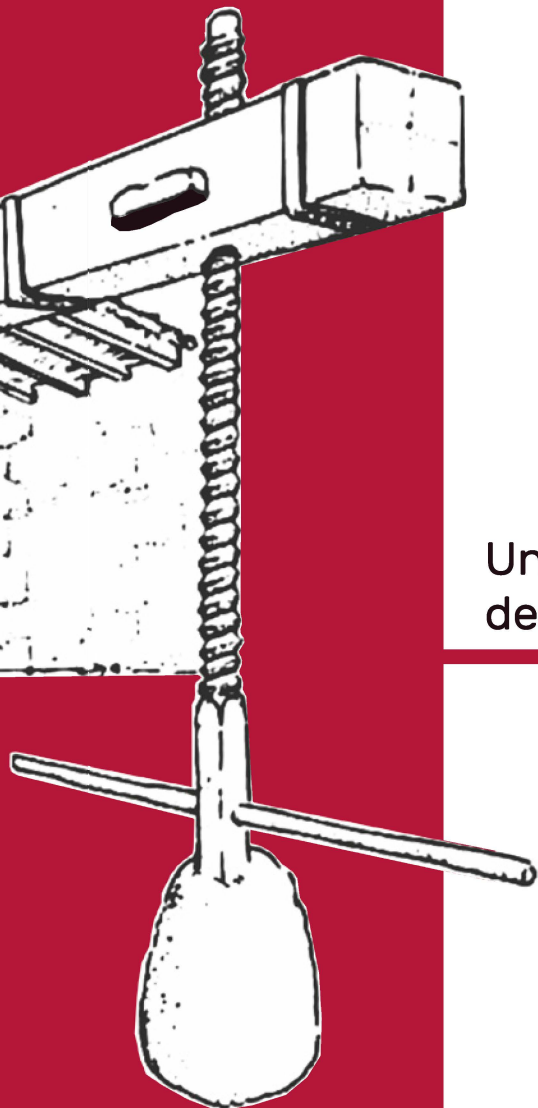


EL LAGAR DE LAS CASAS DE BANDAMA Y LOS VIÑEDOS DEL MONTE LENTISCAL



Una mirada al patrimonio
desde la demanda del presente

Alex R. Hansen Machín y
Juan Manuel Rodríguez Hernández



EL LAGAR DE LAS CASAS DE BANDAMA Y LOS VIÑEDOS DEL MONTE LENTISCAL

Una mirada al patrimonio
desde las demandas del presente

(Fotos, mapas, ilustraciones y textos)

Alex R. Hansen Machín y Juan Manuel Rodríguez Hernández

Asociación Sociocultural Amigos de Bandama



Edita: Fedac, Fundación para la Etnografía y el Desarrollo de la Artesanía Canaria, Cabildo de Gran Canaria

Copyright de la Edición: Alex Roberto Hansen Machín y Juan Manuel Rodríguez Hernández.

Copyright del texto: Alex Roberto Hansen Machín

Diseño de portada: Equipo técnico Ruta del Vino de Gran Canaria, sobre una ilustración original de Manolo Cardona Sosa.

Impresión: Daute Diseño, S.L.

ISBN: 978-84-1353-0543

DL: G.C.406-2021

Primera edición: 2021

Este libro ha sido confeccionado con papel procedente de cultivos ecológicos.

Índice

Prólogo.....	5
Introducción, motivaciones y objetivos.....	11
El lagar de las Casas de Bandama y los viñedos del Monte Lentiscal.....	16
Las imágenes y sus relatos.....	22
Viticultura en el Monte Lentiscal.....	22
El paisaje agrícola histórico de la Caldera de Bandama.....	26
Vendimiando y pisando en el lagar.....	29
El Caserío vitivinícola y el lagar comunal de las Casas de Bandama.....	34
Textos históricos del paisaje de viñedos del Monte Lentiscal.....	45
Bibliografías.....	58
Agradecimientos.....	63
Epílogo.....	66
Índice de figuras.....	68
Índice de autores de los textos históricos.....	68

A todos los amigos del Patrimonio Natural y Etnográfico del Monte Lentiscal y del Volcán de Bandama, que con su actitud contribuyen a su sostenibilidad.

A nuestras queridas compañeras de Vida que han soportado con paciencia, generosidad y comprensión, nuestra dedicación a la realización de la exposición y a este libro durante largos meses.

Prólogo

Este es un libro que trata sobre el patrimonio etnográfico de la comarca vitivinícola de Gran Canaria denominada El Monte Lentiscal. Es decir, trata sobre los paisajes de viñedos, el conjunto de construcciones, maquinarias, herramientas y objetos, relacionadas con la elaboración del vino. Y en su mayor parte, es un libro escrito al pie de las fotos y figuras que se han seleccionado o confeccionado para él.

La plantación de las vides y la elaboración de los vinos comenzó tras la Conquista de la Isla (1483), especialmente, en las vegas agrícolas en las que se cultivaba la caña de azúcar. Aunque hay pruebas documentales de que en la Caldera de Bandama y sus alrededores se cultivaron parcelas de *vidueños* y se elaboraron vinos desde el siglo XVI, fue en el último tercio del siglo XVIII y, muy especialmente, tras la privatización total del Monte Lentiscal en 1818, cuando en estos territorios las vides se extendieron hasta ocuparlo todo, creciendo sobre el negro picón del volcán. Así quedó reflejado a finales del siglo XIX por el viajero profesor René Vernuau: *"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"*.

Nos han animado a componerlo nuestro conocimiento del territorio y las circunstancias de deterioro y descuido en las que consideramos que se encuentra buena parte del patrimonio etnográfico y, específicamente, el lagar comunal de Las Casas de Bandama. Su situación jurídica, el deterioro y ruina del caserío vitivinícola de las Casas de Bandama, (la entrada natural y única tanto al Pico como a la Caldera del mismo nombre), el estado de degradación y abandono del afamado mirador del primero, el no cumplimiento de la normativa aprobada en las Normas de Conservación del Monumento Natural y, sobre todo, la constante pérdida del patrimonio etnográfico y arquitectónico que encierra La Caldera, el Caserío y el lagar comunal que alberga.



VINOLDO CARDONA / 21

Todo ello junto a la inexplicable ausencia de un centro de Visitantes e Interpretación del Paisaje Protegido de Tafira y del Monumento Natural de la Caldera y el Pico de Bandama, nos han estimulado también a fundar la Asociación sociocultural Amigos de Bandama, y desde ella, ponernos a trabajar en lo que, estamos seguros, es la defensa de nuestro Patrimonio Natural y Cultural.

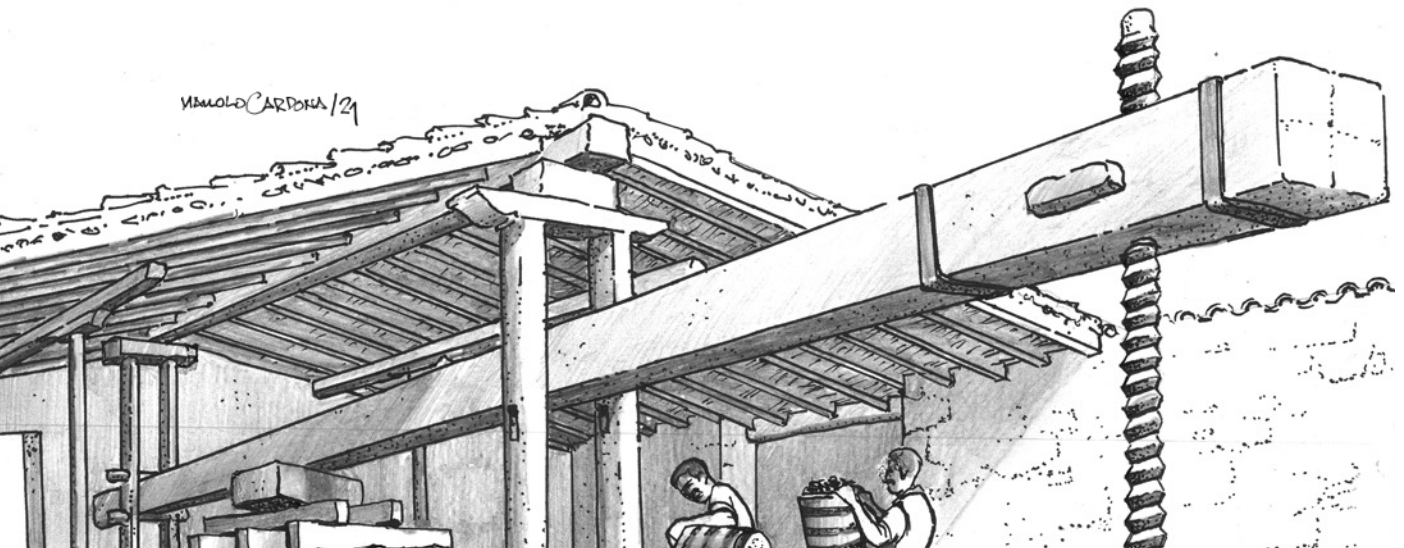
Es en ese marco de compromiso social con Bandama, en donde nos vemos obligados a mostrar este patrimonio y difundirlo para su conocimiento, disfrute y defensa. Y como estrategia para abrir los ojos y aumentar la conciencia de la Administración responsable y de la ciudadanía en general, nació la idea de mostrar los valores del patrimonio etnográfico vitivinícola de la comarca con más reputación histórica de Gran Canaria, a través de una exposición de fotografía de la época que fue creciendo y complementándose con otros materiales, como mapas, planos, ilustraciones y textos. Los materiales recopilados adquirieron tal categoría para los fines que perseguimos, que de ellos nació la idea de realizar esta publicación como complemento a la exposición y como testigo más duradero y manejable de su existencia: como instrumento que puede viajar más lejos, entrar en las bibliotecas y aulas públicas y privadas, colgarse de páginas web, viajar por la redes, transmitirse de mano en mano, descansar en las mesas de noche, acompañar en los ratos de silencio y lectura, ayudar a la reflexión y al compromiso. Y siempre con la misma intención: crear conciencia, invitar al cuidado de lo nuestro, a respetar nuestro patrimonio, incitar a saborear lo que nos corresponde como pueblo por herencia y lo que debemos mostrar en buen estado de conservación a los ciudadanos locales y a nuestro creciente y exigente turismo.

Debemos mostrar las singularidades que tenemos y que nos distinguen, y debemos hacerlo en las mejores condiciones. Y esto es lo que pretendemos al promover la adquisición para el uso público del lagar comunal de las Casas de Bandama y al difundir el conocimiento que justifica, en el sentido de que fue la causa que lo originó.

Muchos de los lectores se preguntaran qué es un *lagar*, esa palabra en desuso que figura en el título de esta obra: la respuesta más directa y clara es que el lagar es el lugar donde se pisa la uva. Al contrario que en los siglos anteriores al siglo XIX, en los que se construían los lagares de tablazones de madera en Gran Canaria, (al igual que en las islas más occidentales), hay un “lagar tipo” del Monte Lentiscal (ver Fig. 1). Este es una construcción realizada en cantería. Es decir, es de piedra finamente labrada, una toba volcánica gris de gran calidad, fuerte y compacta. Esta característica les proporciona a los lagares del Monte una extraordinaria originalidad que los distingue y particulariza, no sólo respecto al resto de los lagares construidos en la isla sino también en todo el Archipiélago Canario. Es decir, los hace únicos. Si a ello añadimos su extraordinario número en la comarca, sus emplazamientos y las arquitecturas asociadas, nos encontramos frente a un patrimonio etnográfico vitivinícola histórico, sin igual en la región (Hansen y Febles, 2001).

En todos los casos, un lagar está formado por la *tina*, la *prensa* y la *lagareta*. La *tina* o *lagar* propiamente dicho, es la *tanqueta* en donde se pisa la *uva*; la *prensa* es la máquina que exprime las uvas después de que hayan sido pisadas a pié en la *tina*; y la *lagareta*, es una tina de menor tamaño, situada a una altura por debajo del piso del lagar (el cual está suavemente inclinado en su dirección a efectos de que el jugo resultante, denominado *mosto*, caiga gravitacionalmente en ella). En el recipiente que conforma, (y que en su fondo suele disponer de un *cuenco* labrado en la roca), es recogido el mosto con *cazuelos* fabricados de lata, madera o barro, e introducido, con la ayuda de un *fonil*, en los *tercios*. Éstos son *barriles* de pequeño tamaño (con capacidad para unos 36 litros), en los cuales se transportaba el mosto hasta las *bodegas*, en donde se encerraba en *toneles* de gran tamaño denominados *pipas* y *botas*. Envasados en ellos, *fermentarán* y *vinificarán*, convirtiéndose en *vinos*. Tras la conversión del monte natural en paisajes agrícolas de viñedos, el lagar fue la maquinaria que facilitó y posibilitó que los frutos de éstos, se convirtieran en aromáticos *vinos* de apreciados sabores.

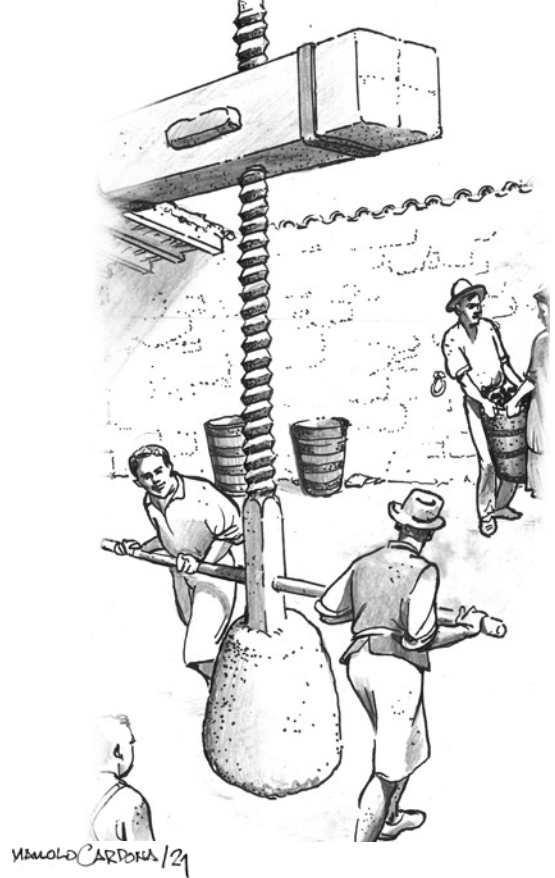
La prensa tradicional está constituida por varias piezas que son necesarias para su funcionamiento: una viga de madera de entre 9 y 11 metros de longitud, hecha con un madero, o más frecuentemente, de dos o cuatro unidos para darle más peso y resistencia. Estas solían ser de pino canario. El punto de apoyo y fijación es la *horquilla* enraizada en la tierra y situada a un lado del lagar, y a su vez, dispone de otra horquilla en el lado contrario, que la soporta y mantiene en alto cuando no está trabajando. Una *tuerca* de madera atravesada en la viga, un tornillo de madera que se enrosca en ella, llamado *husillo*, una *palanca* para girarlo y una *pedra* cercana a una tonelada de peso, a la que está unida, completan la prensa.



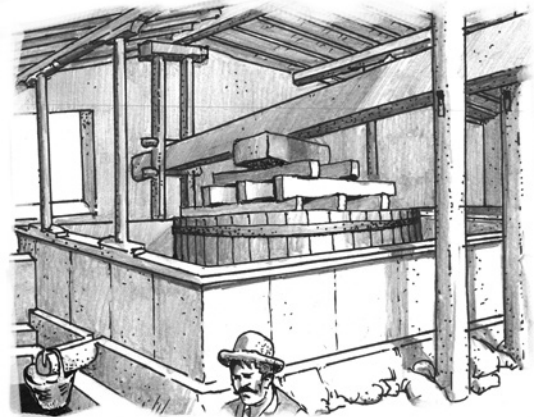
Al descender esta como consecuencia del giro del husillo, la viga se apoya sobre varios tablones de madera, *los mallares*, que a su vez descansan sobre la *tapa del cerco*, comprimiendo así a las uvas que han sido depositadas en su interior.

Hay según nuestro criterio, varias razones de interés público por las cuales el lagar comunal de Las Casas de Bandama y las bodegas y dependencias asociadas y anejas al mismo, deberían ser adquiridas por el Excmo Cabildo Insular de Gran Canaria para, tras salvarlas de la ruina y restaurarlas, recuperando así el patrimonio, instalar en ellas un Centro de Visitantes e Interpretación:

- En primer lugar, constituye este lagar un bien etnográfico incuestionable de la cultura vitivinícola generada en el siglo XIX y primera parte del siglo XX de Gran Canaria. Es único en su modalidad, (lagar y patio de trabajo) y magnífico representante del lagar tipo del Monte Lentiscal. Está incluido en la Carta Etnográfica con nivel de protección máxima.
- En segundo lugar, su calidad como conjunto de interés etnográfico del Patrimonio Cultural de la Isla y su posición estratégica, lo hacen idóneo para la implantación de un Centro de Visitantes e Interpretación del Monumento Natural y del Paisaje Protegido de Tafira, ya que se encuentra justo en el lugar de acceso a la Caldera y al Pico de Bandama, visitados por cientos de miles de personas al año.
- En tercer lugar, desde el Centro de Visitantes e interpretación se podrán organizar las visitas al Monumento Natural, controlando los aforos, realizando las guarderías necesarias para un lugar tan transitado y frágil.



MIMOLDCARDONA/21



MIMOLDCARDONA/21

- En cuarto lugar, en el Centro de Visitantes e interpretación se podrán instalar los recursos informativos y didácticos para interpretar tres espacios naturales: Monumento Natural de Bandama; Paisaje Protegido de Tafira y Zona de Especial Conservación Bandama. Una inversión claramente necesaria y rentable.
- En quinto lugar, Su rescate, restauración y puesta en servicio, permitirá dignificar el patrimonio etnográfico de la arquitectura rural tradicional vitivinícola de Las Casas de Bandama, ya muy deteriorada y que, de lo contrario, acabará por desaparecer en los próximos años si no se interviene.
- En sexto lugar, la Caldera de Bandama es propiedad del Cabildo Insular de Gran Canaria. Disponer de un local de interpretación que además garantice la apertura y cierre de la portada de La Caldera diariamente y su seguridad, es apostar por cuidar, mantener y mejorar la propiedad pública, es decir, la que pagamos todos los ciudadanos.
- Por último, el efecto multiplicador que este Centro de Visitantes e Interpretación puede tener, con una gestión moderna adecuada a los tiempos que corren, sería beneficioso no sólo para la gestión del Monumento Natural sino también para las distintas bodegas, restaurantes, fincas agrícolas y negocios como las casas de turismo rural, hospederías, etc. dispersos por el Paisaje Protegido de Tafira, ya que desde él, puede potenciarse la existencia de todos estos negocios relacionados haciéndolos visibles para el visitante, fomentar su conocimiento, publicitar sus productos... En definitiva, desde el Centro de Visitantes e Interpretación que proponemos, puede impulsarse y dinamizarse la interpretación y la mejora de la gestión de estos espacios que, entre otros objetivos, precisamente están protegidos para mantener la armonía del paisaje agrícola, vinícola y enológico.

Este libro muestra, a través de la lectura de las imágenes, figuras y textos, la importancia del lugar y de la actividad vitivinícola en la construcción de estos paisajes, hoy protegidos por las leyes, pero bastante olvidados por las inversiones necesarias para su mantenimiento y conservación.

