el rango medio, que varía entre los 40-60 años, hay viticultores/as que la realizan sólo en el mes de Febrero y otro grupo, dentro de este rango que comienza en Enero y finaliza en Marzo.



Finalmente, se observa cómo los entrevistados que tienen edades superiores a 60 años suelen realizar tanto la poda en Febrero, como comenzando en Enero y terminando en Febrero.

Tabla 46. Índice de frecuencia de cita según edad. Fecha de poda.

		FCa	IFCta	FCb	IFCtb	FCc	IFCtc	Total
Fecha de poda	Enero	0	0	0	0	1	1	1
	Febrero	0	0	5	0,4	8	0,6	13
	Marzo	0	0	0	0	0	0	0
	Enero y Febrero	2	0,2	5	0,4	5	0,4	12
	Febrero y Marzo	0	0	0	0	0	0	0
	Enero hasta Marzo	0	0	3	1	0	0	3

Para analizar la relación entre la influencia de la Luna y el momento de realizar la poda y la edad de las personas entrevistadas, se presentan los siguientes datos (Tabla 47) que nos permitirá estudiar cómo puede influir la edad en esta labor.

Tabla 47. Índice de frecuencia de cita según edad. Influencia de la Luna.

		FCa	IFCta	FCb	IFCtb	FCc	IFCtc	Total
Influencia de la Luna	Menguante	1	0,1	5	0,4	7	0,5	13

Se puede observar en la Tabla 47, cómo el rango de edad más alto (>60 años), tiene más en cuenta la influencia del menguante a la hora de realizar la poda que el resto de las personas entrevistadas por debajo de ese rango.

5.10.5 Sistema de conducción

En cuanto al sistema de conducción de los viñedos y su relación con la edad de las personas entrevistadas, se presenta en la Tabla 48.

Tabla 48. Índice de frecuencia de cita según edad. Sistema de conducción.

		FCa	IFCta	FCb	IFCtb	FCc	IFCtc	Total
Conducción	Espaldera	1	0,167	4	0,667	1	0,167	6
	Tradicional	0	0,0	1	0,2	5	0,8	6
	Espaldera y tradicional	1	0,1	8	0,5	8	0,5	17

Se observa como el cultivo tradicional está más ligado a las personas mayores dentro del rango de mayores de 60 años, aunque dentro de este, hay viticultores/as que tienen ambos sistemas de conducción (espaldera y tradicional).

Por otro lado, el cultivo en espaldera se encuentra citado con más frecuencia en personas comprendidas entre 40-60 años, pero también, un grupo dentro de este rango presenta ambos sistemas.

En el rango inferior (<40 años), predomina el sistema en espaldera, pero también está presente el sistema de conducción tradicional.



Para el material del atado, se puede observar en Tabla 49, los resultados obtenidos en cuanto al uso según la edad de los entrevistados/as.

Tabla 49. Índice de frecuencia de cita según edad. Material de atado.

		FCa	IFCta	FCb	IFCtb	FCc	IFCtc	Total
Material del atado	Plástico	2	0,1	13	0,5	11	0,4	26
	Fibra vegetal	0	0	0	0	1	1	1
	Plástico y Fibra vegetal	0	0	0	0	2	1	2

La utilización de fibras vegetales, sólo se ha podido encontrar en aquellos viticultores/as, que pertenecen al rango de superior (>60 años). Hay que añadir, que existen 2 personas dentro de este grupo, que combina el uso de plástico con el de fibras vegetales.

En otro orden de cosas, el material de las horquetas también ha sido objeto de estudio en relación con la edad de los entrevistados/as. Esto se puede visualizar en la siguiente Tabla 50.

Tabla 50. Índice de frecuencia de cita según edad. Material de las horquetas.

		FCa	IFCta	FCb	IFCtb	FCc	IFCtc	Total
Material de las horquetas	Horqueta de hierro.	1	0,1	6	0,4	8	0,5	15
	Horqueta de madera	0	0	0	0	0	0	0
	Horqueta de hierro y madera	0	0	3	0,4	5	0,6	8

Podemos observar como las horquetas de hierro están presentes en todos los rangos de edad, en mayor o menor medida, pero no existen diferencias significativas en cuanto a esta cuestión.

Cabe destacar que, el uso de horquetas de madera se ha observado en relación con el uso de las de hierro, es decir, simultáneamente, tanto en el rango medio, entre 40-60 años y el rango superior (personas que superan los 60 años), siendo más frecuente en este último.

Por otra parte, podemos analizar que dentro del rango más joven (entrevistados/as por debajo de 40 años) se utilizan las horquetas de hierro.

5.10.6 Fertilización y abonado

Para la fertilización y abonado existen una serie de productos para aportar al terreno y su relación con diferentes rangos de edad se muestran en la Tabla 51.

Tabla 51. Índice de frecuencia de cita según edad. Fertilización y abonado.

		FCa	IFCta	FCb	IFCtb	FCc	IFCtc	Total
Fertilización y abonado	Asociación de cultivos	1	0,17	2	0,33	3	0,5	6
	Estiércol.	0	0	0	0	0	0	0
	Fertilizante granulado	0	0	7	0,5	6	0,5	13
	Amoniaco y cal	0	0	3	0,60	2	0,4	5
	Fertilizante y amoniac y cal	1	0,14	3	0,43	3	0,43	7
	Restos de poda	1	1	0	0	0	0	1
	Estiércol, fertilizante granulado y amoniac y cal	0	0	0	0	2	1	2

Como se recoge en la anterior tabla (tabla 51), cabe destacar en primer lugar, que la asociación de cultivos predomina en los entrevistados/as que poseen una edad superior a 60 años. Pero, como también se observa, no sólo este grupo de personas lo realizan, si no que se extiende por los dos anteriores.

El uso de fertilizantes químicos complejos se encuentra situado entre el rango de edad 40-60 años y el superior (>60 años), ambos con la misma frecuencia de cita, situación que ocurre igual en el uso de fertilizantes químicos complejos también, pero esta vez intercalados con fertilizantes químicos simples.



El grupo más joven, como se observa (Tabla 51), aplica fertilizantes orgánicos sobre el terreno, siendo los únicos que realizan dicha labor, además del uso de fertilizantes químicos simples junto con complejos.

Por último, podemos apreciar cómo los únicos que utilizan estiércol, aunque no siendo de manera individual, intercalándolo con fertilizante simple y complejo, son las personas mayores de 60 años.

5.10.7 Operaciones en verde

Como se muestra en la Tabla 52, podemos observar que las operaciones de despampanado, despunte y deshojado se distribuyen de igual manera en los tres rangos de edad elaborados y no hay diferencia entre ninguno.

Tabla 52. Índice de frecuencia de cita según edad. Operaciones en verde.

		FCa	IFCta	FCb	IFCtb	FCc	IFCtc	Total
Operaciones en verde	Despampanado	2	0,1	12	0,4	14	0,5	28
	Despunte	2	0,1	11	0,4	14	0,5	27
	Deshojado	2	0,1	12	0,4	14	0,5	28

5.10.8 Riego

La gestión del riego en los viñedos es un aspecto esencial para la calidad de la cosecha. Por ello, la Tabla 53 presenta los datos recogidos referentes a los sistemas de riego y la edad de los entrevistados/as.

Tabla 53. Índice de frecuencia de cita según edad. Riego.

		FCa	IFCta	FCb	IFCtb	FCc	IFCtc	Total
Riego	De regadío	0	0	1	1	0	0	1
	De secano	1	0,05	9	0,45	10	0,50	20
	Riegos de apoyo	1	0,1	3	0,4	4	0,5	8

Como muestra la Tabla 53, el viñedo de secano es frecuentemente citado por los tres rangos, predominando en el superior, comprendido entre personas que tiene más de 60 años, aunque en relación con el rango intermedio, entre 40-60 años, no existe una diferencia significativa, cosa que sucede con el rango más joven (<40 años).

Además, sucede lo mismo cuando se hace referencia a entrelazar tanto riego de apoyo con secano, no existen diferencias significativas entre los rangos de 40-60 años y superior a 60 años, pero estos con el rango inferior (<40 años) sí, siendo esta significativa.



5.10.9 Tratamientos

Los tratamientos más utilizados en el cultivo de la viña y su relación con la edad de los entrevistados/as se encuentran en la Tabla 54.

Tabla 54. Índice de frecuencia de cita según edad. Tratamiento.

		FCa	IFCta	FCb	IFCtb	FCc	IFCtc	Total
Tratamientos	Azufre	0	0	0	0	1	1	1
	Sulfato de cobre.	0	0	0	0	0	0	0
	Otros químicos	0	0	0	0	0	0	0
	Azufre y sulfato de cobre	1	0,2	2	0,3	3	0,5	6
	Azufre y otros químicos	0	0	2	0,5	2	0,5	4
	Sulfato de cobre y otros químicos	0	0	0	0	0	0	0
	Azufre, sulfato de cobre y otros químicos	1	0,1	9	0,5	8	0,4	18

Como se observa (Tabla 54), el aplicar azufre, bien sea, con sulfato de cobre o con otros químicos, prevalece en el rango de mayor edad (>60 años) con la misma frecuencia o con una diferencia que es insignificante. También, dentro de este rango existe una persona entrevistada que sólo aplica a la viña azufre, durante todo el año.

Cabe destacar, por otro lado, que el azufre, con el sulfato de cobre y otros químicos, son productos aplicados por viticultores/as comprendidos entre 40-60 años, aunque con una diferencia mínima con el rango superior (>60 años).

5.10.10 Control de “inmundicias”

En la Tabla 55 se puede apreciar cómo el rango de edad comprendido entre personas inferiores a 40 años, todos los entrevistados/as realizan un control de inmundicias. Por otra parte, la frecuencia de cita mayor, a la hora de realizar este control, es la de las personas mayores (>60 años).

Asimismo, dentro de las personas que no realizan el control de inmundicias, podemos encontrar los rangos que varían entre 40-60 años y superiores a 60 años, coincidiendo además en el valor de la frecuencia de cita, no habiendo diferencias entre ambos.

Tabla 55. Índice de frecuencia de cita según edad. “Control de inmundicias”.

		FCa	IFCta	FCb	IFCtb	FCc	IFCtc	Total
Control de inmundicias	Sí	2	0,2	3	0,3	4	0,4	9
	No	0	0	10	0,5	10	0,5	20

5.10.11 Vendimia

La vendimia es un momento del cultivo de la vid que incluye diferentes prácticas que se han nombrado con anterioridad. Por ello, a continuación, se analizará cómo las personas entrevistadas consideran cuál es el momento óptimo para cortar la uva, el uso de refractómetro y el transporte de la uva en relación a los diferentes rangos de edad del estudio.

Tabla 56. Índice de frecuencia de cita según edad. Vendimia.

		FCa	IFCta	FCb	IFCtb	FCc	IFCtc	Total
Vendimia	Análisis de la uva	0	0	0	0	1	1	1
	Observación de la uva	0	0	0	0	0	0	0
	Sabor de la uva	0	0	0	0	0	0	0
	Análisis, sabor y observación	2	0,07	13	0,46	13	0,46	28



En la tabla anterior (Tabla 56) se observa como todos los entrevistados/as coinciden en lo mismo, a pesar del rango de edad al que pertenecen y es que todos realizan un análisis de la uva, a la vez que ellos mismo la prueban para ver si está dulce y, por tanto, madura y, observan el pedúnculo, todo esto para asegurarse de que la uva se corte en su momento de maduración óptimo.

Al igual que en el párrafo anterior, cabe destacar que todos los viticultores/as hacen uso del refractómetro, independientemente de la edad que tengan, por lo que en esta práctica no existen diferencias. Esto se muestra en la Tabla 57.

Tabla 57. Índice de frecuencia de cita según edad. Uso de refractómetro.

		FCa	IFCta	FCb	IFCtb	FCc	IFCtc	Total
Vendimia	Uso de refractómetro	2	0,07	13	0,45	14	0,48	29

5.10.12 Materiales de vendimia

Para el transporte de las uvas, una vez ésta ha sido cortada, las personas de edad mayor (>60 años) utilizan cajas con un índice de frecuencia mayor, al igual que con las cubetas.

Se puede analizar como el rango de edad más pequeños (<40 años) utilizan cubetas, en lugar de cajas, y el rango de edad intermedio (40-60 años) utiliza tanto cubetas individualmente, como otro grupo, dentro de este mismo rango, que utilizan cubetas y cajas.

Los datos nombrados anteriormente, en relación con el transporte de las uvas, se pueden observar en la Tabla 58.

Tabla 58. Índice de frecuencia de cita según edad. Transporte de la uva.

		FCa	IFCta	FCb	IFCtb	FCc	IFCtc	Total
Transporte de la uva	Cajas	0	0	1	0,25	3	0,75	4
	Cubetas	2	0,1	9	0,4	11	0,5	22
	Cubetas y Cajas	0	0	3	1	0	0	3

5.10.13 Variedades de uva

En referencia a las variedades de uva, analizaremos la relación entre la edad y las variedades tintas.

Tabla 59. Índice de frecuencia de cita según edad. Variedades tintas.

		FCa	IFCta	FCb	IFCtb	FCc	IFCtc	Total
Variedades Tintas	Listán negro	2	0,1	13	0,4	14	0,5	29
	Negramoll	1	0,1	4	0,4	6	0,5	11
	Tempranillo	0	0	2	0,5	2	0,5	4
	Tintilla	0	0	0	0	2	1	2
	Viajriego T	1	0,5	0	0	1	0,5	2
	Syrah	1	0,33	1	0,33	1	0,33	3
	Cabernet	1	0,5	0	0	1	0,5	2
	Castellana	1	0,5	1	0,5	0	0	2

Como se muestra en la anterior tabla (Tabla 59) existen diferentes variedades de uva tinta que se categorizan, con un índice de frecuencia mayor, dentro del rango de edad superior (>60 años), las cuales son Listan Negro, Negramoll, Tempranillo, Vijariego Tinto y Cabernet. Es importante hacer la puntualización de que, dentro de este rango, existen dos personas que cultiva la variedad Tintilla.

Lo mismo ocurre con los demás rangos. Por ejemplo, para el rango más joven (<40 años), las variedades más importantes son la Castellana, la Cabernet, la Vijariego Tinto, todas ellas con un índice de frecuencia igual y, en menor medida, con un índice de frecuencia bajo, encontramos Negramoll, o



Listán Negro o Syrah. Cabe destacar que, esta última, se encuentra con la misma frecuencia de cita, en los tres rangos.

