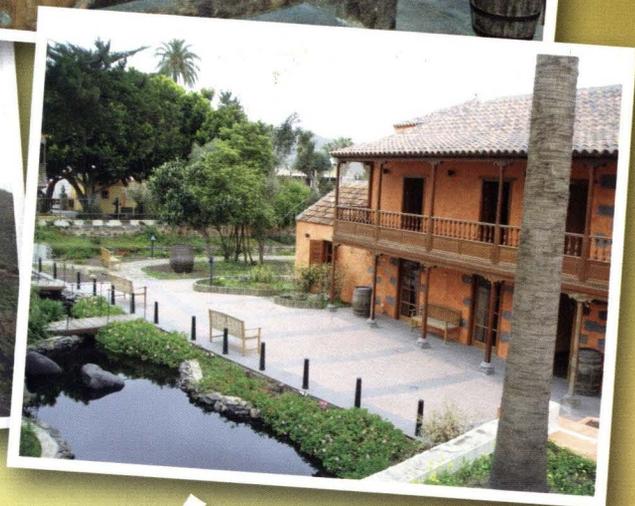
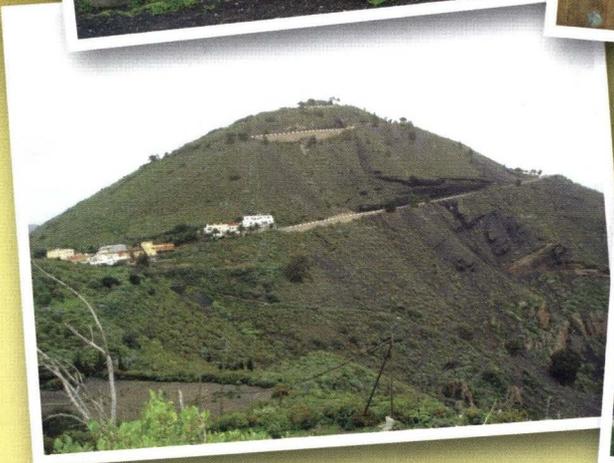
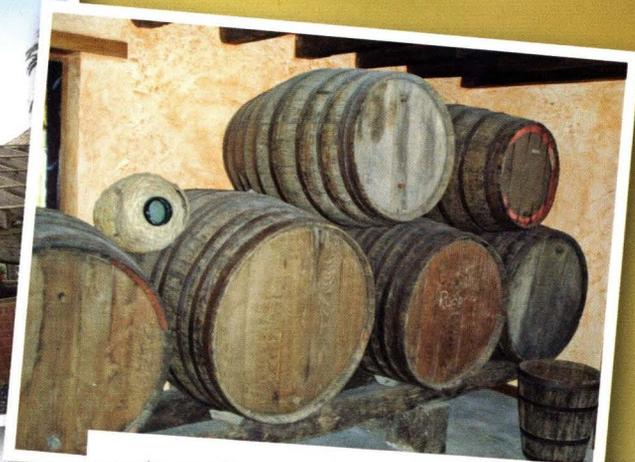
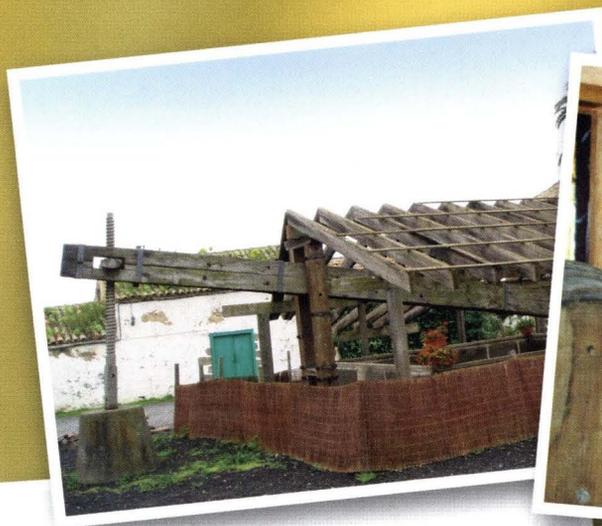


# Conoce Gran. Canaria



UNIDAD DIDÁCTICA • EDUCACIÓN SECUNDARIA

Elisa Torres Santana y Josefina Domínguez Mujica



## SANTA BRÍGIDA

*La cultura del vino*





Gran Canaria  
**Educa**

**PUBLICACIÓN**

**Autores textos**

Elisa Torres Santana  
Josefina Domínguez Mujica

**Redacción, elaboración,  
fotografías y diseño gráfico**

Carlos González Herrero  
Yasmina Olivares Betancor  
María Dolores Padrón Artiles

**Asesoramiento didáctico**

María Rosa Halaby Ascaso  
Amparo Morente Castañeda

**Maquetación e impresión**

Linca, S. L.  
Lepanto, 45  
Telf.: 928 26 99 06 - 928 27 07 14  
35010 Las Palmas de Gran Canaria  
lincacanarias@terra.es

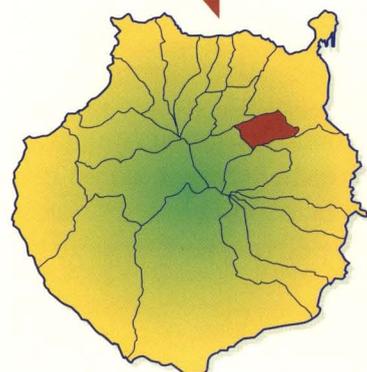
**ISBN - (o. c.)  
ISBN - (C 6-5)**

84-8103-435-5  
84-8103-460-6

**Depósito legal**

G.C.-423-2006

©Cabildo de Gran Canaria, 1ª edición 2006  
©De los autores para sus textos y fotografías



## ¿Dónde estamos y adónde vamos?

Nos encontramos en el Archipiélago Canario, formado por siete islas.

Canarias conforma una de las 17 comunidades autónomas del Estado Español. Está dividida en dos provincias: Las Palmas (Gran Canaria, Fuerteventura y Lanzarote) y Santa Cruz de Tenerife (Tenerife, La Gomera, La Palma y El Hierro).

Gran Canaria tiene 21 municipios y su capital es Las Palmas de Gran Canaria.

El municipio de **Santa Brígida** se encuentra situado en el noreste de Gran Canaria. Su territorio limita con los municipios de Las Palmas de Gran Canaria, Teror, San Mateo, Valsequillo y Telde, siendo la cuenca del barranco del Guinguada su eje fundamental.

En su paisaje se reconocen algunas muestras representativas del volcanismo de Gran Canaria, como el Monumento Natural de Bandama y el cono volcánico de Monte Lentiscal.

Las suaves temperaturas y las moderadas precipitaciones del municipio han favorecido el desarrollo agrícola. Las especies cultivadas conviven con la vegetación natural de palmeras, dragos, acebuches y lentiscos.

