

CORDÓN TRENZADO TRADICIONAL O MÚLTIPLE VALLE DE LA OROTAVA

Contenido

1.- BREVE INTRODUCCIÓN HISTÓRICA	2
II.- OROGRAFÍA Y CLIMA	2
III.- CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL CORDÓN TRENZADO TRADICIONAL O CORDÓN TRENZADO MÚLTIPLE.....	3
III.1.- Origen:.....	3
III.2.- Morfología:	3
III.4.- Orientación:	4
III.5.- Superficie de viña en cordón:.....	4
III.6.- Edad de la viña:	5
III.7.- Propagación:.....	5
III.9.- Cultivos asociados:.....	5
IV.-LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN VALLE DE LA OROTAVA:.....	6



CORDÓN TRENZADO TRADICIONAL O MÚLTIPLE VALLE DE LA OROTAVA

I.- BREVE INTRODUCCIÓN HISTÓRICA

La viña fue introducida en Canarias después de la conquista por parte de D. Alonso Fernández de Lugo, cuando los grandes mercaderes y hacendados que se instalan en la Isla introducen el cultivo de la vid complementariamente al principal de exportación que era la caña de azúcar, para terminar ocupando un lugar prioritario en la agricultura isleña. Fue el portugués Fernando de Castro quien en 1497 plantó la primera viña en Tenerife.

A partir de ahí se desarrolla el cultivo, y con las exportaciones a América y Reino Unido va aumentando el auge del vino Malvasía procedente de Canarias, y también el Vidueños. Pasados los siglos, en el momento en que se unen los reinos de Portugal y Reino Unido, con el matrimonio de Carlos II de Inglaterra y Catalina Enriqueta de Braganza, los vinos de Oporto y Madeira se ven favorecidos en el comercio, en detrimento de los vinos Canarios.

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

II.- OROGRAFÍA Y CLIMA

La ubicación geográfica del archipiélago, pese a estar situado en una zona desértica, hace que el clima se vea dulcificado por la corriente fría del Atlántico y la presencia, casi constante de los vientos Alisios.

Esto hace que el clima se mantenga estable, sin cambios bruscos, con lo que la maduración de la uva se produce de forma gradual y pausada en el ciclo de la viña.

La denominación de origen Valle de La Orotava se ubica entre la ladera de Santa Úrsula al este y los escarpes de Tigaiga al oeste, abarcando los municipios de La Orotava, Los Realejos y el Puerto de la Cruz.

El carácter volcánico de la isla hace que los suelos tengan presente ese carácter en un 70%, que posean un 20% de arcillas y un 10% de roca volcánica. Son suelos ricos en nutrientes minerales y hierro, con pH ácidos, ligeros y permeables.

La orografía marcada por valles, barrancos y laderas, hacen que la viña se extienda desde los 250 m.s.n.m. hasta los 850 m.s.n.m. en una marcada miniparcelación donde la mecanización del cultivo es mínima y la escasez de terreno útil para el cultivo hizo que se desarrollara un sistema de conducción diferente y único, el cordón trenzado múltiple.

Denominación de Origen Valle de la Orotava

Casa del Viticultor. Parque Recreativo El Bosquito, nº1, Urb. La Marzagana II

38315 - La Perdoma - La Orotava Tenerife - Islas Canarias

Teléfonos: 922 30 99 22 / 23 - 608 17 21 21

tecnico@dovalleorotava.com

III.- CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL CORDÓN TRENZADO TRADICIONAL O CORDÓN TRENZADO MÚLTIPLE

III.1.- Origen:

Se cree que la aparición del cordón pueda deberse a:

- La introducción de la variedad Malvasía
- La necesidad de aprovechamiento del terreno.
- Y a una combinación de ambas.

Con la introducción de la variedad malvasía, debido a la necesidad de proporcionarle podas largas para que sea productiva, el cordón es un sistema en el que mantener las varas de poda en cantidad y longitud necesarias.

Por otra parte, dada la orografía del terreno, la singularidad de las terrazas y las pendientes de las huertas de cultivo, se llegó a la formación del cordón ya que se cubría una amplia superficie y con su capacidad móvil, permitía tras la vendimia, retirarlos del terreno y aprovechar el suelo para otros cultivos durante el periodo de parada vegetativa.

III.2.- Morfología:

El cordón se forma introduciendo la vara de siembra a pie franco en el terreno y formándolo trenzando las varas según va desarrollándose la cepa, a unos 60-80 cm del suelo, manteniéndola con horquetas. Inicialmente esas horquetas eran de madera, procedentes de la laurisilva, pero con el paso del tiempo y la imposibilidad de obtener esta madera y aprovechando los recursos, se ha pasado a utilizar horquetas de hierro corrugado procedentes de la construcción.

Estos cordones se van trenzando desde el metro y medio desde la tronquera, hasta los 15 metros sobre el terreno.