En el rango de edad, entre 40-60 años, las variedades con frecuencia de cita mayor son Listán Negro, Negramoll, Tempranillo, Syrah y, por último, Castellana.

Ahora bien, con respecto a los rangos de edad en los que se cultiva la variedad de uva blanca, se presentan los siguientes datos, recogidos en la Tabla 60.

Tabla 60. Índice de frecuencia de cita según edad. Variedades blancas.

		FCa	IFCta	FCb	IFCtb	FCc	IFCtc	Total
Variedades Blancas	Listán blanco	2	0,1	12	0,4	14	0,5	28
	Malvasia	0	0	0	0	2	1	2
	Moscatel	2	0,3	2	0,3	3	0,4	7
	Vijariego B	0	0	2	0,5	2	0,5	4
	Albillo Criollo	0	0	1	0,5	1	0,5	2
	Pedro Ximenez	0	0	1	0,5	1	0,5	2
	Marmajuelo B	0	0	1	0,5	1	0,5	2

Para el rango donde se sitúan las personas con edad inferior a 40 años, se observa que las dos variedades que predominan son la Listán Blanco y la Moscatel.

Sin embargo, para el grupo de personas entre 40-60 años, aunque también se encuentran las dos nombradas anteriormente, en el rango inferior (<40 años), está presente la Moscatel y las demás, que son Vijariego Blanco, Albillo Criollo, Pedro Ximenez y Marmajuelo Blanco, se encuentran con la misma frecuencia de cita, tanto en el rango de 40-60 años, como en el de mayor edad (>60 años), sin ninguna diferencia significativa.

Por último, es importante destacar que la variedad Malvasía, sólo ha sido citada por el rango de edad más longevo (>60 años).



5.11 Análisis de género de la pervivencia de las prácticas ancestrales

Tras la realización de las entrevistas y el análisis de los resultados se observa de manera general, que no se encuentran diferencias importantes entre hombres y mujeres. Sin embargo, si presentan algunas diferencias en algunas de las variables que se presentarán a continuación. Es necesario destacar la existencia de un cierto sesgo, como ya se indicó en materiales y métodos por haberse encontrado dificultades a la hora de encontrar un número importante de mujeres que poder entrevistar.

En cuanto a los rangos de edad por géneros, podemos observar como el rango de edad que prevalece en el hombre es el de mayores de 60, suponiendo un 52% del total, frente al de las mujeres, que el rango más destacado es el que se distribuye entre 40 y 60 años, ocupando el 50% del total de mujeres entrevistadas.

Tabla 61. Porcentajes de hombres y mujeres en cuanto a la edad.

Rangos de edad			Hombres	Porcentaje	Mujeres	Porcentaje
	Porcentaje	FC				
<40	7%	2	1	4%	1	17%
40-60	45%	13	10	43%	3	50%
>60	48%	14	12	52%	2	33%
Total	100%	29	23		6	

Referidos a la superficie del terreno (Tabla 62), se observa como los hombres disponen de una superficie de cultivo superior, de entre 5.000 y 10.000 m², concretamente un 52%, frente a las mujeres, cuya superficie se situaba entre 1.000 y 5.000 m², respondiendo a un 50% de todas las entrevistadas.

Tabla 62. Porcentajes de hombres y mujeres en cuanto a la superficie del terreno.

Superficie del terreno			Hombres	Porcentaje	Mujeres	Porcentaje
	Porcentaje	FC				
<1.000 m ²	0,0%	0	0	0%	0	0%
1.000 - 5.000 m ²	41,4%	12	9	39%	3	50%
5.000 - 10.000 m ²	48,3%	14	12	52%	2	33%
>10.000 m ²	10,3%	3	2	9%	1	17%
Total	100%	29	23		6	

Por otro lado, en cuanto al origen del terreno (Tabla 63), observamos una diferencia destacable, ya que el 100% de las mujeres entrevistas obtuvieron su terreno a través de la herencia, frente a los hombres, cuyo origen, a pesar de ser en mayor porcentaje heredado, es más variado. Asimismo, durante la realización de las entrevistas, las mujeres entrevistadas comentaban que disponían de esos terrenos por herencia de sus maridos, padres o abuelos.

Tabla 63. Porcentajes de hombres y mujeres en cuanto al origen del terreno.

Origen del terreno			Hombres	Porcentaje	Mujeres	Porcentaje
	Porcentaje	FC				
Heredado	79,31%	23	17	74%	6	100%
Adquirido	10,34%	3	3	13%	0	0%
Arrendado	3,45%	1	1	4%	0	0%
Heredado y adquirido	6,90%	2	2	9%	0	0%
Total	100%	29	23		6	



En la tabla 64, se puede observar como el método de plantación más extendido entre las mujeres es mediante sarmientos únicamente. Sin embargo, en los hombres, el método más utilizado es a través de margullones y sarmientos.

Tabla 64. Porcentajes de hombres y mujeres en cuanto a la plantación.

Plantación		FC		IFCTly		Hombres	Porcentaje	Mujeres	Porcentaje
	Margullones	6	0,22	5	24%	1	17%		
	Sarmientos (Restos de poda)	6	0,22	3	14%	3	50%		
	Planta viva	0	0	0	0%	0	0%		
	Margullones y sarmientos	9	0,33	7	33%	2	33%		
	Margullones, sarmientos y planta viva	4	0,15	4	19%	0	0%		
	Margullones y planta viva	2	0,07	2	10%	0	0%		
	Total	27		21		6			

En el caso de la poda, se puede observar (Tabla 65) que el total de las mujeres entrevistadas realizan la poda corta frente a los hombres que utilizan otras técnicas diferentes.

Tabla 65. Porcentajes de hombres y mujeres en cuanto a la poda.

Poda		FC		IFCTly		Hombres	Porcentaje	Mujeres	Porcentaje
	Poda corta	21	0,72	15	65%	6	100%		
	Poda larga	1	0,03	1	4%	0	0%		
	Pulgar y vara	4	0,14	4	17%	0	0%		
	Otras	1	0,03	1	4%	0	0%		
	Poda corta y pulgar y vara	2	0,07	2	9%	0	0%		
	Total	29		23		6			

En cuanto al material del atado, se aprecia en la Tabla 66, que todas las mujeres entrevistadas utilizan plásticos para el atado. Sin embargo, aunque observamos, que el mayor porcentaje de hombres también utilizan el plástico, hacen uso diferentes tipos de materiales, como la fibra vegetal.

Tabla 66. Porcentajes de hombres y mujeres en cuanto al material del atado.

Material del atado		FC		IFCTly		Hombres	Porcentaje	Mujeres	Porcentaje
	Plástico	25	86%	19	83%	6	100%		
	Fibra vegetal	1	3%	1	4%	0	0%		
	Plástico y Fibra vegetal	2	7%	2	9%	0	0%		
	Total	29		23		6			

En la siguiente tabla (Tabla 67), se puede observar que ninguna de las mujeres entrevistadas realiza asociaciones de cultivo. Asimismo, el uso de fertilizantes químicos, tanto simples como complejos, son más utilizados por las mujeres entrevistadas, que los fertilizantes orgánicos.

Tabla 67. Porcentajes de hombres y mujeres en cuanto a la fertilización y abonado

Fertilización y abonado		FC		IFCTly		Hombres	Porcentaje	Mujeres	Porcentaje
	Asociación de cultivos	6	0,2	6	100%	0	0%		
	Estiércol	0	0	0	0%	0	0%		
	Fertilizante granulado	13	0,46	12	55%	1	17%		
	Amoniaco y cal	5	0,18	3	14%	2	33%		
	Fertilizante y amoniaco y cal	7	0,25	5	23%	2	33%		
	Restos de poda	1	0,04	1	5%	0	0%		
	Estiércol, fertilizante granulado y amoniaco y cal	2	0,07	1	5%	1	17%		
	Total	28		22		6			



A continuación, referidos al control de “inmundicias”, los datos reflejan como la mayoría de las mujeres entrevistadas lo realizan, con un 67%, mientras que los hombres, ocurre lo contrario, ya que el porcentaje mayor, un 78%, es el de no realizar esta práctica.

Tabla 68. Porcentajes de hombres y mujeres en cuanto al control de “inmundicias”.

Control de inmundicias		FC	IFCTly	Hombres	Porcentaje	Mujeres	Porcentaje
		Sí	9	0,3	5	22%	4
No	20	0,7	18	78%	2	33%	
Total	29		23		6		

Por último, en cuanto a las variedades de uva cultivadas, se puede observar cómo tanto hombres como mujeres, siguen manteniendo las variedades autóctonas tradicionales, a pesar de estas conviven con otras foráneas en menor porcentaje.

Tabla 69. Porcentajes de hombres y mujeres en cuanto a las variedades de uva.

Variedades Tintas		FC	IFCTV	Hombres	Porcentaje	Mujeres	Porcentaje
		Listán negro	29	1	23	79%	6
Negramoll	11	0,38	7	64%	4	36%	
Tempranillo	4	0,14	3	75%	1	25%	
Tintilla	2	0,07	2	100%	0	0%	
Viajriego T	2	0,07	1	50%	1	50%	
Syrah	3	0,10	3	100%	0	0%	
Cabernet	2	0,07	2	100%	0	0%	
Castellana	2	0,07	1	50%	1	50%	

Variedades Blancas		FC	IFCTV	Hombres	Porcentaje	Mujeres	Porcentaje
		Listán blanco	28	0,97	22	79%	6
Malvasia	2	0,07	2	100%	0	0%	
Moscateal	7	0,24	3	43%	4	57%	
Vijariego B	4	0,14	2	50%	2	50%	
Albillo Criollo	2	0,07	2	100%	0	0%	
Pedro Ximenez	2	0,07	2	100%	0	0%	
Marmajuelo B	2	0,07	0	0%	2	100%	

Finalmente, en cuanto al resto de las variables estudiadas, como la preparación del terreno, la comercialización o el autoconsumo, los tratamientos, etc. no se aprecian diferencias significativas entre ambos géneros.



5.12 Análisis del destino de la producción (autoconsumo y/o comercialización) con relación a las prácticas tradicionales

En este apartado se analizará la continuidad de las prácticas ancestrales del cultivo, en la toma de decisiones sobre el destino de la producción, si hay diferencias entre ellas, o conviven con las actuales.

En la Tabla 70, se puede observar como en las personas mayores de 60 años, es más común la comercialización tanto de la uva como del vino, al igual que ocurre en el rango de personas entre 40 y 60 años. Cabe destacar que también existen entrevistados/as en ambos rangos nombrados anteriormente, que la producción la tienen tanto para autoconsumo como para la comercialización.

Rangos de edad			Autoconsumo		Comercialización		Ambas	
	Porcentaje	FC	Porcentaje	FC	Porcentaje	FC	Porcentaje	FC
<40	7%	2	0	0%	0	0%	2	18%
40-60	45%	13	1	50%	7	44%	5	45%
>60	48%	14	1	50%	9	56%	4	36%
Total	100%	29						

Tabla 70. Porcentajes del destino de la producción en relación a los rangos de edad.

Por otro lado, se puede observar (Tabla 71), que los terrenos cuya superficie es mayor a 1 hectárea, están destinados a la comercialización de la producción, aunque la mayoría de los cultivos, destinados a esta, presentan una superficie entre 5.000 y 10.000 m². Para la comercialización y autoconsumo, de manera combinada, la mayoría de los terrenos presentan una superficie, igual que en el anterior caso, entre 5.000 y 10.000 m².

Superficie del terreno			Autoconsumo		Comercialización		Ambas	
	Porcentaje	FC	Porcentaje	FC	Porcentaje	FC	Porcentaje	FC
<1.000 m ²	0,0%	0	0	0%	0	0%	0	0%
1.000 - 5.000 m ²	41,4%	12	2	100%	6	38%	4	36%
5.000 - 10.000 m ²	48,3%	14	0	0%	7	44%	7	64%
>10.000 m ²	10,3%	3	0	0%	3	19%	0	0%
Total	100%	29						

Tabla 71. Porcentajes del destino de la producción en relación a la superficie del terreno.

Así pues, en la Tabla 72, se puede observar que a pesar de que la dedicación de los terrenos sea mayoritariamente como afición en los entrevistados/as, el destino de la producción es tanto a la comercialización como al autoconsumo.

Tabla 72. Porcentajes del destino de la producción en relación al trabajo principal.

Trabajo principal			Autoconsumo		Comercialización		Ambas	
	Porcentaje	FC	Porcentaje	FC	Porcentaje	FC	Porcentaje	FC
100% en la explotación	17%	5	0	0%	4	25%	1	9%
Secundario	21%	6	0	0%	2	13%	4	36%
Hobbie	62%	18	2	100%	10	63%	6	55%
Total	100%	29						

Por otra parte, se puede apreciar (Tabla 73), como en los cultivos destinados a la comercialización, el uso de herbicida es más frecuente con un 38% del total, aunque el uso de este junto con la desbrozadora se encuentra en menor medida, pero no supone una gran diferencia, suponiendo un 31%.

Cabe señalar que para terrenos destinados al autoconsumo y a su vez, a la comercialización, el uso de herbicida únicamente frente a su aplicación junto con el control de forma mecánica, con ayuda de una desbrozadora, suponen el mismo porcentaje, un 36%, por lo que no hay diferencia importante.



Además, en las personas que realizan esta práctica de forma manual, el destino de su producción se comercializa.

Tabla 73. Porcentajes del destino de la producción en relación al control de adventicias.

Control de adventicias		FC	IFCLY	Autoconsumo	Porcentaje	Comercialización	Porcentaje	Ambas	Porcentaje
	Herbícida	10	0,34	0	0%	6	38%	4	36%
	Desbrozadora	7	0,24	1	50%	3	19%	3	27%
	Manual	2	0,07	0	0%	2	13%	0	0%
	Herbícida y desbrozadora	10	0,34	1	50%	5	31%	4	36%
	Total	29							

En relación con el sistema de conducción, se puede observar como el sistema tradicional se encuentra con mayor porcentaje, un 36%, en terrenos destinados tanto al autoconsumo como a la comercialización. Asimismo, la combinación del sistema tradicional con el sistema en espaldera se ve

Conducción		FC	IFCLY	Autoconsumo	Porcentaje	Comercialización	Porcentaje	Ambas	Porcentaje
	Espaldera	6	0,2	0	0%	3	19%	3	27%
	Tradicional	6	0,2	0	0%	2	13%	4	36%
	Espaldera y tradicional	17	0,6	2	100%	11	69%	4	36%
	Total	29							

más representado en los cultivos destinado únicamente a la comercialización.

