

**FICHAS TÉCNICAS DE CULTIVOS DE LANZAROTE****NOMBRE COMÚN:** Viña**NOMBRE CIENTIFICO:** Vitis vinifera L**ORIGEN:** No se conoce con certeza el origen de la viña, aunque se cree que surgió en la zona sur del continente Asiático. En Canarias, se introdujo en el siglo XV.**VARIEDADES:** Las variedades que se cultivan tradicionalmente en Lanzarote son:

- ♣ Malvasia.
- ♣ Listán blanco
- ♣ Listán negra.
- ♣ Negramoll.
- ♣ Moscatel.
- ♣ Diego.
- ♣ Burrablanca.

**CALENDARIO DE TEMPORADA**

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
S	S	S	S	S		R	R	R	S	S	S

S: siembra. R: recolección

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO PARA EL CONSUMIDOR**

La viña, ha sido principalmente en Lanzarote un cultivo de secano. En el año 2010, según datos del Servicio de Estadísticas del Gobierno de Canarias, la superficie de viñedo en Lanzarote era de 2.019 Ha. En la actualidad, en la isla están surgiendo nuevos agricultores, que producen uva ecológica destinada principalmente a la vinificación.

El viñedo de Lanzarote está representado especialmente por la Geria, una zona donde se



cultiva en terrenos volcánicos, formado por hoyos profundos y rodeado de pequeños muros de piedra, que protegen al cultivo de la acción del viento. La viña se desarrolla en un suelo fértil, bajo un manto de ceniza volcánica, el picón. Este material es muy ventajoso para el cultivo, por su capacidad de retener el agua y conservar la humedad. En el resto de la isla, es frecuente también, encontrar la viña en asociaciones con cultivos herbáceos (papas, cebollas, calabazas...). La mayor parte de la producción insular se destina a la vinificación. Entre las variedades cultivadas en la isla, destaca la malvasía, por la calidad de su vino. La uva es una fruta que se usa en postres, zumos, pastelería y en la elaboración de vinos y licores.

### **DESCRIPCIÓN BOTÁNICA**

La vid es una planta leñosa, formada por raíces, tronco, sarmientos, hojas, flores y fruto. Según el tipo de poda que se le realice, la planta adquirirá diferentes formas y tamaños. Este cultivo se caracteriza por tener una raíz principal y pivotante, de la cuál salen las raíces secundarias y de éstas las terciarias y así sucesivamente hasta llegar a las últimas ramificaciones, que se conocen como pelos absorbentes.

El tronco tiene un aspecto agrietado y presenta distintas alturas dependiendo de la poda de formación que se aplique. Entre sus funciones destaca, el almacenamiento de sustancias de reserva, sujeción de la parte aérea y conducción de la savia. Los brazos, son los encargados de la conducción de los nutrientes, y además portan los tallos del año, denominados pámpanos cuando son herbáceos y sarmientos cuando están lignificados. El pámpano porta las yemas, las hojas, los zarcillos y las inflorescencias. De las yemas, situadas en las axilas de las hojas, brotarán las ramificaciones de las que a su vez salen las hojas y los racimos.

La fertilidad de las yemas aumenta según se alejan de la base hasta la mitad del sarmiento aproximadamente, luego vuelve a disminuir. Las hojas son simples, alternas y están formadas por un limbo generalmente pentalobulado, con borde dentado y con un color verde más intenso en el haz que en el envés. Los zarcillos nacen en el sarmiento, en el lado opuesto al cual se inserta la hoja. Tienen la función de enredarse para sujetar los brotes del año y protegerlos del viento, además, de alejar los racimos del contacto con el suelo.

La inflorescencia de la vid se conoce con el nombre de racimo. El fruto o grano de uva es una baya que presenta diferentes formas (ovalada, redonda...). El conjunto de granos de uva constituye el racimo, del cuál se distinguen el escobajo o raspón, que es la parte leñosa y los



frutos. Las semillas se encuentran ubicadas en la parte central del grano de uva. Las formas y dimensiones de las semillas dependen de cada variedad.

### CLIMA

La vid se adapta a climas muy variados, aunque prefiere el clima templado. Para un adecuado desarrollo del cultivo, requiere temperaturas entre los 18 y 26° C. Cuando éstas son demasiado altas (>30°C) y van acompañadas de vientos cálidos y seco, pueden producir quemaduras en las hojas y los frutos. Debido al viento que existe en la isla en determinadas épocas del año, el agricultor se ha visto obligado a proteger el cultivo, construyendo en sus fincas pequeños muros de piedra, conocida como “zocos”.

### SUELO

La viña no es un cultivo muy exigente en cuanto a suelos, aunque prefiere que sean profundos, bien drenados, para evitar enfermedades de raíz y ricos en materia orgánica.