<b>Gentilicio</b>	Satauteño/a
<b>Superficie</b>	23,80 km <sup>2</sup>
<b>Población</b>	18.806 habitantes (2005)
<b>Altitud máxima/mínima</b>	680 m. (Vega de Enmedio) 400 m. (La Angostura)
<b>Distancia a Las Palmas de Gran Canaria</b>	14,7 km
<b>Fiestas importantes</b>	San Antonio, junio Traída del barro, junio Santa Brígida, agosto

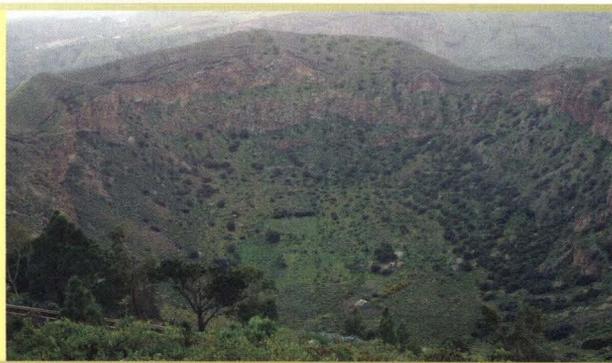
## Nuestra ruta: "LA CULTURA DEL VINO"



Con la incorporación de Gran Canaria a la Corona de Castilla, llegaron a la isla nuevos pobladores que trajeron consigo las primeras vides procedentes de Madeira.

Los primeros cultivos se establecieron en la zona de Barranco Seco, en la capital de la isla. Posteriormente se fueron extendiendo hacia zonas más elevadas como Tafira, el Monte Lentiscal y la comarca de La Vega, que correspondía a Santa Brígida y San Mateo.

Daniel Van Dame, mercader flamenco afincado en Gran Canaria, fue uno de los primeros productores de vino de Santa Brígida. A principios del s. XVII plantó las primeras **cepas**, construyó una bodega con sus **lagares** y levantó las Casas de la Hacienda en el interior de la caldera. De él tomó su nombre esta depresión: **Caldera** de Bandama.



[...] (Hablando de la Vega) Tienen muchas vegas de tierra muy buena por cuya causas y ser de tantas aguas está poblada de mucha arboleda y viñas que producen los mejores vinos de la ysla [...]. Estos vinos se navega la maior parte a las Yndias [...]

Licenciado Don Francisco López de Ulloa: Historia de la conquista de las siete Yslas de Canaria (1646).

Recogida en Morales Padrón, F.: Canarias: Crónicas de su conquista.



William Shakespeare

Son numerosas las referencias históricas y literarias que muestran el reconocimiento internacional del vino canario.

Lo consumían algunos reyes europeos, Francisco I de Francia y Carlos III de España y el Zar de Rusia Alejandro I. También sus cualidades se reconocen en las páginas de obras literarias como "Enrique IV", en la que el dramaturgo inglés, William Shakespeare (1564-1616), alaba el "Cánary Wine".

**POSADERA.** - A fe mía, corazoncito de mi alma, me parece que estáis ahora en un buen y excelente temple; vuestra pulsación bate tan extraordinariamente como el corazón puede desearlo y os garantizo que vuestro color está tan rojo como el de una rosa. Pero, a la verdad, habéis bebido demasiado Canarias y es ese un vino maravilloso y penetrante, que os perfuma la sangre antes de poder decir: **¿qué es esto? ¿Cómo os encontráis?**

William Shakespeare: Enrique IV: Escena IV

# Santa Brígida

## La cultura del vino

Con la ruta "La cultura del vino. Santa Brígida" pretendemos acercarte al ayer y hoy del vino en el Monte Lentiscal y la Villa de Santa Brígida.

### PRIMERA PARADA



#### Monumento Natural de Bandama

Se localiza en el Paisaje Protegido de Tafira y fue declarado Espacio Natural en 1994. Está formado por el Pico y la Caldera de Bandama y es un ejemplo singular de los procesos volcánicos de Gran Canaria. Desde la cima del Pico se puede apreciar el valor **geológico** y paisajístico de la Caldera.

### SEGUNDA PARADA



#### Los Siete Lagares (Tafira)

Este espacio fue declarado Bien de Interés Cultural por ser uno de los conjuntos **etnográficos** de prensas de vino más importantes de la isla.