Tabla 74. Porcentajes del destino de la producción en relación con el sistema de conducción.

Por último, se puede observar en la Tabla 75, como las variedades tradicionales autóctonas del agrosistema, perviven en ambos sistemas de producción, tanto en comercialización, como en autoconsumo y ambas combinadas.

Tabla 75. Porcentajes del destino de la producción en relación a las variedades de uva.

Variedades Tintas		FC	IFCV	Autoconsumo	Porcentaje	Comercialización	Porcentaje	Ambas	Porcentaje
	Listán negro	29	1	2	100%	16	100%	11	100%
	Negramoll	11	0,38	1	50%	6	38%	4	36%
	Tempranillo	4	0,14	1	50%	2	13%	1	9%
	Tintilla	2	0,07	0	0%	1	6%	1	9%
	Vijariego T	2	0,07	0	0%	1	6%	1	9%
	Syrah	3	0,10	0	0%	2	13%	1	9%
	Cabernet	2	0,07	0	0%	1	6%	1	9%
	Castellana	2	0,07	0	0%	1	6%	1	9%

Variedades Blancas		FC	IFCV	Autoconsumo	Porcentaje	Comercialización	Porcentaje	Ambas	Porcentaje
	Listán blanco	28	0,97	2	100%	15	94%	11	100%
	Malvasia	2	0,07	0	0%	1	6%	1	9%
	Moscatel	7	0,24	0	0%	3	19%	4	36%
	Vijariego B	4	0,14	0	0%	4	25%	0	0%
	Albillo Criollo	2	0,07	0	0%	1	6%	1	9%
	Pedro Ximenez	2	0,07	0	0%	2	13%	0	0%
	Marmajuelo B	2	0,07	0	0%	2	13%	0	0%

Finalmente, en cuanto al resto de las variables estudiadas, como la preparación del terreno, la poda, los tratamientos, la vendimia, etc. no se aprecian diferencias significativas entre ambos destinos de producción.



5.13 Resultados de la pervivencia de las prácticas y labores tradicionales

Gracias a los resultados analizados anteriormente, se ha creado la Tabla 61 la cual recoge las labores y prácticas del cultivo de la viña, y se puede observar cuales de ellas se realizan de forma tradicional, no tradicional o incluso de ambas formas.

Se puede observar diferentes labores como pueden ser la preparación del terreno, los sistemas de plantación, la fecha de poda, el riego, las operaciones en verde, el "control de inmundicias" o las distintas variedades de uva, hoy en día siguen perviviendo de forma tradicional frente a los aperos, variedades o sistemas no tradicionales.

Por otro lado, la poda, el control de adventicias, los tratamientos, los materiales de las propias horquetas y del atado o la fertilización y abonado del terreno se realizan de forma mecánica, más eficiente y con productos químicos modernos y más específicos.

Aunque, cabe destacar que algunas labores como la conducción, la influencia de la luna en la poda o la vendimia, se siguen combinando métodos tradicionales perviviendo con otros actuales.

Tabla 6. Cuadro resumen de la pervivencia de las prácticas y labores tradicionales

	Tradicional	Moderno
Preparación del terreno	X	
Plantación	X	
Control de adventicias		X
Poda		X
Fecha de poda	X	
Influencia de la luna	X	X
Conducción	X	X
Material del atado		X
Material de las horquetas		X
Fertilización y abonado		X
Operaciones en verde	X	
Riego	X	
Tratamientos		X
Control de inmundicias	X	
Vendimia	X	X
Transporte de la uva		X
Variedades de uva	X	



6 Conclusiones

1. A pesar de la modernización en el cultivo, es importante destacar que las prácticas tradicionales no han sido desplazadas por completo, sino que conviven junto con los métodos no tradicionales. Estas prácticas han sido perfeccionadas y adaptadas a lo largo del tiempo, pero estando presentes en el cultivo.
2. Muchas de las prácticas ancestrales siguen perviviendo hoy en día como la preparación del terreno de forma manual, a pesar de que la ayuda con bestias a desaparecido; los métodos de plantación son mediante margullones y sarmientos (restos de poda); todas las operaciones en verde se siguen realizando de forma manual; el control de la fauna se realiza con métodos rudimentarios como cacharras de agua, espantapájaros o botellas con fruta y/o agua, etc. y las variedades que más destacadas en el agrosistema son las tradicionales autóctonas como la Listán Blanco y la Listán Negro.
3. Existen ciertas labores tradicionales que siguen perviviendo en el agroecosistema, pero conviven con sistemas actuales. Esto lo podemos encontrar en prácticas como en la poda, que a día de hoy sigue habiendo viticultores/as que se guían por la luna para realizarla o la existencia de una fecha preestablecida que se dice que es mejor para ello. Cabe destacar que los sistemas de conducción tradicionales por rastras conviven hoy en día con el sistema en espaldera, ya que se han ido reconvirtiendo muchos terrenos. Además, a la hora de concretar el día de la vendimia, aunque la uva se lleva a analizar a laboratorios para ser más exactos a la hora de conocer el momento óptimo de maduración de esta, todos los entrevistados/as realizan la forma tradicional de conocerla, mediante la observación del pedúnculo y la prueba de la uva para determinar su sabor. A su vez, también todas las personas entrevistadas hacen uso del refractómetro.
4. Algunas labores tradicionales en el cultivo han desaparecido por otras técnicas más actuales. Esto es así a la hora de controlar las malas hierbas, donde se ha pasado de realizarlo de forma manual a hacerlo de forma mecánica, con ayuda de una desbrozadora y/o con productos químicos, como son los herbicidas. Por otro lado, la poda ha evolucionado de podas largas a podar cortas y podas de pulgar y vara y en los viñedos donde aún existen sistemas tradicionales, el atado se realiza con materiales plásticos, antes que con fibras vegetales y el uso de las horquetas de hierro, está por encima de las de madera. Asimismo, la fertilización del terreno se realiza fundamentalmente con fertilizantes químicos complejos y los tratamientos que se dan en el cultivo, son tratamientos químicos específicos, con apoyo del azufre y del sulfato de cobre. También, los materiales para la vendimia han cambiado, debido a que se ha pasado a la utilización de cajas y cubetas de plástico, dejando atrás los cestos de mimbre utilizados en el pasado.

El género no presenta una barrera para la realización de las tareas agrícolas, ya que tanto hombre como mujeres participan activamente en las labores vitivinícolas. Este fenómeno se atribuye a la transmisión de conocimientos de la figura masculina en la familia. Sin embargo, se aprecia alguna diferencia en cuanto a las prácticas, por ejemplo, en el control de “inmundicias”, que la mayoría las realizan; el origen del terreno, ya que todos los cultivos de las mujeres entrevistadas son únicamente heredados; las podas, ya que principalmente realizan podas cortas o que ninguna realiza la asociación de cultivos.



5. Existe una distinción entre las zonas altas, medias y bajas en cuanto a la prevalencia de prácticas tradicionales frente a métodos más actuales. Mientras que en las zonas altas perduran con mayor frecuencia las prácticas ancestrales, en las zonas bajas y de medianías, se observa una mayor adaptación a nuevos métodos, aunque, en general, existe una convivencia de ambas.
6. Los agricultores de mayor edad son quienes mantienen en su mayoría las prácticas tradicionales en el cultivo de la viña. Sin embargo, la transmisión oral de conocimiento de generación en generación ha contribuido a preservar ciertas prácticas ancestrales, a pesar del envejecimiento del sector y la falta de relevo generacional.
7. Las variedades de uva más comunes en el agroecosistema son las locales tradicionales, como la Listán Negro y la Listán Blanco, que refleja el arraigo cultural de estas, aunque hoy en día perviven con otras variedades foráneas.
8. Entre las personas entrevistadas que tienen más de 60 años es destacable que realizan la preparación del terreno, tanto de forma manual como mecanizado; realizan la plantación de la viña mediante técnicas combinadas de margullones y sarmientos; controlan las malas hierbas con herbicidas mayoritariamente; realizan una poda corta, en el mes de Febrero y la mitad de entrevistados/as de este rango, se llevan por el menguante; presentan un cultivo en forma tradicional en rastras, a su vez que son los únicos que utilizan material diferente a la hora de realizar el atado de la viña, que no sea el plástico, si no las fibras vegetales; realizan asociaciones de cultivos a la vez que son los únicos que siguen utilizando estiércol; y siguen trabajando las variedades autóctonas tradicionales y esto es diferente de las que tiene menos de 40 años.
9. Las prácticas tradicionales del cultivo, en relación con el destino de la producción (autoconsumo y/o comercialización), siguen perviviendo en ambos sistemas, de forma individual, como pueden ser las variedades tradicionales, o conviviendo con prácticas actuales, como en el caso del control de adventicias, el sistema de conducción, etc.



7 Conclusions

1. Despite modernization in cultivation, it is important to highlight that traditional practices have not been completely displaced, but rather coexist alongside non-traditional methods. These practices have been perfected and adapted over time but remain present in cultivation.
2. Many ancestral practices continue to survive today, such as manual land preparation, although the use of beasts has disappeared; planting methods involve using cuttings and vine shoots (pruning remains); all green operations are still carried out manually; fauna control is done using rudimentary methods such as water pots, scarecrows, or bottles with fruit and/or water, etc., and the most prominent varieties in the agroecosystem are traditional indigenous ones like Listán Blanco and Listán Negro.
3. There are certain traditional tasks that persist in the agroecosystem but coexist with modern systems. This can be seen in practices such as pruning, where there are still vine growers who are guided by the moon to perform it or follow a pre-established date believed to be optimal. It is worth noting that traditional row training systems coexist today with trellis systems, as many plots have been converted. Additionally, when determining the harvest day, although grapes are taken for analysis in laboratories for more precise assessment of their optimal ripeness, all interviewees follow the traditional method of assessing it through the observation of the peduncle and taste testing. Furthermore, all interviewees also use refractometers.
4. Some traditional cultivation tasks have disappeared due to more current techniques. This is the case with weed control, where manual methods have been replaced by mechanical means, with the help of a brush cutter and/or chemical products such as herbicides. On the other hand, pruning has evolved from long pruning to short pruning and thumb and spur pruning, and in vineyards where traditional systems still exist, tying is done with plastic materials rather than vegetable fibers, and the use of iron forks is more common than wooden ones. Likewise, land fertilization is mainly done with complex chemical fertilizers, and treatments applied to the crops involve specific chemical treatments, with support from sulfur and copper sulfate. Also, materials for harvesting have changed, as plastic crates and buckets are now used, leaving behind the wicker baskets used in the past.
Gender does not present a barrier to performing agricultural tasks, as both men and women actively participate in viticultural work. This phenomenon is attributed to the transmission of knowledge from the male figure within the family. However, some differences can be observed in practices, for example, in pest control, which the majority carry out; the origin of the land, as all the plots owned by the interviewed women are inherited; pruning, as they mainly perform short pruning or none of them practice crop rotation.



5. There is a distinction between high, mid, and low altitude areas regarding the prevalence of traditional practices versus more current methods. While ancestral practices are more common in high altitude areas, in lowlands and mid-altitude zones, there is a greater adaptation to new methods, although, in general, there is a coexistence of both.
6. Older farmers are the ones who mostly maintain traditional practices in vine cultivation. However, the oral transmission of knowledge from generation to generation has helped preserve certain ancestral practices, despite the aging of the sector and the lack of generational turnover.
7. The most common grape varieties in the agroecosystem are traditional local ones, such as Listán Negro and Listán Blanco, reflecting the cultural heritage of these varieties, although they coexist today with other foreign varieties.
8. Among the interviewees aged over 60, it is noteworthy that they carry out land preparation, both manually and mechanically; they plant vines using combined techniques of cuttings and vine shoots; they control weeds mostly with herbicides; they perform short pruning in February and half of them follow the lunar phases; they have traditional row cultivation, and they are the only ones using materials other than plastic for tying the vines, such as vegetable fibers; they practice crop rotation and are the only ones still using manure; and they continue to cultivate traditional indigenous varieties, which is different from those under 40 years old.
9. Traditional cultivation practices, in relation to the destination of production (self-consumption and/or commercialization), continue to persist in both systems, either individually, such as traditional varieties, or coexisting with current practices, as in the case of weed control, the training system, etc.



8 Referencias bibliográficas

Acosta, O. (2023). *Pervivencia de las prácticas ancestrales en el cultivo de las papas (Solanum tuberosum spp.) en Icod de los Vinos (Tenerife)*. Universidad de La Laguna.

Agudo, L. (2014). *La Vid. Organografía y fisiología*. IES Cencibel Villarrobledo. <https://es.slideshare.net/Lorenzo2061969/la-vid-fisiologa>

Álvarez, F., Reyes, L. & Gómez, A. (2005). *Manual básico de viticultura*. Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo. <http://www.tacovin.com/pdf/viti.pdf>

Ayuntamiento de Santa Úrsula. (s.f.). *Agricultura*. <https://santaursula.es/areas/agricultura/>

Ayuntamiento de Santa Úrsula. (s.f.). *Historia de Santa Úrsula*. <https://santaursula.es/descubre-santa-ursula/historia/>

Ayuntamiento de Santa Úrsula. (s.f.). *Zonas de Santa Úrsula*. <https://santaursula.es/descubre-santa-ursula/barrios/>

Blanco, F. (2017). *Los vinos y su evolución en el tiempo*. Vinaletas, cuaderno de cultura y vino Tacoronte-Acentejo. <http://www.tacovin.com/pdf/vinaletas2017.pdf>

Cáceres, J.J. (2023). Costes de cultivo de viñedo en Tacoronte-Acentejo. *Vinaletas*. (9), 1-76. <http://www.tacovin.com/pdf/vinaletas/2023/11/Vinaletas-9-%5b11-2023%5d.pdf>

Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca. (2021). *Mapa de cultivos de Tenerife*. Gobierno de Canarias. <https://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/docs/desarrollo-rural/TF/camp-2020/santaursula.pdf>

Consejo Regulador Tacoronte Acentejo. (s.f.). *Mapa de la denominación de origen*. <http://www.tacovin.com/pdf/publicaciones/mapa-denominacion-origen.pdf>

Díaz, F.J. & Gil, M^a.P. (2009). Características del patrimonio vitícola de Tacoronte-Acentejo. *Vinaletas* (2) 1-116. <http://www.tacovin.com/pdf/vinaletas2/vinaletas%202.pdf>

Elías L.V., & Contreras, M. (2013). El paisaje del viñedo en las Islas Canarias. *Colección Pasos Edita* (11), 1-299. [https://www.pasosonline.org/Publicados/pasos edita/Edita 11.pdf](https://www.pasosonline.org/Publicados/pasos%20edita/Edita%2011.pdf)

Escobar, M^a.D. & Perdomo, A. (2014). *Las voces del campo*. Asociación Cultural Pinolere.

