

EL VINO, NATURALEZA Y TRADICIÓN EN EL MONTE LENTISCAL

Semana Cultural de la Vendimia, 1997.

Asociación de Viticultores y Bodegueros del Monte Lentiscal.





BIBLIOTECA UNIVERSITARIA
LAS PALMAS DE G. CANARIA
Nº Documento <u>462411</u>
Nº Copia <u>504583</u>

EL VINO, NATURALEZA Y TRADICIÓN EN EL MONTE LENTISCAL

Semana Cultural de la Vendimia, 1997.

Asociación de Viticultores y Bodegueros del Monte Lentiscal.
Hotel Escuela Santa Brígida, 24 -27 de Septiembre 1997.

© Asociación de Viticultores y Bodegueros del Monte Lentiscal.

Coordinador de la edición: Juan José Laforet.

PREMÓN. Prensa del Monte.

Depósito Legal: G. C. 386 - 1998

Fotocomposición e impresión: TEGRARTE, s.l. - Textos, Gráficos & Arte de Telde.

Tlfn.: 69 55 51 - Telde - Gran Canaria.

INTRODUCCIÓN

CUARTA SEMANA CULTURAL DE LA VENDIMIA.

Por: **Diego Cambreleng Roca.**

Presidente

Asociación de Viticultores y Bodegueros del Monte Lentiscal.

Iniciamos hoy la Semana Cultural de la Vendimia de 1997, celebración que ya tiene una tradición de cuatro años, puesto que la iniciamos con la vendimia de 1994.

A lo largo de estas semanas culturales hemos visto desfilar por esta tribuna a relevantes personalidades que nos han hablado de temas muy diversos: desde «El Vino del Monte Lentiscal ayer y hoy» del profesor Antonio de Bethencourt Massieu, pasando por otros aspectos históricos a cargo de otros ilustres conferenciantes, hasta el «Vino como medicamento» del Doctor Carlos Bosch Millares, tema este de suma actualidad, y que ha sido tratado así mismo por el veterinario y gastrónomo D. Sebastián Hernández, de nuevo interviniente en estas jornadas, quién estamos seguros nos deleitará, como ya lo hizo el pasado año, sobre las benéficas propiedades del vino avaladas por los más recientes investigadores de la ciencia médica.

Una amplia y dilatada intervención sobre «La Viticultura Canaria» fue la del desaparecido Mariano López Arias, hombre entrañable, lanzaroteño de todas las islas, quien tanto nos ayudó y alentó, con esa sencillez propia de los que mucho saben, y a cuya memoria dedicamos estas líneas de recuerdo.

En estas jornadas, además de Don Sebastián Hernández oiremos al profesor Alex Hansen y al Arquitecto Febles, quienes nos remontarán a los orígenes volcánicos de la formación geológica de este Monte Lentiscal que ellos tan bien conocen, y nos mostrarán su magnífico y exhaustivo Registro de Lagares del Monte.

Y por último cerrará las jornadas un canario universal, una figura de renombre en la Historia de Canarias y Americana, el profesor Morales Padrón, quien también vivió sus años de infancia por estos alrededores del Monte Lentiscal.

No quiero terminar esta introducción sin aludir a un hecho trascendental para los vinos del Monte al haberse conseguido, aún con carácter provisional, la Denominación de Origen del Monte Lentiscal, que esperamos pronto en consolidar como definitiva. Ello es una satisfacción para todos nosotros los viticultores de la Comarca del Monte Lentiscal, y al mismo tiempo un reto pues ello conlleva la responsabilidad de mejorar las técnicas de cultivo, las técnicas y métodos de elaboración y en definitiva el conseguir la calidad que la tradición y el renombre de los Vinos del Monte Lentiscal merecen.

A continuación pues tomará la palabra el Profesor Hansen Machín y espero que todos disfrutemos, y aprendamos, a lo largo de estas Jornadas de la Vendimia. Muchas gracias.

PRIMERA JORNADA.

NATURALEZA, VITICULTURA Y PATRIMONIO
EN EL MONTE LENTISCAL.

NATURALEZA, VITICULTURA Y PATRIMONIO EN EL MONTE LENTISCAL.

Por: **Alex Hansen Machín.**

Geógrafo.

Facultad de Geografía e Historia.

Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

Juan Manuel Febles.

Arquitecto.

Taller de Arquitectura. Las Palmas de Gran Canaria.

Introducción

A lo largo de este trabajo expondremos el proceso de construcción del Paisaje de Bandama desde la perspectiva de destacar cuales son sus valores naturales, patrimoniales y paisajísticos. Naturalmente le seguiremos la pista a la vid y al vino, que nos descubrirá un patrimonio arquitectónico inaudito de bodegas y lagares, mostrando así a través de la evolución del paisaje, cuáles son las piezas claves que constituyen esta interesante y fantástica comarca insular.

Este paisaje que ha sido calificado por la Ley 12/1994 de Espacios Naturales de Canarias como Paisaje Protegido, debiendo esta denominación entre otros, al interés natural de su espectacular morfología volcánica y de la vegetación termófila. Ambas aspectos están bien representados en el Pico y la Caldera de Bandama y por el resurgente Monte Lentiscal, que revive actualmente en La Caldera y sus alrededores con joven y vigoroso dinamismo. Pero esta calificación de protección se fundamenta también en el interés vitivinícola y en el patrimonio arquitectónico, etnográfico y cultural que se elaboró en torno a esta actividad económica. Todo ello junto, participa en la elaboración de un paisaje singular, diferenciado, dentro del marco grancanario y regional. Veamos ahora cada uno de estos aspectos.

La construcción del volcán.

El territorio comprendido entre Jinámar al Este, Montaña de Tafira al Norte, La Atalaya en el Oeste y el B° de las Goteras al Sur, experimentó un profundo cambio paisajístico en los milenios cercanos que nos precedieron.

Una reincidente y tardía actividad volcánica construyó en este área de Gran Canaria un buen número de volcanes, como La Caldereta del Lentiscal, M^a de La Matanza, M^a Rajada, La Sima de Jinámar, M^a Cuesta Las Gallinas, M^a de Gallegos, M^a Negra de Jinámar y el complejo espectacular volcán de Bandama. Las rocas generadas por estas crupciones, sus coladas de lavas y los «picones» que expulsaron, cubrieron los relieves preexistentes modelándolos al restarles rugosidad y proporcionarles otros volúmenes y texturas.

De entre todos, siendo cada uno una pieza particular y valiosa, destaca La Caldera y el Pico de Bandama, dos edificios construidos a lo largo de una sola erupción. Es el de mayor volumen, unos 58.000.000 de metros cúbicos, la caldera asociada posee un desnivel de 250 m, un perímetro de 3,17 km y un diámetro mayor de 1100. Su génesis es también muy particular: lo que pudo haber sido una erupción stromboliana normal de baja energía, como fue por ejemplo el volcán de Teneguía en La Palma en Octubre de 1971, se convirtió al poco de comenzar en una peligrosa erupción con facies muy explosivas: la chimenea del volcán encontró en su tramo sur una o varias importantes vetas de agua subterránea que contribuyeron al mezclarse con el magma incandescente, a aumentar exponencialmente la energía de la erupción y por tanto, su capacidad explosiva. (Araña, Hansen y Martí, 1988)

De esta manera, el territorio circundante se vio afectado por lluvias de cenizas volcánicas, por fuertes explosiones que enviaron rápidas oleadas de piroclastos hasta estrellarse contra M^a de Las Palmas y alcanzar el Barranco de Telde, 4,5 km al sur, por coladas piroclásticas de brechas que inundaron con sus violentos flujos los fondos de algunos barrancos como el de Las Goteras, y por coladas de lavas que desde el cráter del Pico de Bandama inundaron el valle de los Hoyos siendo más tarde sepultadas

por las abundantes cenizas negras del mismo volcán. Estos materiales cubrieron los bosques y la vegetación preexistente, suavizaron las pendientes rellenando los valles, fabricando hoyas, como la de Los Alvarado, Caidero de Los Lirios, Parrado, Hoya Oscura y del Alcalde, entre otras. Pero además, el relieve se alzó puntualmente, donde hubo ladera creció un cono de cenizas, el Pico de Bandama que se alza desde los 200 m hasta los 574 de su cima. Donde hubo un lomo, continuidad de El LLano, que terminaba en la tablada de Las Pilas escarpado sobre la Hoya de Mondalón y La Cucharrilla, se creó una depresión volcánica en cuya génesis se combinan mecanismos como las explosiones freáticas, la actividad estromboliana y los colapsos de las columnas eruptivas y del mismo terreno, para dar paso a La Caldera.

Puede entenderse ahora que los materiales expelidos por La Caldera y el Pico de Bandama, ocupen un área tan extensa aún hoy, después de que los mantos de cenizas más distantes y delgados hayan desaparecido con el tiempo, pero debe comprenderse también que estos depósitos no son homogéneos, sino que son variados, heterogéneos distintos entre sí, característicos cada uno de la modalidad de su mecanismo volcánico. Este hecho contribuye a realzar aún más el interés científico-paisajístico-estético de esta comarca, como constata el hecho de que el volcán haya sido estudiado por numerosos autores desde el s. XIX, siendo el aparato eruptivo cuaternario insular que dispone de un mayor número de estudios científicos, lo cual aporta al territorio que nos ocupa un valor volcanológico-patrimonial, añadido (Hansen (1987).

Más tarde volveremos al volcán, porque él ha sido recorrido no sólo por innumerables científicos sino que también otros curiosos visitantes lo describieron con otros ojos, con otros intereses, y naturalmente descubrieron en sus laderas las vides y sus cálidos vinos, los que ya desde el siglo XVI Daniel Van Dame plantó en su increíble hacienda de La Caldera.

El volcán vestido por el bosque del Monte Lentiscal

El territorio cuya génesis acabamos de describir, fue ocupado tras la actividad eruptiva, por un bosque de influencia mediterránea cuyas plantas están adaptadas a vivir con escasas lluvias y a largas temporadas secas durante el estío. Este fue el denominado «Monte Lentiscal», un bosque bastante denso, pese a sus características xéricas, compuesto por varias especies arbóreas como los lentiscos (*Pistacea lentiscus*), acebuches (*Olea europaea ssp. cerasiformis*), palmeras (*Phoenix canariensis*), dragos (*Dracaena draco*), sabinas (*Juniperus phoenicea*), almácigos (*Pistacea atlantica*), mocanes (*Visnea mocanera*), marmolanes (*Sideroxylon marmulano*), etc., así como de especies de porte arbustivo ocupando el sotobosque, claros y zonas más escarpadas. Algunas de estas especies pudieron formar bosquetes monoespecíficos o pequeños manchones individualizados dentro o en la periferia del «Monte,» como parecen indicar topónimos tales como «El Sabinal» (en el lomo del mismo nombre, situado en la periferia del Este), «El Dragonal» (en el Bº de Guiniguada, periferia Noroccidental), «El Mocanal» situado en el interior o el «Palmital» (al Oeste, en Satautejo). Estos topónimos u otros semejantes, se repiten en distintos puntos del espacio que aquí tratamos.

La extensión del denominado «Monte Lentiscal» no es conocida con exactitud, puesto que no se han conservado los deslindes de los primeros repartimientos de Gran Canaria. Pero, por los datos históricos y geográficos que poseemos, el espacio que ocupó coincide con el núcleo del territorio que fue cubierto por los piroclastos del complejo volcán de Bandama, desarrollándose especialmente entre Marzagán al Este, Motaña de Tafira al Norte, La Atalaya al Oeste y El Bº de Las Goteras al Sur. Pero en realidad, el Monte Lentiscal se difuminaba, transformaba y confundía hacia sus periferias con un continuo de bosquetes termófilos, especialmente acebuchales, dragonales, palmerales, sabinares... Así, Martínez de Escobar describe hacia 1868 el sector oriental del Monte : «...se sabe, que no hay un siglo,(...) que en la parte del Este, que abraza las poblaciones cercanas al mar, y ribereñas de esta ciudad de Las Palmas el arbolado del Lentiscal llegaba hasta los cerros que dominan la población y, por la misma parte del Este, en el distrito de Ginamar y Marzagán, dominaba tanto, hasta la actual carretera de Telde, que el camino de travesta de esta

población por el mismo centro del Lentiscal hasta el pago de Tafira, se podía transitar por debajo del arbolado a la sombra, y sin descubrir los rayos ni sufrir el calor del sol». La parte más alta y húmeda del mismo ha sido recreada en la descripción que el Doctor Verneau realizara de este paisaje en la década de 1880: «Antiguamente, todo este lugar estaba cubierto de un bosque espeso, en el que predominaba la lentisca (*Pistacea lentiscus*), de la que todavía se encuentran numerosos ejemplares, pero al lado de esta especie, abunda el almácigo (*Pistacea atlantica*), el mocán (*Visnea mocanera*), el viñátigo (*Persea indica*), el madroño (*Arbutus canariensis*), el drago (*Dracaena draco*) y los laureles (*Laurus nobilis* y *Laurus barbursana*), que también forman grandes bosquesillos en los barrancos».

En todo caso, la interrelación entre el joven sustrato volcánico y el manto vegetal termófilo, originó una historia común, interdependiente durante milenios entre volcán y bosque, en la que la intervención humana ha ido jugando un papel cada vez más importante en la configuración del paisaje durante los últimos cinco siglos. Los restos de este bosque termófilo y su regeneración actual, constituyen un patrimonio natural de incuestionable interés científico y social, por su composición de gran variedad florística. En la actualidad, viven en La Caldera más de 120 especies diferentes entre las que se encuentran muchos de los componentes arbóreos de este bosque de origen mediterráneo.

El bosque y el patrimonio aborígen.