Introducción, motivaciones y objetivos



MIMOLO CARDONA / 21

Los autores al igual que los ciudadanos concienciados, formados e interesados por la conservación de la Naturaleza y por el Patrimonio Etnográfico y Cultural del Monumento Natural de Bandama, ZEC de Bandama y Espacio Protegido de Tafira, (la comarca tradicionalmente denominada como Monte Lentiscal), nos encontramos alarmados por el deterioro constante que ha llevado al “estado de descuido, deterioro y degradación” en que se encuentran estos espacios, con los que el Excmo. Cabildo de Gran Canaria tiene las competencias ambientales y la obligación de atender su buen estado de conservación, así como de generar las acciones e infraestructuras necesarias para su mantenimiento, disfrute de los ciudadanos, y atención a su información científico divulgativa.

La Caldera y el Pico de Bandama, así como el Paisaje protegido de Tafira, constituyen una pieza de enorme relevancia de Gran Canaria. Algo así como un diamante finamente labrado por la Naturaleza y por la acción de los humanos a lo largo del tiempo, un lugar que ha adquirido entre los canarios un incalculable valor y prestigio. Las múltiples cualidades de este territorio y sus valores naturales fueron percibidos por la población de la isla, ya desde la prehistoria, y por ello:

- Establecieron un poblado en cuevas y un silo fortificado en el interior de La Caldera, así como otros poblados indígenas en Monte Quemado y La Atalaya.
- Constituye desde el punto de vista volcanológico la más grande y reciente estructura volcánica fruto de la más violenta erupción de la Isla hace unos dos mil años. Una erupción cuya modalidad y morfologías resultantes no tienen igual en ninguna otra isla del archipiélago.

- Es desde el punto de vista biogeográfico el biotopo de matorral costero y bosque termófilo con más biodiversidad de la isla (mas e 170 especies vegetales y unas 22 especies de avifauna).
- Es y ha sido un lugar de visita obligatoria para todos los viajeros y científicos que han recorrido Gran Canaria desde los inicios del siglo XIX.
- Es la más destacada y mejor atalaya paisajística y de tradición turística del nordeste insular (por lo cual se construyó la primera carretera con fines exclusivamente turísticos de la isla, a principios de la década de 1940).
- Fue durante todo el siglo XIX y buena parte del siglo XX, la comarca vitivinícola más importante de Gran Canaria, en la que se que generó la mayor concentración de bienes patrimoniales etnográficos de bodegas y lagares de gran peculiaridad.
- Vuelve a ser hoy, la comarca que reinició el auge moderno de la viticultura en Gran Canaria llegando a tener la primera denominación de origen de la Isla y, es actualmente, la que más bodegas en producción concentra.

Todas éstas y un sin fin de características más, hacen de este espacio un lugar imprescindible para entender la Naturaleza, la Historia, el Patrimonio Etnográfico Vitivinícola, y la tradición turística de Gran Canaria, entre otros aspectos.

Y si ya esta comarca era admirada y apreciada tradicionalmente, fue a partir de la década de 1940 cuando los ciudadanos de Las Palmas de Gran Canaria y en general de la Isla, adquirieron la costumbre de frecuentarla y mostrarla a todos los visitantes al considerarla una **pieza clave inequívoca de identidad de Gran Canaria**. Para el creciente turismo de inicios del siglo XX así como para el turismo de masas posterior a 1960, se convirtió en un lugar imprescindible, apareciendo en todas las rutas y guías turísticas publicadas así como visita obligada para el turismo de trasatlánticos. Hoy, con el auge de las redes sociales digitales, ha crecido enormemente la presión sobre la comarca y, especialmente, sobre el Monumento Natural de la Caldera y El Pico de Bandama, poniendo en peligro la conservación de todo este rico y variado patrimonio.

Insistiendo en ello y en su historia, **si algo hace particular a este complejo y diverso paisaje gran canario, es que desde finales del siglo XVIII comenzó un rápido proceso de transformación que lo llevó a convertirse a lo largo del siglo XIX y hasta la actualidad, en el paisaje del vino por excelencia de Gran Canaria. Un paisaje de vides, viñedos, bodegas y lagares creciendo sobre el negro picón del más sobresaliente de los volcanes jóvenes de la geografía insular. Así pues, se superpone en este territorio el interés etnográfico**

a su interés natural, motivado por el cultivo de la vid y sus tareas, con sus lagares y bodegas asociadas tanto a la arquitectura canaria tradicional como a la arquitectura rural moderna y ambas, de gran calidad.

Por todas estas razones el territorio del Pico y Caldera de Bandama, así como su entorno, que se desarrolla sobre los espacios históricamente ocupados por el Monte Lentiscal, es objeto de protección para su conservación por normativas territoriales de la Comunidad Autónoma Canaria y también europeas.

El territorio del Pico, la Caldera de Bandama y su entorno más próximo, (una superficie de 325,7 hectáreas), posee la clasificación de **Monumento Natural de Bandama (MN C-14)**, un espacio natural protegido dentro de la **Red Canaria de Espacios Naturales Protegidos**. El Monumento Natural está constituido por formaciones de notoria singularidad, rareza y belleza, que son objeto de protección especial y se declara como tal por ser un elemento de la Naturaleza que reúne un interés especial por la singularidad e importancia de sus valores científicos, culturales o paisajísticos (art. 176. 10 y 176.11, Ley 4/2017, de 13 de julio, del Suelo y de los Espacios Naturales Protegidos de Canarias).

El entorno que lo envuelve por el este, norte y oeste, de 1.413,6 hectáreas, está clasificado como **Paisaje Protegido de Tafira C-24** dentro de la **Red Canaria de Espacios Naturales Protegidos**. La finalidad de protección específica del Paisaje Protegido de Tafira es el paisaje armónico de carácter rural.

Por otro lado, el Monumento Natural de Bandama más el sector occidental del Barranco de Las Goteras que se encuentra dentro de este Paisaje Protegido de Tafira, es un espacio protegido por la **Red Ecológica Europea Natura 2000**, denominado **Zona Especial de Conservación (ZEC) Bandama GC-60**, ocupando una superficie de 600,66 hectáreas en los municipios de Las Palmas de Gran Canaria, Telde y Santa Brígida, declarado como tal por la presencia de los hábitats de interés: Hábitat 9320-Bosques de Olea y Ceratonia y Hábitat 5330, Matorrales Termomediterráneos y Preestépico (Anexo I, Decreto 174/2009, 29 diciembre).

Estos valores bien fundamentados en numerosas publicaciones, constituyen un foco de atracción para numerosos visitantes, tanto insulares como turistas. Como puede comprobarse en el capítulo Bibliografías, probablemente este espacio natural sea el que cuenta con más publicaciones científicas y divulgativas de toda la Isla. En el *"Estudio de Capacidad de Acogida del Monumento Natural de Bandama"* se pone de manifiesto que estas visitas suponen actualmente un uso público masivo de más de 400.000 visitantes al año en el Pico y la Caldera de Bandama. Este uso público según recoge el mismo documento, *"adolesce de una gestión activa sostenible y está causando numerosos impactos negativos en los bienes a conservar"*.

En las *"Normas de Conservación del Monumento Natural de Bandama"* (aprobadas en 2005), se recoge la necesidad de *"establecer un Centro de Acogida de Visitantes e Interpretación de la Naturaleza en el Caserío de Bandama"*, así como *"la necesidad de realizar acciones de información, divulgación y educación ambiental destinadas a la población local y los visitantes"*.

El Caserío de Bandama es un pequeño núcleo vitivinícola y residencial ubicado a la entrada de la Caldera y en la intersección de las carreteras de acceso al Pico de Bandama y a La Atalaya. Cuenta con edificaciones tradicionales de gran valor etnográfico vitivinícola, (especialmente un lagar de factura decimonónica, de uso comunal y en muy buen estado de conservación y su entorno de construcciones rurales complementarias), donde tanto la normativa ambiental del área como el documento realizado por encargo de la Consejería de Medio Ambiente y Emergencias y elaborado por el equipo redactor encabezado por el arquitecto Ricardo García Molina en 2018, *"Monumento Natural de Bandama: Anteproyecto de infraestructuras y acogida"*, señalan que: *"tales edificaciones son la localización idónea para establecer un equipamiento de acogida de visitantes y gestión activa del uso público que también contribuirá a conservar y poner en valor este significativo recurso cultural que suponen las edificaciones de valor etnográfico del Caserío de Bandama"*.

Pese a todos estos rigurosos estudios, leyes y normativas, pese a la importancia cultural del espacio y a las innumerables cualidades descritas más arriba, pese a que la propia Caldera de Bandama es propiedad pública adquirida por el Cabildo en la década de 1970, las actuaciones del Cabildo Insular de Gran Canaria han sido durante muchas décadas excesivamente tímidas, con inversiones escasas que, en consecuencia, no han logrado impedir un deterioro continuado del monumento natural, la degradación del importantísimo mirador del Pico de Bandama y del patrimonio etnográfico de Las Casas de Bandama, cuando no, su pérdida. Y tampoco se ha ocupado de adquirir los bienes inmuebles de carácter etnográfico que se han señalado en las Normas de Conservación y en todos los documentos de expertos para la necesaria mejora de la gestión de tan importantes espacios protegidos y la conservación de sus bienes etnográficos.

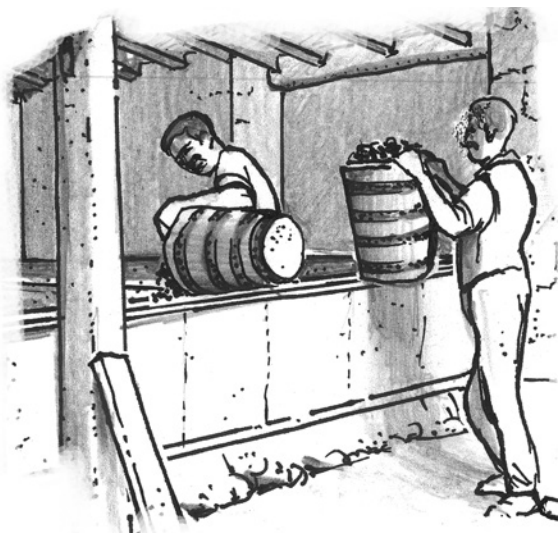
Y ello a pesar de que este es el lugar estratégico que permite el control del acceso de los visitantes tanto al Pico como a la Caldera de Bandama, el único que permitiría una gestión eficaz de todos los valores naturales y patrimoniales tanto del Monumento Natural como del Paisaje Protegido de Tafira.

Habiendo salido a subasta pública en 2020 el lagar comunal situado a la entrada de Las Casas de Bandama, que es **el único lagar original que queda en el caserío y además el único de uso comunal de toda la comarca**, creemos firmemente que el Cabildo haría bien adquiriendo la propiedad de los inmuebles citados en bien del interés público, de la conservación del Patrimonio Etnográfico Vitivinícola y para su posterior conversión en Centro

de Visitantes e Interpretación de los espacios naturales indicados. Así, se ha demandado desde la Asociación Amigos de Bandama en numerosos escritos presentados al Cabildo, escritos que han sido apoyados, solidarizándose con las demandas que reclaman y haciéndolas suyas, las siguientes instituciones, departamentos, grupos y asociaciones:

- Informes favorables de los técnicos de las consejerías de Medio Ambiente, de Patrimonio Histórico y de la FEDAC del Excmo. Cabildo Insular de Gran Canaria.
- Pleno de 28 de enero de 2021 del Ayuntamiento de la Villa de Santa Brígida por unanimidad de todos los grupos políticos.
- Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Gran Canaria, CRDOGC.
- Asociación de Viticultores y Bodegueros de Gran Canaria, VINIGRAN.
- Asociación Insular para el Desarrollo Rural de Gran Canaria, AIDERGC.
- Departamento de Geografía de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria
- Grupo de Investigación de Geología en Terrenos Volcánicos de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.
- Grupo de Investigación de Biología Integrativa y Recursos Biológicos, BIRB, perteneciente al Instituto de Estudios Ambientales y Recursos Naturales (IUNAT) de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

El lagar de las Casas De Bandama y los viñedos del Monte Lentiscal



VIMOLDO CARDONA / 21

El Monte (o bosque) Lentiscal, de propiedad realenga desde finales del siglo XV, fue reduciendo su superficie y degradando su densidad y biodiversidad desde el primer tercio del siglo XVI, a causa de las talas abusivas para el uso de la leña en los ingenios azucareros, los hornos de pan y los hogares; para el aprovechamiento de la madera en los útiles y construcciones, así como por las continuas usurpaciones de los terrenos para uso agrícola (Hansen Machín, 1993). En el último tercio del Siglo XVIII, la masa boscosa ya era absolutamente residual, manteniéndose solamente algunos rodales de acebuches y lentiscos en los lugares más inaccesibles del territorio.

Pese a una fuerte oposición por parte de los sectores sociales más desfavorecidos y por la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Las Palmas, las autoridades comenzaron un proceso de enajenación de los terrenos públicos que se aceleró a partir de 1763. Este proceso fue acompañado por talas de exterminio y por incendios forestales provocados (en 1768 y 1811), así como por usurpaciones ilegales de los terrenos, tanto en el interior como en la periferia del mismo, todo ello intencionado para acelerar su extinción definitiva.

Con las datas de Lomo del Capón (1772), de Vílchez (1776) y del Lomo del Sabinal (1782), el Cabildo de la Isla liquidó la parte oriental del monte público. En 1778 cedió la Data de la concepción al Marqués de Acialcázar, que privatizó la mayor extensión de terreno, unas 300 hectáreas, en el núcleo central del Monte Lentiscal.

Las dos primeras décadas del siglo XIX resultaron definitivas y llevaron a la extinción absoluta de los terrenos de realengo restantes (unas 500 hectáreas), sobre todo en la parte media y alta del Monte, que quedaron así privatizados y en manos

de la clase más acomodada por las sucesivas ventas y datas concedidas entre 1806 y 1814, y definitivamente, en 1818 (Suarez Grimón, V. 1987).

Fue en estas décadas de finales del siglo XVIII y comienzos del siglo XIX, cuando se produjo la gestación de un nuevo paisaje en el Monte Lentiscal, en este caso de un paisaje agrícola. Surgió así el paisaje del vino, de las viñas extendidas sobre el negro picón hasta perderse de vista. Paisajes de grandes fincas cuyos límites se definían generalmente por setos vegetales y más raramente, con muros. Propiedades dotadas de casas solariegas junto a, o en las que, se construyeron lagares y bodegas de gran calidad arquitectónica.

Se generalizaron por entonces los lagares con prensa de viga de madera, que venían usándose desde la antigüedad en todo el mundo mediterráneo y que eran la tecnología disponible para el prensado de las uvas. Estas prensas tradicionales y muy aparatosas por el espacio que ocupaban las vigas de madera y la consiguiente dificultad de manejo, fueron sustituidas en muchos lagares tradicionales, a partir de la década de 1880, por las nuevas prensas de hierro, que encastradas en el piso de las tinas del lagar, ocupaban mucho menos espacio, eran más fáciles de usar y mucho más resistentes. Aparte de las sustituciones, nació con esta tecnología entre 1880 y 1920 aproximadamente, una segunda generación de lagares, asociados ahora a arquitectura rural o urbana moderna, que no obstante, siguieron construyendo y usando las tinas de cantería del mismo modo y con las mismas dimensiones que las precedentes. Una constante que debe estar relacionada más con el carácter suntuario de la clase social que los poseía, que con la necesidad real de mantener esos nobles materiales. Por supuesto, las vigas de madera que iban rompiendo, también fueron sustituidas por las modernas prensas de tornillo de hierro.

En este paisaje de escasa densidad de poblamiento, el hábitat campesino, el de los pequeños propietarios y jornaleros, estaba concentrado en los pequeños barrios que explotaban los terrenos periféricos al monte público, como Marzagán, La Montañeta, San Francisco de Paula, Tafira, El Monte y La Atalaya. En el interior vacío (por ser la gran propiedad de la clase social más acomodada), el pequeño caserío de las Casas de Bandama, situado sobre un lomo, en la degollada que da acceso a la Caldera de Bandama, apenas se percibía arrimado al costado occidental del volcán, mimetizado entre la ondulada topografía y las grandes extensiones de vides. Pero con la privatización definitiva de los terrenos en 1818, su puesta en cultivo y las sucesivas particiones de la propiedad que se fueron produciendo en las décadas siguientes, fue adquiriendo su particular configuración como caserío de arquitectura agro-rural canaria puramente vitivinícola.

De su existencia, casi invisible, dan tímida cuenta algunos de los textos de viajeros que visitaron la Caldera a finales de siglo XIX: "*Allí había una espaciosa hacienda, y a unas pocas yardas de sus muros se desplegaba la Caldera de Bandama*" (Charles Edwardes, 1887); "*En un*

segundo pueblo, Casillas, pasamos de la carretera a un camino rural que nos llevó pronto a la Caldera de Bandama" (Herman Christ. 1886).

Fue en esta época de finales de la centuria, cuando los primeros fotógrafos comenzaron a sentir una atracción ineludible por la Caldera de Bandama, que se había convertido a lo largo del siglo en un lugar muy visitado por científicos y exploradores (Hansen y Moreno, 2008), tal y como queda de manifiesto en la selección de textos que presentamos en el capítulo 4 de esta obra.

Estos primeros fotógrafos, dejaron magníficas y variadas descripciones visuales de La Caldera, como se aprecia en el Capítulo 3: *El paisaje agrícola histórico de la Caldera de Bandama*. Por otro lado, tanto algunos de ellos como otros incorporados en los años de 1920, valiéndose de sus cámaras, nos dan cuenta por primera y certera vez de la existencia de Las Casas de Bandama, de algunas de sus arquitecturas más notables y de las gentes que lo habitaban, trabajaban o recorrían, como queda de manifiesto en la sección del capítulo 3: *El Caserío vitivinícola y el lagar comunal de las Casas de Bandama*. En esta sección, también queda reflejado, por otros autores más desconocidos, las sucesivas transformaciones urbanísticas que se fueron produciendo en el caserío desde finales de los años de 1950 e inicios de los 60, a la par que, con la llegada del turismo, el despo- blamiento del campo y la revolución urbana que se produjo en esos años, se originó la pérdida de la agricultura, la decadencia del paisaje agrario y el deterioro del patrimonio etnográfico.

Algunos de estos mismos fotógrafos y otros posteriores, y en muchos casos anónimos, mostraron su particular interés por dejar constancia, al menos desde 1900, de la etnografía enológica: el paisaje y las tareas del campo, del lagar y la bodega. Ellos hicieron un maravilloso trabajo que nos permite recobrar la memoria visual no sólo de los viñedos, los lagares y las bodegas, sino también de las gentes que los trabajaron, de sus rasgos y formas de vestir, de sus herramientas, de los animales que les ayudaron, del ajuar de los lagares y las bodegas para poder funcionar, y del ambiente que se generaba en estos momentos de celebración de las tareas de la vendimia. Todo ello ha quedado expuesto en las secciones del capítulo 3: *Viticultura en el Monte Lentiscal* y en *Vendimiando y pisando en el lagar*. Destacan en ambas, por el número de fotos realizadas, aquellas que corresponden a la finca de Los Lirios, del fotógrafo Teodoro Maichs, y a la Finca de la Bodega de San Juan, realizadas por un autor cuyo nombre, desafortunadamente, no hemos podido identificar.