García, M. (s.f.). *Las denominaciones de origen como herramienta para la comercialización de productos agroalimentarios*. https://www.unex.es/conoce-la-unex/centros/eia/archivos/iag/2006/2006_13%20Denominaciones%20de%20origen.pdf

Gea, V. (2010). *La viña en cordón en el Valle de La Orotava*. Agrocabildo. https://www.agrocabildo.org/publica/Publicaciones/viti_472_vi%C3%B1a.pdf

González, A. (2011). *Testimonios orales sobre el cultivo del viñedo en Fuencaliente*. [Trabajo de fin de grado, Universidad de La Laguna]. Vinos de La Palma Denominación de Origen. Consejo Regulador. <https://www.vinoslapalma.com/ficheros/cultivo-del-vinedo-testimonios-orales-2.pdf>



González, E., Llarena, L., Benito, P., & Hernández, R. (2004). Patrimonio Vinícola de las Islas Canarias. *Agropecuaria*, (11), 23-28. <https://revistas.grancanaria.com/index.php/GRANJA/article/view/9730/9226>

González, J.M. (1997). Conocimientos populares en la cultura del vino en Canarias. *Anuario de Estudios Atlánticos*, 1 (43), 657-679. <https://revistas.grancanaria.com/index.php/aea/article/download/735/735>

Guimerá, A. (2007). Los puertos del vino. *Vinaletas*. (1), 1-95. <http://www.tacovin.com/pdf/vinaletra01.pdf>

Hernández, M y González, A. (2022). *La tierra del malvasía*. Cartas Diferentes Ediciones.

Hernández, M. (2015). *Los vinos de antaño: El vino en la cultura medieval*. Consejo Regulador Tacoronte- Acentejo. <http://www.tacovin.com/pdf/vinaletas2015/VINALETAS2015.pdf>

Machín, N., Hontoria, M., Luis, J. & Gonzalo, C. (2019). Variedades de la vid en la isla de Tenerife. *Cabildo Insular de Tenerife*. https://www.agrocabildo.org/publica/Publicaciones/viti_680_Vid%202019.pdf

Macias Hernández, A.M. (2015). La economía vinícola de Tenerife. Los precios del vino en bodegas. *Anuario de Estudios Atlánticos*, 1505-1650 (61), 061-010. <http://anuariosatlanticos.casadecolon.com/index.php/aea/article/view/9310>

Martín, J.F. y García, M.J. (1990). La situación actual del viñedo en Canarias. *Anuario de Estudios Atlánticos*, 1 (36), 415 - 425. <https://revistas.grancanaria.com/index.php/aea/article/view/593/593>

Martínez de Toda Fernández, F., & Sancha González, J. C. (1997). Ampelographical characterization of red *Vitis vinifera* L. cultivars preserved in Rioja. *Office International de la Vigne et du Vin. Bulletin- Revue Internationale*, 70, 220-234.

<https://investigacion.unirioja.es/documentos/5bbc6b30b750603269e835e5?lang=gl>

Martinez de Toda, F. (1991). *Biología de la vid, fundamentos biológicos de la viticultura*. Ediciones Mundi-prensa.

Pardo de Santayana, Manuel; Morales, Ramón; Aceituno-Mata, Laura & Molina, María (editores). 2014. *Inventario español de los conocimientos tradicionales relativos a la biodiversidad*. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Madrid. 411 pp. https://www.miteco.gob.es/content/dam/mitesco/es/biodiversidad/temas/inventarios-nacionales/pbl_lect_tcm30-164090.pdf

Perdomo, A. & Quintero, L. (2014). *Aplicación de los índices etnoagronómicos al estudio de las variedades tradicionales empleadas en el agrosistemas tradicional del Noroeste del Valle de La Orotava, Tenerife (Canarias)*. Universidad de La Laguna. https://www.researchgate.net/publication/264548941_Aplicacion_de_los_indices_etnoagronomicos_al_estudio_de_las_variedades_tradicionales_empleadas_en_el_agrosistemas_tradicional_del_Noroeste_del_Valle_de_La_Orotava_Tenerife_Canarias-

Perdomo, A. (2009). Atado y bien atado: la retama y el cultivo tradicional de la viña en Tenerife. *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*, (27), 98-103.



<https://www.researchgate.net/publication/258515746> Atado y bien atado la retama y el cultivo tradicional de la vinya en Tenerife

Perdomo, A. (2011). Etnoagronomía. En la base de la agroecología. *Revista Agroecológica de Divulgación*. (6), 56-58. <https://www.researchgate.net/publication/258332786> Etnoagronomía En la base de la Agroecología/link/0deec527d46469e2aa00000/download? tp=eyJjb250ZXh0Ijp7ImZpcnN0UGFnZSI6InB1YmxpY2F0aW9uIn19

Perdomo, A. (2012). *La agricultura tradicional en Canarias. Historia de la agricultura en Tenerife a través de los documentos escritos. La agricultura tradicional en Canarias*. Semillas y letras. <https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/22272/Semillas%20y%20letras.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Perdomo, A. (2013). Una propuesta desde la etnoagronomía para acercarnos a la agrodiversidad y la erosión genética de los agrosistemas tradicionales. *Agroecología*. 7(2), 41-46. <https://www.researchgate.net/publication/257945351> Una propuesta desde la Etnoagronomía para acercarnos a la agrodiversidad y la erosión genética de los agrosistemas tradicionales

Picornell, R. & Martínez, J. (2012). Historia de cultivo de la vid y el vino; su expresión en la Biblia. *Revista de la Facultad de Educación de Albacete*, (27), 217-246. <http://www.revista.uclm.es/index.php/ensayos>

Rodríguez de Acuña, F. (2016). Poda de la viña. *Cabildo de Tenerife*. https://www.agrocabildo.org/publica/Publicaciones/viti_606_vi%C3%B1a.pdf

Rodríguez P. (1996). *Plagas y enfermedades de la vid en Canarias*. Gobierno de Canarias. https://www.csr servicios.es/CONSULTORIA_AGRICOLA/DESCARGAS/PLAGAS_Y_ENFERMEDADES_DE_LA_VID.pdf

Rubio, J. (2011). *Botánica, Organografía y Ciclo anual de la Vid*. Universidad de Almería. <https://repositorio.ual.es/bitstream/handle/10835/574/A8.%20BOTANICA%2C%20ORGANOGRAFIA%20Y%20CICLO%20ANUAL%20VID.pdf?sequence=12&isAllowed=y>

Sabaté, F., Perdomo A., & Afonso V. (2008.). *Las fuentes orales en los estudios de agroecología*. Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife. https://www.agrocabildo.org/publica/Publicaciones/patr_220_L_parte_1.pdf

Suárez, S., Gil, M^a., Gómez, A. & Perdomo, A. (2001). *La reconversión del viñedo en función de los costes de conversión: La nueva OCM del vino*. Servicio de agricultura. Cabildo de Tenerife. https://www.agrocabildo.org/publica/Publicaciones/viti_477_vi%C3%B1edo.pdf

Suárez, S.J. & Gil, M^a Paz. (2007). Los últimos 20 años vitivinícolas en la comarca Tacoronte-Acentejo. *Vinaletas*. (1), 1-95. <http://www.tacovin.com/pdf/vinaletra01.pdf>

Trujillo, E. & Rodríguez L. (2008). Herbicidas en el cultivo de la papa. Agrocabildo. https://agrocabildo.org/publica/Publicaciones/papa_182_D_HerbicidasCultivoPapa.pdf

Valle, A. (2022). *La Investigación Descriptiva con Enfoque Cualitativo en Educación*. Facultad de Educación PUCP.



<https://repositorio.pucp.edu.pe/index/bitstream/handle/123456789/184559/GU%c3%8dA%20INVESTIGACI%c3%93N%20DESCRIPTIVA%202022.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Yanes, N.V., Francisco, A.F. & Molina, M. (2017). Chemical discrimination of pesticide-treated grapes by lizards (*Gallotia Galloti* Palmae, Fam. Lacertidae). *Basic and Applied Herpetology* 31 (2017) 57-67. <https://ojs.herpetologica.org/index.php/bah/article/view/63/55>

Yuste, J. (2005). Operaciones en verde para mejorar la calidad de la uva. *Vida rural*. 52-56. https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_Vrural/Vrural_2005_207_52_56.pdf



9 Anexos

9.1 Anexo I. Plantilla

DATOS PERSONALES	
Nombre	
Edad	
Género	
Profesión	
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Nacimiento en Santa Úrsula	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Localización del viñedo	
Origen del terreno	<input type="checkbox"/> HEREDADA <input type="checkbox"/> PROPIEDAD ADQUIRIDA <input type="checkbox"/> ARRENDADA
Destino de la producción	<input type="checkbox"/> AUTOCONSUMO <input type="checkbox"/> COMERCIALIZACIÓN
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> SI SUPIERA: <input type="checkbox"/> NO CONOCE EL DATO
Trabajo principal	<input type="checkbox"/> 100% EN LA EXPLOTACIÓN <input type="checkbox"/> SECUNDARIO <input type="checkbox"/> HOBBIE

Preparación del terreno	Manual				
	Mecanizado				
	Animales				
Plantación	Margullones				
	Sarmientos (Festos de poda)				
	Planta viva (Vivero)				
Control de adventicias	Manual (Azada)				
	Mecánica (Desbrozadora)				
	Química (Herbicidas)				
Poda	Corta (1 o 3 yemas)				
	Larga (4 o 5 yemas)				
	Pulgar y vara				
	Influencia de la Luna				
	Fecha en la que lo realiza				
Conducción de la cepa	Tradicional		Plástico	Juncos/Badana	Horqueta
	En espaldera				
Fertilización - Abonado	Estiércol				
	Rotación de cultivos				
	Fertilizante granulado comercial				
	Amoniaco y Cal				
	Por Riego				
Operaciones en verdes	Compost restos de poda				
	Despampanado		Manual	Mecánico	
	Despunte				
Riego	Deshojado				
	Secano				
Riego	Regadío				
Tratamientos	Tipo de tratamiento	Azufre	Sulfato de Cobre	Tratamientos Sistemáticos/Contacto	
	Equipo para darlo	Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera	Bomba
Control de inmundancias					
	Sí				
Vendimia	No				
	Método para estado de maduración				
	Cómo concreta el día				
	Material de transporte				
Variedades de uva	Cómo realiza el transporte				
	Uva Negra				
Variedades de uva	Uva Blanca				



9.2 Anexo II. Entrevistas

Entrevista 1

DATOS PERSONALES	
Nombre	José Fidel Pérez Guitierrez
Edad	59
Género	Masculino
Profesión	Funcionario
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	La Corujera
Origen del terreno	<input checked="" type="checkbox"/> Heredada <input type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input checked="" type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 1.000 m ² <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input type="checkbox"/> 100% en la explotación <input type="checkbox"/> Secundario <input checked="" type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual	X					
	Mecanizado	X					
	Animales						
Plantación	Margullones	X					
	Sarmientos (Restos de poda)	X			Si realiza replantaciones		
	Planta viva (Vivero)	X					
Control de adventicias	Manual (Azada)						
	Mecánica (Desbrozadora)						
	Química (Herbicidas)	X					
Poda	Corta (1 o 3 yemas)						
	Larga (4 o 5 yemas)						
	Pulgar y vara	X					
	Influencia de la Luna	En Menguante					
	Fecha en la que lo realiza	Febrero					
Conducción de la cepa	Tradicional			Plástico	Junco/Badana	Horqueta	
	En espaldera	X		X		Hierro y madera	
Fertilización - Abonado	Estiércol						
	Rotación de cultivos						
	Fertilizante granulado comercial	X					
	Amoniaco y Cal	X					
	Por Riego						
Operaciones en verdes	Compost restos de poda						
	Manual	Despampanado	X	X			
		Despunte	X	X			
Deshojado		X	X				
Riego	Mecanico	Secano	X				
		Regadío					
Tratamientos	Tipo de tratamiento	Azufre	X	Sulfato de Cobre	X	Tratamientos Sistemáticos/Contacto	X
		Equipo para darlo	X			X	
			Pulverizador manual		Pulverizador eléctrico		Azufradera
Control de inundancias	Sí						
	No	X					
Vendimia	Método para estado de maduración	Análisis y Refractómetro					
	Cómo concreta el día	Análisis, observación y prueba					
	Material de transporte	Cubetas					
	Cómo realiza el transporte	En coche					
Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negro					
	Uva Blanca	Listán Blanco					



Entrevista 2

DATOS PERSONALES	
Nombre	Wenceslao Acosta
Edad	59
Género	Masculino
Profesión	Funcionario
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	La Corujera
Origen del terreno	<input checked="" type="checkbox"/> Heredada <input type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input checked="" type="checkbox"/> Autoconsumo <input type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 1.500 m ² <input type="checkbox"/> No conoce
Trabajo principal	<input type="checkbox"/> 100% en la explotación <input type="checkbox"/> Secundario <input checked="" type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual	X
	Mecanizado	X
	Animales	

Plantación	Marguliones	X	No la realiza replantaciones
	Sarmientos (Restos de poda)	X	
	Planta viva (Vivero)	X	

Control de adventicias	Manual (Azada)	
	Mecánica (Desbrozadora)	X
	Química (Herbicidas)	X

Poda	Corta (2 o 3 yemas)	X
	Larga (4 o 5 yemas)	
	Pulgar y vara	
	Influencia de la Luna	En menguante
	Fecha en lo que lo realiza	Los primeros días de febrero

Conducción de la cepa	Tradicional	X	Plástico	Junco/Badana	Horqueta
	En espaldera	X	X		Hierro y madera

Fertilización - Abonado	Estiércol	
	Rotación de cultivos	
	Fertilizante granulado comercial	X
	Amoniaco y Cal	

Operaciones en verdes	Despampanado	X	Manual	Mecanico
	Despunte	X	X	
	Deshojado	X	X	

Riego	Secano	X
	Regadío	

Tratamientos	Tipo de tratamiento	Azufre	Sulfato de Cobre	Tratamientos Sistemáticos/Contacto
	Equipo para darlo	X	X	X
		Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera

Control de inundancias	Sí	
	No	X

Vendimia	Método para estado de maduración	Muestreo, observación, asesoramiento
	Cómo concreta el día	Análisis de la uva, asesoramiento extensión agraria
	Material de transporte	Cubetas plásticas
	Cómo realiza el transporte	Coche

Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negro
	Uva Blanca	Listán Blanco



Entrevista 3

DATOS PERSONALES	
Nombre	Jesús González González
Edad	80
Género	Masculino
Profesión	Agricultor
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	Pino Alto
Origen del terreno	<input checked="" type="checkbox"/> Heredada <input type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input checked="" type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 1 Ha (10.000 m ²) <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input checked="" type="checkbox"/> 100% en la explotación <input type="checkbox"/> Secundario <input type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual	
	Mecanizado	X
	Animales	

Plantación	Margullones		No la realiza replantaciones
	Sarmientos (Restos de poda)		
	Planta viva (Vivero)		

Control de adventicias	Manual (Azada)	
	Mecánica (Desbrozadora)	
	Química (Herbicidas)	X

Poda	Corta (2 o 3 yemas)	X
	Larga (4 o 5 yemas)	
	Pulgar y vara	
	Influencia de la Luna	No
	Fecha en lo que lo realiza	Mediados de Enero y mes de Febrero

Conducción de la cepa	Tradicional	X	Plástico	Junco/Badana	Horqueta
	En espáldera		X		Hierro

Fertilización - Abonado	Estiércol	
	Rotación de cultivos	
	Fertilizante granulado comercial	
	Amoniaco y Cal	X

Operaciones en verdes	Despampanado	X	Manual	Mecánico
	Despunte	X	X	
	Deshojado	X	X	

Riego	Secano	X
	Regadío	

Tratamientos	Tipo de tratamiento	Azufre	Sulfato de Cobre	Tratamientos Sistemáticos/Contacto
	Equipo para darlo	X	X	
				X
		Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera

Control de inundancias	Sí	
	No	X

Vendimia	Método para estado de maduración	Refractómetro
	Cómo concreta el día	Análisis de la uva, extensión agraria
	Material de transporte	Cubetas plásticas
	Cómo realiza el transporte	Al 'hombro', cercanía lagar

Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negro
	Uva Blanca	Listán Blanco



Entrevista 4

DATOS PERSONALES	
Nombre	Damián Medina Pérez
Edad	71
Género	Masculino
Profesión	Ingeniero Agrónomo
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	Lomo Hilo/El Cantillo
Origen del terreno	<input checked="" type="checkbox"/> Heredada <input type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input checked="" type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 1 Ha(10.000 m ²) <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input checked="" type="checkbox"/> 100% en la explotación <input type="checkbox"/> Secundario <input type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual	X
	Mecanizado	
	Animales	

Plantación	Margullones	X	Sí realiza replantaciones por margullido
	Sarmientos (Restos de poda)		
	Planta viva (Vivero)		

Control de adventicias	Manual (Azada)	
	Mecánica (Desbrozadora)	
	Química (Herbicidas)	X

Poda	Corta (1 o 3 yemas)	X
	Larga (4 o 5 yemas)	
	Pulgar y vara	
	Influencia de la Luna	No
	Fecha en lo que lo realiza	Mes de Febrero

Conducción de la cepa	Tradicional	X	Plástico	Junco/Badana	Horqueta
	En espaldera		X		Hierro

Fertilización - Abonado	Estiércol	
	Rotación de cultivos	
	Fertilizante granulado comercial	X
	Amoniaco y Cal	X

Operaciones en verdes	Despampanado	X	Manual	Mecánico
	Despunte	X	X	
	Deshojado	X	X	

Riego	Secano	X
	Regadío	

Tratamientos	Tipo de tratamiento	Azufre	Sulfato de Cobre	Tratamientos Sistemáticos/Contacto
	Equipo para darlo	X		X
		Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera

Control de inundancias	Sí	
	No	X

Vendimia	Método para estado de maduración	Refractómetro
	Cómo concreta el día	Análisis de la uva, muestreo y observación
	Material de transporte	Cubetas plásticas
	Cómo realiza el transporte	En coche

Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negro
	Uva Blanca	Listán Blanco



Entrevista 5

DATOS PERSONALES	
Nombre	Pedro Gúterrez González
Edad	79
Género	Masculini
Profesión	Albañil
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	Las tosqueras
Origen del terreno	<input type="checkbox"/> Heredada <input checked="" type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input checked="" type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si Supiera: 5.000 m ² <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input type="checkbox"/> 100% en la explotación <input type="checkbox"/> Secundario <input checked="" type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual	X			
	Mecanizado	X			
	Animales				
Plantación	Margullones	X			
	Sarmientos (Restos de poda)				No realiza replantaciones
	Planta viva (Vivero)	X			
Control de adventicias	Manual (Azada)				
	Mecánica (Desbrozadora)	X			
	Química (Herbicidas)	X			
Poda	Corta (1 o 3 yemas)	X			
	Larga (4 o 5 yemas)				
	Pulgar y vara				
	Influencia de la Luna	X			
	Fecha en lo que lo realiza	Mes de Febrero			
Conducción de la cepa	Tradicional	X	Plástico	Junco/Badana	Horqueta
	En espáldera		X		Hierro
			X		
Fertilización - Abonado	Estiércol				
	Rotación de cultivos				
	Fertilizante granulado comercial	X			
	Amoniaco y Cal				
Operaciones en verdes	Despampanado	X	Manual	Mecanico	
	Despunte	X	X		
	Deshojado	X	X		
			X		
Riego	Secano	X			
	Regadío				
Tratamientos	Tipo de tratamiento	Azufre	Sulfato de Cobre	Tratamientos Sistemáticos/Contacto	
		X	X	X	
	Equipo para darlo	X	X		
		Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera	Bomba
Control de inundancias	Sí				
	No	X			
Vendimia	Método para estado de maduración	Refractómetro			
	Cómo concreta el día	Análisis de la uva, muestreo y observación			
	Material de transporte	Cubetas plásticas			
	Cómo realiza el transporte	En coche			
Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negro, Negramoll			
	Uva Blanca	Listán Blanco			



Entrevista 6

DATOS PERSONALES	
Nombre	José Eladio Pérez Arvelo
Edad	62
Género	Masculino
Profesión	Bodeguero
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	Zacatín
Origen del terreno	<input checked="" type="checkbox"/> Heredada <input checked="" type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 10.000 m ² <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input checked="" type="checkbox"/> 100% en la explotación <input type="checkbox"/> Secundario <input type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual					
	Mecanizado	X				
	Animales					
Plantación	Margullones	X				
	Sarmientos (Restos de poda)	X			Sí realiza replantaciones	
	Planta viva (Vivero)					
Control de adventicias	Manual (Azada)					
	Mecánica (Desbrozadora)	X				
	Química (Herbicidas)					
Poda	Corta (1 o 3 yemas)	X				
	Larga (4 o 5 yemas)					
	Pulgar y vara	X				
	Influencia de la Luna					
	Fecha en lo que lo realiza	2 de Febrero				
Conducción de la cepa	Tradicional	X		Plástico	Junco/Badana	Horqueta
	En espaldera	X		X	X	Hierro y Madera
				X		
Fertilización - Abonado	Estiércol	X				
	Rotación de cultivos					
	Fertilizante granulado comercial	X				
	Amoniaco y Cal	X				
Operaciones en verdes	Despampanado	X		Manual	Mecanico	
	Despunte	X		X		
	Deshojado	X		X		
				X		
Riego	Secano	X				
	Regadío					
Tratamientos	Tipo de tratamiento	Azufre	Sulfato de Cobre	Tratamientos Sistemáticos/Contacto		
	Equipo para darlo	X	X	X		
		X				
		Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera	Bomba	
Control de inundancias	Sí					
	No	X				
Vendimia	Método para estado de maduración	Refractómetro				
	Cómo concreta el día	Análisis de la uva, muestreo y observación				
	Material de transporte	Cajas				
	Cómo realiza el transporte	En coche				
Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negro, Tempranillo, Syrah y Cabernet				
	Uva Blanca	Listán Blanco				



Entrevista 7

DATOS PERSONALES	
Nombre	Adrián Peraza Gutierrez
Edad	60
Género	Masculino
Profesión	Viticultor
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	Ojito
Origen del terreno	<input checked="" type="checkbox"/> Heredada <input type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 8.000 m ² <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input checked="" type="checkbox"/> 100% en la explotación <input type="checkbox"/> Secundario <input type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual	X
	Mecanizado	
	Animales	

Plantación	Margullones	X	Sí realiza replantaciones
	Sarmientos (Restos de poda)		
	Planta viva (Vivero)		

Control de adventicias	Manual (Azada)	
	Mecánica (Desbrozadora)	X
	Química (Herbicidas)	

Poda	Corta (1 o 3 yemas)	X
	Larga (4 o 5 yemas)	
	Pulgar y vara	
	Influencia de la Luna	X
	Fecha en lo que lo realiza	Últimos de Enero y Febrero

Conducción de la cepa	Tradicional	X	Plástico	Junco/Badana	Horqueta
	En espaldera	X	X		Hierro y Madera
			X		

Fertilización - Abonado	Estiércol	
	Rotación de cultivos	
	Fertilizante granulado comercial	X
	Amoniaco y Cal	X

Operaciones en verdes	Despampanado	X	Manual	Mecanico
	Despunte	X	X	
	Deshojado	X	X	
			X	

Riego	Secano	X
	Regadío	

Tratamientos	Tipo de tratamiento	Azufre	Sulfato de Cobre	Tratamientos Sistemáticos/Contacto
	Equipo para darlo	X	X	X
		X	X	
		Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera

Control de inundancias	Sí	
	No	X

Vendimia	Método para estado de maduración	Refractómetro
	Cómo concreta el día	Análisis de la uva, observación y prueba
	Material de transporte	Cajas
	Cómo realiza el transporte	En coche

Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negro, Tempranillo y Negramoll
	Uva Blanca	Listán Blanco



Entrevista 8

DATOS PERSONALES	
Nombre	Bruno Rodriguez Pérez
Edad	67
Género	Masculino
Profesión	Construcción
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	El Farrobbillo
Origen del terreno	<input checked="" type="checkbox"/> Heredada <input type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input checked="" type="checkbox"/> Autoconsumo <input type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 1.500 m ² <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input type="checkbox"/> 100% en la explotación <input type="checkbox"/> Secundario <input checked="" type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual					
	Mecanizado		X			
	Animales					
Plantación	Margullones		X			
	Sarmientos (Restos de poda)		X		SÍ realiza replantaciones	
	Planta viva (Vivero)					
Control de adventicias	Manual (Azada)					
	Mecánica (Desbrozadora)		X			
	Química (Herbicidas)		X			
Poda	Corta (1 o 3 yemas)		X			
	Larga (4 o 5 yemas)					
	Pulgar y vara					
	Influencia de la Luna					
	Fecha en lo que lo realiza			Mitad de Enero y Febrero		
Conducción de la cepa	Tradicional		X	Plástico	Junco/Badana	Horqueta
	En espaldera		X	X		Hierro
				X		
Fertilización - Abonado	Estiércol					
	Rotación de cultivos					
	Fertilizante granulado comercial Amoníaco y Cal		X			
Operaciones en verdes	Despampanado		X	Manual	Mecánico	
	Despunte		X	X		
	Deshojado		X	X		
Riego	Secano		X			
	Regadío		X			
Tratamientos	Tipo de tratamiento	Azufre	X	Sulfato de Cobre	Tratamientos Sistemáticos/Contacto	
	Equipo para darlo				X	
			Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera	X Bomba
Control de inundancias	Sí					
	No		X			
Vendimia	Método para estado de maduración	Refractómetro				
	Cómo concreta el día	Análisis de la uva, observación y prueba				
	Material de transporte	Cubetas negras				
	Cómo realiza el transporte	En coche				
Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negro				
	Uva Blanca	Listán Blanco				



Entrevista 9

DATOS PERSONALES	
Nombre	Roberto Hernández Rodríguez
Edad	62
Género	Masculino
Profesión	Albañil
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	El Cantillo
Origen del terreno	<input checked="" type="checkbox"/> Heredada <input type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 1.000 m ² <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input type="checkbox"/> 100% en la explotación <input type="checkbox"/> Secundario <input checked="" type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual	X
	Mecanizado	
	Animales	

Plantación	Margullones	X	No realiza replantaciones
	Sarmientos (Restos de poda)	X	
	Planta viva (Vivero)		

Control de adventicias	Manual (Azada)	
	Mecánica (Desbrozadora)	X
	Química (Herbicidas)	X

Poda	Corta (1 o 3 yemas)	X
	Larga (4 o 5 yemas)	
	Pulgar y vara	
	Influencia de la Luna	X
	Fecha en lo que lo realiza	Febrero

Conducción de la cepa	Tradicional	X	Plástico	Junco/Badana	Horqueta
	En espaldera	X	X	X	Hierro y madera
			X		

Fertilización - Abonado	Estiércol	
	Rotación de cultivos	
	Fertilizante granulado comercial	X
	Amoniaco y Cal	

Operaciones en verdes	Despampanado	X	Manual	Mecánico
	Despunte	X	X	
	Deshojado	X	X	

Riego	Secano	X
	Regadío	X

Tratamientos	Tipo de tratamiento	Azufre	Sulfato de Cobre	Tratamientos Sistemáticos/Contacto	
	Equipo para darlo	X		X	
		X			
		Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera	Bomba

Control de inundancias	Sí	X (Botella de agua abierta)
	No	

Vendimia	Método para estado de maduración	Refractómetro
	Cómo concreta el día	Análisis de la uva
	Material de transporte	Cubetas negras
	Cómo realiza el transporte	En coche

Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negro
	Uva Blanca	Listán Blanco



Entrevista 10

DATOS PERSONALES	
Nombre	Juan Silberio Rodríguez Argelino
Edad	50
Género	Masculino
Profesión	Hostelería
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	Pino Alto
Origen del terreno	<input type="checkbox"/> Heredada <input checked="" type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 15.000 m ² <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input checked="" type="checkbox"/> 100% en la explotación <input type="checkbox"/> Secundario <input type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual	
	Mecanizado	X
	Animales	

Plantación	Margullones		Sí realiza replantaciones
	Sarmientos (Restos de poda)	X	
	Planta viva (Vivero)		

Control de adventicias	Manual (Azada)	
	Mecánica (Desbrozadora)	X
	Química (Herbicidas)	X

Poda	Corta (1 o 3 yemas)	X
	Larga (4 o 5 yemas)	
	Pulgar y vara	X
	Influencia de la Luna	
	Fecha en lo que lo realiza	Mediados de Enero y Febrero