Los primeros habitantes de este territorio, los aborígenes canarios, vivieron, trabajaron y se desarrollaron en la periferia del monte más denso. Los yacimientos arqueológicos más importantes se localizan en la Atalaya, (un importante centro alfarero); Cueva de los Canarios (un silo de gran magnitud localizado en las abruptas paredes de la Caldera de Bandama); cuevas del Roque en Monte Quemado; la Matanza, Jinámar, M^a de Riquiáñez, Artevirgo en la M^a de Tafira; Cuevas de los Frailes en la Calzada y, por último, el poblamiento de Satautejo, al parecer el más densamente poblado, cercano a la actual Villa de Santa Brígida. De todos ellos, las Cuevas de La Atalaya con su tradicional producción alfarera y La Cue-

va de Los Canarios, constituyen los dos hitos arqueológico-patrimoniales más importantes de la comarca. En la Cueva de Los Canarios, de nuevo surge el violento volcán: los aborígenes canarios eligieron el depósito más original, bello, violento y oculto que generó la combinación del magma con el agua durante los primeros estadios de la erupción, para excavar una cueva alveolizada defendida por su peculiar estructura y por lo inaccesible su emplazamiento. La huella de lo canario quedó impresa en estos lugares «arquitectónicos» perdurables en el tiempo que nos legan de este modo un entrañable patrimonio arqueológico-etnográfico.

Respecto al paisaje vegetal de la época, el Canario utilizó el «monte» para obtener leña para sus hornos de cerámica, para sus cocinas y necesidades de calor, madera para sus toscas herramientas, útiles domésticos y armas. Pero las herramientas de que disponían, confeccionadas en piedra, limitaron notablemente la capacidad de tala del bosque de este pueblo primitivo que no poseía por otro lado, demasiadas necesidades energéticas.

El Monte en el marco de la economía tradicional

La conquista de la isla y su incorporación en 1487 a la Corona de Castilla trae como consecuencia la *implantación de una nueva comunidad humana*, con formas de apropiación, uso del espacio, necesidades energéticas y tecnología para modificar el medio natural, muy superiores a las usadas por la cultura neolítica aborígen. Una revolución territorial va a *producirse en los siguientes años*, un primer y definitivo cambio en los componentes que constituirían el «paisaje natural» del binomio volcán-bosque.

El emplazamiento del Real de las Palmas en la desembocadura del Barranco de Guiniguada, introduce en la historia de la isla y en la evolución del Lentiscal un drástico cambio, pues desde ese momento se convierte en el bosque de esta «ciudad», en su principal recurso energético. Además, la proximidad de Telde en el extremo Sureste del bosque, no hace más que acentuar la presión sobre los recursos que ofrece éste a las nuevas actividades económicas: el Monte Lentiscal, se convirtió en un recurso energético de primera necesidad para las dos poblaciones principales de la Isla.

Entre las nuevas formas de propiedad que introduce el sistema colonial, el Monte Lentiscal quedó incluido dentro de las denominadas de «realengo». Esta era una modalidad de propiedad pública que permitía un aprovechamiento comunal de las mismas por parte de los vecinos, regulado por las Ordenanzas del Cabildo. En este régimen quedarán una parte de los territorios de la isla tras los primeros momentos y aún, los tres primeros siglos, tras la conquista. Pero poco a poco se irán enajenando hasta casi su total extinción a mediados del S. XIX. Así pues, el Monte Lentiscal fue desde el principio un monte de utilidad y titularidad pública. Pero tan sólo medio siglo después de la conquista, hacía 1534, las Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria proporcionan para el final del primer tercio del S.XVI una imagen depauperada del mismo, del que predicen su pronta y total extinción si no se observan las normas y medidas, a veces muy duras, que dictaminan las ordenanzas para su conservación:

«Otros y porque parece y está claro que la dicha montaña del Lentiscal esta muy cortada e muy talada y en toda ella no hay leña gruesa a causa que los señores de ingenios an cortado en la dicha montaña para sus ingenios hasta agora e si esto ansy pasasen toda esta ciudade vezinos e moradores della recibirían mucho daño e perjuizio que no habría donde traerse leña pa lo que fuese menester para esta dicha cibdad por ende se ordena e se manda que de aquí adelante por tiempo de veynte años no se pueda cortar leña para ingenio alguno en la dycha montaña.»

(Morales Padrón, 1974).

Pero el Monte no es amenazado sólo por el hacha y las sierras de los voraces ingenios de azúcar. A esta presión «industrial» se suma las necesidades energéticas y de madera para construcción de viviendas, de muebles y enseres, de herramientas y de leña o carbón para la cocina, de tal manera que la presión era tan fuerte sobre los recursos madereros, como para provocar no sólo la desaparición de las especies más apreciadas sino también la extinción del mismo bosque. La necesidad de suelos para las tareas agrícolas será un motivo muy importante que ocasionará durante los siguientes siglos un continuo retroceso del bosque, que será agredido desde todas las periferias hacia el núcleo interior mediante procesos legales -datas y concesiones de sitios- e ilegales -usurpaciones del territorio-. Los incendios forestales provocados tampoco estuvieron al margen de este proceso de degradación del bosque.

El primer vino

Hay que destacar que, aunque Gran Canaria vivió durante el siglo XVI un ciclo de actividad económica basada en la exportación de vinos como sustituto cada vez más importante de la caña de azúcar, especialmente hasta 1611, la comarca del Monte no pudo participar en él, precisamente porque era monte, es decir bosque, y su papel social y económico en aquella época era ser un imprescindible recurso energético para las dos ciudades más importantes de la isla. Ello no quiere decir no obstante, que los piroclastos expelidos por Bandama no fueran ya sustrato de muchas vides, pero ello más al Sur, al otro lado del B° de Las Goteras, en los territorios de Telde, que sí jugaron un importante papel vitivinícola y exportador en el siglo XVI (Lobo Cabrera, 1993).

La primera referencia histórica sobre el cultivo de la vid y la elaboración de vinos es esta comarca se ha obtenido a partir del testamento de Daniel Von Damme, un rico comerciante y hacendado de la época. A finales del siglo ya había introducido el cultivo de la vid en las laderas apiconadas de La Caldera según consta en su testamento: *«He plantado viña en La Caldera, lo que cuesta al día 2000 ducados. La malvasía se da bien y mejor que compre otro vidueño y hace mejor oficio, y así la procurará y acabaran de poblar unos majuelos que están puestos (...) porque la malvasía promete mucho por la gran fertilidad que muestran los racimos, y el tiempo la ofenda poco, y así podré poner más malvasía y dejar perder algún que otro vidueño. Será menester hacer una bodega abajo (en el Fondo) para cerrar el esquilmo.»* (Torres Santana, 1991).

La Caldera y el Pico de Bandama se encontraban en el corazón del Monte, en el sector más quebrado y húmedo, lo que podríamos considerar como el núcleo frondoso. Sin embargo, Daniel Bandama de forma un tanto inexplicable (puesto que no sabemos mediante que procedimientos logra introducirse en este territorio), comenzó la roturación de las tierras iniciando la transformación del paisaje de este territorio y la aparición de los primeros sarmientos creciendo sobre ceniza volcánica. ¡Curiosamente, en las empinadas faldas de La Caldera!. ¡Los primeros enarenados naturales de Canarias, probablemente sean los de Bandama y no los de la Geria, en Lanzarote, tal y como se ha venido interpretando hasta el momento!.

A comienzos del siglo XVIII aparece la segunda referencia a los vinos en este territorio. Se refiere a un proceso jurídico En la Audiencia sobre unas tierras y mesón establecidos en el cruce del Camino Real de Las Palmas a La Vega con el pago de La Calzada en 1717: «*El arrendamiento se hacía con la condición de vender en el Mesón todo el vino que el arrendatario D. Juan de Espino le pusiese al arrendador Sr. Escort, así de malvasía como de vidueño.*» (Suárez Grimón, 1987), pero estamos constatando la existencia de la vid en un marco temporal y geográfico en el que este cultivo no impera aún paisajísticamente, sino que forma parte, mezclado con otros productos de huerta, del paisaje agrícola tradicional de la periferia al norte del Monte.

El nacimiento del paisaje vitivinícola en el Monte Lentiscal

Durante se siglos XVII y XVIII se produce un retroceso continuado del bosque hacia la deforestación casi absoluta. Este proceso que también fue implicando paulatinamente a la privatización de las tierras, se aceleró a partir de 1740 y más aún de 1763. El Cabildo concedió sitios en la Atalaya, Jinámar y Marzagán, y en los siguientes años, concedió en el sector oriental del monte las «grandes datas» del Lomo del Capón de 200 fgs. (1772), Vílchez (200 fg), y la del Lomo del Sabinal de una superficie de 150 fgs. (1782). Comenzó así con un proceso de privatización de los terrenos de realengo a gran escala en el Monte Lentiscal.

En 1778 se concede la «Data del Marqués de Acialcázar,» la penúltima y la mejor de las grandes datas, que privatizó 300 fgs. ya en el núcleo central del Monte Lentiscal. Esta finca, es importante en el contexto en que nos movemos, porque generó para el patrimonio arquitectónico insular uno de los edificios más notables de la arquitectura tradicional construido entre 1812-1815 que es la Casa del Marqués de Acialcázar, y Siete Lagares, el mayor conjunto de lagares y bodegas construido nunca en el ámbito insular o regional. Así reza la Licencia de corte de pinos concedida a D. Manuel Llarena para la obra de la casa de la Data: «*Diose lizencia por el Ilustre Ayuntamiento en el celebrado este día al Caballero Diputado del Común D. Manuel de Llarena, Marqués de Acialcázar y de Torrehermosa para que en el termino de dos años pueda cortarse en los parajes del Pinal*

que le acomode, con asistencia de los guardas a quién toque, y en los parajes que estos señalen, Doscientos Pinos, y de ellos sacar doscientas toras, cuatrocientas vigas, cuatrocientos jubrones, y las tijeras <8tirajalas o venillas) y umbrales que puedan sacarse de su desbroce; cuidando dicho Guarda, no se exceda en el número de Pinos concedidos, y si lo executaran procedan a dar la correspondiente Denuncia, previniéndose que venida que sea la dicha madera o parte de ella se ha de presentar el Suxeto a cuyo cargo venga con esta Licenzia a Vº Corregidor, para que con arreglo a las Notas que traiga a su respaldo del Guarda, retome la competente razón y evitando fraudes por estos medios. Dado en Canarias a 13 de Julio de 1799. A 12 de julio de 1799 se ajustó esta madera con Mateo de Castro, vezino de Arguinigui. (Archivo de Acialcázar, carpeta IX, Llarena,. Legajo 22. Año de 1799)

El estado general del Monte en estos años de finales del S.XVIII, era el de un profundo deterioro. El crecimiento continuado de la población propiciaba sed de tierras y por tanto continuas usurpaciones para establecer cultivos. El leñeo abusivo había convertido previamente en eriales la mayoría de los antiguos terrenos boscosos, si bien parte del territorio del antiguo monte aún seguía siendo público. El bosque, o mejor, lo que quedaba de él, se reducía arbolados muy abiertos en el sector central y más alto, -especialmente de acebuches- con ejemplares de edades muy diferenciadas; a «ojeros» en los cráteres volcánicos y hoyas piroclásticas, o a ejemplares aislados de las especies que contenía el bosque original, que se refugiaron en las laderas rocosas más abruptas de los barranquillos y en los fuertes escarpes de la Caldera de Bandama. En loas 300 fgs. De la Data de Acialcázar se contabilizaron 450 acebuchitos, en general brotes o brinzalcos nuevos.

Las dos primeras décadas del S. XIX van a resultar definitivas en lo que se refiere a la desaparición del terreno de realengo ocupado por el antiguo bosque. Los detractores de la enajenación del Monte Lentiscal, entre los que se encontraba muy activamente la Real Sociedad Económica de Amigos del País, no pudieron evitar las sucesivas datas y ventas que condujeron entre 1806 y 1818 a su total enajenación. En 1818 el Cabildo llega a un acuerdo de reparto de los terrenos públicos que restaban, obligando a que éste se efectúe entre los vecinos de la ciudad, pago de Tafira y

pueblo de La Vega: un total de 538 fanegadas repartidas entre 147 propietarios. La élite social acaparó el mayor número de tierras que fueron al tiempo las que poseían suelos más evolucionados, adquiriendo 379 fngs. frente a las 157 fngs. adquiridas por pequeños propietarios (el 70,4% y el 29,6% respectivamente). Además, esta concentración de la propiedad en pocas manos se agudizó antes de finalizar la mitad del siglo: «Cesiones y compraventas generan unos fenómenos de concentración protagonizados por los propietarios agraciados en virtud de sucesivas compras: de los noventa propietarios que en 1818 poseían unas 323 fngs., se habían reducido a treinta y uno en 1856-60.» (Suárez Grimon, 1987); Bethencourt Massieu y Macías Hernández, 1977). En la misma dirección, apuntando hacia una fuerte concentración de la propiedad en pocas manos, se dirigen los datos que, para los repartos efectuados entre 1806-14, ponen de manifiesto que «554 fngs. fueron vendidas a tan sólo 19 individuos en el Lentiscal»

Fue en estos años de confrontación social entre diferentes grupos sociales grancanarios de comienzos del S. XIX, en donde se produjo la gestación de un nuevo paisaje, porque en la resolución de la disputa de quienes serían los nuevos propietarios, estaba implícito cual sería la próxima configuración del territorio, cual su estructura, su uso, función social y articulación interna, cual su arquitectura y su flora introducida y, en definitiva, ¿qué paisaje?, siendo éste la consecuencia, el producto espacial resultante de una organización social determinada.

El que surge es el paisaje del vino, de la viña creciendo sobre negro picón, de grandes haciendas rodeadas de arboledas exóticas, de casas canarias solariegas dotadas de bodegas y lagares labrados en noble cantería de Arucas. Es el paisaje de escasa densidad de poblamiento, en donde el hábitat campesino se concentra en los barrios de La Montañeta, San Francisco de Paula, el caserío de las Casas de La Caldera, el Monte y La Atalaya, y apenas se nota perdido entre las grandes extensiones de vides ocupándolo todo. Es el paisaje que ganan para sí, los terratenientes y la burguesía en ascenso. Esta nueva organización territorial y su paisaje resultante, se consolidará durante un siglo y medio antes de experimentar de nuevo, hacia 1960, el inicio de profundos cambios. Mientras, el negro volcán de Bandama con su extenso manto de picones, adquirió de nuevo predominio en el paisaje como si la erupción que lo produjo hubiese con-

cluido en esos momentos, arrojando de sus entrañas cálida uva en vez de ardiente magma.