Exponemos en esta obra mediante fotografía antigua, mapas, figuras, ilustraciones, y textos, muchos de los valores, etnográficos, paisajísticos, arquitectónicos e históricos del Monte Lentiscal y de la Caldera y el Pico de Bandama. Abrimos una puerta a la visión del

paisaje de viñedos que los vistió reverdeciéndolos, de los lagares y las bodegas que se levantaron, así como de su patrimonio intangible, como son las tareas que se desempeñaron para la obtención de los vinos. Se muestran Las Casas de Bandama que constituyeron el mejor y único ejemplo de caserío arquitectónico tradicional vitivinícola de Gran Canaria, y por supuesto, se muestra **el lagar comunal que permanece en el caserío como un testigo que reclama su protagonismo en la confección del paisaje tradicional y también en su interpretación desde el presente.**

La obra cuenta con un total de más de 40 fotografías históricas, un mapa de bodegas y lagares del Monte Lentiscal (1818-1962); un plano del importantísimo lugar de Siete Lagares; un plano caracterizando la funcionalidad del Caserío vitivinícola de Las Casas de Bandama, varias representaciones en tres dimensiones del mismo y, finalmente, algunas ilustraciones imprescindibles del lagar comunal de Bandama y otras relacionadas.

Las fotos seleccionadas tienen diversos orígenes. La mayoría fueron obtenidas por los fotógrafos más destacados de la época entre 1880 y 1962 (Luis Ojeda Pérez, Carl Norman, Teodoro Maisch, Juan Melián Cabrera, Friedrich Kurt Herrmann, J.H.T. Ellerbeck...), y fueron cedidas amablemente en su mayor parte por la FEDAC (Archivo de fotografía Histórica de Canarias. Cabildo Insular de Gran Canaria) y por El Museo Canario (Fondo fotográfico del Museo Canario). Hemos incorporado además un buen número de fotogramas procedentes de colecciones privadas gracias a la generosidad de sus propietarios; otras fotos son de autores no identificados, como las extraordinarias imágenes de la colección de la finca de la Bodega de San Juan, o la serie de fotos de Siete Lagares, o las de la finca de la familia Cuyás en los Hoyos, la del lagar de Fuente de Los Berros, o algunas de las más recientes del Caserío de Bandama.

Respecto a los aspectos cartográficos y gráficos, hemos hecho un esfuerzo considerable por presentarlos de manera didáctica. Por eso se ha simplificado el mapa de bodegas y lagares resultado de una extensa investigación que realizamos entre 1994-95 en colaboración con el Taller de Arquitectura y que está depositado en la Dirección General de Patrimonio Histórico del Gobierno de Canarias. Se han vertido los datos de este inventario sobre la fotografía aérea de 1956 de la comarca geográfica del Monte Lentiscal, para que pueda apreciarse no sólo el gran número de bodegas y lagares y su caracterización según tipo de prensa, sino también, su localización y densidad en este territorio (Fig. 2). Y, por supuesto, el paisaje que lo caracterizó ya que todavía en ese año se conservaba en estado productivo, al menos en gran parte.

Un magnífico plano del Patio de Siete Lagares, cedido por el autor para esta publicación, permite al lector visualizar este conjunto vitivinícola, poniendo de manifiesto la importancia de este lugar en el Monte Lentiscal (Fig. 3).

Se ha realizado además para este trabajo una caracterización en planta (Fig. 4) y alzado (Figs. 6 y 7) de las construcciones del Caserío de las Casas de Bandama, para demostrar, sin lugar a dudas, su carácter puramente vitivinícola y destacando con ello su interés etno-gráfico y patrimonial para Gran Canaria. Las representaciones se han documentado con la fotografía aérea del Caserío de 1956 (Fig. 5).

Las ilustraciones completan la visión de lo que es un lagar, de sus partes y funcionamiento representando con fidelidad su aspecto (Fig.1). Otras representan con exactitud las características morfológicas (Fig. 8) o dan vida al lagar comunal de Bandama en plena época de vendimia (Fig. 9), recreando no sólo su arquitectura, sino, sobre todo, sus gentes y las labores que realizaban durante la pisada. En definitiva, muestran su patrimonio material tangible y su patrimonio intangible. La paciencia y rigor del ilustrador no han tenido límites a la hora de representar con meticulosidad aquellas informaciones y datos que le fuimos suministrando para acercar, lo más posible, la representación a los usos, materiales y formas de ser y hacer de los viticultores tradicionales del Monte Lentiscal. Fragmentos de esta imagen ilustran y ambientan rincones del libro.

Todos estos materiales fotográficos, cartográficos e ilustraciones, han sido agrupados en cuatro grandes secciones o partes que organizan el relato mostrando distintos aspectos del paisaje de viñedos del Monte Lentiscal en su mejor época. Estos apartados son:

Viticultura en el Monte Lentiscal.

El paisaje agrícola histórico de la Caldera de Bandama.

Vendimiando y pisando en el lagar.

El Caserío vitivinícola y el lagar comunal de las Casas de Bandama.

Las fotos nos transportan al paisaje del Monte y La Caldera desde 1880 hasta la segunda parte de la década de 1950, años en los que las rápidas transformaciones sociales y económicas que se iniciaron, provocaron la decadencia de los cultivos y, en general, el abandono del campo. A través de ellas el observador puede navegar, en esta particular máquina del tiempo, para visualizar los paisajes de la comarca vinícola del Monte Lentiscal y del Pico y la Caldera de Bandama cuando estaban en su esplendor y aún los campos de viñedos ocupaban grandes extensiones mientras, el hábitat urbano, apenas comenzaba su rápida expansión.



Palmas.

1

Las imágenes y sus relatos

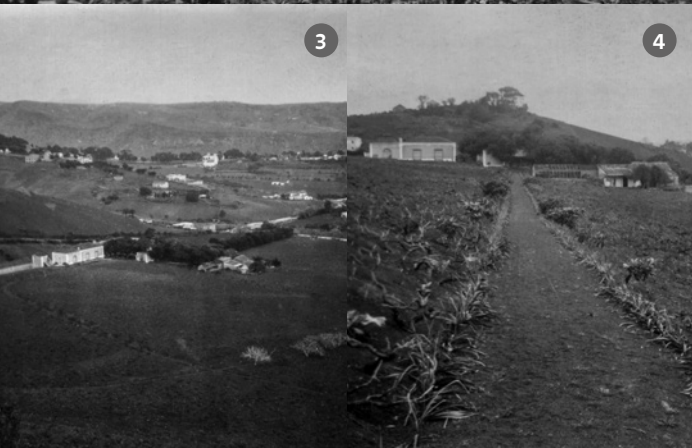
Viticultura en el Monte Lentiscal (Paisaje Protegido de Tafira)

Se exponen en esta sección, las fotografías que nos muestran los espacios más representativos del paisaje rural y vitícola del Monte entre 1900 y 1956, así como la distribución de los lagares y las bodegas en él, sobre la fotografía aérea de este último año.



2

1. Campesinos arando en el LLanillo de Dios. Nótese el uso de bueyes y camellos para las tareas agrarias. Al fondo, la Montaña y Finca de Los Lirios a la izquierda y, a la derecha, el perfil del Pico de Bandama. En el centro se evidencia el trazado de la recta del Mocanal, y a ambos lados, se observan vastas extensiones de viñedos y algunas construcciones dotadas de bodegas y lagares. Año 1900-05. Foto anónima. Fondo fotográfico de la Fedac.



4

2. El Pico de Bandama, Plaza Perdida y Los Hoyos. Los viñedos ocupan todo el espacio. Destacan los setos vegetales entre el parcelario en las laderas del Pico y los caminos de acceso a las fincas en zigzag. Todas las construcciones que se distinguen estaban dotadas de bodega y lagar. Año 1920-1922. Foto anónima. Fondo fotográfico de la Fedac.

3. En primer plano los viñedos de la Finca de San Juan y el edificio que alberga sus lagares, instalados en torno a 1912-1915. En el bosqueque termófilo que atesora la finca, es donde se encuentran la casa matriz y la bodega. En segundo plano, el paisaje de Montaña de Los Negros-El

Reventón, Barranquillo de Dios, Cuesta y Hoya de los Alvarado. En tercer plano, la carretera del centro desde el Monte hasta Montaña de La Guirra, que destaca por su arbolado. Año 1920-35. Foto anónima. Colec. Bodega de San Juan.

4. Camino entre los viñedos de la Finca de San Juan. Al fondo, Montaña Los Negros destaca en el Reventón. Año 1920-35. Foto anónima. Colec. Bodega de San Juan.

5. Viñedos y construcción de estilo rústico moderno que alberga el lagar en la Finca de San Juan. En el horizonte la divisoria de Andujar señala la depresión del Barranco del Guiniguada. 1920-35. Foto anónima. Colec. Bodega de San Juan.

6. Pese a la pronunciada pendiente del terreno, los viñedos se extienden por los terrenos de la Finca de Los Lirios en las laderas del Barranquillo de Dios. La casa matriz está arriba a la izquierda, y las construcciones de bodega-lagar, pozo y alpendre, en el fondo del barranco. Los eucaliptos y cañaverales ocupan el espacio no agrícola y en las vertientes más pronunciadas se distinguen acebuchales. Año 1931. Foto Teodoro Maisch. Colec. Galdós. Fondo fotográfico de la Fedac.

7. Hoya de los Cuartos al sur de las Casas de Bandama y al suroeste de El Pico de Bandama, dedicada al cultivo de cereales al poseer suelos más evolucionados y menor pendiente. Se distinguen las parcelas de viñedos por debajo, en la Hoyeta, y por encima del caserío, en las laderas del volcán, donde también se observa el camino agrícola que permitía el acceso a las fincas de sus laderas y cráter. Año 1945-50. Foto Anónima. Fondo fotográfico de la Fedac.

8. Vista aérea oblicua, desde el Este, de la Caldera de Bandama y los Llanos de Atalaya, mostrando las fincas y haciendas que organizaban su espacio agrario antes de la existencia del Campo del Club de Golf. Se distingue también muy bien, el estampado del par-



celario agrícola de La Caldera y el sendero que desciende hasta el fondo. A la izquierda, el Barranco de Las Goteras y, a la derecha, las laderas meridionales del Pico de Bandama y el Caserío de Bandama. 1930-40. Foto Teodoro Maisch. Archivo fotográfico de El Museo Canario.

9. Visión desde la ladera oeste del Pico de Bandama, mostrando los campos de cultivo y las construcciones rurales de los Llanos de la Atalaya que existían antes del campo del Club de golf. En planos sucesivos, el Barranco de Las Goteras, el Lomo del Palmital, la majestuosidad de la cabecera del Barranco de Telde-Tenteniguada y la cumbre central de Gran Canaria. 1956. Foto Juan Melián Cabrera. Colec. Rafael Melián García.

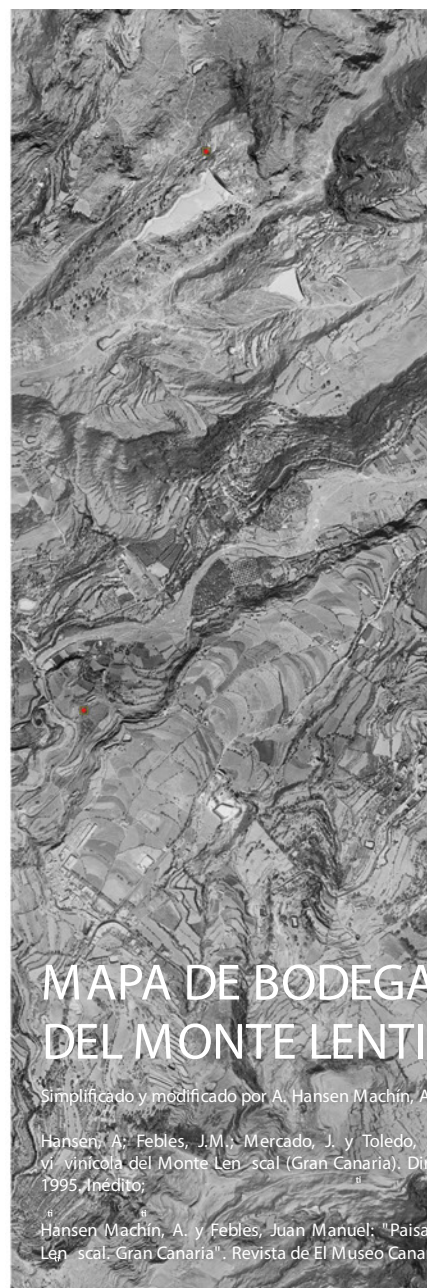


Fig. 2 Mapa de bodegas y lagares del Monte Lentscal 1818/1956. (Simplificado y modificado por A. Hansen Machín a partir de: Hansen, A; Febles, J.M.; Mercado, J. y Toledo, A., 1995, y Hansen Machín, A. y Febles, J. M., 2001). Elaboración técnica: Antonio Martín Artiles.

LAGARES Y LAGARES SCAL (1818/1956)

Amigos de Bandama (2021) a partir de:

A. "Inventario de bodegas y lagares de la Comarca de Bandama". Dirección General de Patrimonio. Gobierno de Canarias.

Amigos de Bandama (2021) a partir de:
A. "Inventario de bodegas y lagares de la Comarca de Bandama". Dirección General de Patrimonio. Gobierno de Canarias.

Amigos de Bandama (2021) a partir de:
A. "Inventario de bodegas y lagares de la Comarca de Bandama". Dirección General de Patrimonio. Gobierno de Canarias.

LAGAR SEGÚN TIPO DE PRENSA

- De madera (antes de 1880)
- De hierro sustituyendo a madera (después de 1880)
- De hierro (después de 1880), Nueva implantación
- Sin clasificar

BODEGA

- Caserio Vitivinícola de Las Casas de Bandama

FUENTES CARTOGRAFICAS:
Ortofoto histórica generada a partir del vuelo fotogramétrico realizado por el Centro Cartográfico y Fotográfico (CCAF) del Ejército del Aire, fechado en 1956. Servicio WMS de la IDE Canarias. Gobierno de Canarias.
Modelo Digital del Terreno con paso de 1 metro, 2ª Cobertura 2015-Actualidad del Plan Nacional de Ortofotografía Aérea (PNOA). IGN.
Elaboración técnica A. Marín Ariza.

El mapa de bodegas y “lagares tipo” del Monte Lentiscal nos muestra el extraordinario número de estos, unos 89 emplazamientos, casi en su totalidad con ambas instalaciones; su localización en el territorio (puntos), el tipo de prensa que poseían (color), y si estaban asociados o no a bodegas (recuadro amarillo). Y naturalmente, también nos proporciona la vista aérea del paisaje, la extensa superficie que tuvieron los viñedos.

Aunque están dispersos por toda la comarca, existe una mayor concentración en el área central del mapa, distinguiéndose el Patio de Siete Lagares y el caserío de Las Casas de Bandama (circulo amarillo), en donde se concentraban tres lagares uno de ellos comunal, junto a un gran número de pequeñas bodegas. En Los Hoyos, El LLanillo de Dios, El Mocanal y las Arenillas, aunque dispersos, había muchos. En todas las direcciones hacia la periferia de la comarca, la densidad disminuye o, sencillamente, no existieron. Destaca por su antigüedad y localización, el lagar situado en el fondo de la Caldera de Bandama que procede de los inicios del siglo XVII.

De los 89 emplazamientos, se han identificado 70 lagares tradicionales, de los cuales 40 fueron originalmente de prensa de viga de madera (puntos rojos). En 9 de ellos se sustituyeron éstas por las nuevas prensas de tornillo de hierro (puntos verdes). De estos últimos (puntos azules), se construyeron entre 1880 y 1920, 25 nuevos lagares, lo cual indica el vigor que tenía la viticultura en esas décadas finales del siglo XIX y primeras del siglo XX. Todos eran de propiedad privada y muchos aún pueden ser visitados en las fincas y bodegas que permanecen activas. El único de titularidad comunal fue y es aún, el lagar de Las Casas de Bandama. El único de titularidad pública, por ahora, es el viejo lagar situado en El Fondo de la Caldera.

El paisaje agrícola histórico de la Caldera de Bandama (Monumento Natural)

Esta sección está dedicada monográficamente a los paisajes agrarios de la Caldera de Bandama, que reflejan no sólo la presencia de los viñedos en ellos, sino también del policultivo, en el que el cereal ocupó un lugar quizás preeminente, coexistiendo con los cultivos de huerta y los frutales, dadas las características particulares de este entorno. Las fotos muestran imágenes realizadas desde 1880 hasta 1940. En las siguientes décadas, se fue produciendo una disminución gradual del espacio agrario y la revegetación natural de la Caldera, que ha llevado a la desaparición total del primero, y a una pérdida constante del patrimonio etnográfico que generó y que, parcialmente, puede visualizarse en las fotos: construcciones, muros, bancales, eras, casas, lagares, hornos, caminos...

1. Tres personas, una con traje de explorador, contemplan el interior de La Caldera de Bandama en la vuelta del camino. Las ríngleras de vides plantadas sobre los picos en la Hoyeta, parecen descolgarse por la ladera hasta el Fondo, en donde los cultivos de huerta y cereal se distinguen de las vertientes, cubiertas de un matorral poco denso. Año 1880-90. Foto Luis Ojeda Pérez. Fondo fotográfico de la Fedac.

2. En el Fondo de La Caldera, los cultivos de huerta se extienden junto a las Casas de El fondo y por El Natero, al tiempo que los muros de los bancales dibujan parcelas concéntricas de distintos tamaños hermosamente surcadas, alternando con otras en barbecho. Las casas, con planta en L y tejados a dos aguas, poseen un aspecto tradicional y solitario. 1880-90. Foto Luis Ojeda Pérez. Fondo fotográfico de la Fedac.

3. Desde la orilla del camino de acceso a la Caldera que parte del Caserío de Bandama, las vides se derraman hasta las Casas de El Fondo dibujando una lengua en el paisaje calcinado por el cálido verano. 1890. Foto Carl Norman. Fondo fotográfico de la Fedac.

4. Sobre el matorral de tabaibas y tuneras que orlan el camino, destacan las filas de vides en La Hoyeta y un gran manchón de viñedos en la mitad norte de La Caldera. El Natero y otras parcelas están cultivadas y algunos árboles frutales se alinean en sus orillas. 1890-95. Foto J.H.T. Ellerbeck. Fondo fotográfico de la Fedac.

5. La mitad sur de La Caldera a pleno medio día en un día de verano. Los terrenos de cultivos ascienden por los taludes construyendo bancales y muros que tratan de defenderlos de la acción de la erosión. En la ladera suroccidental, se abren paso los matorrales de acebuches y la línea de un peligroso sendero se dibuja hasta la degollada de La Mina. 1910-20. Foto Friedich Kurt Herrmann. Fondo fotográfico de la Fedac.





6. El Fondo de La Caldera, visto desde el Norte, muestra el retroceso de los cultivos de vides y huerta a favor de una mayor especialización en los cereales, que queda evidenciado con la presencia de dos eras para el aventado y trillado de los mismos. Un nuevo alpendre en el centro nos habla del incremento de los animales de tiro para arar, y un eucalipto plantado al sur de las casas busca proporcionar un poco de sombra para sus habitantes. 1930. Foto Teodoro Maisch. Archivo fotográfico de El Museo Canario.

7. El Fondo de La Caldera, visto desde el Sur, Destaca la hacienda agrícola con su arquitectura tradicional y un alpendre asociado para el reguardo de las vacas, bueyes y burros. En los terrenos, bien surcados, las higueras salpican el paisaje y las vides se extienden por las laderas de picón serpenteadas por los caminos agrícolas. Los rodales de acebuches se intensifican en la ladera oeste. 1930. Foto Teodoro Maisch. Archivo fotográfico de El Museo Canario.