Conducción de la cepa	Tradicional	X	Plástico	Junco/Badana	Horqueta
	En espaldera	X	X		Hierro

Fertilización - Abonado	Estiércol	
	Rotación de cultivos	X (Papás)
	Fertilizante granulado comercial	
	Amoniaco y Cal	X

Operaciones en verdes	Despampanado	X	Manual	Mecánico
	Despunte	X	X	
	Deshojado	X	X	

Riego	Secano	X
	Regadío	

Tratamientos	Tipo de tratamiento	Azufre	Sulfato de Cobre	tratamientos Sistemáticos/Contacto
	Equipo para darlo	X	X	
		Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera

Control de inundancias	Sí	
	No	X

Vendimia	Método para estado de maduración	Refractómetro
	Cómo concreta el día	Análisis de la uva y observación
	Material de transporte	Cubetas y cajas
	Cómo realiza el transporte	En coche

Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negro, Negramoll y Syrah
	Uva Blanca	Listán Blanco, Albillo y Vijariego



Entrevista 11

DATOS PERSONALES	
Nombre	Antonio Quintero Hernández
Edad	81
Género	Masculino
Profesión	Empaquetado
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	Zacatín
Origen del terreno	<input type="checkbox"/> Heredada <input type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input checked="" type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supera: 5.000 m ² <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input type="checkbox"/> 100% en la explotación <input type="checkbox"/> Secundario <input checked="" type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual	X
	Mecanizado	
	Animales	

Plantación	Margullones		No realiza replantaciones
	Sarmientos (Restos de poda)		
	Planta viva (Vivero)		

Control de adventicias	Manual (Azada)	X
	Mecánica (Desbrozadora)	
	Química (Herbicidas)	

Poda	Corta (1 o 3 yemas)	X
	Larga (4 o 5 yemas)	
	Pulgar y vara	
	Influencia de la Luna	
	Fecha en la que lo realiza	2 de Febrero

Conducción de la cepa	Tradicional	X	Plástico	Junco/Badana	Horqueta
	En espaldera			X	Hierro y madera

Fertilización - Abonado	Estiércol	
	Rotación de cultivos	X (Papas)
	Fertilizante granulado comercial	
	Amoniaco y Cal	
	Guano	X

Operaciones en verdes	Despampanado	X	Manual	Mecánico
	Despunte	X	X	
	Deshojado	X	X	

Riego	Secano	X
	Regadío	

Tratamientos	Tipo de tratamiento	Azufre	Sulfato de Cobre	tratamientos Sistemáticos/Contacto	
	Equipo para darlo	X	X	X	
		Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera	Bomba

Control de inundancias	Sí	
	No	X

Vendimia	Método para estado de maduración	Refractómetro
	Cómo concreta el día	Observación y prueba
	Material de transporte	Cubetas
	Cómo realiza el transporte	En coche

Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negro
	Uva Blanca	Listán Blanco



Entrevista 12

DATOS PERSONALES	
Nombre	Rayco Pérez Rodríguez
Edad	34
Género	Masculino
Profesión	Jardinero
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	Fuente Ravelo
Origen del terreno	<input type="checkbox"/> Heredada <input checked="" type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input checked="" type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 5.000 m ² <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input type="checkbox"/> 100% en la explotación <input checked="" type="checkbox"/> Secundario <input type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual	
	Mecanizado	X
	Animales	

Plantación	Margullones	X	No realiza replantaciones
	Sarmientos (Restos de poda)	X	
	Planta viva (Vivero)	X	

Control de adventicias	Manual (Azada)	
	Mecánica (Desbrozadora)	X
	Química (Herbicidas)	X

Poda	Corta (1 o 3 yemas)	
	Larga (4 o 5 yemas)	
	Doble guyot	X
	Influencia de la Luna	
	Fecha en la que lo realiza	Enero y Febrero

Conducción de la cepa	Tradicional	X	Plástico	Junco/Badana	Horqueta
	En espaldera	X	X		Hierro

Fertilización - Abonado	Estiércol	
	Rotación de cultivos	X (Papas)
	Fertilizante granulado comercial	
	Amoniaco y Cal	
	Compost restos de poda	X

Operaciones en verdes	Despampanado	X	Manual	Mecánico
	Despunte	X	X	
	Deshojado	X	X	

Riego	Secano	X
	Regadio	

Tratamientos	Tipo de tratamiento	Azufre	Sulfato de Cobre	Tratamientos Sistemáticos/Contacto
	Equipo para darlo	X	X	X
		Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera

Control de inundancias	Sí	X (Agua y fruta)
	No	

Vendimia	Método para estado de maduración	Análisis y Refractómetro
	Cómo concreta el día	Análisis fenológico y alcohólico, prueba pipa y observación
	Material de transporte	Cubetas
	Cómo realiza el transporte	En coche

Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negro, Castellana, Cabernet, Vijariego y Syrah
	Uva Blanca	Listán Blanco y Moscatell



Entrevista 13

DATOS PERSONALES	
Nombre	Ligorio García Rodríguez
Edad	75
Género	Masculino
Profesión	Transportista
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	La Montañeta
Origen del terreno	<input checked="" type="checkbox"/> Heredada <input checked="" type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 20.000 m ² <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input type="checkbox"/> 100% en la explotación <input checked="" type="checkbox"/> Secundario <input type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual					
	Mecanizado		X			
	Animales					
Plantación	Margullones					
	Sarmientos (Restos de poda)		X		No realiza replantaciones	
	Planta viva (Vivero)					
Control de adventicias	Manual (Azada)					
	Mecánica (Desbrozadora)		X			
	Química (Herbicidas)		X			
Poda	Corta (1 o 3 yemas)					
	Larga (4 o 5 yemas)		X			
	Pulgar y vara					
	Influencia de la Luna					
Fecha en la que lo realiza		Enero y Febrero				
Conducción de la cepa	Tradicional		X	Plástico	Junco/Badana	Horqueta
	En espaldera		X	X		Hierro
				X		
Fertilización - Abonado	Estiércol					
	Rotación de cultivos		X (Papas)			
	Fertilizante granulado comercial		X			
	Amoniaco y Cal					
	Guano					
Compost restos de poda						
Operaciones en verdes	Despampanado		X	Manual	Mecánico	
	Despunte		X	X		
	Deshojado		X	X		
Riego	Secano		X			
	Regadío					
Tratamientos	Azufre		X	Sulfato de Cobre	Tratamientos Sistemáticos/Contacto	
	Tipo de tratamiento			X		
	Equipo para darlo		Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera	X Bomba
Control de inundancias	Sí					
	No		X			
Vendimia	Método para estado de maduración		Análisis y Refractómetro			
	Cómo concreta el día		Análisis prueba y observación			
	Material de transporte		Cubetas			
	Cómo realiza el transporte		En coche			
Variedades de uva	Uva Negra		Listán Negro			
	Uva Blanca		Listán Blanco			



Entrevista 14

DATOS PERSONALES	
Nombre	José Manuel Pacheco Zamora
Edad	57
Género	Masculino
Profesión	Albañil
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	Tamaide
Origen del terreno	<input checked="" type="checkbox"/> Heredada <input type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input checked="" type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 5.100 m ² <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input type="checkbox"/> 100% en la explotación <input checked="" type="checkbox"/> Secundario <input type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual	X			
	Mecanizado				
	Animales				
Plantación	Margullones	X	No realiza replantaciones		
	Sarmientos (Restos de poda)				
	Planta viva (Vivero)				
Control de adventicias	Manual (Azada)				
	Mecánica (Desbrozadora)	X			
	Química (Herbicidas)				
Poda	Corta (1 o 3 yemas)				
	Larga (4 o 5 yemas)				
	Pulgar y vara	X			
	Influencia de la Luna				
	Fecha en la que lo realiza	Enero hasta Marzo			
Conducción de la cepa	Tradicional	X	Plástico	Junco/Badana	Horqueta
	En espaldera		X		Hierro
Fertilización - Abonado	Estiércol				
	Rotación de cultivos				
	Fertilizante granulado comercial	X			
	Amoniaco y Cal				
	Guano				
Operaciones en verdes	Compost restos de poda				
	Despampanado	X	Manual	Mecánico	
		X	X		
	Despunte	X	X		
Deshojado	X	X			
Riego	Secano	X			
	Regadío				
Tratamientos	Tipo de tratamiento	Azufre	Sulfato de Cobre	Tratamientos Sistemáticos/Contacto	
		X	X	X	
	Equipo para darlo		X		X
		Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera	Bomba
Control de inundancias	Sí				
	No	X			
Vendimia	Método para estado de maduración	Análisis y Refractómetro			
	Cómo concreta el día	Análisis prueba y observación			
	Material de transporte	Cubetas			
	Cómo realiza el transporte	En coche			
Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negro			
	Uva Blanca	Listán Blanco			



Entrevista 15

DATOS PERSONALES	
Nombre	Mingo Pérez Gutierrez
Edad	56
Género	Masculino
Profesión	Cocinero
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	Zacatín
Origen del terreno	<input checked="" type="checkbox"/> Heredada <input type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 2.000 m ² <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input type="checkbox"/> 100% en la explotación <input type="checkbox"/> Secundario <input checked="" type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual	X
	Mecanizado	X
	Animales	

Plantación	Margullones	X	Sí realiza replantaciones
	Sarmientos (Restos de poda)	X	
	Planta viva (Vivero)	X	

Control de adventicias	Manual (Azada)	
	Mecánica (Desbrozadora)	
	Química (Herbicidas)	X

Poda	Corta (1 o 3 yemas)	
	Larga (4 o 5 yemas)	
	Pulgar y vara	X
	Influencia de la Luna	En Menguante
	Fecha en lo que lo realiza	Febrero

Conducción de la cepa	Tradicional		Plástico	Junco/Badana	Horqueta
	En espaldera	X	X		

Fertilización - Abonado	Estiércol	
	Rotación de cultivos	
	Fertilizante granulado comercial	X
	Amoniaco y Cal	X
	Por Riego	
Compost restos de poda		

Operaciones en verdes	Despampanado	X	Manual	Mecánico
	Despunte	X	X	
	Deshojado	X	X	

Riego	Secano	X
	Regadío	

Tratamientos	Tipo de tratamiento	Azufre	Sulfato de Cobre	tratamientos Sistemáticos/Contacto
	Equipo para darlo	X	X	X
		Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera

Control de inundancias	Sí	
	No	X

Vendimia	Método para estado de maduración	Análisis y Refractómetro
	Cómo concreta el día	Análisis, observación y prueba
	Material de transporte	Cubetas
	Cómo realiza el transporte	En coche

Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negro
	Uva Blanca	Listán Blanco



Entrevista 16

DATOS PERSONALES	
Nombre	José Manuel Dávila
Edad	55
Género	Masculino
Profesión	Administrativo
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	Tijarafe
Origen del terreno	<input checked="" type="checkbox"/> Heredada <input type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 4.000 m ² <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input type="checkbox"/> 100% en la explotación <input type="checkbox"/> Secundario <input checked="" type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual	<input checked="" type="checkbox"/>
	Mecanizado	
	Animales	

Plantación	Margullones	<input checked="" type="checkbox"/>	No realiza replantaciones
	Sarmientos (Restos de poda)	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Planta viva (Vivero)		

Control de adventicias	Manual (Azada)	
	Mecánica (Desbrozadora)	<input checked="" type="checkbox"/>
	Química (Herbicidas)	

Poda	Corta (1 o 3 yemas)	
	Larga (4 o 5 yemas)	
	Pulgar y vara	<input checked="" type="checkbox"/>
	Influencia de la Luna	
	Fecha en lo que lo realiza	Mitad Enero y Febrero

Conducción de la cepa	Tradicional		Plástico	Junco/Badana	Horqueta
	En espaldera	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

Fertilización - Abonado	Estiércol	
	Rotación de cultivos	
	Fertilizante granulado comercial	<input checked="" type="checkbox"/>
	Amoniaco y Cal	
	Guano	
Compost restos de poda		

Operaciones en verdes	Despampanado	<input checked="" type="checkbox"/>	Manual	Mecánico
	Despunte		<input checked="" type="checkbox"/>	
	Deshojado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Riego	Secano	<input checked="" type="checkbox"/>
	Regadío	

Tratamientos	Tipo de tratamiento	Azufre	Sulfato de Cobre	Tratamientos Sistemáticos/Contacto	
	Equipo para darlo	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Pulverizador manual	<input checked="" type="checkbox"/>	Pulverizador eléctrico	Azufradera
					Bomba

Control de inundancias	Sí	
	No	<input checked="" type="checkbox"/>

Vendimia	Método para estado de maduración	Análisis y Refractómetro
	Cómo concreta el día	Análisis prueba
	Material de transporte	Cajas
	Cómo realiza el transporte	En coche

Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negro
	Uva Blanca	



Entrevista 17

DATOS PERSONALES	
Nombre	Margarita Pacheco Hernández
Edad	56
Género	Femenino
Profesión	Empleada pública
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	El Casco
Origen del terreno	<input checked="" type="checkbox"/> Heredada <input type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 5.000 m ² <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input type="checkbox"/> 100% en la explotación <input type="checkbox"/> Secundario <input checked="" type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual	X			
	Mecanizado				
	Animales				
Plantación	Margullones	X			Si realiza replantaciones
	Sarmientos (Restos de poda)				
	Planta viva (Vivero)				
Control de adventicias	Manual (Azada)				
	Mecánica (Desbrozadora)				
	Química (Herbicidas)	X			
Poda	Corta (1 o 3 yemas)	X			
	Larga (4 o 5 yemas)				
	Pulgar y vara				
	Influencia de la Luna				
	Fecha en la que lo realiza	Febrero			
Conducción de la cepa	Tradicional	X	Plástico	Junco/Badana	Horqueta
	En espaldera	X	X		Hierro
Fertilización - Abonado	Estiércol				
	Rotación de cultivos				
	Fertilizante granulado comercial	X			
	Amoniaco y Cal				
	Guano				
Compost restos de poda					
Operaciones en verdes	Despampanado	X	Manual	Mecánico	
	Despunte		X		
	Deshojado	X	X		
Riego	Secano	X			
	Regadío				
Tratamientos	Tipo de tratamiento	Azufre	Sulfato de Cobre	Tratamientos Sistemáticos/Contacto	
	Equipo para darlo	X	X	X	
		X			X
		Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera	Bomba
Control de inundancias	Sí				
	No	X			
Vendimia	Método para estado de maduración	Análisis y Refractómetro			
	Cómo concreta el día	Análisis y observación			
	Material de transporte	Cubetas y cajas			
	Cómo realiza el transporte	En coche			
Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negro			
	Uva Blanca	Listán Blanco			