En 1827 el geólogo Leopoldo Von Buch visitó el volcán de Bandama y establece una génesis que denomina de los «cráteres de levantamiento». Es la primera vez que Bandama hace aparecer su nombre y el de Gran Canaria en la literatura científica internacional. Pocos años después, en 1837, Sabino Berthelot y Webb visitan la Caldera dejándonos una magnífica descripción de cuál era el uso del territorio en ese momento: *¡Que hermoso espectáculo! Pasamos todo un día en el fondo de aquella oquedad, como si uno se encontrará en el interior de un inmenso y antiguo circo que un incendio hubiese calcinado de abajo a arriba, y cuyas gradas, cubiertas por enormes masas de escorias, hubiesen quedado marcadas por esas ringleras de viñas como plantadas en asientos calcinados. Cuando visitamos la Caldera, este hermoso viñedo producía un vino tenido en mucha estima (...); Excelente vino, per Bacco! Todavía lo recuerdo: Webb no lo había catado, pero ambos bebimos fuerte:*

*Era un vino delicioso,
añejo néctar de los catadores, de color rojo
y delicada fragancia, suave perfume de la parra.
Un vino para ofrendarlo a los dioses.*

Hacia mitad del siglo XIX el cultivo y la producción de vinos en el Monte Lentiscal se había consolidado, las actividades de la Real Sociedad Económica giraban en torno a cuales eran las variedades de uvas más aconsejables, cuales las artes agrícolas a tener en cuenta, cuales las épocas de poda mejores, a introducir productos químicos como el azufre para evitar infecciones, a ocuparse de publicar todos los trabajos posibles sobre la bonificación de las vides y los vinos, preocupados como estaban por la extensión que estaba tomando el oidium. En la década de 1850 la plaga del oidium estaba generalizándose: “¿De donde empero ha venido esa dañosa planta que hasta ahora se desconocía?... Primero invadió los viñedos de Inglaterra, de Italia y de Francia, despues los de España, seguidamente los nuestros.” (El Porvenir de Canarias, Marzo, Abril, Junio de 1853). Existió aquí por tanto, una profunda preocupación por la suerte de nues-

tros viñedos. Escribe Berthelot en 1856: «¿El implacable *Oidium* habrá respetado por lo menos las hermosas cepas de Bandama?»

Casi treinta años más tarde, en los años de 1880, el Profesor Vernuau recorre la isla, constatando la persistencia generalizada del paisaje vitivinícola en el área de Tafira-Monte: «...numerosas casas de recreo que desaparecen entre árboles y plantas de ornamento de todos los rincones del mundo. Todas las propiedades están rodeadas de muros o, lo más frecuente, con setos de piteras o de tuneras. (...) En la zona de la que hablo, la vid prospera de una forma admirable y por todas partes los viñedos se extienden hasta perderse de vista. Se recoge en abundancia vino tinto y blanco seco, malvasía y diversas clases de moscatel. Todos son de una calidad excelente».

En 1893, Víctor Reina y Lorenzo, capitán de barco, apunta algunos datos que desgraciadamente aún no hemos podido constatar en otras fuentes, pero que en cualquier caso abundan no sólo en la calidad de los vinos sino también en la buena marcha del negocio: *Los vinos que se cosechan en el centro, en las preciosas propiedades del ExMonte Lentiscal y Santa Brígida, son excelentes, desde el tinto común al seco exquisito; habiéndose iniciado en estos últimos años una constante exportación de estos preciados caldos para Inglaterra, por una casa de esa nación aquí establecida, que hace embarques de bastante importancia, sirviéndose a la vez pedidos para Monte video y Buenos Aires, donde son ya conocidos.*»

Este impulso de finales del siglo XIX viene sin duda respaldado e impulsado por el reciente desarrollo portuario de la isla que queda conectada a todos los continentes. Un flujo de visitantes en trasatlánticos y de extranjeros transeúntes o residentes, ocasiona la primera corriente turística a la isla, que conllevará en esta área la construcción de hoteles y la implantación de lo que podríamos llamar el primer turismo rural. La Atalaya y La Caldera de Bandama se convirtieron ya desde entonces en un lugar común para este tipo de recreo. Olivia Ston, autora del libro de viajes «Tenerife y sus seis satélites», visitó la Caldera en donde vio maíz, vides, olivos y naranjos en su fondo, así como piteras y vides en la ladera apiconada en donde se encuentra el volcán con el Fondo. Dibujó un croquis sencillo pero muy significativo de las Casas del Fondo y del lagar que se encuentra

asociado, probablemente el más antiguo de toda la comarca. ¿ Quizá el mismo que utilizó Daniel Van Dame? ¿Son estas también sus bodegas? Es lo más probable.

El patrimonio arquitectónico vitivinícola

Hoy, la comarca de Bandama se caracteriza por la espectacularidad de las formas resultantes del volcanismo reciente de la isla de Gran Canaria, y por la presencia extensiva del cultivo de la vid, de las instalaciones necesarias para la producción de vinos, y de edificaciones asociadas a la infraestructura vitivinícola, y al uso residencial.

En el proceso de conformación del paisaje a partir del siglo XIX han sido determinantes la obligación de cultivar las tierras por parte de los nuevos propietarios, la bondad del clima de Bandama, la cercanía a la ciudad de Las Palmas, y sobre todo, el tipo de clase social que accedió a la propiedad. Así, con escasa alteración de los perfiles naturales, se fue produciendo un paisaje humanizado caracterizado por la cubierta vegetal de la vid sobre los suelos de picón hasta cubrir la práctica totalidad de la zona. Esta ocupación remitió en los últimos cuatro decenios del presente siglo, sobre todo en los ámbitos de mayor pendiente y menor accesibilidad rodada cambiando las vides por otros cultivos en algunos casos, aunque la competencia real ha sido la presión urbana.

Paralelamente se fue creando la red capilar de caminos y senderos necesaria para los nuevos usos territoriales, que evolucionó en este siglo hacia una red jerarquizada, con crecimientos de tramas urbanas adosadas. *Esta fue aumentando con la progresiva segregación de la propiedad y con ella las marcas de deslinde con arbustos, pitas, vallas o muros, fueron pintando nuevas mallas de líneas en el paisaje.*

Paulatinamente, pero antecediendo a otras construcciones más complejas, aparecieron las instalaciones y ajuar necesarios para la elaboración del vino, los lagares y las bodegas, y con ellos, poco más tarde quizá en cada caso, las casas solariegas de los propietarios absentistas. Estas insta-

laciones constituyen por sí mismas un importante patrimonio etnográfico y arquitectónico a escala insular, aunque por razones obvias, en este trabajo abordaremos solamente los primeros, dejando el análisis del hábitat y otras edificaciones para otro momento.

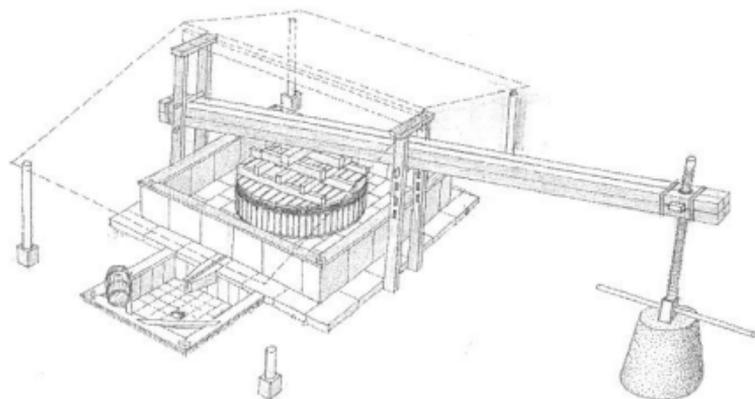
Los lagares del Monte

El *lagar* esta formado por la *prensa*, la *tina* y la *lagareta* y es la “maquinaria” que permite transformar la *uva* en el *mosto* líquido (ver figura). La prensa exprime las uvas en la tina y el mosto cae en la lagareta, donde es recogido para transportar a los toneles en la bodega: “*encerrar el vino*” se llama a esta tarea.

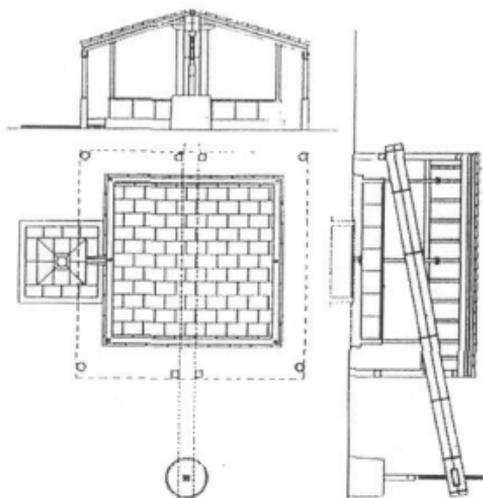
Coexisten en el Monte Lentiscal dos tipos de prensa: de *viga de madera* y de *tornillo de hierro*. La primera es una palanca de segundo grado donde el punto de apoyo es la *horquilla* donde se ancla la viga por un extremo, la resistencia son la uvas que, introducidas y apiladas en un *cercó* de tiras de madera con una *tapa*, y con un conjunto variable de maderos que reparten la presión de la viga en la tapa del cercó (*mallares*) son comprimidas por la presión continua ejercida por el peso de una gran *pedra* colgada por el *husillo* del otro extremo de la viga.

La *viga* puede estar constituida por uno (raramente), dos o cuatro maderos (lo más frecuente), que se unen para darle mas peso y resistencia. Alcanza en total los 40 cm. de ancho, 45 cm. de alto y la longitud mas frecuente es cercana a los 9 m.. Existen vigas que sobrepasan los 11 m. La madera de los maderos suele ser pino o mejor aún, tea.

El *husillo* es un tornillo largo de madera, preferentemente de *barbusano*, que por la parte superior se atornilla a la viga mediante una tuerca atravesada en la viga. La parte inferior del husillo se introduce en un agujero ajustado hecho en la cara superior de la piedra y vertical a la misma. Hinchada con agua la madera, se ancla en la piedra. Cuando el husillo atraviesa la piedra completa se suele utilizar un pasador para asegurar el anclaje. Para iniciar el trabajo de la prensa se atornilla el husillo (haciéndolo girar con una *palanca*) en la *tuerca*, logrando con ello que la viga



*(A) Lagar tipo de "El Monte".
Axonométrica. (Explicaciones en el texto)*



(B) Planta y alzado. Lateral y frontal.

descienda hasta entrar en contacto con los mallares. Al no poder descender más la viga, es la piedra la que ahora con el giro sube y queda en suspensión en el aire, colgando de la viga mediante el husillo. Se deja así durante horas presionando continuamente el *queso* formado por las uvas en el cerco. La viga transmite presión continua, aunque se valla aplastando la uva, mientras la piedra esté colgada.

Por su parte, la *prensa de tornillo* es una máquina formada por un tornillo vertical de hierro anclado al centro de la tina, por el que se desliza una tuerca accionada por una palanca para transmitir presión a la tapa del cerco. El tornillo de hierro transmite la presión de forma discontinua, ya que cuando la uva pierde volumen al soltar el líquido, la tuerca no baja para mantener la presión y hay que accionar la tuerca con la palanca para acumular presión de nuevo.

Las prensas de viga en el Monte Lentiscal, se corresponden con la generación de lagares más antiguos, emplazamientos exteriores y asociados a edificaciones de tipología rústica tradicional, aunque hay excepciones muy interesantes de *prensa de viga alojadas en el interior, asociada a patios, y formando conjuntos más complejos con edificaciones residenciales.*

La *piedra del lagar*, tallada con cantería de Arucas, tiene siempre un tallado geométrico. El más común es en forma de tronco de cono, con una altura cercana a los 90 cm y diámetro inferior y superior de 85 cm y 70 cm. La geometría menos precisa, suele coincidir con las prensas más antiguas. El peso se acerca o supera los 500 kgr.

La *tina* es el recipiente en el que se prensa la uva, sus dimensiones más comunes están alrededor de 360 x 360 x 70 cms, y, *en el Monte Lentiscal todos están contruidos con cantería de Arucas, si bien las tinas que se construyeron en los siglos precedentes en la isla fueron de madera, tal y como ha sido estudiado por Lobo Cabrera (1993) y como aún son comunes en islas como Tenerife: "Los lagares eran construcciones de madera, generalmente pino o tea, mientras que las prensas solían ser de barbusano, particularmente por ser su madera sólida, sin nudos y pesada. En su ejecución se gastaban hasta 60 docenas de tablas: 20 para el tinglado, 20*

para cubrirlo y 20 para el forro. El lagar propiamente dicho constaba de 8 tablones, de a 3 dedos de ancho cada una."

Los lagares están conformados generalmente por una base de entre uno y tres escalones, en cuya plataforma superior, -construida con pendiente de evacuación hacia el «caño» o «vinca»- tiene un rebaje para recibir las piezas verticales (una sola pieza en toda la altura) de cantería tallada. Las piezas de la base son rectangulares cogidas con cal (generalmente con ancho común y largo libre). Cada pieza de piedra del muro suele medir 65 cm de alto, entre 40 cm y 50 cm de ancho y alrededor de 14 cm de espesor. Se engarzan unas con otras con machihembrados verticales y recibidos con mortero de cal, se fijan con grapas de hierro por la parte superior. La piedra de esquina es especial, formando el ángulo recto y el arranque del muro en las dos direcciones para fortalecer el punto más frágil de la tina que es, la esquina. Algunos lagares, los más antiguos sin duda, tienen la tina construida de mampostería irregular cogida con cal, y revestida por las dos caras -interior y exterior- con mortero de cal. tal es el caso del lagar del fondo de la Caldera de Bandama. Existe uno, excavado totalmente en la roca.

Todo el borde superior del muro se cubre con *guarderas* de madera, donde se apoyan las *ceretas* en las que se trae la uva a la tina para su pisado.

Es común que un lagar disponga de una tina con prensa y otra libre, adosada, de las mismas dimensiones, para acumular la uva mientras se pisa y prensa en la otra, aunque existen varios lagares que disponen de tres tinas, que se usan para separar las uvas de los vinos blancos y tintos. La tina puede estar excenta o adosada por una cara a muros, observando siempre buena relación con el exterior y acceso desde las viñas.