Forma del cordón trenzado:

- Simple: se trenzan las varas en una sola dirección
- Doble:
 - o En v
 - o Opuestos

Cordón trenzado múltiple "simple"



Según se va conduciendo el cordón de una misma vara de siembra se dirige en dos direcciones, normalmente “en v” u “opuestos”.



Cordón trenzado doble “en v”



Cordón trenzado doble “opuesto”

III.4.- Orientación:

Normalmente los cordones se orientan en dirección norte-sur para que la masa foliar reciba la máxima incidencia lumínica.

La dirección este-oeste se limita a los lindes de las parcelas para marcar la misma.

Marco de plantación:

El marco de plantación es variable. La distancia entre cordones oscila entre 0,60 y 1,5-2,5 metros de forma general.

La tendencia de los últimos 10 años es aumentar esa distancia mínima y ampliarla en torno a un metro, para aumentar la aireación y la incidencia de los rayos solares.

La longitud del cordón es variable. Normalmente viene determinada por la superficie de la parcela cuando es estrecha, y en otros casos según el diseño de la misma.

Normalmente se dejan pasillos de máximo 1,5 metros, ya que el cordón no es mecanizable, no se necesitan pasillo anchos para giros de tractor.

En otras ocasiones el pasillo lo determina la superficie que queda entre las tronqueras, cuando los cordones son opuestos.

III.5.- Superficie de viña en cordón:

Según un anteproyecto del profesor D. Vicente Sotes Ruiz (Doctor Ingeniero Agrónomo y Catedrático de Viticultura de UPM) y D. Vicente Gómez-Miguel (Doctor Ingeniero Agrónomo y Profesor Titular de Edafología de UPM) en el Valle de La Orotava existen unas 4.296,76 ha en zona de cultivo de la viña (unos 43 km²) y más del 85% de esa viña se cultiva en cordón trenzado. El resto son parrales, parral bajo, vaso y espalderas, fruto de las más recientes reconversiones con el fin de agilizar el trabajo.

Denominación de Origen Valle de la Orotava

Casa del Viticultor. Parque Recreativo El Bosquito, nº1, Urb. La Marzagana II

38315 - La Perdoma - La Orotava Tenerife - Islas Canarias

Teléfonos: 922 30 99 22 / 23 - 608 17 21 21

tecnico@dovalleorotava.com

III.6.- Edad de la viña:

Aunque normalmente se van rejuveneciendo las explotaciones, la viña en el Valle de La Orotava tiene más de 50 años, por lo general son cepas centenarias que se van rejuveneciendo por los viticultores según ven que alguna cepa falla.

III.7.- Propagación:

La viña se propaga principalmente por esquejes, aunque en esta zona es muy común que se use la técnica del margullido; es decir, se toma una vara de una planta adulta, se dobla y se entierra hacia la zona que se quiere cubrir con una planta nueva y a partir de esta se obtiene una planta nueva.

III. 8.- Productividad:

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

III.9.- Cultivos asociados:

El cultivo de la viña en el Valle se ha asociado siempre al cultivo de las papas, y el millo. En la época de la parada vegetativa el cordón era retirado de la parcela recogiendo en un lateral de la huerta, y se plantaban las papas. Hoy en día es raro ver que se recoja el cordón y lo que se suele ver es como se aprovecha el terreno pero sin retirar el cordón.



Cultivo de viña asociado con papas



Singularidad:

El cordón trenzado solo lo podemos encontrar en la comarca del Valle de La Orotava donde las temperaturas suaves, sin grandes cambios térmicos, la naturaleza volcánica de los suelos y la humedad permanente debido a la presencia de los vientos alisios, unido al sistema tradicional de conducción de la vid y la idiosincrasia de sus gentes, han dado lugar a que los vinos producidos en esa zona presenten las características diferenciadoras necesarias, y por tanto se acojan a la **DENOMINACIÓN DE ORIGEN VALLE DE LA OROTAVA**.

IV.-LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN VALLE DE LA OROTAVA:

La Denominación de Origen Valle de La Orotava abarca una superficie productiva de unas 4.296,76 ha. entre los municipios de Los Realejos, el Puerto de la Cruz y La Orotava.

Actualmente son controladas unas 327 Has. de viñedo repartidas entre 622 viticultores y 16 bodegas elaboradoras.

La tendencia de la denominación de origen es aumentar la producción de uva y de vino embotellado y exportado. Respecto a 2016, en la campaña 2017 la producción de uva aumentó un 32%.

El volumen de vino embotellado también creció respecto a 2016, junto con las exportaciones; estando presentes en más de 30 países en la actualidad.

Denominación de Origen Valle de la Orotava

Casa del Viticultor. Parque Recreativo El Bosquito, nº1, Urb. La Marzagana II

38315 - La Perdoma - La Orotava Tenerife - Islas Canarias

Teléfonos: 922 30 99 22 / 23 - 608 17 21 21

tecnico@dovalleorotava.com