### PROPAGACIÓN

En Lanzarote la viña se propaga por estacas, acodos (margullido) e injertos.

- ◆ **El estaquillado:** Consiste en colocar una vara de parra con cuatro yemas sobre el picón. Estas varas se entierran con una pequeña inclinación, dejando dos yemas bajo el picón y las otras dos al descubierto. Si las condiciones de humedad, temperatura y luminosidad son óptimas, las varas emitirán raíces en la parte inferior, mientras que en la parte superior surgirán los brotes. Normalmente, se riega para favorecer el enraizamiento. Es a partir del mes de mayo aproximadamente, cuando se planta en el terreno. Las varas que se recogen fundamentalmente para el estaquillado deben proceder de sarmientos de plantas sanas, productivas y de buena calidad. Estas varas se recogen en la época de enero- febrero cuando se realiza la poda de la viña en Lanzarote.
- ◆ **El margullido:** Este sistema consiste en enterrar en la tierra un trozo de sarmiento, de una planta ya cultivada, allí donde se quiere tener la nueva planta. Conviene eliminarse todas las yemas del sarmiento que hayan quedado entre la parra y la parte que se enterró. Al año siguiente se puede cortar el sarmiento margullido, dejando una nueva planta.
- ◆ **El injerto:** El injerto es una forma de propagación vegetal, donde se une el tejido de una

**FICHAS TÉCNICAS DE CULTIVOS DE LANZAROTE**

planta nueva (la púa o yema) al tejido de otra planta ya existente en el terreno (patrón), de forma que el conjunto de ambos crezcan como una única planta. Normalmente, se injerta para obtener plantas que sean más productivas y resistentes a enfermedades, como la filoxera que por suerte, no existe en Canarias. En Lanzarote el injerto es una operación que apenas se utiliza, aunque recientemente ha cobrado mayor importancia por parte de los agricultores, con el objetivo de cambiar de variedades (uva negra por uva blanca, etc). La parte que constituye el sistema radicular se le denomina pie, patrón o portainjerto, mientras que a la parte aérea se le denomina injerto, yema o púa. En la práctica se utilizan diversos tipos de injertos, como son: injerto de púa o hendidura simple, injerto de hendidura inglés, injerto de yema o escudete, injerto de púa o hendidura de costado...

**PLANTACIÓN**

La plantación se puede realizar directamente con estacas o con plantas ya enraizadas que vienen en bolsas plásticas. Cuando se realiza por estaca, se entierran las varas procurando dejar 2 yemas sobre el nivel del suelo. Cuando se trata de planta ya enraizadas, se abre el hoyo y se incorpora en el fondo, materia orgánica y se mezcla bien con la tierra. Luego se añade un poco más de tierra y se coloca encima la planta. Se debe aportar tierra hasta el cuello de la planta y cubrir con una capa de picón de aproximadamente 5 cm. Es conveniente en ambos casos, regar hasta que la planta se haga con el terreno.

En Lanzarote, existen diferentes marcos de plantación, debido al sistema de cultivo que se utiliza. En la zona de Tinajo, la separación entre planta es de aproximadamente 2,5 m, mientras que en la zona norte es de 2 m. Sin embargo, en la zona de la Geria, ésta distancia puede ser muy variable, encontrándose desde los 4m hasta los 15m, dependiendo de la característica de cada terreno. Es en esta zona se utiliza el sistema de hoyos, debido al espesor de la capa de picón, que en algunas zonas llega incluso a los 3 metros de altura. En cambio, en la zona de Tinajo y Haría el espesor del picón es menor y se utiliza el sistema de zanjas, bien perimetrales o zanja en toda la parcela. Es por ello, que se dificulta la mecanización, realizándose a mano las diferentes labores del cultivo.



## LABORES CULTURALES

- La poda: Consiste en cortar los sarmientos, con el fin de dar a la viña una forma determinada y conseguir una producción regular. Durante los primeros tres años, se realiza la poda de formación, para que la planta tome la forma deseada. Luego, se ejecuta anualmente la poda de mantenimiento, con el fin de mantener la formación de la cepa y equilibrar la producción. Según la época en que se realiza se diferencian dos tipos:

- ◆ Poda de invierno: Se realiza durante el periodo de reposo de la viña, desde la caída de la hoja hasta la brotación. Es en ésta época es cuando se afecta menos el vigor de la planta.
- ◆ Poda en verde: Se realiza después de la brotación de la vid. Se denomina así a la eliminación de brotes no productivos (despampanado), despuntes (suprimir el extremo de los pámpanos) y eliminación de hojas. Estas labores se realizan con la intención de eliminar los brotes que no son necesarios, evitar una vegetación excesiva y así conseguir que entre mejor el aire y la luz y por tanto crear un clima menos propicio a los ataques de enfermedades fúngicas.