Las prensas de tornillo son mas frecuentes en instalaciones en el interior de edificaciones, y para ahorrar espacio es frecuente que la tina se adose a alguno de los muros de la edificación.

La *lagareta* está siempre adosada a la tina, y bajo el nivel del suelo de ésta, ya que recibe gravitacionalmente el *mosto* de la uva prensada. La

pieza que descarga el mosto en la *lagareta* es la *vinca o caño*. Suele tener una geometría muy elaborada, con su parte trasera encajada y enrasada en el piso de la tina; y el otro extremo volado sobre la lagareta a modo de gárgola. Este vuelo en forma de tronco de pirámide, suele estar decorada con un collarín cerca del extremo. El mosto circula por un canal practicado en la cara superior.

La lagareta suele estar casi siempre enterrada y construida con los mismos materiales que la tina, sus dimensiones máximas están en 150 x 150 x 0'60 cms. aunque -a diferencia de las tinas- presenta mucha variación en cuanto a dimensiones y, en menor medida, materiales. El fondo tiene pendiente hacia un punto central en el que se talla un *cuenco* de forma casi semiesférica, para poder coger hasta las más pequeñas cantidades de mosto y mantenerla limpia.

Los muros de cantería, se protegen con guarderas y suelen complementarse con *traviesas* -dos listones de madera atravesados a 45° formando un triángulo con las guarderas- donde se apoyan los *tercios* para ser llenados con el *mosto* para su traslado a la bodega. También es frecuente que la lagareta tenga una *tapa de madera* durante el prolongado tiempo en que no se usan.

Los lagares más antiguos suelen tener prensa de viga, mientras que los que cuentan con prensa de tormillo son más modernos, por lo cual puede hablarse de dos generaciones de lagares o si se prefiere, de una continua expansión de los mismos desde principios del siglo XIX a principios del siglo XX. Los primeros pueden estar situados aislados y asociados a bodegas, o en un espacio semi interior (patio, porche, o interior cubierto, abierto por una de sus caras), y casi siempre vinculados a edificaciones rústicas tradicionales. Los lagares con prensa de tormillo suelen estar en interiores y en edificaciones de carácter rústica-moderna o urbana-tradional.

Su distribución territorial obedece sin duda al proceso de segregación de la propiedad, favoreciendo que a cada segregación aparezca un nuevo lagar, y al interés por acercar la instalación al cultivo de la vid. El elevado número de lagares existente en la comarca del Monte Lentiscal está íntimamente vinculado a la de la propiedad, y la manera tan homogé-

nea de construirse -con cantería de piedra-, nos hace pensar que no son sólo consecuencia de la actividad productiva, sino, que existe un cierto acuerdo social asociado a la idea de prestigio para que siempre se hagan de la misma manera sin ser necesario. No se puede obviar, en estos detalles, que las familias que van accediendo a grandes propiedades en el Monte, son las más pudientes de la sociedad grancanaria. Este fenómeno, constituye un hecho diferenciado de la comarca por la singularidad del material, piedra de cantería, de la tina y la lagareta. La utilización de la piedra de cantería en la construcción de la tina y la lagareta no tiene paralelismo en otras islas, ni en otros tiempos. Este hecho se produce en el monte a partir de la primera mitad del siglo XIX hasta el primer tercio del siglo XX, conservándose hasta la actualidad gran parte de ellos, muchos de los cuales se han mantenido en funcionamiento hasta el presente. En las islas occidentales se conserva el lagar de madera de dimensiones más reducidas. En las islas orientales son frecuentes los realizados con mampostería revestida con cal. Resulta obvia la dependencia de los materiales disponibles en el medio cercano para la construcción de la instalación. Sin embargo en el Monte, la piedra se traía en carretas desde Arucas.

La *bodega* es el espacio dedicado a la transformación del mosto en vino. Es, por tanto, una nave oscura y con alto grado de humedad, con muros de mampostería encalada y, techo de madera, y la cubierta -mas frecuentemente cuanto mas antiguo- inclinada a dos aguas y revestida de teja. Suelen tener como suelo una cubierta de picón o -en algunos casos pasillo de cantería. Solo cuando esta asociado a edificaciones más modernas (tipologías urbana-tradicional y rural-moderna) encontramos bodegas con cubierta plana, asociadas a lagar de prensa de tornillo.

Únicamente en la Caldera de Bandama encontramos cuevas para la elaboración y conservación del vino, sin duda por la facilidad de los sustratos apropiados para excavarlas. Otro caso singular de alto valor patrimonial por su rareza, es la existencia de una instalación compuesta por un lagar y varias cisternas excavadas en roca, con un conjunto de canalillos también excavados para trasladar el mosto a las cisternas desde el lagar (lagar y bodega de Los Silos en el Lomo del Corcovado, en la periferia occidental del área que nos ocupa).

La edificación de la bodega tiene pocos huecos y de reducido tamaño, buscando una ligera ventilación y evitando la iluminación. Las puertas son las mínimas necesarias. Esta siempre asociada al lagar y con frecuencia a la edificación residencial. La nave siempre es de una crujía, variando el largo en función de las necesidades de cada finca. El ancho de la nave da lugar a la disposición de dos alineaciones de toneles junto a los muros con un pasillo central de servicio.

Del inventario de lagares y bodegas de la comarca del Monte Lentiscal elaborado por los autores de este trabajo, podemos citar la existencia de 88 localizaciones de lagar ó bodega (en la gran mayoría de los casos existieron ambas instalaciones). De ellos 15 han desaparecido de su emplazamiento original -algunos de ellos reubicados en la zona. En la actualidad existe 70 lagares, 40 de ellos en buen estado, 20 de los cuales están en activo y 20 inactivos, y 17 venden vino. Los 40 en buen estado conservan aún el ajuar de herramientas complementarias necesarias para su puesta en producción.

Originalmente, 40 de los existentes eran de viga de madera, de los cuales solo quedan 32 por haberse sustituido en 8 la viga por el tornillo. De tornillo en total se inventariaron 32, desconociéndose en el resto su actual configuración.

Para finalizar este paseo por el tiempo en que se construyó el tan apreciado paisaje del Monte Lentiscal, con los elementos que merecen una calificación paisajística como la que todos deseamos, terminemos diciendo que en las primeras décadas del siglo XX, las vides del Monte estaban en alza. Juan Rodríguez Kegles, personaje importante de la vida económica y social de Gran Canaria compró la finca y bodega de San Juan, en el Mocanal. Su acción emprendedora le llevó a introducir una prensa de hierro y presión continua, francesa, de gran tamaño, única en el muestrario de prensas del Monte y la Isla, y le impulsó a la construcción de nuevas bodegas, en un intento por modernizar las formas de producción. Se generalizan las prensas de hierro desde la década de 1880 en adelante, sustituyendo a las vigas de madera. 1926 fue quizá el último año de muy buena cosecha. Después llegaron las guerras, y ambas, la Civil española y la Mundial, afectaron muy negativamente a Gran Canaria y su economía.

Más tarde, otros tiempos facilitaron que todo lo agrícola decayera, y que este territorio comenzara una degradación en lo agrícola y en lo urbanístico y arquitectónico.

Pero de ellos hablaremos en otro momento. Invoquemos ahora a Bacco, gritemos con Berthelot Abohé, abohé, porque en la nueva época que vivimos, el milagro del vino resurge de nuevo cálido y agradable al paladar, desde las entrañas del Volcán de Bandama.

BIBLIOGRAFIA

BERTHELOT, S.: **«Recuerdos y epistolario (1820-1880).»** Instituto de estudios Canarios. La Laguna-Tenerife. 1980.

BETHENCOURT MASSIEU, A.: **«Canarias e Inglaterra: el comercio de vinos (1650-1800).»** Ed. del Cabildo Insular de Gran Canaria. Colec. Alisios. Las Palmas de Gran Canaria, 1991.

BETHENCOURT MASSIEU, A. Y MACIAS HERNANDEZ, A.: **«Expansión del cultivo y conflictos sociales en Gran Canaria en el tránsito del Antiguo al nuevo Régimen: una aproximación histórica.»** Pub. en: **«Historia General de las Islas Canarias.»** de Agustín Millares Torres. Tomo IV pp.247. Edirca. Las Palmas. 1977.

CAMACHO Y PÉREZ GALDOS, G.: **«Cultivos de cereales, viña y huerta en Gran Canaria (1510-1537).»** Anuario de Estudios Atlánticos nº 12. Patronato de la Casa de Colón. Madrid-Las Palmas. 1966. pp. 223-279.

DAVILA Y CARDENAS, P.M.: **«Constituciones, y nuevas adiciones Synodales del Obispado de Las Canarias.»** Madrid. 1737.

DIAZ RODRIGUEZ, J.M.: **«Molinos de agua en Gran Canaria.»** Ed. La Caja de Canarias. Las Palmas de Gran Canaria. 1989.

DU CANE, F. Y E.: «**Las Islas Canarias.**» Viceconsejería de Cultura y Deportes. Gobierno de Canarias. Madrid. 1993.

ENRIQUEZ PADRON, R.: «**Guía de la ciudad de Las Palmas y de la Isla de Gran Canaria.**» Imprenta Juan Vidal. Barcelona. 1911.

GLAS, G.: «**Descripción de las Islas Canarias. 1764.**» Instituto de estudios Canarios. La Laguna-Tenerife. 1976.

HANSEN MACHIN, A.: «**Los volcanes recientes de Gran Canaria.**» Excmo. Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria. 1987.

HANSEN MACHIN, A.: «**Bandama, paisaje y evolución.**» Excmo. Cabildo Insular de Gran Canaria. Area de Política Territorial, Medio Ambiente, Vivienda. Las Palmas de Gran Canaria. 1993.

HANSEN, A; FEBLES, J.M.; MERCADO, J. Y TOLEDO, A.: «**Inventario de bodegas y lagares de la Comarca vitivinícola del Monte Lentiscal. (Gran Canaria).**» Dirección General de Patrimonio. Consejería de cultura y deportes. Gobierno de Canarias. 1995.

LOBO CABRERA, M.: «**El comercio del vino entre Gran Canaria y Las Indias en el siglo XVI.**» Ed. del Cabildo Insular de Gran Canaria. Colec. Historia. Valencia. 1993.

MADOZ, P.: «**Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus Posesiones de Ultramar. Canarias.**» Ed. Ambito-Editorial Interinsular Canaria. Valladolid. 1986.

MARTIN RODRIGUEZ, F.G.: «**Arquitectura doméstica canaria.**» Ed. Aula de Cultura de Tenerife. Litografía Romero. Santa Cruz de Tenerife. 1978.

MARTIN RUIZ, J.F. Y ALVAREZ ALONSO, A.: «**La pervivencia de un cultivo tradicional: el viñedo canario.**»????....

MARTINEZ DE ESCOBAR, B.: «**Montes de Gran Canaria.**» Boletín de la Real Sociedad Económica de Amigos del País. Las Palmas. Ag-Sep. 1868.

MILLARES TORRES, A.: «**Historia de las Islas Canarias.**» Libro Octavo.

MORALES PADRON, F.: «**Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria (1531).**» Ed. del Cabildo Insular de Gran Canaria. Sevilla. 1974.

PARANEDA, J.M. Y LLIMARGAS, J.: «**Fuentes para una reconstrucción histórica del paisaje.**» Notes de Geografía Física, nº 18. pp 57-62. Departament de Geografia y Anàlisi Geogràfica Regional. Univ. de Barcelona. 1989.

PLAN GENERAL DEL MUNICIPIO DE LAS PALMAS. «**Inventario de Entornos y Edificios protegidos.**» 1989.

REINA Y LORENZO, F.R.: «**Descripción general del litoral de la Isla de Gran Canaria.**» Establecimiento tipográfico de Jaime Jepús. Barcelona. 1893.

SOBRAL GARCIA, S.: «**La formación suburbana de baja densidad en el municipio de Las Palmas de Gran Canaria.**» Tesis doctoral inédita. Dtº de Geografía de la Univ. de La Laguna, Sep. 1991.

SOBRAL GARCIA, S.: «**La formación del espacio suburbano de Tafira Alta: Los proyectos de urbanización y las parcelaciones sin proyecto.**» Rev.: Arte, ciudad y Territorio, 1. Departamento de arte, Ciudad y Territorio. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. 1991.

STECKLEY, G.F.: «**La economía vinícola de Tenerife en el siglo XVIII: relación angloespañola en un comercio de lujo.**» Bol. Inf. Aguayro, nº 138. Nov-Dic. 1981. pp. 25-31.

STONE. O.: «**Tenerife and its six satellits.**» Or: «**The Canary Island Past and Present.**» London. 1989.

SUAREZ GRIMON, V.: «**La Propiedad Pública, Vinculada y Eclesiástica en la crisis del Antiguo Régimen.**» 2 tomos. Ed. del Excmo. Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas. 1987.

TAYLOR, G. Y OTROS: «**La madera.**» Ed. Blume. Barcelona. (...¿?...)

TURRIANO, J.: «**Los 21 libros de los ingenios y las máquinas.**» Ed. Turner. Madrid. 1983.

UWE RIEDEL: «**Las líneas generales de desarrollo del turismo en las Islas Canarias.**» Anuario Estudios Atlánticos. 18. Ed. del Patronato de la Casa de Colón. Madrid-Las Palmas. 1972.

VERNEAU, R.: «**Cinco años de estancia en las Islas Canarias.**» Ed. J.A.D.L. La Orotava, Tenerife. 1982.

VIERA Y CLAVIJO, J.: «**Estracto de las Actas de la Real Sociedad Económica de Amigos del País.**» Las Palmas de Gran Canaria. Madrid. 1981.

VIERA Y CLAVIJO, J.: «**Diccionario de Historia natural de las islas Canarias.**» Excma. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas. Plan cultural. Madrid. 1982.

VARIOS: «**Enciclopedia Diderot.**»

CARTOGRAFIA

SANTANA FLEITAS, A.; SUAREZ BETANCOR, J. Y TAVIO ALVAREZ, F.: «**Toponimia de Gran Canaria 1:10.000.**» Excmo. Cabildo Insular de Gran Canaria, 1990. Inédito.

