

¡Hola Chic@s... Es genial estar en el equipo de **Los Guardianes del Territorio!**, seguimos aprendiendo muchas cosas, ¿verdad?

Hoy recorreremos uno de los paisajes más peculiares de la isla... ¡La Geria!



La Geria es el lugar en el que los campesinos de Lanzarote cultivan las parras, que son las plantas de las que salen las uvas. Ellos utilizan la mayor parte de las uvas que se producen para venderla a las bodegas y que así puedan hacer vino con ellas, aunque también hay una parte de la cosecha que se reserva para venderse en las fruterías.

Lo que hace tan especial el paisaje de La Geria es que los campesinos entierran las plantas en agujeros porque quieren protegerlas del fuerte viento de la isla. A menudo a estos agujeros se les hace también un pequeño muro de piedras en el lado en el que más sopla el viento para así asegurarse de que las plantas estarán bien protegidas.



Parras de La Geria.

El rofe es muy importante en los campos porque desempeña dos funciones importantes:

- **Obtiene la humedad de la noche:** El rofe es una piedra porosa en la que se cuela la humedad que cae en la isla por la noche. Esta humedad atraviesa la capa de rofe y llega hasta la capa de tierra que es de la que se alimentan a las raíces de las plantas.

- **No permite que el sol seque la tierra:** Se mantiene como una capa aislante que no permite que el sol llegue a la tierra y la seque, por tanto ayuda a que esa humedad de la noche se mantenga durante el día.

Estas dos funciones son muy importantes porque debemos recordar que en Lanzarote no llueve demasiado, por lo tanto es crucial obtener y mantener esa humedad que cae por las noches sobre la isla.

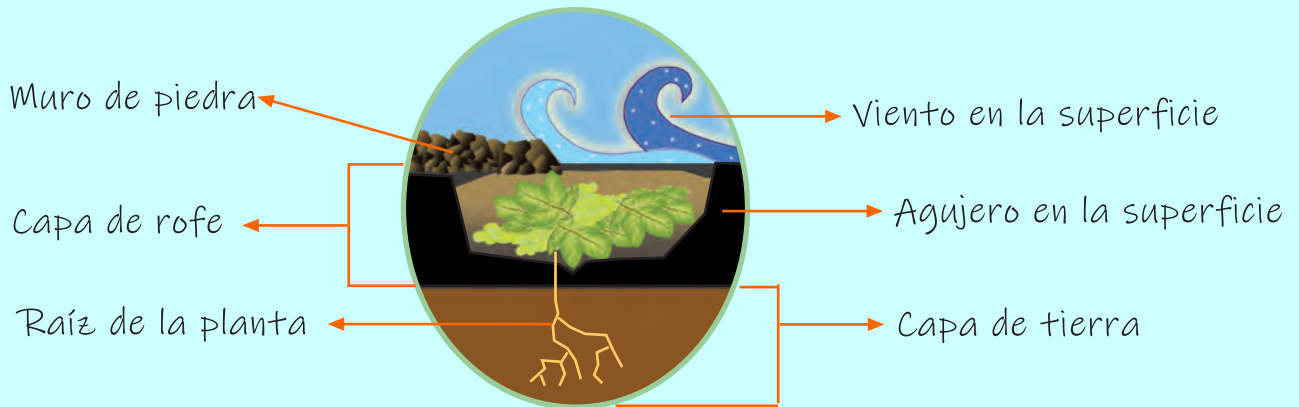
#### ¿Cómo se cultiva en La Geria?

En La Geria lo que se cultiva principalmente son parras, que es la planta que da las uvas. También hay algunos árboles como morales o higueras y algunas tuneras.

Para cultivar aquí, lo primero que se hace es cubrir la tierra con una capa de rofe, que es la arena negra volcánica que vemos en todos los campos de cultivos. A esto se le llama "enarenar" el campo.