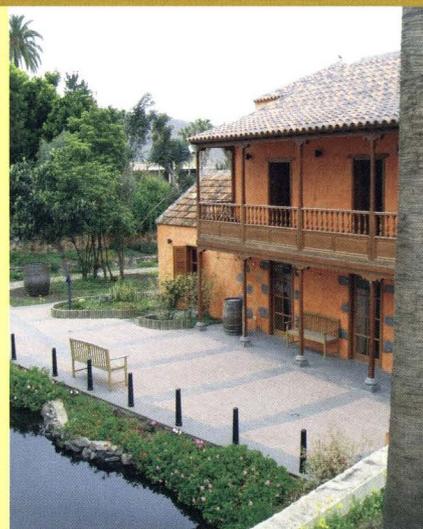


### TERCERA PARADA

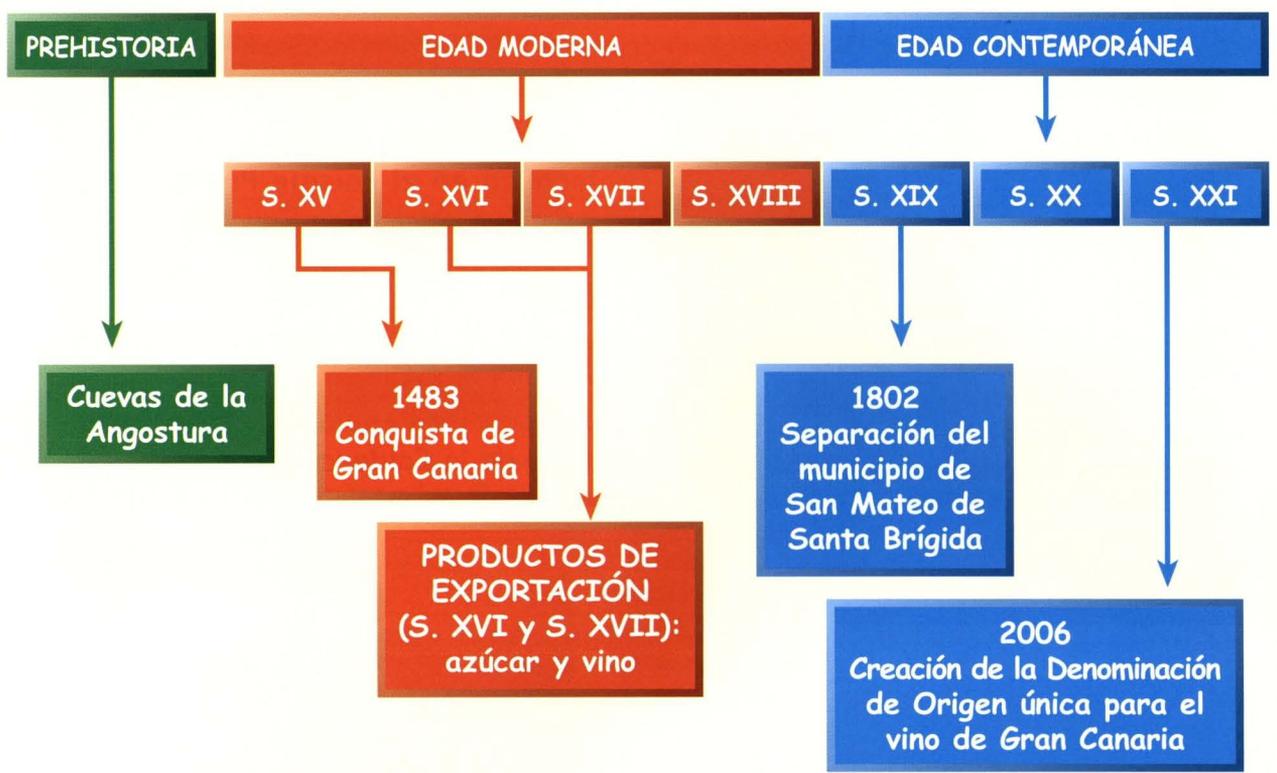


#### Casa del Vino (Villa de Santa Brígida)

Sus instalaciones acogen salas destinadas a la exposición de elementos tradicionales relacionados con la cultura vinícola. También alberga la sede del Consejo Regulador **Denominación de Origen** Gran Canaria.



### NUESTRO EJE CRONOLÓGICO



Una vez finalizada la Conquista, Gran Canaria basó su economía en el cultivo y exportación de azúcar a los mercados europeos. Con la colonización americana, este producto entró en decadencia puesto que el nuevo continente ofrecía más facilidades para su cultivo. Como alternativa a la producción de azúcar se potenció la de la vid, y el vino se convirtió en la principal fuente de ingresos de la economía insular. Las características del suelo de Gran Canaria y su cálido clima hicieron que este cultivo se desarrollara rápidamente. La producción se concentró en la vertiente norte y este de la isla.



Zonas de cultivo de Gran Canaria (S. XVII)

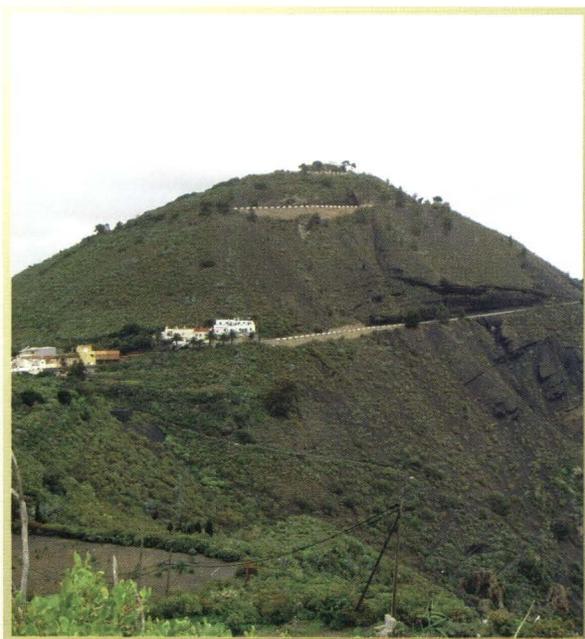
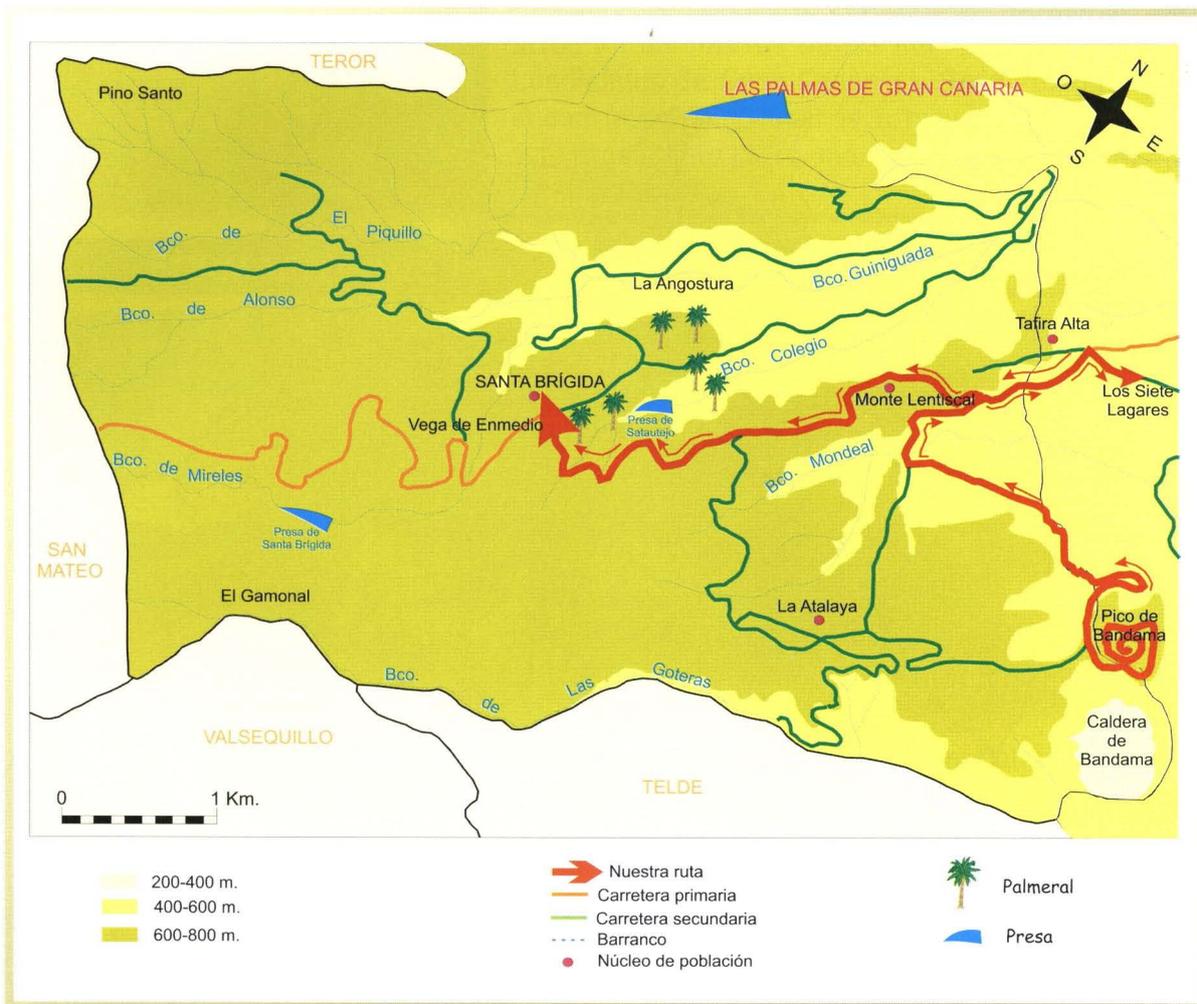
#### Zonas de cultivo de Monte Lentiscal y Santa Brígida (S. XVII)