SEGUNDA JORNADA.

VARIACIONES SOBRE EL MISMO TEMA:
EL VINO II.

PRESENTACIÓN DE UN ILUSTRE VETERINARIO Y GASTRÓNOMO, D. SEBASTIÁN HERNÁNDEZ.

Por: **D. Federico Cuyás Ruiz**

Vitivinicultor

Me corresponde hoy presentar al conferenciante de esta segunda jornada, Don Sebastián Hernández. Presentación que creo se hace innecesaria para aquellos que el año pasado asistieron a su primera parte, titulada «Variaciones sobre el mismo tema: el vino». Todos recordamos su entretenida charla sobre el vino y la salud; el vino y la gastronomía; el vino y otros aspectos muy interesantes.

Han transcurrido cuatro años desde aquellos, aún cercanos, primeros esfuerzos por organizar todo el sector de la viticultura y la vinicultura en El Monte Lentiscal, por ofrecer a asociados y público en general de Gran Canaria, una serie de actividades formativas, divulgativas, culturales o de promoción, y nos encontramos con la satisfacción de vivir como un sueño que comienza a hacerse realidad en todo su esplendor.

Esta IV Semana Cultural de la Vendimia, desde sus primeros momentos, ya nos ha mostrado el interés y el respaldo que el público en general da a los vinos del Monte Lentiscal, a un producto que consideran plenamente parte de la historia, de la tradición y de la cultura de la Isla. Todos comparten con nosotros la alegría por la reciente publicación oficial del Consejo Regulador de Denominación de Origen para los vinos de la tradicional y delimitada comarca del Monte Lentiscal, tan magníficamente estudiada y definida por el profesor Alex Hansen Machín y por el arquitecto Juan Manuel Febles, en la sesión de anoche.

Para esta segunda jornada no ha bajado la Asociación el listón altísimo que se ha trazado a la hora de proponer conferenciantes, al traer a este aula del Hotel Escuela Santa Brígida, al veterinario y gastrónomo D. Sebastián Hernández, al que una vez más, en nombre de nuestra Asociación, le agradezco su colaboración generosa; una colaboración que dejó tan grato recuerdo el año pasado. Muchos hemos sido los que releímos sus palabras en la edición del libro de la pasada Semana Cultural de la Vendimia, pues están llenas no sólo de profundos e interesantes conocimientos, sino de una sensibilidad y un espíritu que engrandece el mundo del vino y a cuantos trabajamos en él.

D. Sebastián Hernández procede de una ilustre familia de Tejeda, pero su nacimiento en la Plaza de Doña Luisa, y su residencia en Bandama, evidentemente le vinculan a esta comarca del Monte Lentiscal.

Don Sebastián ha sido inspector veterinario del Excmo. Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, con una ingente labor profesional, a lo largo de muchos años, en los municipios de Tejeda, San Mateo, Santa Brígida o Valleseco, entre otros, ganándose siempre la confianza de los ganaderos de esta Isla.

Está en posesión de la Medalla al Mérito Agrícola y en el pasado año sus compañeros veterinarios le nombraron «Colegiado de Honor», en reconocimiento a su dedicación a la profesión durante cincuenta y tres años.

Su conocimiento de los temas alimentarios y su afición a la gastronomía hacen de D. Sebastián Hernández un conferenciante ideal para el tema de su disertación: el vino. Así, también sabrá ganarse, una año más, la atención del público, como ya hizo el año pasado con «El vino, variaciones sobre un mismo tema», del que, en breves momentos, nos ofrecerá su segunda parte, en la que los aspectos técnicos y científicos del vino se conjugarán perfectamente con los históricos y culturales, como si de una bien armonizada sinfonía se tratara.

Así, que como ustedes han venido a oír a D. Sebastián, y toda presentación debe ser corta, yo cedo sin mas la palabra a nuestro conferenciante.

VARIACIONES SOBRE EL MISMO TEMA: EL VINO II

Por: **Sebastián Hernández Hernández.**
Veterinario. Técnico Alimentario.

El por qué del título de mi charla me remito a lo dicho en mi anterior actuación: El Vino I.

VINO Y SALUD

En el LANCET de febrero de 1993, E.N. Frankez de la Universidad de California demostró que los componentes no alcohólicos del vino tienen propiedades antioxidantes muy potentes que superan a la vitamina E, incluso a la forma mas activa de esta vitamina que es el Alfa Tocoferol.

Un investigador danés, del Instituto de Medicina Preventiva de Copenhague publicó en mayo de 1995 en el British Medical Journal y demostró que el consumo moderado de vino disminuía el riesgo de mortalidad por cardiopatías a la mitad.

El estudio se realizó durante diez años en diez mil personas comparando los efectos del vino, con la cerveza o los alcoholes destilados. Se demostró que a igual dosis de alcohol los bebedores de vino redujeron a la mitad su tasa de mortalidad. Los de cerveza ni perjuicio ni beneficio. Los bebedores de alcoholes destilados la aumentaron.

Serge Renaud, director de la Unidad de Investigación de Nutrición y Cardiología del INSERM de Lyon, “la capital gastronómica del mundo”, allí esta Paul Bocusse, Renaud marcha a Canadá a investigar y se sorprende de que hubieran países en el mundo que no bebieran vino al comer.

Al citar Lyon, “la capital gastronómica del mundo”, como así pregonaba la propaganda gastronómica de dicho departamento Francés, con todo merecimiento: las mejores carnes Charoles, Limusine, los mejores pate de Foie, los mejores vinos, los mejores restaurantes y cocineros de Francia. Merece la pena hacer turismo gastronómico, no todo va a ser visitas a museos, catedrales, paisajes, etc.

A propósito de Lyon, la cultura del vino va solapada a la gastronomía, me viene a la memoria la asistencia a un Congreso de Zootécnia en Bolonia, donde me sorprendió la leyenda de su escudo oficial que dice: “La muy culta y gastronómica ciudad de Bolonia”.

Lo de muy culta lo tiene bien ganado por ser la ciudad del mundo donde primero se instituyó una universidad en el año 425, donde existió, aún hoy, un colegio universitario español, que acoge creo que a doce universitarios españoles. En Bolonia se inició el estudio del Derecho, también de la Anatomía y hoy es una de las universidades más prestigiosas de Italia.

Lo de gastronómica, condicionada a su feraz entorno agrícola y ganadero que conlleva una oferta gastronómica imaginativa, me lo sugirió una tarjeta postal cuyo título era: “Bolonia, la ciudad de las tres T”.

1ª T de Torres. En el casco antiguo se observan multitud de torres de ladrillo cocido de distintas alturas, que se construían al lado de las casas y palacios de los poderosos económicamente como si un símbolo de su riqueza, vamos, como presunción de un signo externo. Se construían de ladrillo cocido en un base plana de 5 x 5 m. sin cimentación y añadiendo ladrillos según la economía del dueño. Hoy, algunas han caído o han sido demolidas por su inestabilidad, pero gran número persisten hoy.

2ª T. La fuente de Neptuno, una monumental obra de bronce donde el Dios de los Mares es arrastrado en su carro triunfal por dos grupos de cuatro ubérrimas y monumentales sirenas y de cuyos pechos surgen chorros de agua que les da una belleza espectacular al conjunto. Ya se podrán imaginar de que T... están tan orgullosos los Boloñeses.

3ª T. Aquí viene la aportación gastronómica de Bolonia a su escudo y a la gastronomía; los Tortellinis.

El incremento de las enfermedades cardio-cerebro vasculares iba en aumento en los países del primer mundo. El Senado de Estados Unidos, lanza en 1987 un folleto con un estudio epidemiológico avisando del incremento de las causas que originaban dichas enfermedades y sus posibles medidas preventivas, tales como disminuir el consumo de grasas animales, grasas saturadas, mantequilla, beico, patés, huevos, etc.. Aquellas recomendaciones muy divulgadas consiguió reducir las muertes por accidentes cardiovasculares en un 25 por ciento. Luego en Finlandia se hizo una gran campaña sobre el consumo de grasas animales con positivo resultado. La O.M.S. publicó un preciso folleto sobre el mismo motivo en 1982 donde enfrentaba a los Ministerios de Agricultura que preconizaban el consumo de grasas animales, mantequilla, tocino, huevos, etc., es decir grasas saturadas, porque así defendían los intereses políticos de su Ministerio y por otro lado hablaban de la sensata y científica propaganda de los Ministerios de Sanidad que preconizaban y sugerían el mínimo consumo de los mismos productos por ser nefastos para la salud. Y toda esta propaganda, positiva y negativa con fondos del erario público. Como siempre.

Y más reciente, de ahora mismo, es nuestra guerra a favor del aceite de oliva, ya que nuestra “dieta mediterránea” es más saludable, no olvidemos que en ella entra el vino tinto y que las dietas nórdicas con grasas animales y otros tipos de alcoholes ya se están rechazando y, que los emigrantes mediterráneos de postguerra – mundial a altos paralelos de Europa empezaron ya a “culturizar” gastronómicamente esa zona. Unido luego a la “invasión” nórdico – turística del mediterráneo, donde aprecian nuestra gastronomía y nuestros vinos, se halla declarado la guerra actual. En muchos países de Europa sobran montañas de mantequilla, tocino, beico, etc.

En resumen, o vence la mantequilla o vence el aceite de oliva. Así de claro. La salud no importa.

Pero había un país, Francia, buenos gastrónomos, consumidores de carnes grasas (Charoles, mantequilla hasta para freír, patés, grasas saturadas por todos sitios), y las enfermedades cardiovasculares casi no se presentaban.

Se llegó a hablar de chauvinismo Francés, que los médicos franceses falseaban las causas de defunción pues los infartos y las enfermedades cardio- vasculares no aparecían estadísticamente, en la casuística proporcional al consumo de grasas saturadas.

Volviendo al Doctor Renaud de Lyon; Canadá le despertó el estudio del vino tinto que mantenía a los franceses libres de la enfermedad más común del planeta. Al cabo de un tiempo la televisión americana CBS dedicó su espacio "60 minutos" a finales de 1991 a explicar lo que hoy todos conocemos como "la paradoja francesa". El año 1992 los vinos franceses incrementaron su consumo en Estados Unidos un 25 por ciento.

El error partía de centrar los estudios sobre la influencia del alcohol (etanol) sobre las enfermedades coronarias, prestando poca o ninguna atención al resto de componentes del vino tinto, mas de doscientos elementos químicos no alcohólicos, que se están revelando como los decisivos.

El Dr. Lasunción aisló lipoproteínas de la sangre y en el tubo de ensayo se indujo la oxidación con la ayuda del cobre. Añadió distintos antioxidantes. Se evidenció que el vino tinto tiene un poder antioxidante muy elevado. El vino blanco tiene menos antioxidantes que el blanco y el rosado ejerció también un retraso en la oxidación de las grasas.

En estos momentos desde el miércoles día 24 al sábado 27 de esta semana, se está celebrando el X Congreso Nacional de la Sociedad Española de Arteriosclerosis, en el Palacio de Congresos de Gran Canaria, donde autoridades científicas nacionales e internacionales, entre ellas el ya nombrado Dr. Lasunción, que actuará como moderador en una mesa redonda que lleva por título "Avances en Arteriosclerosis".

El Instituto Catalán de la Viña y el Vino (INCAVI), ha estudiado el contenido en RESVERATROL de 121 vinos catalanes. El RESVERATROL es un compuesto químico natural del vino, que se encuentra en las pepitas y hollejos de la uva, uno de los más de 200 componentes químicos del vino, que tiene propiedades favorecedoras de la función circulatoria y anticancerígena. Según los investigadores del INCAVI, las mayores concentraciones de RESVERATROL se dan en los vinos tintos. Esta investigación es coincidente con la que se está realizando en distintos centros de investigación de Europa y E.E.U.U.

Para valorar la importancia del vino en la salud, les comunico que en los próximos días 2 y 3 de octubre, se celebrará en Madrid, organizado por FIVIN (Fundación para la investigación del vino), el primer Congreso Científico Internacional “Vino y Salud”, en el que participarán algunas de las principales autoridades mundiales en la materia y se pasará revista al estado de la cuestión, según las últimas investigaciones realizadas, todas en el sentido de conectar el consumo moderado del vino con aspectos positivos para la salud. Se organizarán varias mesas redondas sobre diferentes cuestiones: la dieta mediterránea, la prevención del cáncer, las enfermedades cardio – vasculares y las perspectivas futuras de investigación.

ANECDOTARIO DEL VINO

Al hablar de vino, indefectiblemente y de forma obligatoria hay que hablar de los relieves de UR y de SUMERIA. Cinco mil años antes de Cristo ya se había logrado obtener vino. Luego pasamos a los papiros del antiguo Egipto que relatan la elaboración del vino.

La cultura, el consumo, de la leche comenzó hace 10.000 años. El hombre, harto de tanta leche, inventó el vino, hace 5.000 años. El progreso humano es imparable.

El vino estuvo siempre asociado desde sus orígenes a la magia, el espiritismo y la religión.

Los egipcios lo utilizaban para sus ceremonias fúnebres.

Los griegos para sus libaciones y fiestas dionisiacas.

El cristianismo para el santo oficio de la misa.

Nuestra generación como elemento nutricional, saludable, y nexo de relación humana.

Después de profundas investigaciones se ha llegado a una conclusión.

Todos sabemos que Noé se emborrachaba, la motivación fue que harto de tanta agua, quiso olvidarse de ella. El Diluvio Universal, fue el causante, el inspirador para que Noé se emborrachara. Según la Biblia fue el primer borracho de la humanidad. Cuarenta días y cuarenta noches bebiendo agua es demasiado.

Seguimos con la Biblia. El primer milagro de Jesucristo, fue el de convertir el agua en vino según el Evangelio de San Juan 2-1-11, las cosas sucedieron así:

Hubo una boda en Caná de Galilea a la que habían sido invitados la Madre de Jesús, Jesús y sus discípulos. Llegó un momento en que el vino de la boda se había terminado. En esto dijo la Madre de Jesús a este "no tienen vino".