8.1. La Casa de El Fondo de la Caldera de Bandama en 1887. Tomado de O. Stone 1995-1889.

8.2. La Casa de El Fondo. 1936-40. Foto Teodoro Maisch. Archivo fotográfico de El Museo Canario.



Dos imágenes de las Casas de El Fondo: El dibujo fue realizado por Olivia Stone en 1887 y la foto fue obtenida por Teodoro Maisch en torno a 1936-40. Han pasado 50 años entre las dos imágenes. Ambas muestran los caracteres arquitectónicos de la vivienda-bodega a la que está asociado un lagar rústico, con prensa de viga de madera y techo inclinado a una sola agua en el dibujo. Un campesino en la puerta y una montura amarrada a las horquillas del lagar completan la composición del primero, mientras que un horno apoyado en una gran roca, un pellejo secándose al sol colgado de las ramas, dos campesinos y un niño montado a caballo, los cercados de papas y las vides escalando las laderas, ilustran el ambiente.

9.1. y 9.2. Lagar de las Casas de El Fondo.

El Lagar situado en el fondo de la Caldera de Bandama es, de todos los de la comarca del Monte Lentiscal, el que presenta características más primitivas y fue construido en los inicios del S. XVII por encargo de Daniel Van Damme. Su fábrica es de mampostería enfoscada en cal, utilizando la piedra disponible, una mezcla de basaltos y aglomerados para los muros y lajas de fonolitas en el fondo de las tinas. Posee dos tinas adosadas lateralmente, una para acumular la uva vendimiada y la otra, para prensarla, siendo esta segunda ligeramente mayor. Sus medidas son de 410 x 410 x 70 y 410 x 510 x 70 cm. La lagareta se encuentra a un nivel inferior para recoger el mosto gravitacionalmente. El lagar se encuentra exento y disponía de una techumbre inclinada en una sólo dirección. La viga, construida engarzando cuatro maderos, se conserva aunque en avanzado estado de deterioro. Se conserva también la piedra, que posee un labrado tosco, si bien semienterrada por los sedimentos procedentes de la erosión. A su lado, se encuentran la antigua bodega en donde se encerraban sus caldos. Foto Alex Hansen.

Vendimiando y pisando en el lagar

Se reúnen en esta sección las imágenes que, realizadas entre 1889 y 1940 aproximadamente, muestran los espacios de trabajo de la vendimia, así como las imágenes de las gentes y animales que los trabajaron, bien en los viñedos, bien en los lagares, o bien en las bodegas. Las fotografías contienen el patrimonio tangible: los lugares de trabajo, los lagares y sus partes y dependencias, los materiales para desarrollar las distintas tareas... y el patrimonio intangible: el cómo vestían, cómo hacían las cosas, las posturas que adoptaban...

8.1



8.2



9.1



9.2





1



2



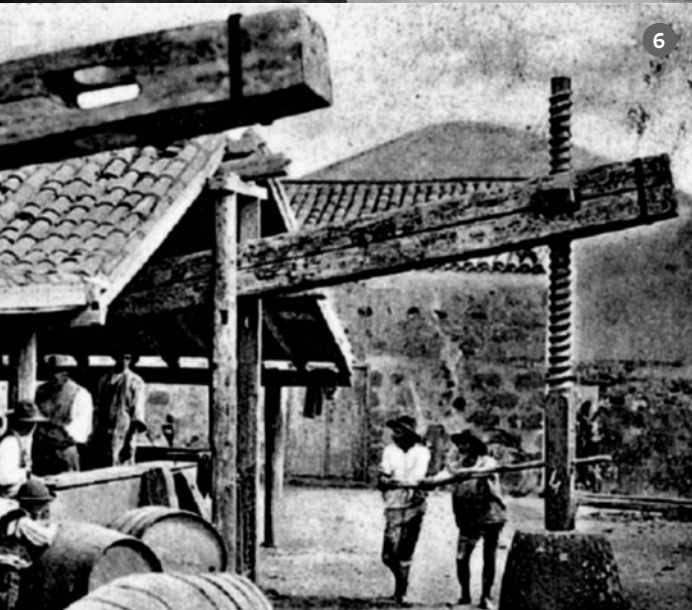
3



4



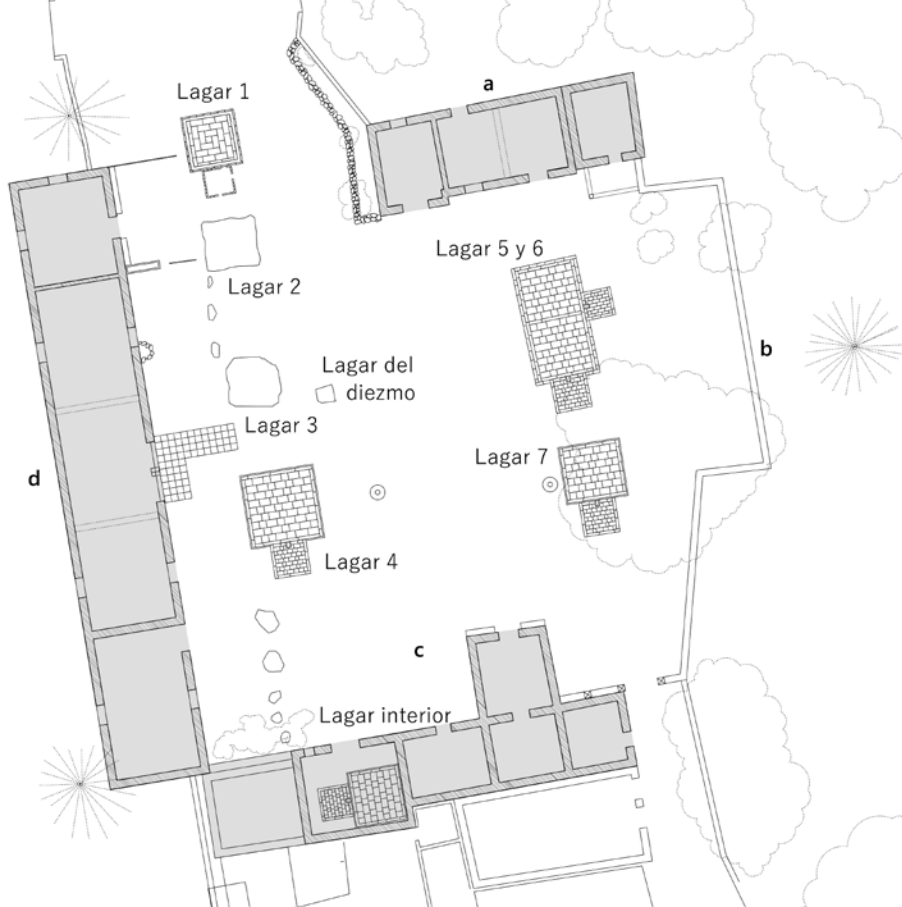
5



6

1. Campesinos *vendimiando* en el Monte Lentiscal a finales del siglo XIX. 1890-1900. Foto Lorenzo Franchy, Las Palmas de Gran Canaria. Colec. Cronista Oficial de Teror. Fondo fotográfico de la Fedac.
2. Campesinos transportando los *racimos* de uvas en *barricas* de madera desde los *viñedos* de la Finca de San Juan hasta el *lagar*. 1920-35. Foto anónima. Colec. Bodega de San Juan.
3. Un grupo de jóvenes y niños *vendimiadores* recolectando, en *ceretos* de caña, los *racimos de uvas* en los *viñedos* de la Finca de San Juan, y transportándolos en *barricas* de madera sobre mulos. 1920-35. Foto anónima. Colec. Bodega de San Juan.
4. En el patio del *lagar* de la Finca de Los Lirios, bajo el *emparrado* bien granado de racimos, los *vendimiadores* han descargado los *racimos de uvas* recogidas en la *viña* y transportadas en *barricas* sobre el burro hasta el patio del *lagar*. Mientras, el propietario está atento al número de *barricas* descargadas para poder calcular en cuantos *tercios* se transformarán una *vez pisadas* y convertidas en *mosto*. 1931. Foto Teodoro Maisch. Colec. Galdós. Fondo fotográfico de la Fedac.
5. Una gran cantidad de *vendimiadores*, en el Patio de Siete Lagares, pisan la *uva* en cinco de ellos, bajo las techumbres tejadas que los protegen. Destacan cuatro *prensas de viga de madera* con sus respectivos *husillos* y *piedras*. En el suelo, perros bodegueros y una *maroma* que servía para conformar el *cercos* donde se prensaban las uvas. Al fondo, la silueta del volcán de Bandama. 1889. Foto anónima. Colec. Martínez-Ball.
6. Operarios girando el *husillo* de la *prensa de viga de madera* en Siete Lagares. A la izquierda, un niño apoyado en los *toneles* que, por su capacidad, recibían el nombre de *pipas* o *botas*. Al fondo, sobre el tejado de una *bodega* se distingue la silueta del Pico de Bandama. 1889. Foto anónima. Colec. Álvaro González.

Patio de labores de la Data de la Concepción
 Planta del Conjunto
 -composición arquitectónica-



Perímetro construido del patio de los Siete Lagares

- a:** residencia
- b:** muro de apoyo de cestas con uvas
- c:** edificación para procesar derivados del vino
- d:** bodega -elaboración de vino y su guarda-

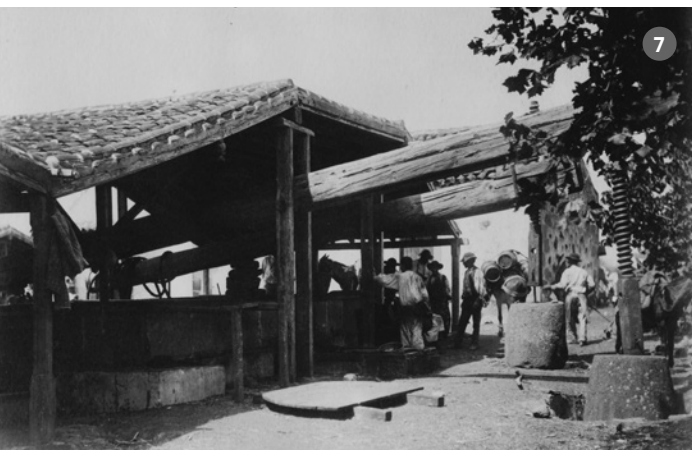
E: 1/250



Fig. 3. Patio de labores de la Data de la Concepción o de Siete Lagares. Elaborado por Álvaro González Santana, 2016.



VINOLDCARDONA/24



7

En los terrenos de la Data de La Concepción, adquiridos por el Marqués de Acialcázar en 1778, se construyeron entre 1812 y 1815, algunas de las edificaciones más notables de la arquitectura tradicional vitivinícola de Gran Canaria. El lugar de Siete Lagares, constituyó el mayor agrupamiento de *lagares*, *bodegas* y construcciones complementarias de Gran Canaria. Situado en el sector central del Monte Lentiscal, entre el Barranquillo de Dios y el Camino Real de Las Palmas a Santa Brígida, esta finca, de unas 300 fanegadas de superficie, necesitó para poder procesar su producción vitícola, de hasta 8 lagares. El plano nos muestra el número y la distribución de los mismos dispuestos en un gran patio delimitado por la bodega, las edificaciones dedicadas a procesar otros derivados del vino (como *aguardientes* y *vinagres*), la casa del mayordomo y el muro de descarga de las cestas. Las fotos nos muestran este lugar en 1889.



8

7. Un grupo de *vendimiadores* se arraciman en la esquina de dos *lagares* cuyos *husillos* y *pedras* tiran de las *presas de vigas* de madera. La más alejada presiona claramente sobre los mallares. El trasiego de animales de carga pone de manifiesto el gran dinamismo de la vendimia en Siete Lagares. 1889. Colec. Martínez-Ball.



9

8. Los jornaleros, descalzos en la tina, accionan la *palanca* de la *presa de hierro*. Ésta, comprime a los *mallares* de madera que a su vez presionan a la *tapa del cerco* de madera en donde se encuentran las *uvas* que están siendo *presadas*. 1931. Foto Teodoro Maisch. Colec. Galdós. Fondo fotográfico de la Fedac.

9. Los *vendimiadores* descansan en el interior de la *tina* apoyándose en la *palanca* de la *presa de hierro* en un *lagar* de Los Hoyos. En primer plano, destacan una *sereta* (utilizada como filtro) sobre la *vica* o *vertedero* por la que mana el *mosto* y dos *tercios* apoyados en las *traviesas*. 1900. Foto anónima. Colec. Familia Cuyás. Cedida por Luis Delfín.

10. Un *vendimiador* de pié en el interior de la *lagareta* con un *cazuelo* de madera en sus manos, vierte el mosto sobre un *fonil* de metal que soporta otro introducido en el orificio superior o *tapa* de un *tercio* apoyado en una *traviesa*. La prensa del lagar es de *viga de madera* y su *cerco*, una *maroma* que aparece colgada en la pared. Lagar del Camino de la Fuente Los Berros. 1920-30. Foto anónima. Cedida por Luis Delfín.

11. Varios *vendimiadores* situados en el interior de la *lagareta* recogen el mosto y uno lo trasvasa, vertiéndolo con el *cazuelo* a un *fonil* de metal para rellenar el *tercio*. Los niños de la familia y la imagen de San Antonio, observan la escena. 1931. Foto Teodoro Maisch. Colec. Galdós. Fondo fotográfico de la Fedac.

12. Rellenos los *tercios* de mosto en el lagar, un *jornalero* los transporta en un burro a la bodega, cruzando bajo el latado cubierto de parras. Finca de los Lirios. 1931. Foto Teodoro Maisch. Colec. Galdós. Fondo fotográfico de la Fedac.

13. Un *vendimiador* con su burro cargado de *tercios* habla con un vecino a las puertas de la bodega en una calle del caserío vitivinícola de las Casas de Bandama mientras un niño juega en la escalera 1925-30. Fragmento de una foto de Teodoro Maisch. Archivo fotográfico de El Museo Canario.

14. En el interior fresco y sombrío de la *bodega*, se *encierra* el *vino* bajo la atenta mirada del dueño-*vitivinicultor*. Esta operación consiste en vaciar el *mosto* de los *tercios* (un *tercio* contiene 36 litros) sobre *embudos* de madera apoyados sobre los *toneles* (con capacidad de 18 a 24 *tercios*), *bocoos* (15 a 18 *tercios*), y *pipas* (12/13 *tercios*), e introducirlo en ellos por su apertura superior o *tapa*. En estos depósitos se producirá la *fermentación* y *vini-ficación* de los *mostos*, obteniéndose, tras varios meses de cuidados, el *vino*. 1931. Foto Teodoro Maisch. Colec. Galdós. Fondo fotográfico de la Fedac.





El Caserío vitivinícola y el lagar comunal de las Casas de Bandama

Se reúnen en esta sección las fotografías, que realizadas entre 1925 y 1962 por diferentes autores, permiten apreciar los aspectos fundamentales del Caserío de Las Casas de Bandama, el carácter y modalidad de sus construcciones y de sus gentes, pero también su proceso de deterioro arquitectónico a lo largo de tiempo. Los planos y recreaciones en tres dimensiones, junto a las fotos aéreas de 1956, completan su visión desde distintos puntos de vista, así como también su caracterización funcional. Las ilustraciones del lagar comunal ponen en valor su extraordinario interés etnográfico y patrimonial.



1. Visión parcial del caserío de las Casas de Bandama, observándose cuatro construcciones de estilo rústico tradicional canario, tres de ellas con dos plantas que presentan balcones canarios y escaleras de mampostería situadas en el exterior para el acceso a las viviendas y bodegas en la planta baja. A la derecha en primer plano, la casa para el vinagre. Un mulo cargado con tercios aguarda amarrado frente a la puerta de una de las bodegas, en cuyo umbral se distingue una persona; dos niños miran desde la escalera mientras un campesino lleva los correajes de una montura en su brazo. El pavimento está empedrado y, tras las casas, aparece el perfil del Pico de Bandama. 1925. Foto Carl Norman. Fondo fotográfico de la Fedac.



2. Visión parcial del caserío de las Casas de Bandama, observándose en ella seis construcciones de estilo rústico tradicional canario, tres de ellas con dos plantas que presentan balcones de madera y escaleras de mampostería situadas en el exterior, para el acceso a las viviendas. Todas ellas son bodegas, como denotan las barricas a sus puertas, o albergue del alambique (la penúltima), en donde se distingue una chimenea de mampostería en la parte trasera. Un vitivinicultor sujeta los correajes de un burro cargado de tercios a la puerta de las bodegas mientras un gallo

y un perro bodeguero, retozan sobre el empedrado. En el horizonte aparece la silueta del Pico de Bandama, en cuyas laderas se insinúan veredas agrícolas. 1925-30. Foto Teodoro Maisch. Fondo fotográfico de la Fedac.

3. En el caserío de las Casas de Bandama tres escaleras exteriores de mampostería dan acceso a los balcones que sirven de entrada a las viviendas situadas sobre las bodegas. En ellos, pajareras y macetas con plantas. Dos viticultores charlan mientras el burro espera pacientemente a que le descarguen de la pesada carga de los tercios, y dos perros sobre el empedrado observan la escena, con curiosidad. Unas prendas de ropa blanca destacan al fondo secándose sobre las retamas y los verodes resaltan sobre los tejados. 1925-30. Foto Teodoro Maisch. Archivo fotográfico de El Museo Canario.

4. El fotógrafo Juan Melián Cabrera (en primer plano) y una familia de caminantes extranjeros observan con admiración los balcones de las bodega-viviendas del sector oriental del Las Casas de Bandama. Dos niños los miran con curiosidad. Un gato y un gallo merodean por los empedrados. La visión del caserío es extraordinaria. 1927. Foto Juan Melián Cabrera. Colec. Rafael Melián García.

5. La imagen muestra la primera y amplia visión del caserío rural vitivinícola de las Casas de Bandama desde el Este y, especialmente, de la parte más occidental del mismo, en donde sobresale el juego de tejados de la Hacienda de la familia de los Coba, la techumbre de la bodega que hoy es ermita, y el lagar que se asociaba a su costado meridional, así como la más moderna construcción de hormigón y techos planos que se le adosó por el sur, probablemente a finales de los años de 1920. En primer plano la calle de las casas-bodega con sus balcones, la casa del vinagre a la izquierda y un alpendre bastante desvencijado. Las aulagas crecen en el antiguo empedrado y todo presenta un aspecto deteriorado y de abandono. 1940-1945. Foto anónima. Colec. José A. Pérez Cruz. Fondo fotográfico de la Fedac.





6. La Casas de Bandama vistas desde un quitamiedos de la carretera que asciende al Pico en el año de 1956. Las nuevas construcciones aún no afectan al interior del caserío vitivinícola tradicional, aunque tras los tejados de la Hacienda de La Caldera se distinguen ya las nuevas edificaciones de bloques que tanto han modificado la arquitectura tradicional. Es la primera foto en color, y se distingue muy bien el azul añil en la fachada de las primeras construcciones de hormigón. Al fondo, las laderas cultivadas de la Montaña de Cho María Miranda. 1956. Foto Juan Melián Cabrera. Colec. Rafael Melián García.