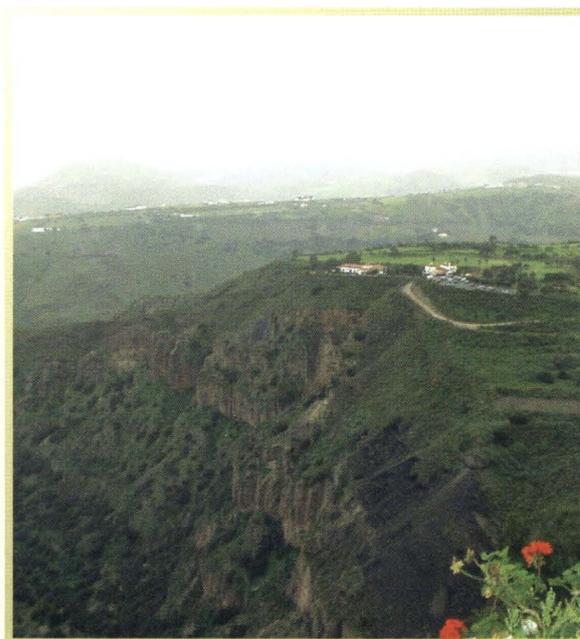
## Mapa de Ruta

A continuación te mostramos un mapa de Santa Brígida. En él encontrarás los **topónimos** que te guiarán en el transcurso de la ruta.

¡Ayúdate de la leyenda!, es una pista con la que podrás interpretar mejor el mapa.



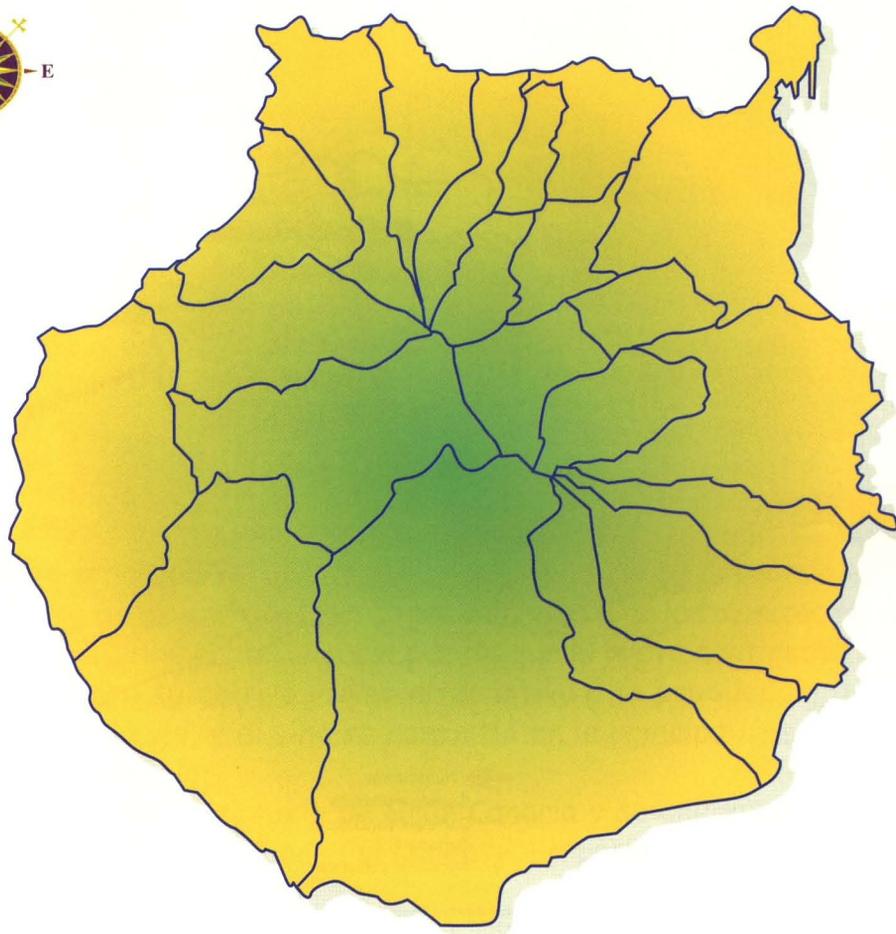
Pico de Bandama



Detalle de la Caldera de Bandama

## En el aula

1. Antes de comenzar, sería conveniente repasar la localización de los municipios de nuestra isla. Te presentamos la división municipal de Gran Canaria y te invitamos a que coloques cada número en su lugar correspondiente.



### MUNICIPIOS DE GRAN CANARIA

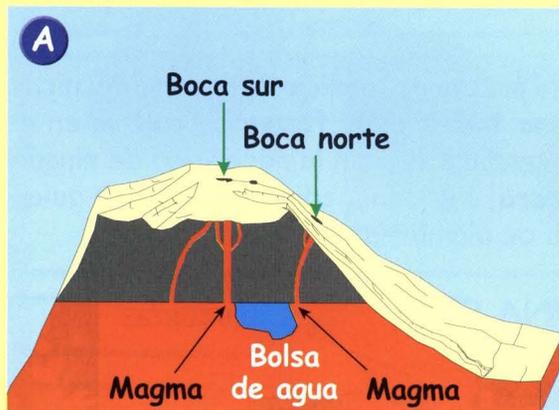
- |                               |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 1. Agaete                     | 12. La Aldea de San Nicolás |
| 2. Agüimes                    | 13. Santa Brígida           |
| 3. Artenara                   | 14. Santa Lucía de Tirajana |
| 4. Arucas                     | 15. Santa María de Guía     |
| 5. Firgas                     | 16. Tejeda                  |
| 6. Gáldar                     | 17. Telde                   |
| 7. Ingenio                    | 18. Teror                   |
| 8. Las Palmas de Gran Canaria | 19. Valsequillo             |
| 9. Mogán                      | 20. Valleseco               |
| 10. Moya                      | 21. Vega de San Mateo       |
| 11. San Bartolomé de Tirajana |                             |

## 2. Monumento Natural de Bandama

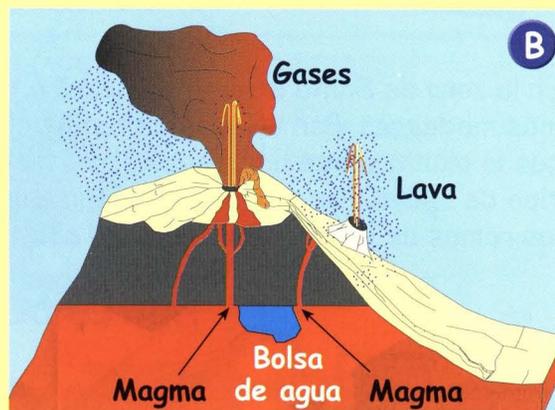


El Archipiélago Canario comenzó a formarse hace millones de años a partir de **erupciones** volcánicas. El Monumento Natural de Bandama es un buen ejemplo del volcanismo de Gran Canaria y lo integran el cono y la caldera de Bandama. Se sitúa en los límites de los municipios de Telde, Las Palmas de Gran Canaria y Santa Brígida. A continuación conocerás, a través de los dibujos y textos, cómo se formaron el cono y la caldera de Bandama.