Había allí seis tinajas de piedra para las purificaciones de los judíos, en cada una de las cuales cabían dos o tres metretas, la medida o metreta equivalía a cuarenta litros. En total había unos seiscientos litros de agua que Jesús dijo a los sirvientes "sacad ahora y llevadlo al maestresala". Cuando el maestresala probó el agua convertida en vino, que él no lo sabía, llamó al novio y le dijo: "Todos sirven primero el vino bueno y cuando están ya bebidos, el peor, pero tu has guardado hasta ahora el vino de mejor sabor, que el que se había servido hasta entonces en la fiesta".

Este milagro me sugiere dos consideraciones actuales :

1ª Es normal, en una comida, empezar a degustar los vinos de crianza al principio de la misma, guardando reservas y grandes reservas para el final. Con todo respeto, ya Jesús había previsto el ritmo de servir el vino en las comidas.

2ª A cuantas bodas hemos asistido en que el vino que nos sirven en la comida es solo conocido por el bodeguero a la hora de comer en su casa y si acaso a no más de veinte kilómetros, alrededor de la bodega.

NACIMIENTO DEL CASTELLANO

El vino siempre tiene la extraña pero oportunista habilidad de estar presente en cualquier acontecimiento histórico, pasando a tener el papel de protagonista en el mismo.

Corría la mitad del siglo XIII cuando se tiene conocimiento escrito con algunos balbuceos de la lengua castellana, gracias a un género de literatura cultivado por los Clérigos y personas doctas de la edad media, cuyo nombre es el de Mester de Clerecía, en oposición al Mester de Juglaría, practicado por los Juglares. El poeta más representativo del Mester de Clerecía fue Gonzalo de Berceo (1198-1278), monje del Monasterio de San Millán de la Cogolla, llamado "El Escorial de la Rioja", a pocos kilómetros de Haro donde se encuentran la mayoría de las bodegas de Rioja. Y también a pocos kilómetros del País Vasco, donde existe un idioma de siglos, el vascuence, que no contaminó el nacimiento del castellano a pesar de la proximidad.

Aunque los historiadores de la lengua, dicen que el castellano es un mal latín hablado por vascos cultos, y que la influencia vasca en la fonética del idioma es definitiva y fundamental. Gonzalo de Berceo en su obra consideraba con alta estima "Los milagros de nuestra Señora", tiene la siguiente estrofa:

CA NO SO TAN LETRADO PER FER OTRO LATINO, BIEN VALDRIA, COMO CREO UN VASO DE BON VINO.

Es la primera vez que hay constancia en castellano de la palabra “vino”.

REFRANES

Refrán : Según el Diccionario de la Real Academia Española: dicho agudo y sentencioso de uso común.

Refrán : Cualquier sentencia popular repetida tradicionalmente con forma invariable. Particularmente, las que son en verso o al menos con cierto ritmo, consonancia o armonía, que las hace fáciles de retener y les dé estabilidad de forma y de sentido figurado.
Diccionario M^a Moliner.

EL VINO AÑEJO, LECHE ES PARA EL VIEJO.

EL VINO BUENO, ES CARO, Y EL MALO HACE DAÑO.

EL AGUA PARA UN SUSTO Y EL VINO PARA UN GUSTO.

EL VINO PARA QUE SEPA A VINO SE HA DE BEBER CON UN AMIGO.

EL VINO DA FUERZA Y EL VINO LAS QUITA.

BEBER VINO CADA DIA, PERO NUNCA EN DEMASIA.

BEBE QUE TE RIAS DEL VINO, Y DEJALO ANTES QUE SE RIA DE TI EL VINO.

EL PAN CON OJOS, EL QUESO SIN OJOS, EL VINO QUE SALTE A LOS OJOS.

EL AMIGO, EL QUESO Y EL VINO AÑEJO.

BUENO ES EL VINO CUANDO EL VINO ES BUENO ; PERO SI EL AGUA ES DE UNA FUENTE CRISTALINA Y CLARA, MEJOR ES EL VINO QUE EL AGUA.

EL AMOR Y EL VINO SACAN AL HOMBRE DE TINO.

A MALOS RATOS, BUENOS TRAGOS.

DESPUES DE BEBER CADA UNO DICE SU PARECER.

NI MESA SIN VINO, NI SERMON SIN AGUSTINO.

CON GOTA, NI GOTA.

AMIGOS VIEJOS PARA CONVERSAR, LEÑA VIEJA PARA CALENTAR, VINO VIEJO PARA BEBER.

EL AGUA COMO BUEY : EL VINO COMO REY.

A BOCADO DE CERDO TRAGO DE VINO.

BEBI VINO PORQUE NO HUBO AGUA, PORQUE SI AGUA HUBIERA VINO BEBIERA.

A MALA CAMA, COLCHON DE VINO.

EL VINO DEBE TENER GRACIAS DE MUJER HERMOSA, BUEN COLOR, BUEN CUERPO, BUENA NARIZ Y MEJOR BOCA.

EL BUEN VINO EN CRISTAL FINO : EL PELEON EN EL JARRO O EN EL PORRON.

DIJOLE EL MOSQUITO A LA RANA : MAS VALE MORIR EN VINO QUE VIVIR EN AGUA.

DONDE FALTA EL VINO, LA MEDICINA ES NECESARIA. (En Jerez de la Frontera tienen por Boticas las Bodegas)

EL BUEN VINO EN COPA CRISTALINA, SERVIDO POR MANO FEMENINA.

CUANDO PINTAN LAS UVAS YA LAS BREVES ESTAN MADURAS.

CON LOS MAJUELOS QUE PLANTE, BUENOS YERNOS TENDRE.

EL AGUA ACORTA LA VIDA, EL VINO LA ALARGA.

JEREZANO FINO. AL PAN PAN Y AL VINO VINO.

ECHAR AL VINO AGUA, ES HACER DE DOS COSAS BUENAS UNA MALA.

EL VINO HACE MUCHO BIEN A LAS MUJERES ..., SOBRE TODO CUANDO LOS HOMBRES LO BEBEN.

CITAS LITERARIAS Y ANECDOTARIO

Milagro del vino que vuelve a hacer del hombre aquello que nunca habría dejado de ser : Amigo del hombre.

R. Engel

El vino tiene la facultad de fortalecer el entendimiento.

Salomón

Al alba, que esta el racimo ansioso de derramar su dulce sangre.

Te traeré por la noche garnacha para cenar.

¡Al alba, moza, que me voy a vendimiar!

Volveré lleno de sangre lo mismo que un capitán.

A. de Foxá

Tus ojos buscaban lo que ahora

- pan, vino, amor y cólera -

te doy a manos llenas porque tú eres la copa
que esperaba los dones de mi vida.

P. Neruda

Yo tengo una bella ánfora llena de regio vino,
que para hacer mis cantos me da fuerza y calor.
En ella encuentra sangre mi corazón latino
para beber la vida, para latir de amor.

R. Dario

Una copa de buen vino en la comida produce,
cuando menos, una hora de felicidad.

Richet

El gusto del vino es como una delicada poesía.

Dr. Pasteur

El vino es el espíritu de un país. Se puede enjuiciar mejor la psicología y los valores de un pueblo por lo que bebe que por lo que come.

Fernández Flórez

El vino es necesario y Dios no nos lo prohíbe. Si nos lo hubiera querido prohibir las viñas serían amargas.

Proverbio francés

El vino es la más sana y la más higiénica de todas las bebidas.

Dr. Pasteur

El vino es la parte intelectual de la gastronomía;
la comida es solo la parte material.

Dumas

El vino da brillantez a las campiñas, exalta los corazones,
enciende las pupilas y enseña a los pies la danza.

J. Ortega y Gasset

El grado de civilización de un pueblo es siempre proporcional a la calidad y cantidad de los vinos que consume.

Babrius

Los enemigos del vino son los que no lo conocen.

Dr. Sellier

Gracias al vino, el hombre es el único ser que bebe sin tener sed.

Plinio el Viejo

Con el dinero puedo comprar vino; el vino despierta mi genio y mi genio me da fama.

Glück. (Gran músico alemán, gran poeta y profundo pensador).

Al viento las penas:
las copas llamad;
que todo lo endulzan
vino y amistad.

Melendez Valdes

Donde no hay vino no hay amor.

Eurípides

El vino da alegría a los hombres y juventud a los viejos; suaviza y ablanda las pasiones del alma, como el hierro se reblandece por medio del fuego.

Platón

¡Qué no daría yo por una botella de vino!

Beethoven

Viva el buen vino,
que es el gran camarada
para el camino.

Pío Baroja.

(El día que murió Baroja, Camilo José Cela dijo en el Café Gijón: “Ha muerto Baroja, no dijo ni pio”).

El vino alegre huele a manzana,
y tiene aquella color galana
que tiene la boca de una aldeana.

Valle Inclán

Vino, enséñame el arte de ver mi propia historia como si ésta ya fuera ceniza en la memoria.

J.L. Borges

Líquidos que brillan con todas las tonalidades del oro, desde el resplandor rojizo del rayo del sol, al reflejo suave y aterciopelado de las joyas anti-guas; caldos de suave fuego aprisionados en cárceles de cristal.

Blasco Ibáñez

Vivir es defenderse de la vida que nos va matando.

En esta lucha, la eficacia del vino tiene un valor incalculable.

Dr. Gregorio Marañón.

Vivir es peligroso para la salud.

Armando Molina.

Que el vino hará olvidar las penas del amor. Marina. Opera de Arrieta.

Con tres copas de vino ya puede construirse una doctrina profunda. (Pro-verbio chino).

Entre la vajilla del refectorio del monasterio de san Jerónimo de Córdoba, existían unos vasos de 200 ml. de capacidad, con una representación de Jesús en el fondo interior del vaso y del demonio en la boca del mismo. se llenaba el vaso de buen vino “hasta ahogar al demonio”, para luego iniciar el brindis con “Hasta verte Jesús”.

Las autoridades de Francia, hablando de la prohibición de vender bebidas alcohólicas a los mas jóvenes habían llenado las ciudades de carteles con esta leyenda:

“ El alcohol es una muerte lenta ”

Los borrachos escribieron debajo:

“Nosotros no tenemos prisa”.

FRANCISCO UMBRAL

El vino saca del hombre otro hombre.

El vino es creador para el creador.

El vino es ángel caído que destruye al hombre necio pero potencia y duplica al verdadero hombre.

El queso es un chico de pueblo que se comporta mal y a su aire, que siempre huele a amor en el pajar, por mucho smoking que hayan querido ponerle los franceses.

Cuando ya tenía esta charla terminada, y en el despacho de D. Francisco Marín me fue presentado el Cónsul de Bélgica en Las Palmas, y hablamos de VAN DAM que siempre hemos estimado fue el que dio origen a la toponimia BANDAMA por degeneración del VAN DAM y me sorprendió oírle dos cosas:

1ª.- Que había estado en Costa de Marfil y tiene fotos de ello, que plasman el nombre del RIO BANDAMA.

2ª.- Que Van Dam, no era Holandés, era Belga, de Brujas, Flandes.

Ello me obligó a bucear en mi biblioteca y he llegado a la conclusión siguiente:

TOPONIMIA DE BANDAMA

Antes de comenzar, tengo que confirmar la información de mi charla anterior que decía: «Algún sesudo investigador de Tenerife hoy se encuentra investigando el origen beréber de la toponimia Bandama». Puede tener razón.

BANDAMA: Río de África, en la ex Colonia Francesa de COSTA DE MARFIL.

Tiene su origen en la confluencia de los ríos BANDAMA BLANCO y BANDAMA ROJO, nacidos en el macizo del Kenedugu fronterizo a unos 120 Km. de la República de MALI.

Estos dos ríos confluyen en el lago KOSSUU de unos 150 Km. de largo, desde donde nace el RÍO BANDAMA de unos 200 Km. que desemboca en el GOLFO DE GUINEA.

Degeneración de VAM DAMME

BRUJAS: Distrito de Bélgica en la provincia de Flandes Occidental; consta de seis cantones que son: Brujas (capital del distrito), Damme y cuatro cantones más.

En Brujas, ciudad cargada de Historia y Arte, como españoles tenemos que destacar el Palacio nuevo de los Duques de Borgoña en el que nació Felipe El Hermoso, padre de Carlos V. Hay casas señoriales de familias españolas como la de González de Aguilera (en la que residió 1.529-30 San Ignacio de Loyola), de Francisco de Puebla y Clemente de Castilla, calles con los nombre de Córdoba, Vizcaya, etc..., recuerdan la importancia de la Colonia Española durante la prosperidad de Brujas. El origen del nombre de Brujas, viene de la palabra Brigga o Brugga en flamenco que equivale a BREZO, planta que abunda en la llanura de Brujas.

Siglo XVIII - XIX

En 1713 Utrech. Española.

En 1794 Brujas fue capital del departamento Francés de LYS.

En 1815 Fue incorporada al Reino de Holanda.

En 1830 Entra a formar parte de Bélgica.

DAMME: Población del dist. y canton de Brujas a 6 Km. de esta ciudad. Antiguamente era importante puerto de mar y plaza fortificada. El puerto ha ido desapareciendo y con él la importancia mercantil de la población, pasando todo el tráfico al puerto de L'ECLUSE.

El canal que enlaza a esta última ciudad con Brujas se llama también canal de DAMME y tiene 14 Km. de longitud.

DAM: Palabra Holandesa que significa «Dique» y entra en la composición de nombres geográficos como Amsterdam, Rotterdam, Saardam, etc...

LIGA HANSEATICA

Liga hanseatica. Ciudades hanseaticas (Etim.del antiguo alemán «hansen» asociarse). Especie de sociedad o confederación de ciudades, hasta 117, entre ellas Barcelona, Cádiz, Sevilla... formada en Europa durante la Edad Media, Brujas era una ciudad hanseatica, con objeto de extender el comercio internacional, defenderlo de los piratas y ejercer el monopolio. Como se verá no hay nada nuevo bajo el sol, es el primer ensayo de la Comunidad Económica Europea en la Edad Media.