CARACTERIZACIÓN DE LAS CONSTRUCCIONES TRADICIONALES DEL CASERÍO VITIVINÍCOLA DE LAS CASAS DE BANDAMA (HASTA 1956)

Según Alex Hansen Machín, 2021

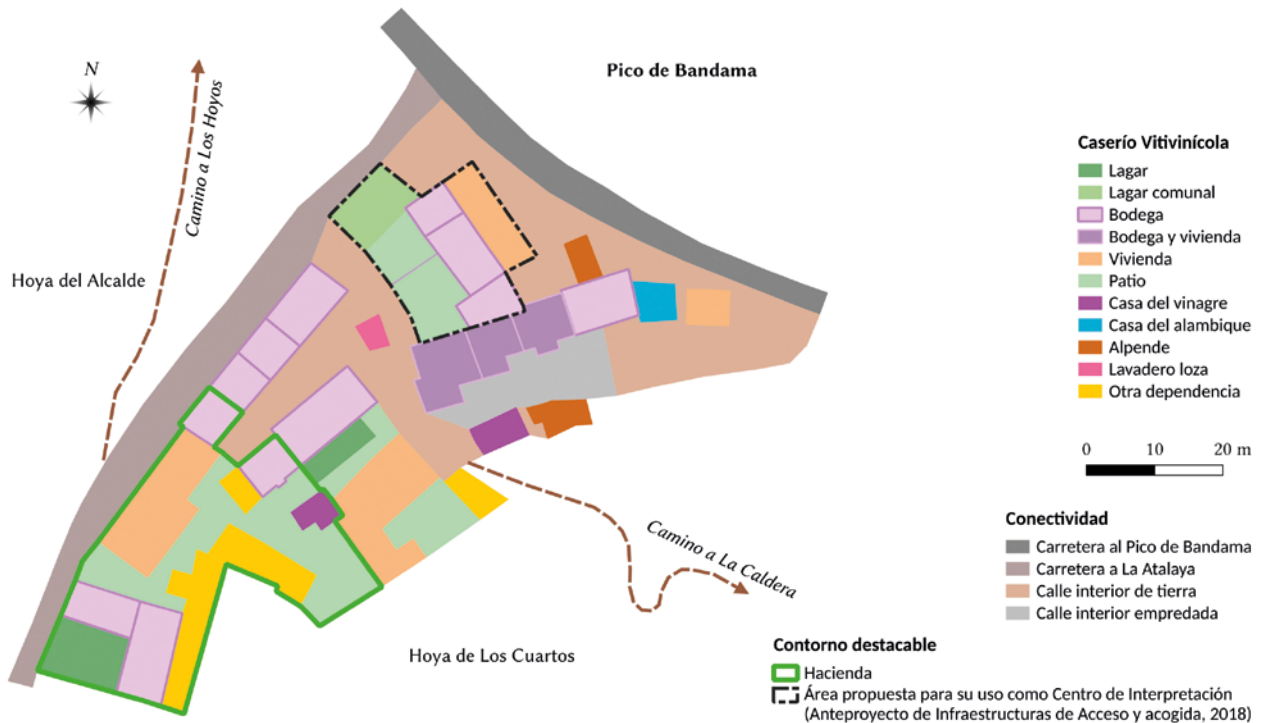
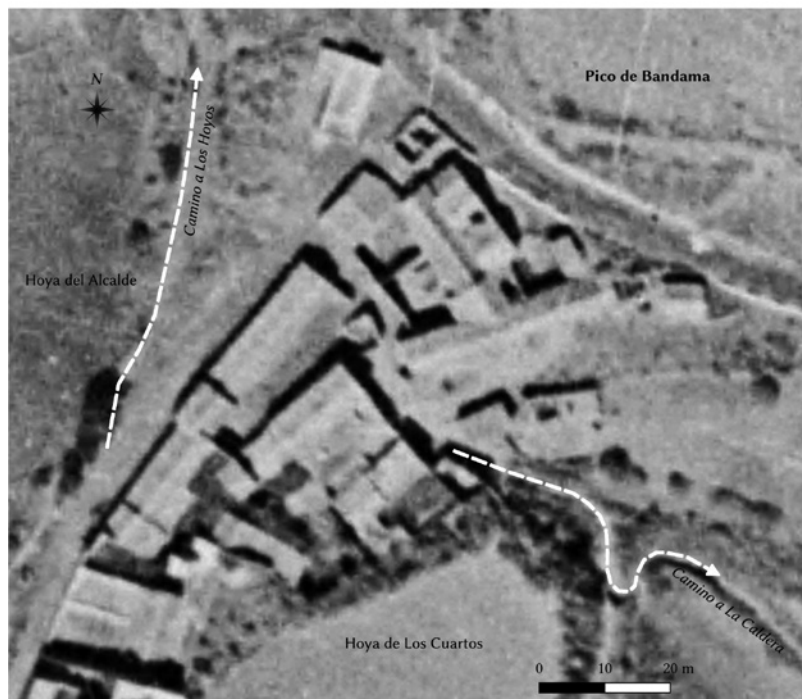


Fig.4. Caracterización de las construcciones tradicionales del caserío vitivinícola de las Casas de Bandama (hasta 1956). Según A. Hansen, 2021. Realización técnica: Antonio Martín Artiles.

El pequeño núcleo de construcciones denominado las Casas de Bandama o Caserío de Bandama, es un conjunto de construcciones de arquitectura rural tradicional canaria que ocupaba en 1956 un área de 3.820 metros cuadrados. Debe tener su origen en las primitivas construcciones auxiliares (algún cobertizo o alpende) que debió instalar Daniel Bandama en la degollada que facilita el mejor y más fácil acceso a La Caldera, y que seguro, ya utilizaron los indígenas canarios para acceder a sus campos de cultivo de La Caldera y a su poblado en cuevas y silo fortificado. El Caserío posee dos sectores claramente divididos por el Camino a la Caldera, que a su vez, actúa como arteria principal que lo estructura. Por esta vía discurre a su vez, la línea divisoria entre los ayuntamientos de Las Palmas de Gran Canaria y la Villa de Santa Brígida. Una división territorial y administrativa poco afortunada, que ha perjudicado la gestión del caserío y de sus habitantes.

ORTOFOTOGRAFÍA HISTÓRICA DE LAS CONSTRUCCIONES TRADICIONALES DEL CASERÍO VITIVINÍCOLA DE LAS CASAS DE BANDAMA, 1956



Ortofoto histórica generada a partir del vuelo fotogramétrico realizado por el Centro Cartográfico y Fotográfico (CECAF) del Ejército del Aire fechado en 1956. Servicio WMS de la IDE Canarias. Gobierno de Canarias.

Fig. 5. Ortofotografía aérea del Caserío en 1956.

Foto área mostrando la configuración del Caserío de Las Casas de Bandama en 1956. Se han señalado las carreteras y caminos más importantes. Se distinguen en ella dos construcciones que ya no existen. Comparar con el plano de la Fig. 4.

Su posición en el territorio es estratégica, porque está situado junto a los fértiles terrenos de La Hoya de Los Cuartos, Los Llanos de La Atalaya, la Hoya del Alcalde y Hoya Oscura, permitiendo también un buen acceso a las laderas y cráter del Pico de Bandama. Para sus comunicaciones poseía un camino que comunicaba con La Atalaya; otro en la dirección contraria, pasando por el Valle de Los Hoyos, continuaba, bien hacia Telde, pasando por Jínamar, o bien, conectaba con el Camino Real del centro, hacia Las Palmas de Gran Canaria.

Los trabajos de campo en el caserío, el reconocimiento externo e interno de las edificaciones, las entrevistas a sus pobladores, el estudio de la documentación histórica relativa a la enajenación de la propiedad realenga, los datos obtenidos del Inventario de bodegas y lagares del Monte Lentiscal (1995), la información gráfica y espacial que hemos obtenido del conjunto de fotos del caserío que presentamos en este capítulo, más el análisis de las fotografías aéreas de 1954, 1956 y 1962, nos han permitido una caracterización funcional del mismo. Esta caracterización ha sido reflejada en el plano adjunto.

En él, queda muy clara su dedicación especializada en la recogida y procesado de los frutos de la vid, prensado, almacenamiento, vinificación y obtención de otros derivados como el vinagre y el aguardiente.

Cuenta en su parte suroeste, con una hacienda solariega que, con los datos parciales que tenemos de ella, estaba allí al menos desde 1758, en que parece que fue comprada a los herederos de la familia de Daniel Bandama. Esta hacienda, contaba con vivienda, 3 edificaciones dedicadas a bodegas, un lagar tardío de prensa de tornillo de hierro, casa del vinagre y otras dependencias para el uso agrícola, repartidas entre patios emparrados.

Otro lagar privado también de prensa de hierro, un lagar comunal de gran tamaño, con prensa de hierro sustituyendo a la antigua prensa de viga de madera, el lagar comunal de las Casas de Bandama, más once construcciones dedicadas a bodegas, (tres de ellas con uso de vivienda en la planta alta), una casa del vinagre de uso común, un lavadero de loza y una construcción dedicada a albergar un alambique para la fabricación de aguardientes, manifiestan a las claras su carácter y origen etnográfico puramente vitivinícola. Algunas viviendas como la denominada Casa del Mayordomo y un par de ellas más al este del caserío, todas de muy reducidas dimensiones, evidencian las escasas construcciones dedicadas al uso residencial de los pocos lugareños que residían en él. Las llamativas bodegas-vivienda de dos plantas y balcones canarios con escaleras de mampostería, llamaron la atención de todos los fotógrafos de la década de 1920 por la belleza y su alto valor etnográfico. La restauración de su patrimonio, al menos en el área remarcada en el plano, resulta conveniente, tanto para la recuperación de parte de su patrimonio etnográfico como para la instalación del imprescindible Centro de Visitantes e Interpretación, del que adolecen tanto el Paisaje Protegido de Tafira como el Monumento Natural de Bandama.

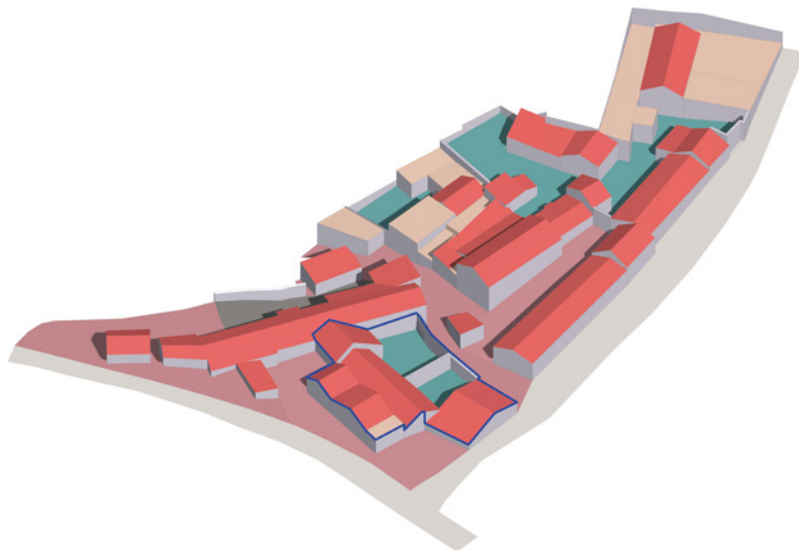


Fig. 6. Visión oblicua desde el Norte del Caseo de Las Casas de Bandama. (Modelo digital esquemático y tridimensional). El caseo se muestra esencialmente como fue hasta en 1956. La mayor parte de las crujías largas se corresponden con bodegas, destacando la hacienda de La Caldera en el sector más occidental. Está recuadrada en azul el área que proponemos como Centro de Visitantes e Interpretación, que contiene el lagar comunal con su patio, así como algunas de las antiguas bodegas colindantes. Comparar la imagen con el plano del caseo de la Fig. 4. A partir de los datos de A. Hansen. Realización técnica: Antonio Martín Artiles.

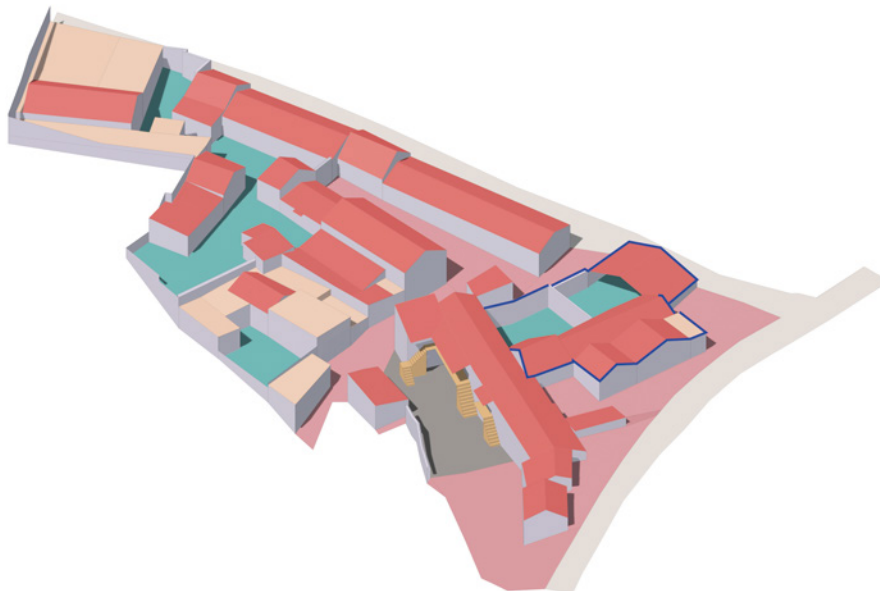
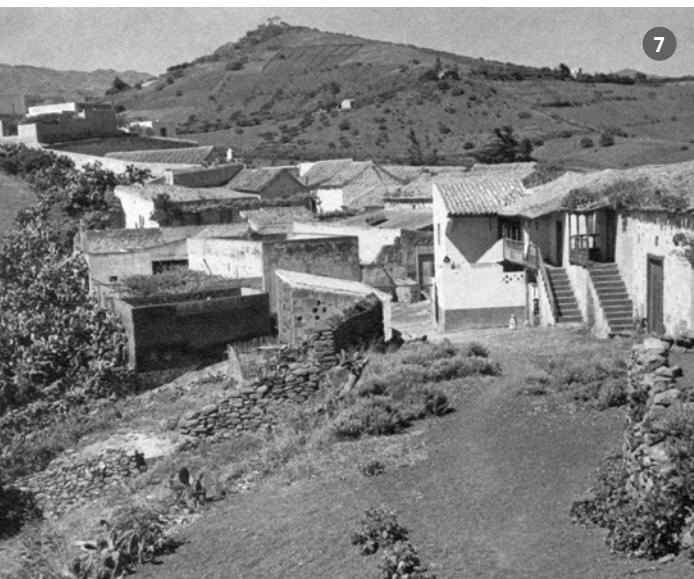
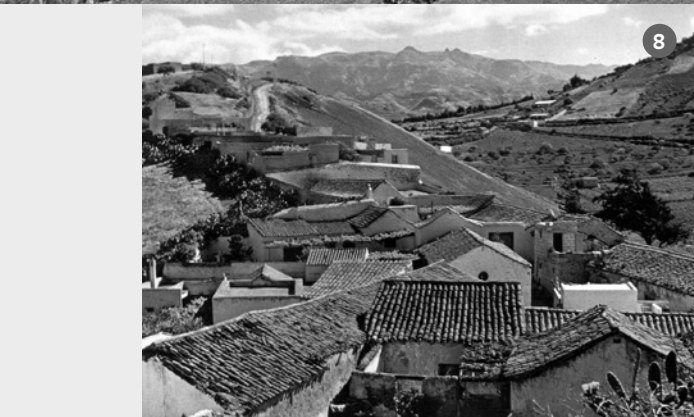


Fig. 7. Visión oblicua desde el Este-Sureste del Caseo de Las Casas de Bandama. (Modelo digital esquemático y tridimensional). El caseo se muestra esencialmente como fue hasta en 1956. El ángulo de visión permite apreciar las bodega-viviendas con sus escaleras exteriores de acceso a los balcones tradicionales canarios. Está recuadrada en azul el área que proponemos como Centro de Visitantes e Interpretación, que contiene el lagar comunal con su patio, así como algunas de las antiguas bodegas colindantes. Comparar la imagen con el plano del caseo de la Fig. 4. A partir de los datos de A. Hansen. Realización técnica: Antonio Martín Artiles.



7. Primeras modificaciones arquitectónicas en el interior del caserío de Las Casas de Bandama. La escalera y el balcón tradicional del fondo de este callejón han desaparecido, y en su lugar, una nueva construcción se ha antepuesto a la tradicional. 1957-1960. Foto anónima.



8. Panorámica original y en color de las Casas de Bandama desde la carretera de El Pico. Aunque se conservan la mayoría de las edificaciones y sus techumbres tejadas, el paso del tiempo se pone de manifiesto en la aparición de las edificaciones de autoconstrucción, ampliando las antiguas bodegas u ocupando los patios de las mismas. En segundo plano, la carretera a la Atalaya aún sin asfaltar y las laderas cultivadas de Hoya del Alcalde. Al fondo, la cumbre central de Gran Canaria. 1960-1962. Foto Philippe Martin. Ed. Iris Mexichrome. Colec. Pedro Socorro.



9. Imagen de la parte tradicional de las Casas de Bandama en torno a los años de 1963-1965. Aunque se conservan un buen número de las edificaciones tradicionales, la arquitectura de autoconstrucción introdujo un buen número de nuevas construcciones que rompieron la armonía del conjunto arquitectónico vitivinícola tradicional y ocuparon nuevos espacios que antes fueron de uso público. La pérdida del patrimonio etnográfico comenzó en estos años de desarrollismo económico. Foto anónima. Colec. Juan Sixto de la Coba.

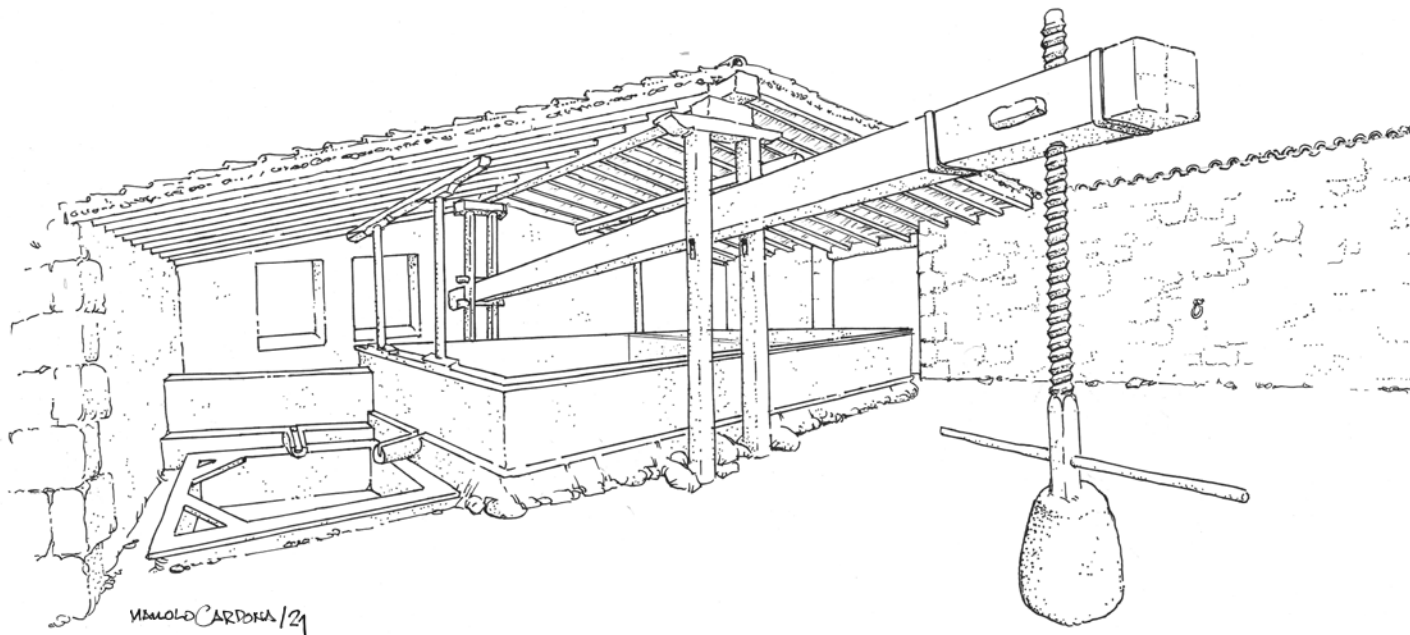


Fig. 8. El lagar comunal desnudo. Recreación del lagar comunal de Bandama, mostrando sus características morfológicas y estructurales.