### FORMACIÓN DE LA CALDERA Y PICO DE BANDAMA



En la superficie aparece una gran grieta originada por las tensiones que produce el **magma** en su ascenso al exterior. La actividad volcánica se centrará en las dos bocas: norte y sur (señaladas por flechas), por donde será expulsado el magma.

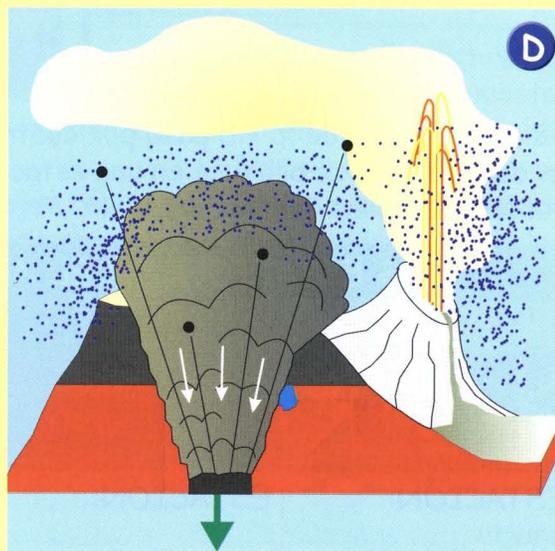


En el momento en que comienzan las erupciones, ambas bocas emiten **piroclastos** procedentes del interior de la tierra (**lava**, polvo, ceniza, bloques y **picón**) y gases, entre los que destacan los **sulfurosos**.



En la boca norte, la continua emisión de lava hace que se vayan depositando a su alrededor materiales lávicos que construyen el **cono**.

Mientras, en la sur, el magma entra en contacto con una bolsa de agua subterránea, lo que produce fuertes explosiones que van ensanchando la boca del **cráter**.



Finalmente, se origina un gran derrumbe de la boca norte y se forma una enorme caldera. Por el contrario, la boca sur se convierte en un gran cono, el que hoy conocemos como Pico de Bandama.

### 3. Las formas de cultivo de la vid

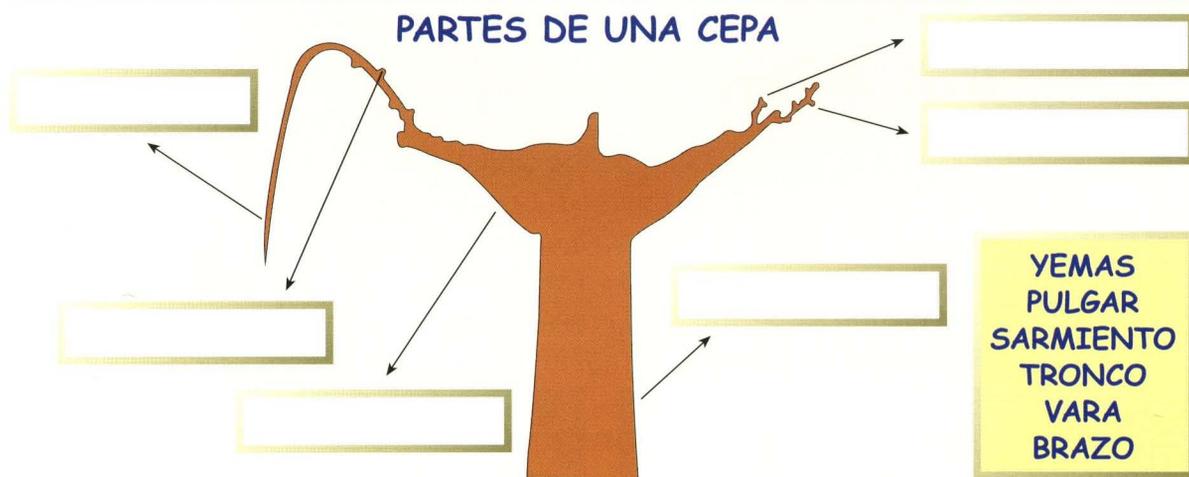


Cultivo en espaldera

El Monumento Natural de Bandama no solamente posee una gran importancia paisajística por sus conos volcánicos, sino también por el paisaje de interés cultural que lo rodea, destacando sus casas y los cultivos tradicionales, como el de la vid.

En Gran Canaria existen formas de cultivo de la vid únicas en el mundo debido a las características peculiares de su clima y de su paisaje. Así, encontramos cultivos realizados en pendientes, terrazas y hoyos de picón.

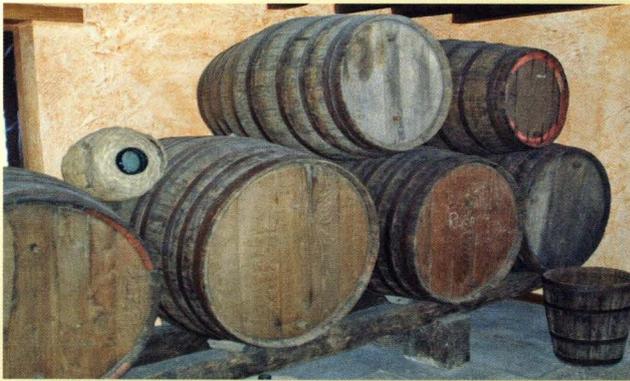
En la zona de Santa Brígida se mezclan tanto prácticas tradicionales como técnicas más modernas. Por un lado, tenemos el **vaso tradicional**, forma de cultivo en el que la planta crece hasta una altura de 60 centímetros sin la necesidad de ningún tipo de apoyo. Por otro lado, está la **espaldera**, sistema mediante el cual se guían las ramas de la vid a través de un conjunto de alambres.