ADDENDA

Como añadido a mi charla anterior sobre ROMA – EL TESTASIO, quisiera mencionar lo siguiente:

Tan importante llegó a ser la producción de vino en el sur de España que, con la incorporación de la Bética al Imperio Romano, las ánforas de barro que hacían las veces de envases no retornables constituyeron – una vez deshechas por sus usuarios – un verdadero montículo en Roma, de un kilómetro de perímetro y 45 metros de alto. El todavía llamado Monte Testaccio, en un 90 por ciento de procedencia Bética.

En honor a la verdad, quien me descubrió el Testaccio fue mi buen amigo gastrónomo y compañero el Il. Veterinario Ismael Díaz Iubero, Delegado Mundial de la FAO en Roma que lo fue durante muchos años.

TERCERA JORNADA.

EL VINO ESCALA DE ENSUEÑOS.

INTRODUCCION A LA CONFERENCIA DEL CATEDRATICO D. FRANCISCO MORALES PADRON

Por: **Dr. Juan José Laforet.**

Al introducirles hoy la conferencia que, a continuación nos brindará el profesor D. Francisco Morales Padrón, pudiera hablar de un niño que, hace ya muchos años, corría, jugaba, soñaba, en su Santa Brígida natal, en todas sus inmediaciones, con la vista puesta en la inmensidad de la Cumbre cercana, por El Castaño y Las Tres Piedras, por los altos de o por las fértiles fincas de La Angostura, desde La Atalaya, a la vista amplia y sosegada de los viñedos por Bandama y el Monte Lentiscal. Es ese «paraíso perdido en el que transcurrió la infancia y se comenzó a forjar un hombre, ese «paraíso» al que se vuelve muchas veces en la vida pues, como señaló el Dr. Marañón, «en la vida obramos muchas veces para bien o para mal, como si fuéramos niños».

Pudiera referirme también a un ámbito determinado, a un rincón de Gran Canaria enseñoreado de vides, de frutales, en la plenitud de su belleza, por huertas y jardines, entre magnolios, flores de mundo, geranios, hortensias y no se cuantas variedades mas. Sería recordar los ojos de aquel niño extasiados ante el fuego inesperado que, como una monumental e inesperada hoguera sanjuanera, se alzaba a lo lejos, sobre el Monte Lentiscal, cuando un incendio devoró en Hotel Santa Brígida, este mismo que, reconstruido, hoy ocupamos.

Pero todo ello sería remitirme a dos libros exquisitos, a dos textos, que, andando el tiempo, aquel niño, ya maduro, legó a sus paisanos en forma de memorias y bajo los títulos de «He Vuelto» (1991) y «Adviento de Adolescencia» (1993).

Pero aquel niño, ya joven, formado en el inolvidable colegio «Viera y Clavijo», en la fuente inagotable de la biblioteca de El Museo Canario, y tras un tiempo en las aulas de la universidad lagunera, surcó un camino que durante siglos llenó la historia de las islas, una ruta que le llevó hasta Sevilla.

Y, poco a poco, año tras año, hizo suya aquella ciudad y ella le adoptó a él. e su íntimo y buscado cariño surgen también muchas obras, algunas con títulos como «Encuentro con Sevilla», «Gufa sentimental de Sevilla» o «Sevilla sin secreto», hoy auténticos y apreciados clásicos para una bibliografía hispalense.

Sevilla, durante casi seis décadas, ha sido para él, junto a su familia, su esposa, sus dos hijos, la universidad, el Instituto de Estudios Hispano Americanos, la Cátedra, la responsabilidad de dos Colegios Mayores, El Archivo de India, la Biblioteca Colombina de la Catedral Hispalense, La Real Academia Sevillana de la Buenas Letras, o el Fondo de Cultura de Sevilla, que en la actualidad dirige con ideas claras y enormemente eficaces.

Si D. Francisco ha recibido numerosos premios tanto en España, como en numerosos países de América y Europa, entre ellos la Encomienda con Placa de Alfonso X el Sabio, la Orden de Andrés Bello en Venezuela, la Orden del Mérito Civil en Perú, Doctor Honoris Causa por varias universidades, Premio ABC de Sevilla, Premio Leoncio Rodríguez de El Día de Santa Cruz de Tenerife, hijo predilecto de su Santa Brígida Natal, Hijo Adoptivo de Las Palmas de Gran Canaria, Pregonero de la Semana Santa de Sevilla -dice una vieja tradición sevillana que lo más importante de Sevilla es ser pregonero de su Semana Santa-, y distinguido con el Can de Plata del Excmo. Cabildo Insular de Gran Canaria, entre otros muchos galardones y reconocimientos, estimo que lo mas singular en su curriculum es el ser el único, o al menos uno de los poquísimos casos -y yo no los

conozco-, que reúne en una misma persona los premios de dos Comunidades Autónomas, al concedérsele tanto el Premio Canarias por el Gobierno de Canarias, como el Premio Andalucía por la Junta de Andalucía.

Sin embargo, creo que el mejor galardón que puede hoy recibir es el ser reconocido, por varias generaciones no sólo de historiadores, de americanistas, de hispanistas, sino de todo el orbe culto en general, como un símbolo vivo y efectivo de ese camino histórico, económico, social, humano y muy real, de ese camino de ida y vuelta que desde Sevilla llega a América, con sus Islas Canarias como puente ineludible.

Este es también su camino, un camino -y entre otras muchas iniciativas, ha dejado los prestigiosos «Coloquios de Historia Canario-Americana», en la Casa de Colón- que ha plagado de magisterio, de personas que han aprendido mucho de él, de sus conocimientos y de su talento vital; de personas que como él hoy también procuran recorrer y hacer camino, un camino de entendimiento, de conocimiento, de amistad y de paz.

Así, no me extraña su empeño por trazar libros como «Soñando Caminos», «Caminos de la Tarde», o, ya en un terreno científico, ese magnífico y aún no superado «Atlas Histórico Cultural de América». Esa América de la que estudió su pasado con enorme rigor y profundidad, como también ha hecho con Canarias y Andalucía, y a la que dedicó muchísimas páginas, desde la temprana publicación de su «Jamaica Española» o los dos tomos dedicados a la «América Hispana».

Ni siquiera en su íntima pasión literaria olvida su vocación americanista, y esta unión puede palpase en su libro «América en sus novelas». De esta larga vinculación con lo literario, de su incansable actividad periodística, hoy quiero reseñar un libro delicioso: «Cuadernos de Punta Umbría», una serie de relatos enormemente evocadores, y que a él le traen de nuevo la presencia de otro lugar enormemente querido, Huelva.

La fecundidad de su obra científica, literaria y periodística, se refleja en su enorme capacidad para la amistad, para el encuentro fraterno, todo un talento peculiar que le permite ser hoy lo que fue su primera vocación,

un auténtico Embajador, un verdadero Diplomático al servicio del encuentro y la amistad entre los pueblos de América y España.

Esta noche, de luna llena de la vendimia por el Monte Lentiscal, en la que la voz y la palabra del pregonero invoca, un año más, al mosto joven e inquieto en sus barricas, la siempre universal visión de D. Francisco Morales Padrón hará de su intervención una elocuente disertación sobre el vino y la literatura, una conferencia que, estoy seguro, será todo un pregón de esta vendimia de 1997.

BOHIO DE LAS ESTRELLAS

A D. Francisco Morales Padrón

Por las sendas de la marea
la palabra como velero
surca el rastro impreciso
de una irrepetible alborada.

En el «bohío de las Estrellas»,
rasgueos de guitarras
y el son inescrutable
de una marimba caribeña,
al compas infinito
del agua contra el arrecife;
y en tus manos,
isla morena,
el más bello coral de la noche,
un lucero,
sustraido en el amplio firmamento
de tu océano.

El mástil,
trianero y cimbreño,
de esta nave atlántica
preñada de futuro,
es un ansioso preludio
de tu ritmo incansable,
Isla Dominicana,
danza de tres continentes
para una sola coreografía insular.

Sueño, sueño, sueño,
anoche muchos soñaron
y estaban ya despiertos,
sin saberlo,
arrullados por el viento en las palmeras,
en la plenitud de tus playas,
cuna mullida de arena fina
para una nueva creatura
hija de varios mundos
sabios y milenarios.

En el «Bohío de las Estrellas»,
malagueñas, isas y joropos,
el malvasía canta en el alma
de los isleños de dos orillas;
y, donde las manos se alzan
en un brindis incanzable,
el vino, tras la vendimia,
gime y sueña
en el universo de su bocoy isleño.

Juan José Laforet
IV Semana Cultural de la Vendimia
Monte Lentiscal, septiembre 1997.

EL VINO ESCALA DE ENSUEÑOS

Por: **Francisco Morales Padrón.**

Catedrático.

La mañana que Diego Cambreleng y Juan José Laforet tuvieron la deferencia de visitarme en la Casa de Colón y honrarme invitándome a participar en esta Semana Cultural del vino, incurrí en la debilidad de aceptar sin que mediase por mi parte regateo alguno y sin yo hacer un inventario o repaso de mis posibilidades. Ante su invitación recordé -y creo que se lo dije a ellos- los versos del poeta persa Omar Khayyam leídos en mi juventud y los consideré, muy a la ligera, respaldó a mis posibilidades. Luego, mas tarde, al enfrentarme o conocer la bibliografía que estas celebraciones han inspirado, me encontré con una realidad que en buena parte me amilano y opacó mi inicial euforia y buena voluntad. Quienes me han precedido han sido notables historiadores, científicos y ensayistas que han analizado magistralmente todo cuanto al paisaje y vino del Monte Lentiscal se refiere. Si no quería repetirme estaba obligado a discurrir por nuevos senderos. ¿Cuáles? Era mi dilema.

Pensé que yo, en mi condición de americanista, estaba en condiciones de disertar sobre la aventura que significó la introducción del vino en América, junto con sus hermanos el trigo y el olivo trilogía soporte de toda una cultura y de gran transcendencia religiosa. En este último aspecto, el religioso, reflexioné si sería aceptado hablar en torno al simbolismo del vino, o sobre el vino en la Mitología clásica, y acabé desechando ambos temas. Por momentos me incliné a exponer lo que ha sido el vino en la

pintura, para lo cual contaba con algún que otro estudio y la proyección de los cuadros elegidos, que dotarían de entretenimiento a mis palabras. Por mi mente desfilaban las tablas holandesas con fiestas campestres en las que el vino corría abundantemente y los bodegones, sobre todo el XVII (Caravaggio, Moilla, Van Schoten, Flegel, etc). Recordaba las espléndidas tablas de Franz Hals o de Ribera con «El alegre bebedor» y «El alegre músico» y los tipos que representan a los sentidos alzando las copas desafiantes o acariciando la botella maternalmente. Sin olvidar «El Triunfo de Baco» o «La Bacanal» de Tiziano en la que sátiros y vino se arremolinan alrededor del dios bebiendo y danzando hasta caer borrachos. Y así, sin haberme decidido por nada en concreto, me puse a leer y a tomar notas, comenzando por releer los versos de Omar Khayyam. Lo que sigue es el resultado de esas lecturas y anotaciones. Temo reducir mi ponencia a buenas y hasta bellas palabras y a una mala realidad, o, como dice el refrán, temo limitarme en mi intervención a «Pregonar vino y vender vinagre». Espero, sin embargo, que ellas, tal como versificó Gonzalo de Berceo, merezcan «un vaso de bon vino».

Quiero, sin embargo, referirme a algo personal que ya en mi librito «Adviento de adolescencia» tuve ocasión de contar y que alude al paisaje y al vino del Monte. Yo tengo mi infancia llena de paisajes, olores, sabores y sonidos. En este sentido los domingos de mi infancia eran especiales, no sólo porque vistiésemos trajes reservados para la fecha -el traje o la ropa de los domingos-, sino porque también el menú familiar hacía honor a un plato siempre repetido: el puchero. Puchero y vino del Monte, cuyos sabores y olores recuerdo. Pero el domingo además poseía un singular atractivo: la peregrinación al Cine Wood. Ir al Monte caminando desde el pueblo ofrecía el encanto de la ruta entre eucaliptos y viñedos por unas urbanizaciones cuyos bellos chalets yo identificaba con las mansiones que aparecían en los filmes de la familia del juez Harvey y Mike Rooney, Shirley Temple, Freddie Bartolomew, y Diana Durbin... Aquello era un mundo feliz, un mundo lleno de belleza y felicidad, sin problemas, en el cual se refugiaba nuestra imaginación de niños sufridores de una existencia precaria. Sufridores de unas guerras que no hicimos, pero sentimos.

Y hecha esta incursión a nuestra adolescencia, ya lejana, retrocedemos en el tiempo hasta finales del III milenio (2.300 a.C.) para encontrar-

nos con las mas remotas noticias referidas al cultivo de la viña y elaboración del vino. A juzgar por las fuentes conservadas la explotación de la vid en aquel entonces estaba reservada al palacio real o al templo, cuyos funcionarios controlaban la labranza y producción vinícola. El vino era un producto de lujo, de prestigio, cuyo uso estaba restringido a determinados grupos sociales, los cuales, mediante su consumo, entraban en contacto con la divinidad. Este carácter primigenio del vino le acompañará en difusión y consumo de Occidente, donde se populariza y llega a ser un elemento básico de la cotidianidad. Su papel será clave en los procesos de transculturación o interinfluencias entre culturas distintas. Seguirá siendo parte esencial de los rituales religiosos al estar dotado de un significado simbólico, pero también jugará un papel significativo en el campo económico, y se relacionará con la práctica de la hospitalidad que une al anfitrión con el huésped al ser el vino un elemento de solidaridad. Las razones religiosas para consumirlo, que implican restricción, han quedado atrás. El vino no es únicamente para los dioses o para los que con ellos se relacionan. El vino es un buen amigo del hombre que lo consume según reza un dicho por cinco motivos: la llegada de un huésped, la sed presente y futura, la bondad del vino, y cualquier otro motivo...

Y es que el vino al decir de la Celestina, quita la tristeza del corazón mas que el oro y el coral, da fuerza al mozo y al viejo, pone color al descolorido, suministra coraje al cobarde, diligencia al flojo, conforta los cerebros, saca el frío del estómago... Casi, casi, las mismas virtudes que Vicente Espinel le atribuye en «El escudero Marcos de Obregón»: el vino da fuerza al corazón, color al rostro, quita la melancolía, alivia el camino, da coraje al mas cobarde, y templá el hígado y hace olvidar todos los pesares.