Entrevista 18

DATOS PERSONALES	
Nombre	Martín Hernández Pérez
Edad	71
Género	Masculino
Profesión	Administrativo
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	Lomo Hilo
Origen del terreno	<input checked="" type="checkbox"/> Heredada <input type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input checked="" type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 2.000 m ² <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input type="checkbox"/> 100% en la explotación <input type="checkbox"/> Secundario <input checked="" type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual				
	Mecanizado				
	Animales				
Plantación	Margullones	X	No realiza replantaciones		
	Sarmientos (Restos de poda)	X			
	Planta viva (Vivero)				
Control de adventicias	Manual (Azada)				
	Mecánica (Desbrozadora)	X			
	Química (Herbicidas)	X			
Poda	Corta (1 o 3 yemas)	X			
	Larga (4 o 5 yemas)				
	Pulgar y vara				
	Influencia de la Luna	X			
	Fecha en lo que lo realiza	Enero y Febrero			
Conducción de la cepa	Tradicional	X	Plástico	Junco/Badana	Horqueta
	En espáldera	X	X		Hierro
Fertilización - Abonado	Estiércol				
	Rotación de cultivos	X (Papas)			
	Fertilizante granulado comercial	X			
	Amoniaco y Cal				
	Guano				
	Compost restos de poda				
Operaciones en verdes	Despampanado	X	Manual	Mecanico	
	Despunte	X	X		
	Deshojado	X	X		
			X		
Riego	Secano	X			
	Regadío	X			
Tratamientos		Azufre	Sulfato de Cobre	Tratamientos Sistemáticos/Contacto	
	Tipo de tratamiento	X	X	X	
	Equipo para darlo		X	X	
		Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera	Bomba
Control de inundancias	Sí				
	No	X			
Vendimia	Método para estado de maduración	Análisis y Refractómetro			
	Cómo concreta el día	Observación y prueba			
	Material de transporte	Cubetas			
	Cómo realiza el transporte	En coche			
Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negro, Negramoll y Tintilla			
	Uva Blanca	Listán Blanco, Albillo, Malvasía y Moscatel			



Entrevista 19

DATOS PERSONALES	
Nombre	José Manuel Rodríguez
Edad	57
Género	Masculino
Profesión	Fontanero
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	La Puntilla
Origen del terreno	<input checked="" type="checkbox"/> Heredada <input type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input checked="" type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 3.500 m ² <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input type="checkbox"/> 100% en la explotación <input checked="" type="checkbox"/> Secundario <input type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual	
	Mecanizado	
	Animales	

Plantación	Margullones		Sí realiza replantaciones
	Sarmientos (Restos de poda)	X	
	Planta viva (Vivero)		

Control de adventicias	Manual (Azada)	
	Mecánica (Desbrozadora)	X
	Química (Herbicidas)	

Poda	Corta (1 o 3 yemas)	X
	Larga (4 o 5 yemas)	
	Pulgar y vara	
	Influencia de la Luna	
	Fecha en lo que lo realiza	Enero hasta Marzo

Conducción de la cepa	Tradicional		Plástico	Junco/Badana	Horqueta
	En espaldera	X	X		

Fertilización - Abonado	Estiércol	
	Rotación de cultivos	
	Fertilizante granulado comercial	X
	Amoniaco y Cal	
	Guano	
Compost restos de poda		

Operaciones en verdes	Despampanado	X	Manual	Mecanico
	Despunte	X	X	
	Deshojado	X	X	

Riego	Secano	X
	Regadío	

Tratamientos	Azufre	X	Sulfato de Cobre	X	Tratamientos Sistemáticos/Contacto	X
	Tipo de tratamiento					
	Equipo para darlo	Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera	Bomba	

Control de inundancias	Sí	
	No	X

Vendimia	Método para estado de maduración	Análisis y Refractómetro
	Cómo concreta el día	Análisis y observación
	Material de transporte	Cubetas
	Cómo realiza el transporte	En coche

Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negro
	Uva Blanca	Listán Blanco



Entrevista 20

DATOS PERSONALES	
Nombre	Felipe Benicio Pérez Correa
Edad	64
Género	Masculino
Profesión	Dependiente
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	Lomo soldado
Origen del terreno	<input checked="" type="checkbox"/> Heredada <input type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 3.000 m ² <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input type="checkbox"/> 100% en la explotación <input type="checkbox"/> Secundario <input checked="" type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual				
	Mecanizado				
	Animales				
Plantación	Margullones		X		
	Sarmientos (Restos de poda)		X		Si realiza replantaciones
	Planta viva (Vivero)				
Control de adventicias	Manual (Azada)		X		
	Mecánica (Desbrozadora)				
	Química (Herbicidas)				
Poda	Corta (1 o 3 yemas)		X		
	Larga (4 o 5 yemas)				
	Pulgar y vara				
	Influencia de la Luna		X		
	Fecha en lo que lo realiza		Finales de Febrero		
Conducción de la cepa	Tradicional		X	Plástico	Junco/Badana
	En espaldera		X	X	Horqueta
				X	Hierro
Fertilización - Abonado	Estiércol				
	Rotación de cultivos				
	Fertilizante granulado comercial		X		
	Amoniaco y Cal				
	Guano				
Operaciones en verdes	Compost restos de poda				
	Operaciones en verdes	Despampanado	X	Manual	Mecanico
		Despunte	X	X	
		Deshojado	X	X	
	Riego	Secano	X		
Regadio		X			
Tratamientos	Tipo de tratamiento	Azufre	X	Sulfato de Cobre	Tratamientos Sistemáticos/Contacto
	Equipo para darlo			X	X
			Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera
Control de inundancias	Sí	X (Agua)			
	No				
Vendimia	Método para estado de maduración	Análisis y Refractómetro			
	Cómo concreta el día	Análisis y observación			
	Material de transporte	Cubetas			
	Cómo realiza el transporte	En coche			
Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negro, Negramoll y Tintilla			
	Uva Blanca	Listán Blanco, Vijariego, Malvasia, Moscatel y Pedro Ximenez			



Entrevista 21

DATOS PERSONALES	
Nombre	José Correa Rodríguez
Edad	47
Género	Masculino
Profesión	Hostelero
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	El Cantillo
Origen del terreno	<input checked="" type="checkbox"/> Heredada <input type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 7.000 m ² <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input type="checkbox"/> 100% en la explotación <input type="checkbox"/> Secundario <input checked="" type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual					
	Mecanizado					
	Animales					
Plantación	Margullones	X				
	Sarmientos (Restos de poda)	X			Sí realiza replantaciones	
	Planta viva (Vivero)					
Control de adventicias	Manual (Azada)					
	Mecánica (Desbrozadora)					
	Química (Herbicidas)	X				
Poda	Corta (1 o 3 yemas)	X				
	Larga (4 o 5 yemas)					
	Pulgar y vara					
	Influencia de la Luna					
	Fecha en lo que lo realiza	Enero y Febrero				
Conducción de la cepa	Tradicional	X		Plástico	Junco/Badana	
	En espaldera	X		X		
				X		
Fertilización - Abonado	Estiércol					
	Rotación de cultivos					
	Fertilizante granulado comercial	X				
	Amoniaco y Cal					
	Guano					
Operaciones en verdes	Compost restos de poda					
	Operaciones en verdes	Despampanado		Manual	Mecanico	
		Despunte	X	X		
Deshojado						
Riego	Secano	X				
	Regadío	X				
Tratamientos	Tipo de tratamiento	Azufre	X	Sulfato de Cobre	X	
		Equipo para darlo	X		Tratamientos Sistemáticos/Contacto	X
			Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera	Bomba
Control de inundancias	Sí	X (Agua)				
	No					
Vendimia	Método para estado de maduración	Análisis y Refractómetro				
	Cómo concreta el día	Análisis y observación				
	Material de transporte	Cubetas				
	Cómo realiza el transporte	En coche				
Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negro, Negramoll,				
	Uva Blanca	Listán Blanco y Pedro Ximenez				



Entrevista 22

DATOS PERSONALES	
Nombre	Tereza Peraza Gutierrez
Edad	68
Género	Femenino
Profesión	Viticultora
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	El Lomo
Origen del terreno	<input checked="" type="checkbox"/> Heredada <input type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 23.000 m ² <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input checked="" type="checkbox"/> 100% en la explotación <input type="checkbox"/> Secundario <input type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual					
	Mecanizado		X			
	Animales					
Plantación	Margullones		X			
	Sarmientos (Restos de poda)		X		Sí realiza replantaciones	
	Planta viva (Vivero)					
Control de adventicias	Manual (Azada)					
	Mecánica (Desbrozadora)		X			
	Química (Herbicidas)		X			
Poda	Corta (1 o 3 yemas)		X			
	Larga (4 o 5 yemas)					
	Pulgar y vara					
	Influencia de la Luna					
	Fecha en lo que lo realiza		Febrero			
Conducción de la cepa	Tradicional		X	Plástico	Junco/Badana	Horqueta
	En espaldera		X	X		Hierro
Fertilización - Abonado	Estiércol		X			
	Rotación de cultivos					
	Fertilizante granulado comercial		X			
	Amoniaco y Cal		X			
	Por Riego		X			
	Compost restos de poda					
Operaciones en verdes	Despampanado		X	Manual	Mecanico	
	Despunte		X	X		
	Deshojado		X	X		
Riego	Secano		X			
	Regadío		X			
Tratamientos	Tipo de tratamiento		Azufre	Sulfato de Cobre	Tratamientos Sistemáticos/Contacto	
	Equipo para darlo		X	X	X	
			Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera	Bomba
Control de inundancias	Sí		X (Agua)			
	No					
Vendimia	Método para estado de maduración		Análisis y Refractómetro			
	Cómo concreta el día		Análisis, observación y prueba			
	Material de transporte		Cajas			
	Cómo realiza el transporte		En coche			
Variedades de uva	Uva Negra		Listán Negro, Negramoll y Vijariego Negro			
	Uva Blanca		Listán Blanco, Vijariego Blanco, Marmajuelo Blanco y Moscatel			



Entrevista 23

DATOS PERSONALES	
Nombre	Fermín González Afonso
Edad	69
Género	Masculino
Profesión	Transportista
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	Lomo soldado
Origen del terreno	<input checked="" type="checkbox"/> Heredada <input type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 2.000 m ² <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input type="checkbox"/> 100% en la explotación <input type="checkbox"/> Secundario <input checked="" type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual	X			
	Mecanizado				
	Animales				
Plantación	Margullones	X			
	Sarmientos (Restos de poda)				Si realiza replantaciones
	Planta viva (Vivero)				
Control de adventicias	Manual (Azada)				
	Mecánica (Desbrozadora)				
	Química (Herbicidas)	X			
Poda	Corta (1 o 3 yemas)	X			
	Larga (4 o 5 yemas)				
	Pulgar y vara				
	Influencia de la Luna	X			
	Fecha en lo que lo realiza	Finales de Enero y Febrero			
Conducción de la cepa	Tradicional	X	Plástico	Junco/Badana	Horqueta
	En espaldera		X	X	Hierro
Fertilización - Abonado	Estiércol				
	Rotación de cultivos				
	Fertilizante granulado comercial	X			
	Amoniaco y Cal				
	Por Riego				
	Compost restos de poda	X			
Operaciones en verdes	Despampanado	X	Manual	Mecanico	
	Despunte	X	X		
	Deshojado	X	X		
Riego	Secano	X			
	Regadio				
Tratamientos	Azufre		Sulfato de Cobre	Tratamientos Sistemáticos/Contacto	
	Tipo de tratamiento	X	X	X	
	Equipo para darlo		X		X
		Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera	Bomba
Control de inundancias	Sí	X (CD y espantapájaros)			
	No				
Vendimia	Método para estado de maduración	Análisis y Refractómetro			
	Cómo concreta el día	Análisis, observación y prueba			
	Material de transporte	Cubetas			
	Cómo realiza el transporte	En coche			
Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negro			
	Uva Blanca	Listán Blanco			



Entrevista 24

DATOS PERSONALES	
Nombre	Miguel Mesa Pérez
Edad	62
Género	Masculino
Profesión	Camarero
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	El Cantillo
Origen del terreno	<input checked="" type="checkbox"/> Heredada <input type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 6.400 m ² <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input type="checkbox"/> 100% en la explotación <input checked="" type="checkbox"/> Secundario <input type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual	X			
	Mecanizado				
	Animales				
Plantación	Marguilones	X			
	Sarmientos (Restos de poda)		No realiza replantaciones		
	Planta viva (Vivero)				
Control de adventicias	Manual (Azada)				
	Mecánica (Desbrozadora)				
	Química (Herbicidas)	X			
Poda	Corta (1 o 3 yemas)	X			
	Larga (4 o 5 yemas)				
	Pulgar y vara				
	Influencia de la Luna				
	Fecha en lo que lo realiza	Enero			
Conducción de la cepa	Tradicional	X	Plástico	Junco/Badana	Horqueta
	En espaldera	X	X		Hierro
			X		
Fertilización - Abonado	Estiércol				
	Rotación de cultivos				
	Fertilizante granulado comercial	X			
	Amoniaco y Cal	X			
	Por Riego				
	Compost restos de poda				
Operaciones en verdes			Manual	Mecánico	
	Despampanado	X	X		
	Despunte	X	X		
	Deshojado	X	X		
Riego	Secano	X			
	Regadío				
Tratamientos			Azufre	Sulfato de Cobre	Tratamientos Sistemáticos/Contacto
	Tipo de tratamiento	X	X	X	
	Equipo para darlo				X
			Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera
Control de inundancias	Sí				
	No	X			
Vendimia	Método para estado de maduración	Análisis y Refractómetro			
	Cómo concreta el día	Análisis, observación y prueba			
	Material de transporte	Cubetas			
	Cómo realiza el transporte	En coche			
Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negro y Negramoll			
	Uva Blanca	Listán Blanco			