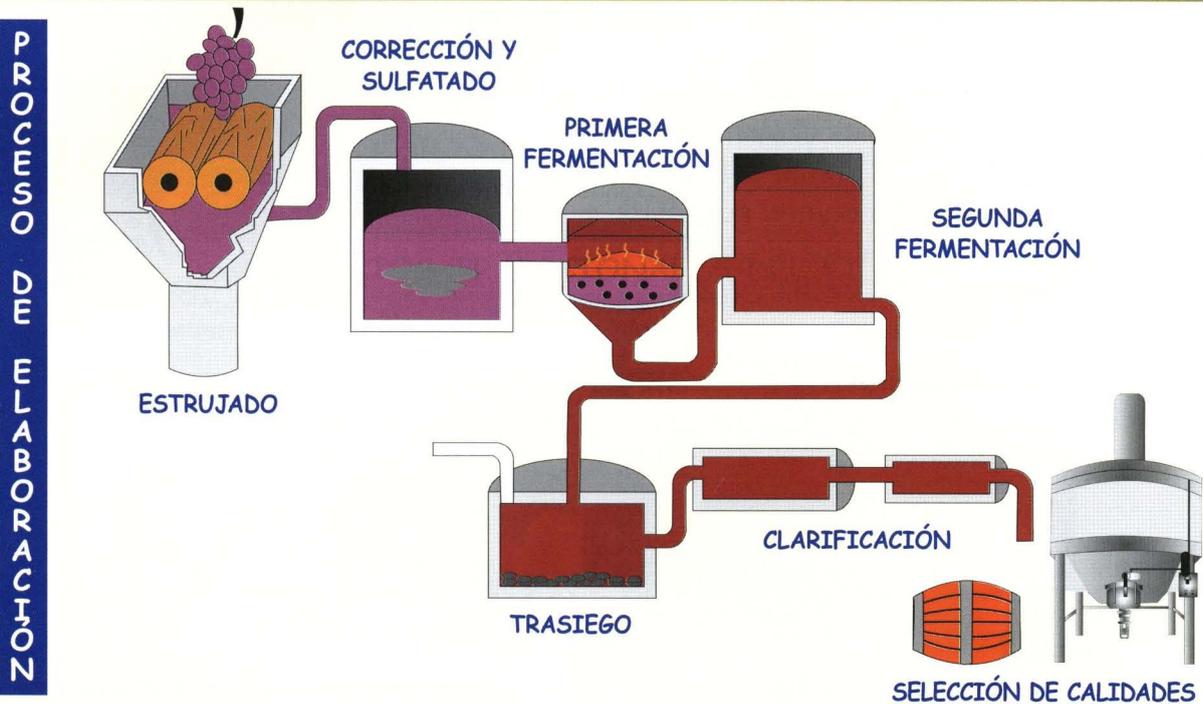
El ciclo biológico de la vid pasa por cuatro fases: **brote**, **vendimia**, **caída de la hoja** y  **poda**. Cada una se produce en una estación del año determinada. Completa el cuadro ayudándote de las ilustraciones.

LAS ESTACIONES DEL AÑO Y EL CICLO DE LA VID			
ESTACIÓN:	ESTACIÓN:	ESTACIÓN:	ESTACIÓN:
.....	.....	.....	.....
FASE:	FASE:	FASE:	FASE:
.....	.....	.....	.....

## 4. La elaboración del vino hoy



El vino es una bebida resultante de la transformación del mosto, jugo obtenido de las uvas exprimidas. Las características que un vino posee se deben a cuatro factores: la zona climática donde se encuentra el viñedo, el suelo, la madurez de la uva y las prácticas que se desarrollan para su elaboración.



Observa el dibujo y completa el siguiente texto con el nombre de cada proceso.

El primer paso del proceso es el ..... Consiste en el exprimido de las uvas y **escobajos** por medio de moladoras hasta obtener el mosto. La pasta resultante pasa al siguiente depósito donde se produce la fase de ..... y ..... Tras separar el escobajo, el hollejo (piel), la pulpa y las pepitas se dejan reposar hasta que alcancen un buen nivel de fermentación y se les añade dióxido de azufre con el fin de destruir las impurezas que retiene el hollejo.

Posteriormente, la pasta resultante entra en la fase denominada ..... En ella, se añaden **levaduras** que transforman el azúcar del mosto en alcohol y liberan gases provocando el empuje hacia arriba de las pepitas y el hollejo, formándose una capa llamada sombrero. En este paso es cuando el vino adquiere su color gracias a las materias colorantes del hollejo. El resultado final es el vino joven o nuevo.

A continuación, el vino inicia la ....., el vino joven se separa de la materia sólida y pasa a una cuba cerrada donde se busca aumentar su finura, suavidad y el nivel de alcohol. Con procedimientos de ..... y ..... se eliminan las impurezas que se quedan en el fondo formando borras.

Finalmente, se realiza la ..... de ..... del vino, según su calidad, se almacena en bidones de acero o en barricas de madera.

## 5. Aprende a leer las etiquetas del vino



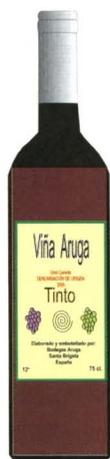
Envases tradicionales para el vino  
(Casa del Vino)

“Gran Canaria” es la denominación de origen con la que se reconocen los vinos que se producen en nuestra isla. Las cifras recogidas en 2005 muestran un total de 50 bodegas y 350 productores de vinos acogidos bajo esta denominación. Estos datos son un reflejo de la importancia que ha adquirido la producción **vitivinícola** en Gran Canaria.

Dentro de esta denominación destacan los vinos que se producen en el **Monte Lentiscal**. Esta comarca se distingue por los valores históricos, el patrimonio etnográfico y la calidad y variedad de uvas: Listán negro y blanco, Negramoll, Tintilla y Moscatel.



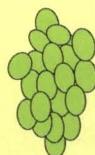
Te definiremos los elementos fundamentales que deben aparecer en una etiqueta. Localízalos en ella y únelos con los recuadros mediante flechas.



# Viña Aruga

Gran Canaria  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

2005  
**Tinto**



Elaborado y embotellado por:  
Bodegas Aruga  
Santa Brígida  
España

12°

75 cl.

Con el nombre comercial reconocemos el vino. Aparece de forma destacada.

El alcohol es uno de los elementos del vino. Su graduación aparece indicada siempre.

Se denomina cosecha a la recogida de la uva. El año de cosecha es una parte fundamental de la etiqueta.

La Denominación de Origen indica la procedencia del producto y la entidad que lo regula.

Por lo general, la comercialización del vino se realiza en botellas. Su contenido se mide en centilitros.

El productor y el embotellador siempre se muestran en las etiquetas.

## En Ruta



### PRIMERA PARADA: MONUMENTO NATURAL DE BANDAMA

Desde el Monumento Natural de Bandama se ofrece una amplia visión del paisaje que lo rodea: la Caldera, el Pico y los suelos de picón. Destaca la presencia de acebuches, palmerales, tabaibas dulces y vinagreras. En la fauna, abundan aves como capirotos, búhos chicos y el canario del monte, y reptiles como el lagarto canarión.

A. Observa el entorno e identifica los diferentes usos (agrícola, urbano, natural y turístico) del paisaje de Bandama.

Paisaje: .....

.....

Uso: .....

.....

