

la Iberia atlántica y mediterránea al territorio madeirense, elaborando desde entonces un caldo con destino al mercado exterior. Las condiciones edafológicas de Madeira son semejantes a las de Tenerife y La Palma, y similares las prácticas culturales vitivinícolas, aunque con resultados bien diferentes: el clima de estas dos islas es más favorable a la viticultura por el mayor número anual de días de sol y las temperaturas más altas. Por consiguiente, la estrategia vitivinícola desarrollada en Madeira podía trasladarse a Canarias, donde lograría un éxito más notable en términos de productividad, así como de riqueza por la menor fiscalidad.

### 3. El mercado interior vinícola

La primera vitivinicultura de la expansión ultramarina de Castilla contó con los factores necesarios para lograr de inmediato su primer establecimiento. Sus agentes operaban de acuerdo con el estímulo del mercado y, por tanto, el éxito dependía, en primera instancia, de la existencia de un mercado interior vinícola en continuo crecimiento. Para ver este estímulo, precisemos primero la dimensión teórica de la demanda, una magnitud que puede estimarse de manera aproximada a partir del consumo promedio de vino por habitante y año, y de las referencias sobre la población.

El estudio del consumo debe atender a la calidad de los caldos y a las diferencias de género, edad y clase social de sus potenciales consumidores, clasificados, además, en rurales y urbanos y de regiones productoras y consumidoras. Pero es imposible llevar a la práctica esta propuesta metodológica y, en realidad, lo único que sabemos es que el consumo de vino de calidad inferior, baja graduación y “aguado” tendió a generalizarse durante la Baja Edad Media, y que era muy elevado por su aporte calórico y virtudes “terapéuticas” y “antisépticas”. Las estimaciones propuestas sugieren de medio a un litro de vino diario por habitante (182,5-365 litros/año)<sup>15</sup>. Por nuestra parte, apuntamos un consumo anual mínimo de 120 litros entre la población isleña de la primera mitad del siglo XVI por las razones siguientes.

Las referencias sobre la participación del vino en los jornales agrícolas mixtos de este período señalan el pago diario de un cuartillo (1,016 litros) o cuartillo y medio (1,524)<sup>16</sup>. Esta cantidad expresaría el consumo medio de la población activa

<sup>15</sup> Flandrin (1974), pp. 768-769; Braudel (1974), p. 188; Bennassar (1983), p. 135; Montanari (1993), p. 121-122; Aventin (2004), p. 124.

<sup>16</sup> Archivo Histórico Provincial de Las Palmas, *Protocolos*, leg. 730, fols. 42 y 106, “Desburgadores y templadores, cuartillo diario en 1513”; y leg. 736, fol. 676, “Moledores de caña, cuartillo y medio diario en 1522”; Martínez (1988), doc. 483, “Maestro de azúcar, cuartillo y medio diario en 1522”.

**CUADRO 4**  
**BAUTIZADOS EN DIVERSAS PARROQUIAS CANARIAS, 1520-1579**

Dos parroquias				Cinco parroquias				Diez parroquias			
Decenios	Número	Índice	Tasa	Número	Índice	Tasa	Número	Índice	Tasa		
1520-29	68	100									
1530-39	82	120	1,8	237	100						
1540-49	155	227	6,6	365	154	4,4	477	100			
1550-59	256	375	5,2	414	175	1,3	552	116	1,5		
1560-69	216	316	-1,7	441	187	0,6	601	126	0,9		
1570-79	276	404	2,5	525	222	1,8	7	44	156	2,2	

Fuentes: Archivos parroquiales de Gran Canaria, Tenerife y La Palma, Libros de bautizados de las parroquias de Las Palmas, Telde, La Laguna, La Victoria, La Orotava, Icod, Buenavista, Santa Cruz de La Palma, Puntallana y San Andrés.

de la unidad familiar, integrada en el caso isleño por 5,5 miembros<sup>17</sup>; y si suponemos que esta unidad contaba con una media de 1,5 activos, tendríamos un consumo anual de vino por habitante de 108,07-151,71 litros.

Recordemos que la *ordenanza de casa y viña* exigía a los trabajadores la construcción de su casa y de un majuelo de 800 cepas. Cabe pensar, entonces, que los autores de aquélla estimaron que la producción de estas cepas garantizaba el consumo de la unidad familiar. Y como los rendimientos por cepa valoran dicha producción en 700-800 litros<sup>18</sup>, podemos concluir que los autores de la ordenanza estimaron el consumo anual por habitante en 127,3-145,4 litros.

La autoridad local de Tenerife calculó el consumo en los años de desabastecimiento de la capital insular. Así ocurrió en 1522, cuando ordenó a los taberneros que no vendieran más de dos cuartillos de vino (2,032 litros) por persona y día<sup>19</sup>. Esta cantidad expresaría el consumo diario familiar, siendo entonces el consumo anual por habitante de 134,8 litros. En 1552 hubo de nuevo problemas de abastecimiento; el consumo de la ciudad, que en ese año contaba con 5.520 habitantes<sup>20</sup>, se computó en 1.103 pipas (538.043 litros) entre mediados de febrero y principios de noviembre (288 días)<sup>21</sup>, de modo que el consumo medio anual por habitante sería de 123,5 litros.

<sup>17</sup> Alto coeficiente que se debe a la presencia de esclavos en la unidad familiar. Macías (2005), pp. 67-86.

<sup>18</sup> Véase más adelante la discusión sobre los rendimientos.

<sup>19</sup> Martínez Galindo (1998), p. 869.

<sup>20</sup> Moreno (1979), pp. 411-485.

<sup>21</sup> Martínez Galindo (1998), p. 854.