Los cortes se deben realizar con unas tijeras bien afiladas, para efectuar un corte limpio. Se debe realizar aproximadamente a la mitad del entrenudo siguiente a la última yema escogida o en caso de entrenudos cortos, se efectuará por el nudo superior a la última yema. El corte se debe hacer inclinado sobre el lado contrario a la yema.

- Escardar: Consiste en eliminar las malas hierbas con el fin de evitar la competencia por el agua y los nutrientes. Esta labor se realiza de forma manual o aplicando herbicidas autorizados.

- Excava: Esta labor se realiza principalmente en la zona de la Geria. Consiste en retirar el picón de los hoyos, para mantener el cuello de la parra siempre a la misma altura en que se plantó. Esta labor se suele hacer cada 5 años. Además, se aprovecha este momento para incorporar estiércol.

## RIEGOS

La viña se considera un cultivo poco exigente en riego. En Lanzarote, este cultivo ha sido principalmente de secano. El picón que cubre la superficie de este terreno volcánico, tiene una estructura porosa, lo que le permite retener el agua y evitar su evaporación, aprovechando así, eficazmente la escasa agua de lluvia y logrando por tanto satisfacer en parte, las necesidades



de la planta. En cuanto a los sistemas de riego, el más empleado es el riego por goteo, debido al ahorro de agua que éste supone. Hay que tener en cuenta que la escasez de agua en el periodo de brotación y floración repercute en el crecimiento y desarrollo de la planta.

## FERTILIZACIÓN

Antes de plantar conviene realizar un abonado de fondo, con el fin de enriquecer el terreno al menos los primeros años de crecimiento. El aporte de materia orgánica es importante, porque además de suministrarle nutrientes al suelo, mejora sus propiedades físicas, químicas y biológicas. Con respecto a los fertilizantes químicos, el nitrógeno es fundamental para el crecimiento de la planta. Un exceso de abono nitrogenado produce plantas muy exuberantes pero muy sensibles a plagas y enfermedades.

El mejor momento para aportar este nutriente es después de la vendimia. El fósforo es indispensable en el proceso de floración y el mejor momento de aplicación es en la época de floración - cuajado. El potasio es fundamental para el crecimiento y maduración de la fruta. La mejor época para su aplicación es en la floración y cuajado del fruto. Se recomienda realizar previamente un análisis de suelo, para poder ajustar las cantidades de abonos y así conseguir un uso racional de los mismos, además de poder realizar las correcciones necesarias.

## PLAGAS y ENFERMEDADES

Las principales plagas y enfermedades que afectan al cultivo de la viña en Lanzarote son:

1. Melazo, Cochinilla algodonosaTiñuela (*Pseudococcus citri* Riso).
2. Mosquito verde (*Jacobiasca lybica*).
3. Mosca del vinagre (*Drosophila melanogaster* Meigen).
4. Ácaros: *Tetranychus urticae* Kock (Araña amarilla común)
5. *Panonychus ulmi* Kock (Araña roja)
6. *Colomerus vitis* (Pgst). (Erinosis).
7. Oidio o ceniza (*Uncinula necator* Burr).
8. Mildiu (*Plasmopara viticola*).
9. Botritis o podredumbre gris (*Botritis cinerea* Pers).



## RECOLECCIÓN y PRODUCCIÓN

Tradicionalmente, la vendimia en Lanzarote comienza a finales de julio o principios de agosto. La vendimia se lleva a cabo cuando las uvas han llegado a su completa maduración. Esta época era establecida por el agricultor, según su experiencia y costumbre. Actualmente, para determinar la fecha óptima de corte, el viticultor realiza controles de maduración. En las fechas próximas a la recolección, se recoge una muestra de uvas y se lleva a analizar. Normalmente, se deben coger 100 uvas elegidas al azar. Se debe procurar coger la misma cantidad de uvas de la parte más soleada de los racimos, que las de la parte sombreada e igual cantidad de la zona superior del racimo, que de la parte central y de la parte baja, para que la muestra sea representativa.

En los controles de maduración se mide, entre otras cosas, el grado de alcohol probable del vino, que depende del azúcar que contiene la uva. También se examina la evolución del pH y la acidez total. El viticultor de Lanzarote realiza la vendimia manualmente, debido a la características del terreno y del cultivo. La recolección se realiza fundamentalmente a primera hora del día. El agricultor corta el racimo con ayuda de unas tijeras y elimina los racimos y granos de uvas que se encuentran dañados, para llevar finalmente a la bodega una uva de calidad.