B. Localiza el paisaje que representa la foto y rellena la ficha:



1. Uso del suelo:  
.....

2. Cultivo:  
.....

3. Tipo de suelo:  
.....

4. Fase en la que se encuentra la vid:  
.....



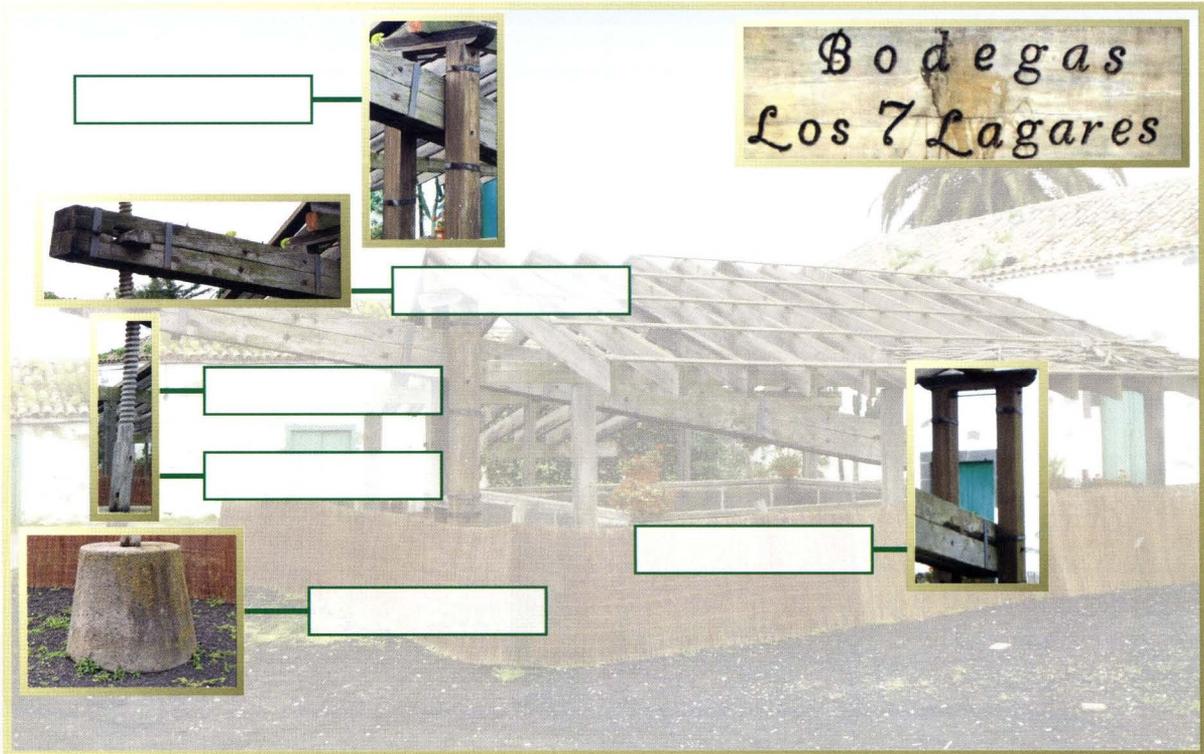
## SEGUNDA PARADA: LOS SIETE LAGARES

Los Siete Lagares se encuentran situados en las cercanías del Pico de Bandama y conforman uno de los grupos más importantes de prensas tradicionales de Gran Canaria.

En su construcción se han utilizado materiales propios de la isla como la **cantería**, para la cubeta; y la tea, madera de pino canario, para el péndulo que sostiene la prensa.

Estos lagares son testigos de un importante pasado vitivinícola.

A partir de las explicaciones escribe el nombre de cada una de las partes de un lagar en los recuadros correspondientes.



# Santa Brígida

## La cultura del vino



Casa del vino  
Villa de Santa Brígida  
(Inaugurada en 2005)

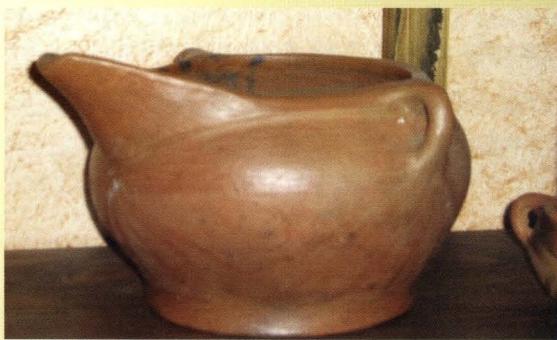
### TERCERA PARADA: CASA DEL VINO

El Consejo Regulador tiene como principal misión velar por el correcto desarrollo de los procesos de cultivo y vinificación de los caldos con denominación de origen **Gran Canaria**.

Debido a la orografía accidentada de la isla, la mayoría de las tareas agrícolas se efectúan de manera tradicional. Un claro ejemplo es la vendimia, labor que se realiza a mano y que supone un acontecimiento social para todos los que colaboran en ella.

Durante generaciones muchos oficios han estado asociados a la cultura del vino. Lee las siguientes etiquetas y averigua el oficio al que hacemos referencia.

### OFICIOS TRADICIONALES DEL VINO



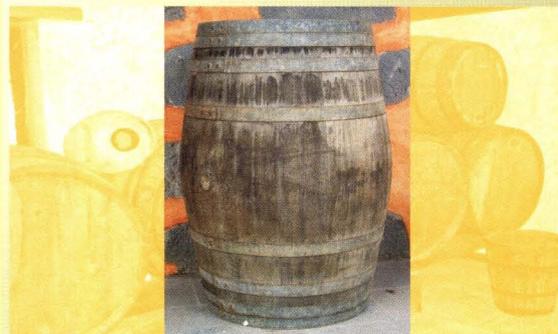
Durante generaciones fue un oficio femenino. Los alambres, cueros, punzones... no faltaban en los centros **loceros**. ¿Sabes cómo se llama?

Los **boteros** son artesanos que trabajan el cuero. Plantillas, hilos, dedales, agujas, cuchillos... son sus herramientas habituales. ¿Sabes qué objeto realizan?



La producción artesanal de botellas y garrafones da trabajo a los:

Entrelazan manojos de fibras vegetales en estado natural o tratadas. Usan tijeras, mazas, tenazas, punzones... ¿Cómo se llama este oficio?



Reciben diferentes nombres según el tamaño, **bocoy, pipa, tonel, portuguesa, bordalesa**... ¿Sabes cómo se llama el artesano?

No sería posible que llegara el vino a nuestras mesas si no existiera el esfuerzo y el trabajo de un sector de la población dedicado a la plantación, poda, vendimia... son conocidos como:

## Refresca tu memoria



## 1. El comercio del vino

El comercio ha sido y es una de las actividades económicas más importantes del Archipiélago. Desde la conquista y colonización de las **islas realengas**, Gran Canaria, La Palma y Tenerife se convirtieron en un enclave fundamental para las rutas comerciales que cruzaban el Atlántico. Sus puertos se configuraron como puntos de escala y **avitallamiento** de los barcos que realizaban el comercio entre Europa, África y América.