Ilustrador: Manolo Cardona Sosa.
Documentalista: A. Hansen.

Este lagar comunal está situado en la primera construcción a la izquierda del Caserío de Bandama, en la calle del Camino a La Caldera. Aunque deteriorado por el paso de los años, conserva todos los elementos que lo constituyen en bastante buen estado, pese a no haberse usado como tal desde hace casi un siglo. Consta de dos piezas diferenciadas y complementarias, ambas dentro de un recinto cerrado por muros.

Del lado noroeste, el *lagar*, situado bajo techo a dos aguas y cubierto con tejas árabes, con soporte de vigas de madera y tillas, y mortero de barro. La viga principal o cumbrera del techo se apoya del lado noroeste en la pared, mientras que del lado sureste lo

hace en la *horquilla*, que se mantiene en buen estado de conservación. Del lado sureste, el lagar está abierto dando a un *patio de trabajo*. La superficie total de la parcela es de unos 129 m cuadrados, de los cuales unos 60 metros corresponden al lagar y 69 metros cuadrados al patio. Este patio permitía un fácil acceso de los jornaleros, vendimiadores y animales de carga desde el caserío, posibilitando y facilitando el trabajo cuando se realizaban las tareas de la *pisada de la uva* y *encierra* de los mostos en las *bodegas* en los meses de la *vendimia*.

El *lagar* posee dos *tinis* de cantería adosadas, la mayor para el uso de la *prensa* y la otra para la acumulación de la uva y su *pisada* a pié, y una *lagareta* para recibo del *mosto*. Todas están elaboradas en cantería de toba volcánica de calidad, finamente labrada y machihembradas entre sí para darles fortaleza. Sus bordes superiores están rematados por tablones de madera denominados *guarderas*, porque su función es protegerlas de los posibles golpes que el trabajo conlleva. Una segunda *tina de acumulación* de uva fue creada tardíamente, cerrando con sendos muros, el espacio longitudinal entre la pared del fondo (noroeste) y las dos *tinis* principales, para ampliar la zona de acumulación. El suelo de ésta nueva *tina* quedó impermeabilizado con hormigón y su acceso para verter en ella las uvas, se facilitó con la apertura de dos ventanas. Los *mostos* resultantes del prensado en ambas *tinis*, vierten a la *lagareta* mediante sendas *vicas* de cantería, lo cual es una particularidad de este lagar. En las esquinas de la *lagareta* están dotadas de sendas *traviesas* que permitían apoyar los tercios sobre ellas durante el trabajo de su llenado.

Se conservan, almacenadas, la *viga* de madera de la prensa original y también la piedra, que con su peso tiraba de la viga. Ambas están partidas, probablemente quebraron cuando estaban trabajando. Por ello, la prensa de viga de madera fue sustituida por una prensa de tornillo de hierro que es la que posee actualmente, aunque en la figura hemos preferido representar el lagar con la prensa de madera original.

El conjunto de este lagar está incluido en la Carta Etnográfica de la FEDAC, con número de inventario 9082 y con nivel de protección máxima, y puede clasificarse como el más importante de su tipo de los que se conservan en el Monte Lentiscal y en la Isla de Gran Canaria, en relación a la arquitectura del vino. Su restauración sería fácil e imprescindible, siendo el lugar ideal y propuesto para que sea expuesto y forme parte del Centro de Visitantes e Interpretación del Monumento Natural de Bandama y del Paisaje Protegido de Tafira.

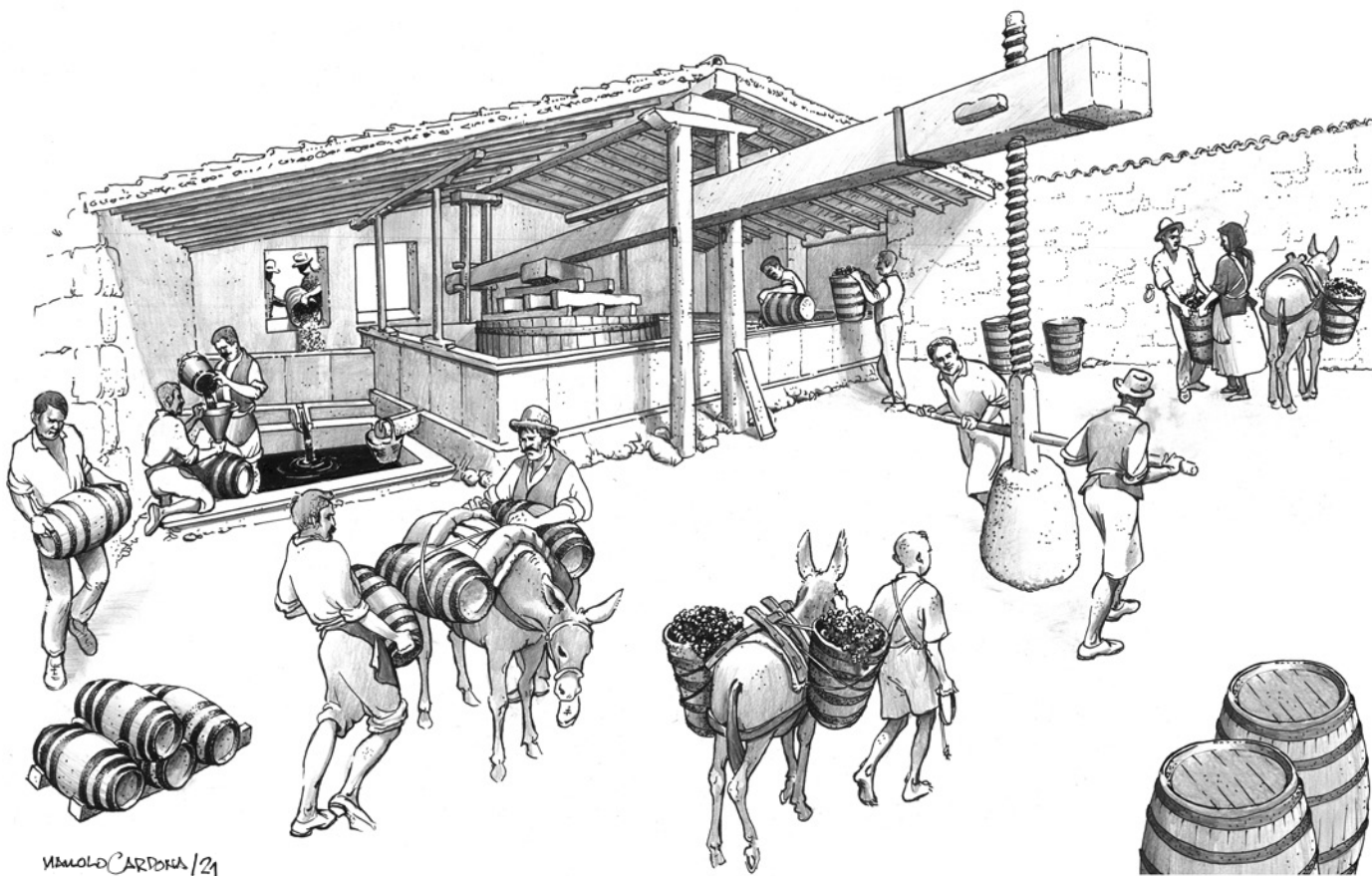


Fig. 9. La Pisada. El lagar comunal de Bandama en plena vendimia.

Ilustrador: Manolo Cardona Sosa. Documentalista: A. Hansen.

A finales del mes de agosto, o quizás en septiembre u octubre, si el verano ha estado fresco y los calores no han obligado a adelantar la recogida de la cosecha, se desarrolla la *vendimia*.

Esta consiste en la recolección de las uvas cortando los racimos y transportándolos en cestas o barricas hasta el lagar. Por extensión, también se utiliza este término para designar la época del año en que se realiza y todas las tareas complementarias: transporte hasta el lagar, prensado o pisada, transporte a la bodega y vinificación del mosto.

Durante las semanas previas a la misma, los viticultores han estado atentos a las condiciones climáticas, al estado de salud de las viñas y de madurez de las uvas; han lavado meticulosamente la *loza* de las bodegas (es decir, todos los útiles en los que se envasa, se transporta o se transfiere el vino); también han limpiado con cuidadoso esmero las tinas del lagar y el lagar mismo en todas sus partes.

Cuando ha llegado el momento preciso, comienza la vendimia. El lagar comunal de las Casas de Bandama se ve animado por multitud de jornaleros que se afanan en las diferentes tareas. Los burros y mulos, procedentes de los viñedos, entran al patio del lagar cargando sobre las *angarillas* las barricas colmatadas de racimos de uvas. Mientras uno/as las descargan, otros las vacían, vertiéndolas sobre la tina de acumulación adosada a la tina de prensado. El año es bueno, el volumen cosechado ha obligado a usar también una segunda tina de acumulación, en la que se vierten las uvas desde las ventanas traseras.

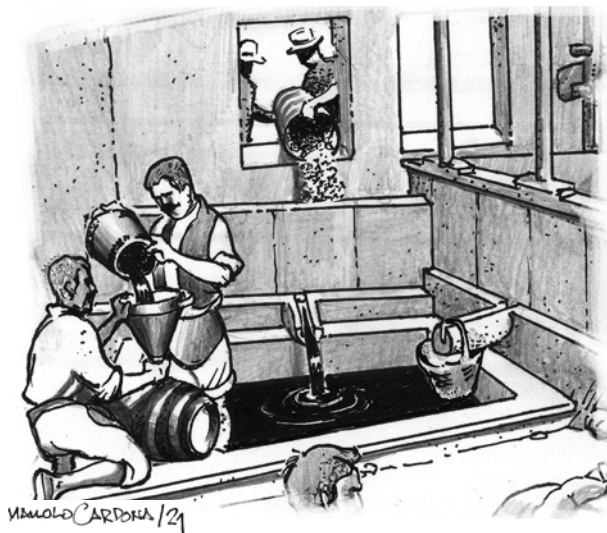
La prensa, de viga de madera, activada por los hombres que hacen girar el husillo, desciende presionando sobre los mallares que descansan sobre la tapa del cerco. Esta tapa comprime, a su vez, las uvas contenidas en el mismo que escurren su jugo derramándolo, en la lagareta, a través del caño de la vica. Una cesta de caña o mimbre, es usada como filtro para retener los hollejos.

Dentro de la lagareta, con los calzones remangados, un operario recoge con un cazuelo el mosto acumulado y lo transfiere, mediante un fonil de latón que sostiene otro hombre, a un tercio apoyado en la traviesa.

En la medida que se llenan y tapan, los tercios son acumulados sobre maderos. De allí son tomados para cargarlos sobre las albardas de los burros y/o mulos, en donde, bien asegurados mediante cuerdas, son transportados hasta las cercanas bodegas del Caserío. Son días de trabajo y alegría. El ir y venir constante de los vendimiadores y sus animales alegra el lagar y su patio. El constante ajeteo hace vibrar los callejones de Las Casas de Bandama mientras las pipas, bocoes y toneles acumulados en las bodegas, se van llenando del nuevo mosto. El proceso de la vinificación ha comenzado. La fiesta del vino promete.

Textos históricos sobre el paisaje de los viñedos del Monte Lentiscal

Se han reunido en este capítulo los 15 autores de los textos históricos principales dedicados a los paisajes de viñedos del Monte Lentiscal a lo largo del tiempo. En ellos el lector encontrará jugosas, amenas, formativas y, a veces, detalladas descripciones de los paisajes del Monte y La Caldera, así como sus percepciones. Sólo tres corresponden a los siglos XV, XVII y XVIII respectivamente. La inmensa mayoría fueron escritos por los científicos y viajeros del siglo XIX en sus excursiones al interior de la Caldera de Bandama, o por el Monte, notándose un incremento del número en la medida que nos acercamos a las postrimerías de la centuria. Sólo dos corresponden a los inicios del siglo XX, aunque el último haya sido escrito recientemente con datos de la época. Todos son de extraordinario valor y constatan la presencia y extensión de los viñedos y la calidad de los vinos que se producían. El número de textos y la categoría intelectual de sus autores destacan la importancia que en la Isla se daba a estos territorios, cuya visita era obligatoria, en los que dominaba la imponente figura del volcán de Bandama.



SIGLO XVI

En los Repartimientos de Gran Canaria se citan las primeras concesiones de tierras para su puesta en explotación con el cultivo de la vid en las proximidades de La Caldera.

"Fueron para rrepartir para viñas las tierras que fueron pedidas debaxo del Lentiscal cabo el barranco seco e el barranco de Gº e ansyemesmo para ver e rrepartir las otras tierras que son junto al dicho Lentiscal ençima de la Caldera que dizen del dicho Lentiscal [...] En este dicho mes e año dichos su merced del señor gobernador e de los dichos señores fueron a otro pedaço de tierra que se a pedido para viñas lynde del dicho monte del Lentiscal y

ençima de la Caldera del Lentiscal al barranco de las Goteras que es una tierra que va por unas llanadas e hoyas e laderas desde la dicha Caldera hazya las tierras de Miguel Martin"

Repartimientos de Gran Canaria. 17 de octubre de 1549

SIGLO XVII

La primera referencia histórica sobre el cultivo de la vid y la elaboración de vinos en el interior de La Caldera se ha obtenido a partir del testamento de Daniel Van Damme, que era un rico comerciante y hacendado de la época, que llegó a la Isla en el último tercio del siglo XVI procedente de Amberes. Poseía en el interior y en los alrededores de la Caldera, una hacienda dónde producía: vid, almendras, zumaque y cereal, valorada en 4000 ducados; además tenía: casa, bodega y lagar en la propia Caldera. Tenía otras muchas propiedades pero, la que él más valoraba era la de la Caldera. A finales del siglo XVI ya había introducido el cultivo de la vid 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 y criar los almendros y poner otras pipas porque espero en Dios que teniendo cuidado en ello que les dará para costearla y que sobrará dinero para comer 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 de las Calderas y el verdillo que da muy poco y será menester hacer una bodega abajo (en El Fondo) para cerrar el esquilmo".

Testamento de Daniel Van Damme. 1609

SIGLO XVIII

"La caldera llamada de Vandama en Canaria, pago de la Atalaya, dos leguas al sudoeste de la Ciudad capital, no es menos digna de la curiosidad de un naturalista por su admirable figura, su profundidad y redondez. Tendrá de diámetro más de un tiro de fusil, y su hoyo como 150 pies de altura, con sus laderas todas a plomo, en cuyas grietas y roturas hacen sus nidos varias aves, señaladamente aguilillas y los halcones. Hay un manantial de agua pura, y su fondo espacioso está plantado de viña, con algunas palmas y otros árboles, casa, lagar y bodega, de vinos los más estimados".

José de Viera y Clavijo. 1779



Fig. 10. Foto área del volcán del Pico y La Caldera de Bandama, que ocupan el centro de la imagen. En su entorno más inmediato y girando en el sentido de las agujas del reloj, comenzando por el Norte: Valle de los Hoyos, Hoya de Plaza Perdida, borde oriental de la Caldera de Bandama y Hoya de la Cucharilla, borde sur de la Caldera y Barranco de Las Goteras, LLanos de la Atalaya, Caserío de las Casas de Bandama (enmarcado en un círculo amarillo), Hoya del Alcalde, Hoya Oscura y, finalmente, Caidero y Hoya de Los Lirios.

SIGLO XIX

"El fondo es una llanura fértil, cubierta de hermosas plantaciones de viñedos y de árboles frutales."

Leopold von Buch. 1815.

"El día 1 de julio el Sr. Monly vino con nosotros tierra adentro hasta Bandama. (...) dispone de un camino casi todo él construido que se prolonga cerca de dos leguas desde Vega (de Santa Brígida). Por el otro lado comienzan a verse colinas de lapilli, gran parte de las cuales estaban en otros tiempos cubiertas d Pistacea terebinthus (Pistacea lentiscus, lentisco, y P. Atlántica, almácigo), y recientemente plantadas con viña. Un alto pico cónico se eleva sobre el resto y forma el lado Noreste de la Caldera de Bandama, a la que pudimos ver, desde la cúspide de aquel, como un tazón ahuecado con viña, frutales y casas hasta el fondo. Bajamos luego desde allí y nos enteramos con asombro de que produce anualmente de 40 a 50 pipas de vino. Apagamos la sed con espléndidas uvas y moras, y disfrutamos un rato con la vista...."

Christen Smith. 1815

"Salí de la ciudad... hasta un caserío formado por unas casas de campo muy bonitas, y conocido con el nombre de Monte Lental. Allí los viñedos abundantes, están plantados en la lava y los que cubren el cráter de un antiguo volcán, llamado la Caldera, producen unos vinos de excelente calidad".

L.H. Poudenx. 1819

Los naturalistas y botánicos Sabino Berthelot y Webb visitaron la Caldera a mediados de la década de 1830:

"¡Qué hermoso espectáculo!, ¿no es cierto? Pasamos todo un día en el fondo de aquella oquedad, como si uno se encontrara 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. El propietario de la finca destina este vino para consagrar, a la mayor gloria de Dios, y considera una profanación si vendiera una

solo botella. Sin embargo, nos mandó una docena de regalo, seguro que nosotros le haríamos los debidos honores, ¡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”

Sabino Berthelot. 1837. Carta escrita a su amigo Charles Bolle en 1856

De mediados de siglo conservamos una descripción de diversos aspectos de La Caldera:

“Este volcán formidable que en otro tiempo arrojó por su boca lavas abrasadoras devastando los alrededores, es en el día un punto ameno y delicioso: á la aridez causada por repetidas tormentas, ha sucedido la más asombrosa fecundidad, la vegetación más vigorosa cubre los costados del cráter. Llegando á la cima de la montaña se ve, después del terreno cultivado, una línea de rocas negras calcinadas, y más abajo una hermosa quinta rodeada de maizales y un jardín abrigado de todos los vientos, donde crecen y prosperan las plantas bajo la benéfica influencia de una dulce temperatura, y en un suelo regado por manantiales que brotan como por encanto entre medio de las escorias. En el fondo del cráter se aumenta la sorpresa á la vista de un sitio tan particular por su figura, como original por su aspecto; multitud de jardines rodean al observador, cubiertos por un círculo de cielo azul y delicioso. La inalterable calma y el silencio que reina en este parage solitario invita al descanso y á la meditación.”