# La Geria y el vino.

Veamos más claramente cómo se planta en Lanzarote con este dibujo:



## ¿Sabes para qué se cultivan uvas en La Geria?

Principalmente se cultivan para utilizarlas en hacer vino, aunque una parte más pequeña de la producción se utiliza para comerlas directamente.

Las plantas de las que salen las uvas se llaman "parras" o "cepas". Estas plantas viven durante todo el año sin que se tengan que regar con una manguera. Les basta la humedad de las noches y las lluvias ocasionales pero necesita algunos cuidados una vez al año.

- La Poda: Es el momento en el que se libera a la planta de hojas secas, pedazos deteriorados y exceso de ramas. Se pretende liberar a la planta de todo lo que le crece en exceso dejando solo la parte central de la misma. Al tener menos partes que alimentar, la planta se hace más fuerte y puede resistir mejor las posibles enfermedades, así como también se consigue que todo el alimento vaya a parar a su fruto.

- El azufrado (fumigación): Se le coloca alrededor de la planta algún producto como el azufre o pesticidas que sirvan para matar o repeler parásitos o plagas de insectos que pudieran estropearla. Esta parte del proceso se puede ignorar porque hay muchos agricultores que no quieren hechar productos químicos sobre sus plantas ya que creen que pueden contaminar los frutos. A esta forma de cultivar sin utilizar pesticidas, ni químicos se la llama "agricultura ecológica".

- La vendimia: Es el momento en que se recogen las uvas. Elegir bien el momento en el que se recogen las uvas es crucial para el sabor final del vino. Cuando más maduras están las uvas, más intenso y fuerte va a ser el vino.

## ¿Cómo se hace el vino?

Los campesinos introducen las uvas en un depósito y las aplastan, bien con una máquina que se llama prensa o bien... ¡pisándolas con los pies! Al jugo que sale de haber aplastado las uvas se le llama "mosto" y ¡está delicioso!

Luego, para hacer vino, se filtra el mosto para separarlo de la piel de la uva, las semillas, las hojas y las ramas que queden. A continuación, se guarda en barriles. El sabor final del vino dependerá de si el barril es de madera o aluminio y del tiempo y la temperatura que esté guardado en él.

#### ¿Qué hemos aprendido hoy?

- . La Geria tiene un paisaje muy particular porque está llena de agujeros hechos por los campesinos.
- . Las parras se plantan en esos agujeros para protegerlas del viento de la isla.
- . Las parras son las plantas de la que se obtienen las uvas.
- . Las uvas se consumen directamente, aunque la mayor parte de la producción se utiliza para hacer vino.
- . El vino se hace aplastando las uvas hasta tener un mosto que luego guardaremos durante un tiempo en barricas.

Recuerda que ahora eres un *Guardián del Territorio* y debes conocer nuestras islas muy bien...

¿Qué te parece si hacemos unos ejercicios para ver todo lo que hemos aprendido hoy?

1. ¿Puedes escribir el nombre de la planta de la que salen las uvas?
2. ¿Podrías rodear los enunciados que son correctos y tachar los que no lo son?

Las parras se tienen que fumigar de forma obligatoria.

En La Geria se cultiva principalmente la uva para hacer vino.

La poda es el momento en que se pone pesticida a las plantas para acabar con las plagas.

El mosto se almacena en barriles de madera o aluminio.

La vendimia es el momento en que se recogen las uvas de las plantas.

La Geria se riega cada noche con el camión de los bomberos.

3. ¿Puedes recordar qué tres cuidados se les puede realizar a las parras?

4. ¿Qué es el mosto?

5. ¿Qué dos maneras hay de aplastar las uvas para obtener mosto?





# La Geria y el vino.

6. Une con una flecha las imágenes con las siguientes frases y ordena el proceso de creación del vino colocándolo un número en los cuadrados:



El mosto se almacena en las barricas.



Las uvas se aplastan para lograr obtener el mosto.



Es la vendimia. Se recogen las uvas de las parras.



La uva madura en las parras hasta el momento perfecto para ser recogida.



El vino está listo para ser consumido por los adultos.