El refranero, tan lleno a veces de sabiduría popular, se hace eco de las virtudes del vino y también de sus inconvenientes que ya la Biblia y Plauto, por citar notables ejemplos, se encargaron de sentenciar: el vino excita y quien se tambalea no es juicioso; hay que tener buen cuidado con él pues es un luchador tramposo, que comienza sujetándonos por los pies. Que lo diga Noé.

En esto de los elogios y denuestos todos depende del destino que a él se le de. Shakespeare, buen catador a juzgar por lo que sus personajes

manifiestas, asegura que «El buen vino es una excelente y jovial criatura de Dios, cuando se hace de él un uso moderado». No es cierto, apostillamos por nuestra parte, que «Quien es amigo del vino, es enemigo de si mismo» ya que la verdad del acerto está subordinada al grado de adicción a él, tal como advierte el eclesiástico «Beber vino con moderación es salud para el alma y para el cuerpo» ¿A quién da vida el vino?, se pregunta la Biblia (Ecles. 31, 27). Al que lo debe con comedimiento... Alegría y gozo y euforía es el vino bebido a su tiempo y con tiento. «Quien bien bebe, bien duerme, y quien bien duerme, piensa bien; quien piensa bien, bien trabaja; y quien trabaja bien, debe beber bien». El vino mas usado es dañino. Y de ello pudiera decirnos algo Edgar Allan Poe, muerto en delirium tremens, y al que debemos un alucinante relato, «La barrica de amontillado», en que la tentación de este lleva a la muerte por emparedamiento a un personaje que presumía de ser gran catador.

Hay quienes creen que el agua acorta la vida y que el vino la alarga; y hay quienes vinculan a este con el amor. Eurípides en «Las bacantes» sentencia que «Donde no hay vino no hay amor». Pero es en el «Cantar de los cantares», en una de las mas bellas joyas de lírica mundial, donde el maridaje vino-amor alcanza cotas insuperables: «Son mejores que el vino tus amores», afirma por dos veces el amado (1,3; 4,10), que concibe los pechos de la amada «como racimos de uva» (7,9). Es aquí, en Oriente, la sede del Edén, la cuna del vino, el lugar en el cual se han compuesto los mejores versos y la mejor prosa poética inspirada por el vino y el amor. Quizá el ejemplo mas sobresaliente de ello lo tengamos en un autor persa del siglo XII ya mencionado, Omar Khayyam, responsable de unas cuartetas conocidas por «rubayat», que el poeta grancañario Diego Navarro puso en logrados versos castellanos al decir de su traductor José Gibert. Khayyam es el vate por excelencia del amor y del vino, «Sin amor y sin vino, la vida es nada». Omar Khayyam canta el goce de la vida, la contingencia de las cosas, el presente, las rosas, los efebos: «No dudes en beber y gozar del amor/ Tendré tarde o temprano que dormir bajo tierra sin mujeres ni amigos». Amargo, irónico y sensual, Khayyam condensa en poéticas reflexiones múltiples concepciones filosóficas. Canta la belleza de la vida, acepta su brevedad y, por lo mismo que es corta, nos incita a no perder el tiempo averiguando el porqué de ella. Exalta los placeres terrenales del acontecer humano -vino y amor- y aconseja no lamentarse por el pasado o el futuro,

pues sólo existe el presente. Para nada como un jardín, un jarro de vino u una joven sin afanes ni amarguras. Ellos representan su paraíso y su infierno. En otra ocasión cifra la felicidad en una gota de vino de color rubí, un pedazo de pan, un buen libro de versos y la amada. El vino como vemos, siempre presente como elemento integrador de la dicha. No en vano el vino es una creación de Dios y una de las mas hermosas muestras de su poder.

Un sorbo de buen vino vale mas que el imperio de este mundo. El desvanece los temores y nos da la quietud anhelada. Goza, pues, aconseja Khayyam, que después de nosotros, después de nuestra desaparición, la luna ha de morir y nacer muchas veces, sin que nosotros estemos ya presentes. «Alimentadme con buen vino, -solicita el poeta- haced que cuando muera se me lave con vino y sea mi ataúd de madera de cepa ». Similar petición repite en otras cuartetas:

«Con mis cenizas quiero que se fabrique un jarro. Quien sabe/ si al llenarlo de vino hasta los bordes, renaceré a la vida.»

«Quiero,-insiste-, que cuando muera con vino se me lave y que se rece en nombre del amor y la copa.

Quiero que cuando muera borren todas más huellas;/ y para que mi vida sea ejemplar, que amasen / en vino mis cenizas; y con ellas construyan/ la tapadera de una tinaja para vino.

Cuando muera, intentad reanimarme con vino / si no lo conseguís, lavad con él mi cuerpo / y amortajarme con un sudario de pámpanos.

Créeme, bebe vino. El vino es vida eterna, / filtro que nos devuelve la juventud. Con vino / y alegres compañías, la estación de las rosas / vuelve. Goza el fugaz momento que es la vida».

Cuando Khayyam elogia la inmediatez, canta al vino o magnifica a la taberna («Que sea nuestro tesoro el vino, y nuestra casa la taberna») nos recuerda a los goliardo medievales estudiosos libertinos, aunque estos son menos platónicos.

«Es mi propósito, -canta un goliardo- morir en la taberna / el vaso de vino junto a la boca muriente / para que al llegar digan los coros angélicos: / Que Dios sea propicio con este bebedor... ... No sepas de otra senda que

la de la taberna / ni aspire a otra cosa que al vino, amor y música. / Con la copa en la mano, con el odre a la espalda, / bebe, bebe querido y calla, calla siempre».

Los goliardos, casi siempre clérigos vagantes con órdenes menores, eran estudiantes o profesores que en el siglo XII, el mismo de Omar Khayyam, andaban de ciudad en ciudad buscando las mejores escuelas y maestros. Llevaban una vida alegre. Visitaban burdeles y tabernas, componían versos, cantaban, bebían, jugaban, mendigaban y estudiaban. Eran unos rebeldes intelectuales contra la sociedad estamental establecida. A ellos debemos una poesía cuyo numen lo representó la primavera, el amor físico por lo general, la alegría, la taberna y el vino, el juego y la sátira contra la corrupción. Las composiciones tabernarias junto con las satíricas son las más singulares de su repertorio. En las canciones báquicas el goliardo alaba al vino y a la taberna, escenario en el que conviven bebedores, jugadores, y mujeres alegres:

«Cuando en la taberna estemos,
no nos cuidamos de la tumba.
sino que nos lanzamos al juego
y nos afanamos en él.

.....

Bebe el dueño, bebe la dueña
bebe el caballero y el clérigo,
bebe él y bebe ella,
bebe el siervo con la criada,
bebe el rápido, bebe el perezoso,
bebe el blanco, bebe el negro»

Beben todos: el constante, el voluble, el rústico, el sabio, el pobre, el enfermo, el desterrado, el ignorante, el niño, el viejo, el prelado, el decano, la hermana, el hermano, la vieja, la madre

«bebe esta y bebe aquella
beben ciento, beben mil»

Sabemos cuanta idealización rodea al mundo de los poetas, máxime si son orientales como Omar Khayyam. Este sublima al vino y al amor según hemos tenido ocasión de comprobar. El refranero popular, mas realista que la rapsoda, previenen contra ambos porque «La mujer y el vino sacan al hombre de tino» y «Vino y mujer son dos cosas de temer», porque «Las mujeres y el vino hacen errar el camino»: El eclesiástico (19, 2) no duda en aconsejarnos que refrenemos nuestros deseos pues «El vino y las mujeres extravían a hombres inteligentes».

El hombre, en efecto, no debe anular su voluntad frente a todo aquello que atente contra su condición de ser racional. Los rostros embrutecidos velazqueños de los borrachos o los brincos de los sátiros ticianescos están mas cerca de lo irracional que de lo racional. La mujer y el vino pueden descomponer al individuo y aquel que parecía mas inmovible se torna en marioneta. Un primer síntoma de esta claudicación o derrota los constituye la locuacidad. El vino desata la lengua por aquello de «Do entra beber, sale saber». Es decir, se nos advierte cuan fácil se incurre en la verborrea bajo los efectos de un buen caldo; lo mismo que se nos avisa que la amistad contraída durante la bebida casi siempre es frágil. El goliardo, con su lenguaje descarnado, reconoce que «El cabrón cuando bebe / dice lo que no es debido / cuando está bien bebido, / hace lo que no se debe. / Yo cuando he bebido bien / hecho fuera todos versos. / Pero cuando estoy seco, / mi corazón no dice esto, eso o aquello...»

Una sentencia latina, «In vino veritas», (en el vino está la verdad) recoge lo que hemos venido exponiendo, que el individuo si bebe demasiado se torna parlanchín y confiesa lo que no diría sobrio. («Después de beber cada uno dice su parecer»). Horacio aleccionó que Baco o Dionisos, el dios del vino, descubre los pensamientos, secretos. Y la sabiduría del Quijote amplió las consecuencias recordando «Se temperado en el beber, considerando que el vino demasiado ni guarda secreto, ni cumple palabra» (2ª Parte. Cap. 40).

Nada menos que el filósofo Soren Kierkegaard, es autor de un opúsculo, que, precisamente, tituló «In vino veritas», en el que se cuenta como un personaje, con el fin de discutir sobre la naturaleza femenina, invita a cenar a unos amigos que, bajo el lema «In vino veritas», han de pronunciar

sendos discursos in vino, «puesto que el vino es la defensa de la verdad, como esta es la apología del vino». El anfitrión propone a sus invitados, que, una vez ingerido la adecuada cantidad de vino y se encuentren «en ese estado peculiar en que se le desata a uno la lengua y dice muchas cosas que en otro caso guardaría muy bien de silenciar», pronuncien un discurso. Los reunidos, al escuchar la proposición comenzaron a discutir en torno a las relaciones que existen entre los vinos y los estados de conciencia, así como sobre los temas a desarrollar que eran el amor y las relaciones entre ambos sexos. Interrumpimos aquí el resumen del citado ensayo y dejamos que el interesado indague por sí mismo el contenido de los discursos y el resultado final de tan singular encuentro.

Olvidemos lo malo del vino. Retengamos únicamente sus virtudes. Recordemos, con Ovidio, que no sólo libera a la lengua, sino excita la mente, infunde valor, aviva la imaginación, borra los pesares, atenúa las preocupaciones que huyen si se les riega con él. «Bonum vinum laetificat cor hominis»; el buen vino alegra el corazón de los hombres reza el Eclesiastés. Y Omar Khayyam nos hace una última confesión: cuando bebe entiende lo que dicen las rosas, la amapola y el jazmín, y aún comprende lo que decir no saben los libros y su amada.

Constituye una auténtica sorpresa, por lo que tiene de confidencia, escuchar al severo Don Antonio Machado declarar que él sigue los áureos consejos del vino, «que el vino es a veces escala de sueños».

Brindemos porque el vino nos sirva siempre para ascender a las ilusiones, nos sirve para soñar. Brindemos con el anónimo inglés y repitamos con él
«Brindo por todos aquellos a quienes amamos; brindo por todos aquellos que nos aman; brindo por todos aquellos que aman a quienes aman a cuantos aman a aquellos que aman a los que nos aman». Brindemos por nosotros.

Punta Umbría, julio de 1997



Conferencia de D. Sebastián Hernández, acompañado en la mesa por D^o. Diego Cambreleng Roca y D^o. Federico Cuyás Ruiz.



Conferencia de D^o. Francisco Morales Padrón, acompañado del Presidente de la Asociación y de D^o. Juan José Laforet que le presentó.



Inauguración del segundo monumento a la "Zona Vitivinícola del Monte Lentiscal", en la carretera de los Hoyos, por el concejal de urbanismo del Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, D^o. Jorge Rodríguez, acompañado por la Directiva de la Asociación.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN, CUARTA SEMANA CULTURAL DE LA VENDIMIA.

Diego Cambreleng Roca..... 5

PRIMERA JORNADA..... 7

NATURALEZA, VITICULTURA Y PATRIMONIO EN EL MONTE LENTISCAL.

Alex Hansen Machín.

Juan Manuel Febles. 9

SEGUNDA JORNADA..... 35

PRESENTACIÓN DE UN ILUSTRE VETERINARIO Y GASTRÓNOMO, D. SEBASTIÁN HERNÁNDEZ.

Federico Cuyás Ruiz 37

VARIACIONES SOBRE EL MISMO TEMA: EL VINO II

Sebastián Hernández Hernández. 39

TERCERA JORNADA. 55

INTRODUCCION A LA CONFERENCIA DEL CATE- DRATICO D. FRANCISCO MORALES PADRON Dr. Juan José Laforet.	57
BOHIO DE LAS ESTRELLAS.....	61
EL VINO ESCALA DE ENSUEÑOS Francisco Morales Padrón.	63

ASOCIACION DE VITICULTORES Y BODEGUEROS DEL MONTE LENTISCAL

OTRAS PUBLICACIONES

- 1.- EL VINO EN LA COMARCA DEL MONTE LENTISCAL
R.S.E.A.P.L.P. Agosto, 1995.
- 2.- EL VINO EN EL MONTE LENTISCAL. AYER Y HOY.
Febrero, 1996.
- 3.- LA PRENSA DEL MONTE.
(Hoja Periódica) nº 1. Julio, 1996.
- 4.- LA PRENSA DEL MONTE.
(Hoja Periódica) nº 2. Diciembre, 1996.
- 5.- VITICULTURA EN EL MONTE LENTISCAL.
Febrero, 1997,
- 6.- LA PRENSA DEL MONTE.
(Hoja Periódica) nº 3. Marzo 1997.
- 7.- LA PRENSA DEL MONTE.
(Hoja Periódica) nº 4. Julio 1997.
- 8.- LA PRENSA DEL MONTE.
(Hoja Periódica) nº. 5. Marzo 1998.

Este libro, del que se han editado
1.000 ejemplares, se terminó de
imprimir el 11 de Marzo de 1998,
en Telde, Gran Canaria.