Pascual Madoz. 1845-1850

Respecto a las diversidad de vides a mediados del siglo XIX:

“En las parras vidueñas hay muchas variedades: la listan blanca, la negra, la negra amor, la negra muelle, la albilla, verdillo, etc. Los riegos a esta clase de parra no son muy convenientes, pues aunque aumentan sus frutos, sale el vino flojo y fácilmente se avinagra. Conocemos también una variedad de parras llamadas cabezotas o perrunas; dan los racimos grandes, de uva abundante y apiñada, caldosa y de hollejo duro. Su mosto no se destina sino a quemarlo para aguardiente conforme ha sufrido la fermentación vinosa. (...) La parra moscatel no se planta entre nosotros sino para comer su uva madura o pasada, fuera de algunos hacendados que hacen plantíos de más consideración con el objeto de proporcionar el vino moscatel, como un artículo de lujo. Se cultiva en latadas, en riego o secano (...)”

Francisco María de León y Falcón. 1852

En cuanto al cultivo de las vides durante el siglo XIX:

“En lo referente al cultivo de la vid y las tareas agrícolas que este conllevaba describe este mismo autor: “El cultivo de la vid se reduce a dar en Diciembre una cava al terreno; binarlo, ó como decimos, relabrarlo, en Febrero, cuando ha nacido nueva hierba; podar la parra en este mes corforme los sarmientos, poniéndose más suaves y menos quebradizos, anuncian la reventazón, y despampanarla en Abril ó Mayo. Si las vides se cultivan de pie o cepa, se alzan en Junio ó Julio al principiar a tomar caldo las uvas: para ello se levantan con una piedra ú horconcillo los sarmientos en que están los racimos a fin de que estos no se asen tocando el suelo. Finalmente, a últimos de Agosto y en Septiembre y Octubre se hacen las vendimias. Cuando los parrales son de latada, se retocan en Febrero los emparrados, reponiendo la falta de horcones de pie derecho y de las cañas con las que se forman el bastidor: las cañas y horcones se amarran entre sí con mimbres abiertos, y los gajos de la parra se sujetan suavemente al emparrado con las hojas de palma.(...) Los viñedos de vidueño casi todos son de pie o cepa y en secano, excepto algunas latadas formadas a orillas de las propiedades. En Canarias se hicieron grandes plantaciones de estas parras, con especialidad en el monte Lentiscal, cuando se taló y repartió a particulares; pero los mejores vinos de esta clase son blancos de la Vega de Los Mocanes, en Valsequillo y de algunos pagos de Telde”.(...)”

“Para propagar las parras no usamos otros medios que plantar los sarmientos cortados en la poda, cuando se trata de formar nuevos viñedos, y esta operación se ejecuta (...) para cubrir los claros que vayan resultando en los parrales ya formados, lo verificamos por medio de acodos y mugrones, que decimos echar de cabeza. No se acostumbra a injertar las partes, aunque algunos lo han practicado con buen éxito”.

Francisco María de León y Falcón. 1852.

En las bodegas se encierra el vino. Para encerrarlo hacen falta instrumentos especializados que permitan recogerlo de la lagareta y transportarlo a la bodega, envasarlo en ésta, trasegarlo cuando sea necesario, y posteriormente servirlo. El conjunto de todos ellos constituyen lo que los bodegueros llaman de forma genérica “la loza”. Los recipientes utilizados para la conservación y mejora de los vinos, toneles de nombre genérico, reciben denominaciones muy variadas en función de su capacidad. Las medidas de capacidad durante el siglo XIX fluctúan según las diferentes regiones españolas y también respecto a unas islas de otras originando no pocas confusiones en las operaciones comerciales dado su escaso rigor y nula equivalencia. A este respecto, este mismo autor nos dice:

“En la isla de Canaria el cuartillo se divide en dos medios cuartillos, cuatro cuartas y ocho medias cuartas: la botija hace seis cuartillos, el tercio seis botijas, y la pipa doce tercios. Cuando es mosto

lo que se compra no se toma por pipas sino por botas que cada una tiene catorce tercios y cuatro botijas"(...) "hemos creído que convendría marcar la capacidad del medio cuartillo de Canaria, medida la más usada en esta isla para vender por menor; es de hoja de lata y de forma cilíndrica; su alto u hondo por la parte interior de cuatro pulgadas seis líneas pie español, y su diámetro tres pulgadas cinco líneas; de forma que contiene 41,275 pulgadas cúbicas de líquido." (...) "El cuartillo de las islas de Fuerteventura y Lanzarote es doble de la de Canaria. El cuartillo de la isla de Tenerife es casi igual al de la de Canaria".

Francisco María de León y Falcón. 1852.

"En un segundo pueblo, Casillas, pasamos de la carretera a un camino rural que nos llevó pronto a la Caldera de Bandama. Allí, la ladera que desciende desde la altiplanicie hacia Las Palmas está cubierta de viñedos, que ya lucían el verde claro de sus hojas como en nuestra tierra en mayo. Crecen en aquel risco de lava, negro como el carbón, cuyo alto contenido en sustancias nutritivas compensa más que suficientemente la desventaja de su forma resquebrajada y árida. Al cráter de la caldera que mide cerca de dos kilómetros de diámetro, entramos por una estrecha grieta; su suelo es ondulado y por todas partes se escalonan las laderas, más suaves al este, y más empinadas, y en altas masas de rocas hasta unos doscientos metros al oeste. Al sur, se eleva sobre el paisaje un escarpado cono montañoso, la Montaña de la Caldera. Una granja plantada de árboles frutales se encuentra en el centro del cráter. En las terrazas hay también algunas viviendas. Nada hay de aspecto salvaje, sino muy rural aunque extraño, yo diría artificial!"

Herman Christ. 1886

Olivia Stone, gran exploradora y promotora de los valores turísticos del Archipiélago, visitó la Caldera en el transcurso de una excursión y nos ha dejado la mejor descripción del paisaje agrícola de La Caldera:

"Nos encontramos de pie al borde del cráter en su parte menos escarpada, que así y todo es tan empinada que el sendero a nuestros pies desciende, sinuoso, con innumerables vueltas, a un lado y a otro. [...] El fondo del cráter está totalmente verde. Al pie del sendero hay una casa solitaria y a su alrededor podemos distinguir terrenos cultivados. A la derecha, cerca del fondo, podemos ver algunos naranjos y el verde intenso de la hierba que se encuentra cerca de ellos demuestra que este cráter, que en un tiempo hervía, ahora contiene un manantial de agua. [...] Cuando llegamos al fondo, nos sentimos tan intrusos en aquel espacio limitado que inmediatamente nos acercamos a la casa a disculparnos con el dueño. Sin embargo, no solamente nos dio

la bienvenida sino que nos trató con gran hospitalidad; nos trajo unas excelentes almendras e higos secos, cultivados en el cráter, y tanto él como su hija nos partieron almendras hasta que ya no pudimos comer más. [...] Todo el fondo de la Caldera forma una finca de ciento noventa y seis fanegadas (unos nueve acres). Las almas que viven enterradas en esta caldera son el medianero -una especie de granjero arrendador-, su esposa y sus seis hijos. La finca se encuentra a 760 pies sobre el nivel del mar. Vimos creciendo en los alrededores espinero, zarzamora, manzanilla, cardones, palmeras, maíz, vides, olivos y naranjos. El pasto es bueno; en realidad la mayor parte de la granja está cubierta de hierba, como atestigua el hecho de que posean ocho vacas y nueve cabras. Una pareja de bueyes está arando parte del fondo. [...] Nos acercamos al manantial, que se encuentra por el lado oeste al salir de la casa. Está situado en un terreno más alto, al pie de un risco y a unos 875 pies sobre el nivel del mar. El agua procede de un punto inaccesible que está más arriba y baja, formando un hilillo, por la roca. Se han construido tres pequeños estanques para recogerla toda, ya que cada gota es preciosa en una tierra tan seca. Dice el medianero que solamente hay agua suficiente para el uso de la casa y un poco para regar la zona de la finca cercana al manantial. El helecho polipodio crece abundantemente en las rocas que lo rodean y hay varios naranjos, cerca de los estanques, de los que nuestro anfitrión arrancó ramas completas cargadas de naranjas para regalarnos. Solamente se comprende el valor de las naranjas en un clima caliente.(...)”

“De camino hacia arriba, mientras subíamos lenta y trabajosamente por el picón suelto (...) La subida por el picón resultó muy calurosa (...) Hay piteras y vides plantadas en aquella falda, empinada y cubierta de picón, en parte para reforzar el sendero”.

Tras visitar el poblado en cuevas de La Atalaya:

“Un paseo de unos diez minutos nos llevó a una bodega donde elaboran vino y lo venden al por mayor, siendo este establecimiento famoso por los suyos. Nos sacaron un cuenco de barro, con asa y pico, medio lleno de una bebida carmesí, del color clarete pero de aspecto más rico. Los isleños llaman a este vino “Sangre de Cristo” y todos estaban de acuerdo en que era excelente...”

Olivia Stone. 24 de noviembre de 1887

También en 1887 el viajero Charles Edwardes ofrece sus impresiones de la vista al volcán de Bandama en los siguientes términos:

“Ascendimos por entre las viñas, siguiendo tortuosos senderos rojizos, hasta alcanzar una hondonada en el contorno de una de las colinas. Allí había una espaciosa hacienda, y a unas pocas yardas de sus muros se desplegabala Caldera de Bandama. [...] Euforbias, vides silvestres, chumberas, higueras y

zarzas crecen escasas sobre sus laderas. Y fue por entre esta vegetación que dos morenos muchachos de anchas narices, nada más divisarnos, treparon hasta lo alto como si fueran gatos. Llegados arriba, imploraron a Pancho que me llevara hasta la granja para probar el vino que fabricaba su madre. Por el precio de tres peniques se nos ofreció una garrafa llena"

Charles Edwardes. 1887

En los años de 1880 el profesor francés R. Vernuau, antropólogo y contumaz viajero y estudioso de Canarias, colaborador de El Museo Canario, visitó y describió como nadie la comarca del Monte Lentiscal:

*De vez en cuando, un volcán eleva su cima más arriba de las crestas de las montañas o en medio de los valles, contrastando su desnudez con el paisaje que los rodea. El más notable es el de la Montaña de Bandama, cuyo inmenso cráter, mayor que el del Pico de Tenerife, se eleva 360 metros de altitud, dominando toda esta región. (...) Barrancos y valles ondulados se extienden entre las montañas y contienen, en medio de cultivos muy diversos, 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. Pero aparte de la vid, también se ven otros cultivos: tabaco, cereales entre los que destaca el millo, que da tres e incluso cuatro cosechas al año; trigo, cebada, habas, arvejas, garbanzos, chícharos (*lathyrus sativus*), judías, lentejas, papas, batatas, ricinos, etc..."*

René Vernuau. 1884-1888

SIGLO XX

En los inicios de la segunda década del siglo, la viajera británica Florence du Cane realizó una somera descripción de la comarca, así como de la espectacularidad de La Caldera de Bandama:

"Hace un siglo, esta zona no era más que una extensión de residuos volcánicos entremezclados con las plantas canarias que se encuentran corrientemente en los más desolados lechos de lava. (...) Ahora ha cambiado el escenario, y la antes desolada región se ha transformado en uno de los parajes más fértiles de la isla. Los viñedos que dan el mejor vino tinto de Canarias se producen en

terrazas construidas en las laderas.(...) La gran depresión de la Caldera está, justamente, detrás del monte. (...) Hoy parece bastante pacífico, mientras nos llevan unos mulos por su interior. En el fondo del cráter, hay vides en cultivo, y allí vive tranquilamente un labrador en lo que, en un tiempo, fue bullente crisol”.

Florence Du Cane, 1911

El proceso de la vinificación en el monte lentiscal en torno 1900. Este texto ha sido escrito con los datos aportados por viejos viticultores del Monte Lentiscal recopilados por el autor.

“Empiezan las vendimias en las faldas del majestuoso Volcán de Bandama, a principios de septiembre de 1900, los vendimiadores excitados, como si presintieran una embriaguez por los efluvios del vino y ante el compromiso de presentar la nueva cosecha a Baco y a todos los privilegiados que podrán disfrutar de los vinos del Monte.

Es preciso admitir que vendimiar es, sobre todo, filosofía y arte. Se trata de una energía universal proyectada por el pensamiento, en tanto que esté en armonía con el firmamento. Y en esto es en lo que interviene la viña, verdadero nexo de ensamblaje entre el hombre y el Universo, cuando la viña nos ofrece sus frutos, su vida, su energía en forma de racimo, para transformarlo por medio de la alquimia en los vinos.

Hombres fornidos y titánicos, preparados con sus tijeras para destetar a la viña de sus racimos, con sus comportas de roble, (recipientes de madera perecido a media barrica, para transportar la uva), con un peso de 15 kilos vacíos y llenos de uva podían pesar de 50 a 60 kilos, transportados en sus acerados hombros y, si la distancia era más larga hasta el lagar, en mulos y/o burros, bestias acostumbradas al olor de las vendimias.

La uva ya vendimiada se transporta al lagar para poder extraer el néctar de los dioses, separando el zumo de uva del hollejo (piel de la uva), de las pepitas y del raspón (parte leñosa del racimo). El vendimiador al encontrarse con el lagar, donde se situaba esa gigantesca máquina de prensado inventada por los romanos, notaba el mismo palpito que un devoto ante una gran catedral. En esa atmósfera propia de una ensoñación, depositaba las comportas o cestos de roble, en los muros bajos de la tina del lagar, contruidos con piedra de cantería, labrados a mano y con sistema de anclaje de machihembrado, las juntas soldadas con un cemento formado por polvo de la misma piedra y azufre fundido, para conseguir la impermeabilización perfecta y protegidos con una cubierta de madera de roble, para no romper la estructura de los cestos o comportas.

Ya depositada la uva dentro de la tina del lagar, empieza el rito del pisado de la uva: hombres recios y entrenados para esta ceremonia se descalzan los pies y los enjuagan en una artesa (palangana de roble ovalada) con agua bendecida por el bodeguero; levantan sus piernas musculosas, curtidas y endurecidas por el picón del Volcán de Bandama y empieza el culto a Baco, como un ejercicio de Zen, y con las manos entrelazadas en la espalda, empiezan a pisar la uva, todos al mismo ritmo y cada cierto tiempo se desplazan para sentir, que con su peso y presión, van desprendiendo el zumo de la uva. Son horas, y mientras, un joven aprendiz encargado del avituallamiento, les suministra vino para recobrar fuerzas. Se van separando el raspón o tronquillo del racimo, y se depositan fuera de la tina del lagar. Ya terminada la jornada, en algunas bodegas tenían la práctica enológica de dejar macerar una noche la uva con el mosto, añadiendo yeso en superficie para que a los insectos no les apeteciera beberlo.

Al día siguiente, impresionados con el hipnotismo de la luna nacarada, los mirlos comienzan a crepitar sus alas negras indicando el amanecer y, con la desprotección de la luna, el sol empieza a calentar. Se prolonga el día con la ceremonia de la extracción del mosto (zumo de la uva) coloreado por los taninos (pigmentos violáceos de la piel de la uva). Se destapa el tapón de la vica (caño o gárgola por donde sale el mosto). El tapón estaba tallado en tronco de pita. El mosto sale disparado hacia la lagareta (tina pequeña anexo a la tina del lagar donde se recoge el mosto), en cuyo fondo hay una pequeña convexidad labrada, para poder recogerlo con una caneca (jarra pequeña de roble); en los bordes de la lagareta hay unas traviesas para apoyar los tercios (barriles pequeños de 36 litros).

Ya vacía la tina del lagar y con solo los hollejos esperando ser prensados para extraerles la última gota de néctar, los pisadores de uvas, inmunes al sentimentalismo y en una atmósfera hipnótica que los atrapa, con sachos de madera de roble, separando los hollejos hacia los lados del receptáculo, van buscando en el suelo de la tina un círculo perfecto de grandes dimensiones tallado en la piedra de cantería: es la marca perfecta para poner milimétricamente los aros (cesto de roble de la prensa). Los aros están formados por dos semicírculos ensamblados y unidos por unas chavetas (piezas de hierro con forma de clavos); con ellos se forma un cilindro o cerco donde se depositan los hollejos; cuando está lleno se le pone la tapa de madera con el mismo diámetro y, encima de ella, se colocan los mallares (tablones de madera para alcanzar altura hasta el brazo de la prensa).

Empieza el prensado, quitándole el freno a la prensa y dos operarios, con una barra de hierro van dándole vuelta al husillo, (tornillo de la prensa de madera de acebuche o barbuzano), engrasado con cebo de carnero, para que no chirrié la patizuela (tuerca de la viga de la prensa).

Los recios pisadores de uvas, con semblante rojizo y tensos de emoción, con la piel impregnada con el olor de la uva, observan el jugo de la uva tinta saliendo entre las rejas de madera del cerco, pensado en el elixir en que se convertirá en poco tiempo, gracias a la acción fermentativa de las levaduras. El mosto recorre el camino más fácil hasta la vica para ser recogido en la lagareta, por otros bodegueros, con la caneca en mano y, colocados los tercios en las traviesas de la lagareta, se van llenando con alegría, con un gozo embriagador que permite resistir la dureza de la jornada.

Se acarrean los tercios sobre las bestias o a hombros de los transportadores humanos, hasta las bodegas, templos vinícolas, con suelos de picón, para mantener la temperatura y humedad ideal para la fermentación de los mostos y conservación de los vinos, en los bocoyes (barricas de 500 a 1000 litros).

Las barricas y bocoyes se denominan "loza" y, antes de recibir al mosto nuevo, se han limpiado con una infusión de pimpollo de naranjero (brotes tiernos de naranjo) e hinojo. En la duela superior de los bocoyes, fudres (barricas de 1000 litros o más) y barricas, se encuentra la piquera (boca de la barrica) donde se introduce, como un atisbo de algo portentoso y milagroso, "la mecha de azufre" (azufre sólido en forma de mecha); al quemarse y producirse la combustión ésta desprende anhídrido sulfuroso, para desinfectar las barricas frente a microorganismos no deseables (levaduras y bacterias). Preparados los bocoyes, en la parte superior se coloca un fonil de roble, para verter con cautela y equilibrio los tercios.

Sensaciones oníricas siente el bodeguero con la cosecha nueva, marcando en los fondos o tapas del bocoy una raya con tiza, para dejar constancia así del número de tercios introducidos dentro de cada envase de roble, llenándolos hasta un orificio superior perforado en las tapas que se llama suspiro; cuando rebose el suspiro no se introduce más mosto, porque si se llenara hasta la boca, en la fermentación se vaciarían los recipientes perdiéndose parte del mosto.

Al día siguiente empieza la espontánea fermentación, el milagro natural de la transformación de los azúcares de la uva en alcohol y anhídrido carbónico, producido por las levaduras que se encuentran en la piel de la uva. Los mostos hablan con el chisporroteo de las burbujas del carbónico, estallando a la vez un parloteo lejano, un murmullo incompresible que cuando no es audible avisa al bodeguero de que la fermentación ha terminado. El bodeguero, con una inteligencia y una tradición bien asimilada, coloca sobre la boca del bocoy una hoja de higuera (porque tienen alcaloides que repelen los insectos).