Entrevista 25

DATOS PERSONALES	
Nombre	José Manuel Febles García
Edad	60
Género	Masculino
Profesión	Empleado Público
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	Ojito
Origen del terreno	<input checked="" type="checkbox"/> Heredada <input type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input checked="" type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 7.800 m ² <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input type="checkbox"/> 100% en la explotación <input type="checkbox"/> Secundario <input checked="" type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual	X			
	Mecanizado	X			
	Animales				
Plantación	Marguilones	X			Si realiza replantaciones
	Sarmientos (Restos de poda)				
	Planta viva (Vivero)	X			
Control de adventicias	Manual (Azada)				
	Mecánica (Desbrozadora)	X			
	Química (Herbicidas)				
Poda	Corta (1 o 3 yemas)	X			
	Larga (4 o 5 yemas)				
	Pulgar y vara				
	Influencia de la Luna				
	Fecha en lo que lo realiza	Enero hasta Marzo			
Conducción de la cepa	Tradicional	X	Plástico	Junco/Badana	Horqueta
	En espaldera	X	X		Hierro y madera
			X		
Fertilización - Abonado	Estiércol				
	Rotación de cultivos	Aguacate, Papas, Cítricos, etc.			
	Fertilizante granulado comercial				
	Amoniaco y Cal	X			
	Por Riego				
	Compost restos de poda				
Operaciones en verdes	Despampanado	X	Manual	Mecánico	
	Despunte	X	X		
	Deshojado	X	X		
			X		
Riego	Secano				
	Regadío	X			
Tratamientos		Azufre	Sulfato de Cobre	Tratamientos Sistemáticos/Contacto	
	Tipo de tratamiento	X	X	X	
	Equipo para darlo		X		X
		Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera	Bomba
Control de inundancias	Sí				
	No	X			
Vendimia	Método para estado de maduración	Análisis y Refractómetro			
	Cómo concreta el día	Análisis, observación y prueba			
	Material de transporte	Cubetas			
	Cómo realiza el transporte	En coche			
Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negro y Tempranillo			
	Uva Blanca	Listán Blanco			



Entrevista 26

DATOS PERSONALES	
Nombre	Magdalena Luis Rodríguez
Edad	59
Género	Femenino
Profesión	Viticultora
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	Lomo Román
Origen del terreno	<input checked="" type="checkbox"/> Heredada <input type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 8.000 m ² <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input type="checkbox"/> 100% en la explotación <input type="checkbox"/> Secundario <input checked="" type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Mecanizado				
	Animales				
Plantación	Margullones	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Sarmientos (Restos de poda)	<input checked="" type="checkbox"/>	No realiza replantaciones		
	Planta viva (Vivero)				
Control de adventicias	Manual (Azada)				
	Mecánica (Desbrozadora)	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Química (Herbicidas)				
Poda	Corta (1 o 3 yemas)	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Larga (4 o 5 yemas)				
	Pulgar y vara				
	Influencia de la Luna	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Fecha en la que lo realiza	Febrero			
Conducción de la cepa	Tradicional	<input checked="" type="checkbox"/>	Plástico	Juncos/Badana	Horqueta
	En espáldera	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Hierro
Fertilización - Abonado	Estiércol				
	Rotación de cultivos				
	Fertilizante granulado comercial				
	Amoníaco y Cal	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Por Pliego				
Compost restos de poda					
Operaciones en verdes	Despampinado	<input checked="" type="checkbox"/>	Manual	Mecánico	
	Despunle	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Deshojado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
			<input checked="" type="checkbox"/>		
Riego	Secano	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Regadío				
Tratamientos	Azufre	<input checked="" type="checkbox"/>	Sulfato de Cobre	Tratamientos Sistemáticos/Contacto	
	Tipo de tratamiento		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Equipo para darlo	Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera	<input checked="" type="checkbox"/> Bomba
Control de inundancias	Sí	<input checked="" type="checkbox"/>			
	No				
Vendimia	Método para estado de maduración	Análisis y Refractómetro			
	Cómo concreta el día	Análisis, observación y prueba			
	Material de transporte	Cajas y Cubetas			
	Cómo realiza el transporte	En coche			
Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negro, Negramoll, Tempranillo, Castellana			
	Uva Blanca	Listán Blanco, Moscatell, Vijariego B y Marmajuelo			



Entrevista 27

DATOS PERSONALES	
Nombre	Areliá Peraza Pachecho
Edad	65
Género	Femenino
Profesión	Ama de casa
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	Zacatín
Origen del terreno	<input checked="" type="checkbox"/> Heredada <input type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 1.000 m ² <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input type="checkbox"/> 100% en la explotación <input type="checkbox"/> Secundario <input checked="" type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual				
	Mecanizado	X			
	Animales				
Plantación	Margullones				
	Sarmientos (Restos de poda)	X	No realiza replantaciones		
	Planta viva (Vivero)				
Control de adventicias	Manual (Azada)				
	Mecánica (Desbrozadora)				
	Química (Herbicidas)	X			
Poda	Corta (1 o 3 yemas)	X			
	Larga (4 o 5 yemas)				
	Pulgar y vara				
	Influencia de la Luna	X			
	Fecha en lo que lo realiza	Febrero			
Conducción de la cepa	Tradicional		Plástico	Junco/Badana	Horqueta
	En espaldera	X	X		
Fertilización - Abonado	Estiércol				
	Rotación de cultivos				
	Fertilizante granulado comercial				
	Amoniaco y Cal	X			
	Por Riego				
Compost restos de poda					
Operaciones en verdes	Despampanado	X	Manual	Mecánico	
	Despunte	X	X		
	Deshojado	X	X		
Riego	Secano	X			
	Regadío				
Tratamientos	Tipo de tratamiento	Azufre	Sulfato de Cobre	Tratamientos Sistemáticos/Contacto	
	Equipo para darlo	X	X	X	
		Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera	Bomba
Control de inundancias	Sí				
	No	X			
Vendimia	Método para estado de maduración	Análisis y Refractómetro			
	Cómo concreta el día	Análisis, observación y prueba			
	Material de transporte	Cubetas			
	Cómo realiza el transporte	En coche			
Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negro			
	Uva Blanca	Listán Blanco			



Entrevista 28

DATOS PERSONALES	
Nombre	Mariam Rodríguez Socas
Edad	23
Género	Femenino
Profesión	Administrativa
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	Cuesta de la Villa
Origen del terreno	<input checked="" type="checkbox"/> Heredada <input type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input checked="" type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 1.100 m ² <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input type="checkbox"/> 100% en la explotación <input type="checkbox"/> Secundario <input checked="" type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual	X			
	Mecanizado				
	Animales				
Plantación	Margullones				
	Sarmientos (Restos de poda)	X			No realiza replantaciones
	Planta viva (Vivero)				
Control de adventicias	Manual (Azada)	X			
	Mecánica (Desbrozadora)	X			
	Química (Herbicidas)	X			
Poda	Corta (1 o 3 yemas)	X			
	Larga (4 o 5 yemas)				
	Pulgar y vara				
	Influencia de la Luna	X			
	Fecha en lo que lo realiza	Enero y Febrero			
Conducción de la cepa	Tradicional		Plástico	Junco/Badana	Horqueta
	En espaldera	X	X		
Fertilización - Abonado	Estiércol				
	Rotación de cultivos				
	Fertilizante granulado comercial	X			
	Amoniaco y Cal	X			
	Por Riego				
Operaciones en verdes	Compost restos de poda				
	Despampanado	X	Manual	Mecánico	
	Despunte	X			
Riego	Deshojado	X			
	Secano	X			
Tratamientos	Regadío	X			
	Tipo de tratamiento	Azufre	Sulfato de Cobre	Tratamientos Sistemáticos/Contacto	
	Equipo para darlo	X	X		
Control de inundancias		X			
Vendimia	Pulverizador manual		Pulverizador eléctrico	X	
				Azufradera	Bomba
	Sí	X			
	No				
Variedades de uva	Método para estado de maduración	Análisis y Refractómetro			
	Cómo concreta el día	Análisis, observación y prueba			
	Material de transporte	Cubetas			
	Cómo realiza el transporte	En coche			
Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negron y Negramoll			
	Uva Blanca	Listán Blanco y Moscatelli			



Entrevista 29

DATOS PERSONALES	
Nombre	Maria Auxiliadora Rodríguez
Edad	58
Género	Femenino
Profesión	Ama de casa
Experiencia/conocimiento en agricultura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Nacimiento en Santa Úrsula	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Localización del viñedo	Cuesta de la Villa
Origen del terreno	<input checked="" type="checkbox"/> Heredada <input type="checkbox"/> Propiedad adquirida <input type="checkbox"/> Arrendada
Destino de la producción	<input checked="" type="checkbox"/> Autoconsumo <input checked="" type="checkbox"/> Comercialización
Superficie de la explotación (m ²)	<input type="checkbox"/> Si supiera: 1.200 m ² <input type="checkbox"/> No conoce el dato
Trabajo principal	<input type="checkbox"/> 100% en la explotación <input type="checkbox"/> Secundario <input checked="" type="checkbox"/> Hobbie

Preparación del terreno	Manual	X
	Mecanizado	
	Animales	

Plantación	Margullones		No realiza replantaciones
	Sarmientos (Restos de poda)	X	
	Planta viva (Vivero)		

Control de adventicias	Manual (Azada)	X
	Mecánica (Desbrozadora)	X
	Química (Herbicidas)	X

Poda	Corta (1 o 3 yemas)	X
	Larga (4 o 5 yemas)	
	Pulgar y vara	
	Influencia de la Luna	X
	Fecha en lo que lo realiza	Enero y Febrero

Conducción de la cepa	Tradicional		Plástico	Junco/Badana	Horqueta
	En espaldera	X	X		

Fertilización - Abonado	Estiércol	
	Rotación de cultivos	
	Fertilizante granulado comercial	X
	Amoniaco y Cal	X
	Por Riego	
Compost restos de poda		

Operaciones en verdes	Despampanado	X	Manual	Mecanico
	Despunte	X		
	Deshojado	X		

Riego	Secano	X
	Regadio	X

Tratamientos	Tipo de tratamiento	Azufre	Sulfato de Cobre	Tratamientos Sistemáticos/Contacto
	Equipo para darlo	X	X	X
		Pulverizador manual	Pulverizador eléctrico	Azufradera

Control de inundancias	Sí	X
	No	

Vendimia	Método para estado de maduración	Análisis y Refractómetro
	Cómo concreta el día	Análisis, observación y prueba
	Material de transporte	Cubetas
	Cómo realiza el transporte	En coche

Variedades de uva	Uva Negra	Listán Negro y Negramol
	Uva Blanca	Listán Blanco y Moscatell



9.3 Anexo III. Resultados

9.3.1 Resultados preguntas generales

ENTREVISTISTA		ENTREVISTADOS																													
	Porcentaje	FC	E01	E02	E03	E04	E05	E06	E07	E08	E09	E10	E11	E12	E13	E14	E15	E16	E17	E18	E19	E20	E21	E22	E23	E24	E25	E26	E27	E28	E29
Localización del viñedo	Cuesta de la Villa	10%																													
	Tamaide	3%																													
	Lomo Hilo	3%																													
	La Cutilera	38%																													
	El Farolillo	7%																													
	Tosca Barrio de Ana María	7%																													
El Canillo	17%																														
El Casco	14%																														
Total	100%	23																													
Rangos de edad	20-40	7%																													
	40-60	48%																													
	60-80	48%																													
	Total	100%	23																												
Superficie del terreno	<1000 m ²	0.0%																													
	1000 - 5000 m ²	41.4%																													
	5000 - 10000 m ²	48.3%																													
	>10000 m ²	10.3%																													
Total	100%	23																													
Origen del terreno	Heredado	78.3%																													
	Adquirido	10.3%																													
	Arrendado	3.48%																													
	Heredado y adquirido	8.80%																													
Total	100%	23																													
Destino de la producción	Autosocunmo	7%																													
	Comercialización	85%																													
	Autosocunmo y comercialización	38%																													
	Total	100%	23																												
Trabajo principal	100% en la explotación	7%																													
	Secundario	21%																													
	Poble	82%																													
	Total	100%	23																												



9.3.2 Resultados índices de frecuencia de cita de una labor

Labores tradicionales			
		FC	IFC/L4
Preparación del terreno	Manual	12	0.48
	Mecanizado	6	0.22
	Manual y mecanizado	6	0.22
	Total	24	0.92
Plantación	Margulones	6	0.22
	Sarmientos (Postos de poda)	0	0
	Planta viva	0	0
	Margulones y sarmientos	3	0.09
	Margulones, sarmientos y planta viva	4	0.15
Total	13	0.47	
Control de adventicias	Herbicida	10	0.34
	Destrozadora	7	0.24
	Manual	2	0.07
	Total	19	0.64
Poda	Poda corta	21	0.72
	Poda larga	1	0.03
	Pulgar y vara	4	0.14
	Otra	1	0.03
	Total	27	0.92
Fecha de la poda	Enero	1	3.7%
	Febrero	13	44.8%
	Marzo	0	0%
	Enero y Febrero	12	41.4%
	Febrero y Marzo	2	6.9%
	Total	28	96.8%
Influencia de la luna	Menguante	13	46%
	Total	28	96.8%
Conducción	Espaldera	6	0.2
	Tradicional	6	0.2
	Espaldera y tradicional	17	0.6
	Total	29	0.99
Material del atado	Plástico	26	90%
	Fibra vegetal	1	3%
	Plástico y fibra vegetal	2	7%
	Total	29	99%
Material de las horquetas	Horqueta de hierro	15	55%
	Horqueta de madera	9	32%
	Horqueta de hierro y madera	5	18%
	Total	29	99%
Fertilización y abonado	Rotación de sulfuros	6	0.2
	Estercol	0	0
	Fertilizante granulado	13	0.46
	Amoníaco y cal	5	0.18
	Fertilizante y amoníaco y cal	7	0.25
	Puestos de poda	1	0.04
	Total	29	0.97
Operaciones en verde	Desparramado	28	0.97
	Despunte	27	0.93
	Destripado	28	0.97
	Total	83	0.97
Riego	De riego	1	0.03
	De secano	20	0.7
	De riego y de secano	8	0.27
	Total	29	0.99
Tratamientos	Azúfre	1	0.03
	Sulfato de cobre	0	0
	Otros químicos	0	0
	Azúfre y sulfato de cobre	6	0.21
	Azúfre y otros químicos	4	0.14
	Sulfato de cobre y otros químicos	0	0
	Total	11	0.37
Control de inmundicias	Si	9	0.3
	No	20	0.7
	Total	29	0.99
Vendimia	Análisis de la uva	1	0.03
	Observación de la uva	0	0
	Sabor de la uva	0	0
	Total	1	0.03
Vendimia	Uso de refractómetro	23	0.77
	Total	23	0.77
Transporte de la uva	Cajas	4	0.14
	Cubetas	22	0.76
	Cubetas y Cajas	3	0.10
	Total	29	0.99