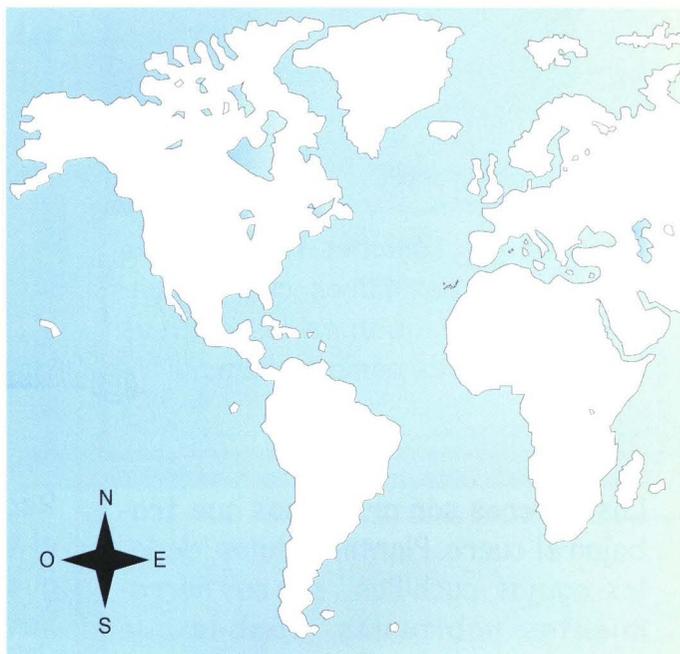
Lee atentamente el texto, subraya los productos que importaban las islas y localiza en el mapa su lugar de procedencia, colocando un punto donde corresponda.

En el siglo XVII, con los beneficios del comercio vinícola se importaron a las islas productos, capitales y mano de obra.

Desde **Flandes** llegaron ricos tejidos de lana, seda y algodón. Con estas telas se confeccionaban las prendas de vestir de las personas adineradas.

De Dinamarca, Noruega y Suecia se trajo madera de roble y de otros árboles que crecían en el norte de Europa. Con ella se fabricaban los barriles en donde maduraba el vino.

Desde Sevilla se importaron algunos objetos muy preciados, como el papel y las joyas, artículos que solo podían ser adquiridos por los grupos sociales más pudientes.



Desde Francia fueron embarcados objetos de papelería, como tinteros y libros, que utilizaba tan solo la minoría de personas cultas, los más ricos que habían recibido formación.

Desde las **Indias** llegaron cuantiosas remesas, dinero que habían logrado acumular algunas personas afincadas en América y que enviaban, legaban como herencia o donaban a sus familiares y a algunas instituciones de Canarias como, por ejemplo, la Iglesia.

Desde la costa occidental africana provino la mano de obra esclava que se empleaba en Canarias en los trabajos más duros y arriesgados. Estas personas de tez negra fueron uno de los "artículos" de lujo más valorados.



## 2. El vino en la Historia del Arte

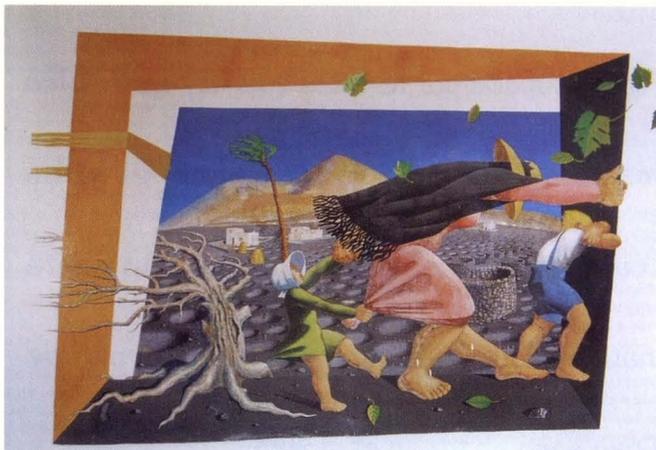
A lo largo de la Historia del Arte, el vino ha sido una continua fuente de inspiración artística. En la Antigüedad, las esculturas, cerámicas y pinturas representaban a distintos dioses que simbolizaban el amor, la belleza, la guerra... Uno de ellos fue Baco, dios romano del vino, cuya figura **alegórica** podemos encontrar en numerosas obras de arte.

Baco (c. 1597). Caravaggio.

El vino ha sido un elemento fundamental en la cultura mediterránea. Tradicionalmente ha estado presente en todos aquellos actos festivos y celebraciones: bodas, bautizos, fiestas...

Los artistas, sensibles a todo lo que les rodea, han plasmado este hecho en sus obras. Durante el siglo XX, pintores canarios tan diversos como Néstor, Óscar Domínguez y César Manrique incluyeron esta temática en sus cuadros, introduciendo en ellos elementos como copas, uvas, hojas de parra, botellas...

Observa las ilustraciones y crea una pequeña poesía relacionada con una o varias de estas obras. En los versos debe aparecer el título de la obra que elijas.



Viento en La Geria (1950). César Manrique.



Los porrones (1935). Óscar Domínguez.



Epitalamio o Las bodas del Príncipe Néstor (1909). Néstor M. Fernández de la Torre.

### El Vino

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Nuestro diccionario de ruta

**ALEGORÍA:** representación de un objeto o idea abstracta a través de otro elemento.

**AVITUALLAMIENTO:** acción de abastecer. En el caso de los barcos, de combustible y alimentos.

**CALDERA:** término utilizado en Canarias para definir una depresión de grandes dimensiones originada por erupciones volcánicas.

**CANTERÍA:** arte de labrar las piedras para las construcciones.

**CEPA:** tronco de la vid del cual brota toda la planta.

**CONO (volcánico):** montaña o agrupación de lavas, cenizas y otras materias, de forma cónica.

**CRÁTER:** boca del volcán por la que sale humo, ceniza, lava cuando el volcán está en activo.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.):** nombre de un determinado lugar, región o país que sirve para designar un producto agrícola o alimenticio.

**ERUPCIÓN:** emisión de materias sólidas, líquidas o gaseosas por grietas en la corteza terrestre.

**ESCOBAJO:** ramita que queda del racimo después de quitarle las uvas.

**ETNOGRÁFICO:** relativo o referente al estudio de las costumbres y tradiciones de un pueblo.

**FLANDES:** región histórica europea que ocupaba parte de lo que hoy es Bélgica y Holanda.

**GEOLOGÍA:** ciencia que estudia los cambios que se producen en el globo terrestre.

**INDIAS, LAS:** nombre con que se conocía en la Edad Moderna al continente americano.

**ISLA REALENGA:** isla que fue conquistada directamente por la Corona de Castilla.

**LAGAR:** instalación donde se pisa la uva para obtener el mosto.

**LAVA:** materia derretida o en fusión que sale de un volcán en erupción.

**LEVADURA:** nombre que se le da a cierto tipo de hongos. Son capaces de descomponer los azúcares en alcohol.

**LOCERO:** lugar donde se fabrica o vende loza.

**MAGMA:** masa ígnea (de fuego) en fusión que se encuentra en el interior de la Tierra.

**PICÓN:** cenizas volcánicas (lapilli).

**PIROCLASTOS:** materiales volcánicos, como el polvo, la ceniza, bloques,..., expulsados en estado sólido por el cráter de un volcán.

**SULFUROSO:** gas que combina el azufre y oxígeno.

**TOPÓNIMO:** nombre propio de un lugar.

**VITIVINÍCOLA:** perteneciente al arte de cultivar las vides y elaborar el vino.

# Santa Brígida

La cultura del vino



LA CAJA DE CANARIAS

**Obrasocial**