Mientras en la prensa del lagar se realizaba otra operación que es el repisado, consistente en abrir el cesto, romper el queso (parte sólida cilíndrica en forma de queso, formada por los hollejos comprimidos). Se rompe el queso con sachos de madera y se vuelve a prensar, hay un lloro contante de lágrimas de rubí, se deja toda la noche para sacar un mosto recio, astringente, con mucho cuerpo, que lo utilizaran para encabezar los bocoyes, repartidos por partes iguales, para fortalecer los vinos débiles.

Termina la fermentación, ya no hay atisbo de burbujeo, el bodeguero rellena los bocoyes y los cierra herméticamente con tapones de roble o de pita recubiertos con badana de plátano (tiras de tronco de plataneras secas) para un mejor cierre; se espera unos meses a que las madres (residuos orgánicos, sobre todo levaduras muertas) se asienten, se compacten en el fondo del bocoy, y se realiza el trasiego, poniendo una jarra de barro debajo del grifo inferior, aireándolo y trasegándolo a otro bocoy. En bodegas adineradas se clarificaban (limpiaban) los vinos con clara de huevo (dos claras a punto de nieve por cada 100 litros). Las yemas se utilizaban para elaborar postres.

Ya en el día de la Inmaculada Concepción (8 de diciembre), se abrían las bodegas para degustar los vinos nuevos y empezar a venderlos. Los bodegueros del Monte Lentiscal elaboraban el néctar de los dioses, en bocoyes de roble, consiguiendo el simbolismo, de que el vino representa la Sangre de la Tierra. Es el proceso alquímico más natural que pueda existir ya que, sin apenas intervención humana, las uvas, resucitan, transformadas, metamorfoseadas en embriagador vino, para admiración de los que tenían el privilegio de degustarlos deleitándose”.

Luis Delfín Molina Roldán. Ingeniero técnico en industrias agrarias y enólogo. Octubre de 2021.



MIMOLO CARDONA / 21

Bibliografías

Hemos incluido la bibliografía que describe, explica y fundamenta los espacios naturales protegidos implicados en esta obra, como un capítulo más: "Bibliografías", y no como un añadido al final de la misma. Hemos seleccionado los títulos en función de la temática de la que tratan, para facilitarle al lector el acceso a los temas que puedan resultar de su interés, (si bien es verdad que muchas de las obras abordan diferentes aspectos). También esta organización, permite percibir la diversidad de asuntos, tanto de la Naturaleza como del mundo creado por los hombres, que cohabitan, interrelacionándose, en estos reducidos espacios enriqueciéndolos.



VISIONES GLOBALES DEL MONUMENTO NATURAL DE BANDAMA Y DEL PAISAJE NATURAL DE TAFIRA

- Hansen Machín, A., (1993): *Bandama, paisaje y evolución*. Excmo. Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.
- Hansen Machín, A y Moreno Medina, C. (2008): *El Gran Volcán. La Caldera y el Pico de Bandama* Consejería de Medio Ambiente y Aguas del Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.

ESTUDIOS ESPECÍFICOS SOBRE EL PAISAJE Y LAS VIDES DEL MONTE Y BANDAMA

- González Santana, A. (2016): *Patio de los Siete Lagares. Conservación, y gestión. El Paisaje Protegido de Tafira*. Trabajo fin de Master 2015-2016. Master Interuniversitario en gestión del Patrimonio Artístico y Arquitectónico, Museos y Mercados de Arte. Inédito.
- Hansen Machín, A., (1993): *Bandama, paisaje y evolución*. Excmo. Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.
- Hansen Machín, A., Febles, J.M., Mercado, J., y Toledo, A. (1995): *Inventario de bodegas y lagares de la Comarca vitivinícola del Monte Lentiscal (Gran Canaria)*. Dirección General de Patrimonio. Gobierno de Canarias. Inédito.
- Hansen Machín, A. y Febles, J.M., (1997): *Naturaleza, viticultura y patrimonio en el Monte Lentiscal*. En: *El vino, naturaleza y tradición en el Monte Lentiscal*. Asociación de Viticultores y Bodegueros del Monte Lentiscal. Telde: 9-34.
- Hansen Machín, A. y Febles, J.M., (2001): *Paisajes de viñedos, lagares, bodegas y vinos en el Monte Lentiscal, Gran Canaria*. En: *Revista El Museo Canario*. Las Palmas de Gran Canaria: 261-305.
- Marín Lloris, F. (2013): *Viticultores y Vino en el Monte Lentiscal: Resurgimiento a finales del Siglo XX*. Gráficas Tegrarte. Las Palmas de Gran Canaria.
- Solís Robaina, F. J. (2012): *El lagar y la prensa del vino en la historia de Gran Canaria. Tipos, funcionalidad y restos*

arqueológicos. Patrimonio enológico. Departamento de Arte, Ciudad y Territorio. ULPGC.

- Torres Santana, E. (1999): *El cultivo del vino en Gran Canaria en el siglo XVII: la aportación de Daniel Van Damme*, en *Semana Cultural del vino 1998*. Consejo Regular Denominación de origen del Monte Lentiscal: 31-48.
- Torres Santana, E. (2008): *Daniel Van Damme: el primer colono*. En: Hansen Machín, A y Moreno Medina, C. (2008): "El Gran Volcán. La Caldera y el Pico de Bandama". Cap. 8. pp 217-232. Consejería de Medio Ambiente y Aguas del Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.

REFERENCIAS A LAS VIDES Y EL PAISAJE DEL MONTE EN ESTUDIOS HISTÓRICOS Y LIBROS DE VIAJES

- Berthelot, S., (1980): *Recuerdos y epistolario (1820-1880)*. Instituto de Estudios Canarios. La Laguna, Tenerife.
- Burton, R. F., (2004) [1861-1898]: *Mis viajes a las Canarias*. Nivaria Ediciones. Santa Cruz de Tenerife.
- Christ, H., (1998 [1886]: *Un viaje a Canarias en primavera*. Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.
- De León y Falcón, F.M., (1852): *Memoria sobre el estado de la agricultura en la Provincia de Canarias, que dirige el Excmo. Sr Ministro de Fomento el Comisionado Regio por la misma, D. Francisco María de León y Falcón*. Boletín Oficial del Ministerio de Fomento.
- Du Cane, F., (1993) [1911]: *Las Islas Canarias*. Viceconsejería de Cultura y Deportes. Gobierno de Canarias. Madrid.
- Edwardes, C. (1998) [1888]: *Excursiones y estudios en las Islas Canarias*. Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.
- Hansen Machín, A. y Moreno Medina, C. (2008): *Relatos y estudios científicos*. En: Hansen Machín, A y Moreno Medina, C. (2008): "El Gran Volcán. La Caldera y el Pico de Bandama". Cap. 10. pp. 277-305. Consejería de Medio Ambiente y Aguas del Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.
- Hansen Machín, A. y Moreno Medina, C. (2008): *El último habitante*. En: Hansen Machín, A y Moreno Medina, C. (2008): "El Gran Volcán. La Caldera y el Pico de Bandama". Cap. 11. pp. 306-318. Consejería de Medio Ambiente y Aguas del Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.
- Madoz, P., (1986) [1845-1850]: *Diccionario Geográfico - Estadístico - Histórico de España y sus posesiones de ultramar*. Ámbito / Editorial Interinsular Canaria.
- Moreno Medina, C. y Hansen Machín, A. (2008): *Una isla en el Monte*. En: Hansen Machín, A y Moreno Medina, C. (2008): "El Gran Volcán. La Caldera y el Pico de Bandama". Cap. 9. pp233-276. Consejería de Medio Ambiente y Aguas del Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.
- Poudenx, L.H. (1819): *Fragment sur une excursion, entreprise dans la Grande Canarie*. Annales Générales des Sciences Physiques, Tomo II, Bruselas. En: Pico, B. y Carvella, D. (2000): "Viajeros franceses a las Islas Canarias". Santa Cruz de Tenerife, Instituto de Estudios Canarios. Universidad de La Laguna.
- Ronquillo, M. y Aznar, E., (1998): *Repartimientos de Gran Canaria*. Colección Ínsulas de la Fortuna, 6. Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria y Museo Canario. Las Palmas de Gran Canaria.
- Santana Santana, A., (2001): *Evolución del paisaje de Gran Canaria (siglos XV-XIX)*. Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.
- Smith, C., (2005): *Diario del viaje a las Islas Canarias en 1815*. Materiales de la Historia de la Ciencia. Fundación Canaria Orotava de Historia de la Ciencia. Traducción Cristina S. Hansen. Estudios preliminares Per Sundig y Arnoldo Santos. La Orotava, Tenerife.
- Stone, O., (1995) [1889]: *Tenerife y sus seis satélites*. Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria. Valencia.
- Suárez Grimón, V., (1987): *La Propiedad Pública, vinculada y eclesíástica en Gran Canaria, en la Crisis del Anti-*

quo Régimen. Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria. Madrid.

- Viera y Clavijo, J. de, (1982) [1866]: *Diccionario de Historia natural de las Islas Canarias*. Mancomunidad de Cabildos de Las Palmas. Plan cultural. Madrid.
- Verneau, R., (1981) [1891]: *Cinco años de estancia en las Islas Canarias*. Ediciones J.A.D.L., La Orotava. Tenerife.

ESTUDIOS SOBRE LA GEOLOGÍA Y VOLCANOLOGÍA DEL MONUMENTO NATURAL DE BANDAMA

- Buch, L. von, (1999 [1836]): *Descripción física de las Islas Canarias*. Ediciones Graficolor S.L. Tenerife
- González, A., Mangas, J., Pérez Torrado, F.J, R. Clocchiatti y Massare, D. (1994): *El conjunto volcánico de Bandama (Gran Canaria): Vulcanología y estudio de inclusiones vítreas en fenocristales de olivino*. Boletín de la sociedad Española de Mineralogía, 17-1, pp. 88-89.
- Hansen Machín, A., (1987): *Los volcanes recientes de Gran Canaria*. Excmo. Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.
- Hansen Machín, A.; Benjumea, A.; Pérez Torrado, F.J.; Carracedo, J.C; Paternne, M. (2003): *Bandama volcanic complex: a subplinian volcanic eruption in the prehistoric record of Gran Canaria (Canary Islands)*. Cities on volcanoes 3, Abstract Volume, pp 20, Hilo, Hawaii.
- Hansen Machín; A.; Pérez Torrado, F.; Benjumea Fleitas, A. y Rodríguez González, A. (2008) *Una erupción violenta*. En: Hansen Machín, A y Moreno Medina, C. (2008): "El Gran Volcán. La Caldera y el Pico de Bandama" Consejería de Medio Ambiente y Aguas del Cabildo de Gran Canaria. Cap. 1. pp. 37-68. Las Palmas de Gran Canaria.
- Hansen Machín, A. (2008) *Modelando el paisaje*. En: Hansen Machín, A y Moreno Medina, C. (2008): "El Gran Volcán. La Caldera y el Pico de Bandama". Cap. 4. pp. 107-140. Consejería de Medio Ambiente y Aguas del Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.
- Hansen Machín, A. y Moreno Medina, C. (2008): *Relatos y estudios científicos*. En: Hansen Machín, A y Moreno Medina, C. (2008): "El Gran Volcán. La Caldera y el Pico de Bandama". Cap. 10. pp. 277-304. Consejería de Medio Ambiente y Aguas del Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.
- Hansen Machín, A. y Moreno Medina, C. (2008): *"Paradigmas de la Vulcanología y génesis del Volcán de Bandama (Gran Canaria)"*. En: Revista de *El Museo Canario*, nº LXIII, páginas 215 a 237. Edita El Museo Canario. Madrid.
- Hausen, H., (1960): *Las Calderas Canarias. Consideraciones sobre los modos de formación*. En Revista de El Museo Canario. Las Palmas.
- Lyell, C., (1855): *Grande Canaria*. Manuscrito. Fundación canaria Orotava de la Ciencia. Proyecto Humboldt. <http://humboldt.mpiwg-berlin.mpg.de/05/documentos.htm>
- Macau Vilar, F., (1959): *Las calderas de Gran Canaria*. En Anuario de Estudios Atlánticos, nº 5. Edición del Patronato de la Casa de Colón. Madrid-Las Palmas.
- Pérez Torrado, F. y Hansen Machín, A. (2008): *Observando las rocas*. En: Hansen Machín, A y Moreno Medina, C. (2008): "El Gran Volcán. La Caldera y el Pico de Bandama" Consejería de Medio Ambiente y Aguas del Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria. Cap. 2. pp. 69-89.

ESTUDIOS SOBRE EL CLIMA, LA VEGETACIÓN Y FAUNA DEL MONUMENTO NATURAL

- Domínguez Medina, A. (2008): En: *Lluvia, sol y viento*. En Hansen Machín, A y Moreno Medina, C. (2008): "El Gran Volcán. La Caldera y el Pico de Bandama" Consejería de Medio Ambiente y Aguas del Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria. Cap. 3. pp. 89-107.
- Montelongo Parada, V., (1980): *Reserva integral de interés científico. La Caldera de Bandama*. En: *Aguayro*, nº 126, pp. 31-33. Caja Insular de Ahorros de Gran Canaria.

- Montelongo Parada, V., (1990): *Espacios Naturales de Gran Canaria. Bandama*. En *Aguaryro* nº 189-190, p. 25. Caja Insular de Ahorros de Gran Canaria.
- Naranjo Cigala, A. y Salas Pascaaul, M. (2008): *Entre el matorral y el bosque*. En: Hansen Machín, A y Moreno Medina, C. (2008): "El Gran Volcán. La Caldera y el Pico de Bandama" Consejería de Medio Ambiente y Aguas del Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria. Cap. 5. pp. 141-174.
- Piedrafita Abdé, J. (2008): *Nidos y madrigueras*. En: Hansen Machín, A y Moreno Medina, C. (2008): "El Gran Volcán. La Caldera y el Pico de Bandama" Consejería de Medio Ambiente y Aguas del Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria. Cap. 6. pp. 175-192.
- Salas Pascual, M. y Naranjo Cigala, A. (1996): *Estudio de la flora y vegetación del pico y caldera de Bandama (Gran Canaria - Islas Canarias). Aproximación fitosociológica y fitogeográfica*. Póster presentado en: *I Congreso de la Federación Internacional de Fitosociología (Epistemología y Sintaxonomía de las clases de vegetación en Europa)*.
- Salas Pascual, M. y Naranjo Cigala, A., (1997-1998): *Algunos datos sobre la flora y vegetación del Pico y Caldera de Bandama*. En: *Vegueta*, 3: 303-316.

ESTUDIOS SOBRE LA PREHISTORIA DEL MONUMENTO NATURAL

- Alberto Barroso, V. y Hansen Machín, A., (2003): *Actividad volcánica y ocupación prehistórica: las Cuevas de los Canario*. En: *Revista de El Museo Canario*, nº LVIII, páginas 9 a34. Edita El Museo Canario. Madrid.
- Alberto Barroso, V. y Hansen Machín, A., (2008): *Los primeros canarios*. En: Hansen Machín, A y Moreno Medina, C. (2008): "El Gran Volcán. La Caldera y el Pico de Bandama" Consejería de Medio Ambiente y Aguas del Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria. Cap. 7. pp.193-216.
- Benitez Padilla, S., (1963): *Una breve excursión científica por Gran Canaria* (Itinerario geo-arqueológico de la Isla

a lo largo de sus dos principales carreteras). Ed. Museo Canario, Las Palmas de Gran Canaria.

- Comisión de Arqueología (1974): *Inventario de yacimientos rupestres de Gran Canaria*. El Museo Canario, XXXV, Las Palmas, pp: 199-225.
- Cuenca, J. (1996): *Las manifestaciones rupestres de Gran Canaria*. En: VV.AA.: *Manifestaciones rupestres de las islas Canarias*. Dirección General de Patrimonio Histórico, Viceconsejería de Cultura y Deportes, Gobierno de Canarias. Santa Cruz de Tenerife.
- Vega, R.; Batista, C. y García, M., (1999): *Propuesta para la sala arqueológica del Centro de Interpretación de la Caldera de Bandama*. Servicio de Patrimonio Histórico del Cabildo de Gran Canaria. Inédito.
- Velasco, J.; Martín, E.; Alberto, V.; Domínguez, J.C. y León, J. de (2001): *Guía del Patrimonio Arqueológico de Gran Canaria*. Servicio de Patrimonio Histórico del Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.

ESTUDIOS SOBRE EL TURISMO DEL MONTE LENTISCAL

- *Canarias Turista*. Revista Semanal. Número 24. Las Palmas de Gran Canaria.
- Moreno Medina, C. y Hansen Machín, A. (2008): *Los caminos de La Caldera*. En: Hansen Machín, A y Moreno Medina, C. (2008): "El Gran Volcán. La Caldera y el Pico de Bandama". Cap. 12. pp. 319-360. Consejería de Medio Ambiente y Aguas del Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.
- Riedel, U., (1972): *Las líneas generales de desarrollo del turismo en las Islas Canarias*. En: *Anuario de Estudios Atlánticos*, nº 18. Edición del Patronato de la Casa de Colón. Madrid-Las Palmas
- Santana Santana, A. y Rodríguez Socorro, M^a. P., (2006): *El Monte Lentiscal, un espacio de larga tradición turística*. Ediciones Idea. Santa Cruz de Tenerife.

- Santana Santana, A.; Sarmiento Pérez, M y Rodríguez Socorro, M.P. (2010): *La Atalaya de Santa Brígida en la Literatura de Viajes (1819-1966)*. Ed. Ayuntamiento de Santa Brígida y Obra Social Fundación de "La Caixa". Talleres Editoriales Cometa, S.A. Zaragoza.
- Socorro Santana, P. y Rodríguez Socorro, M.P. (2012): *El Hotel Santa Brígida. Historia de un emblema del turismo en Gran Canaria (1896-2012)*. Anroat Ediciones. Las Palmas de Gran Canaria
- "Monumento Natural de Bandama. Anteproyecto de Infraestructuras de Acceso y Acogida" (2018). Equipo redactor: Ricardo García Molina; Ángeles Guerra Vega y Tomás Millán. Consejería de Medio Ambiente y emergencias. Cabildo de Gran Canaria.
- Ramos Martínez, A. (2008): "El Monumento Natural de la Caldera y el Pico de Bandama". En: Hansen Machín, A y Moreno Medina, C. (2008): "El Gran Volcán. La Caldera y el Pico de Bandama" Consejería de Medio Ambiente y Aguas del Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria. pp. 25-36.
- Resolución de 15 de diciembre de 2005, por la que se hace público el Acuerdo de la Comisión de Ordenación del Territorio y Medio Ambiente de Canarias de 28 de julio de 2005, relativo a la aprobación definitiva de las Normas de Conservación del Monumento Natural de Bandama (C-14), términos municipales de Las Palmas de Gran Canaria, Santa Brígida y Telde (Gran Canaria) (BOC número 251, lunes 26 de diciembre de 2005).

LEGISLACIÓN Y TRABAJOS TÉCNICOS

- *Análisis de la capacidad de carga de la Finca de Osorio y del Monumento Natural de Bandama*. Doc. 2: *Monumento Natural de Bandama* (2017). Equipo redactor: J Javier Gómez-Limón García y Diego García Ventura. Oficina técnica de EUROPARC-España/Fundación Universitaria Fernando González Bernáldez para los Espacios Naturales.
- AA.VV., (1994): *Ley de Espacios Naturales de Canarias*. Consejería de Política Territorial. Las Palmas de Gran Canaria.
- Decreto legislativo 1/2000, de 8 de mayo, por el que se aprueba el Texto Refundido de las Leyes de Ordenación del Territorio de Canarias y de Espacios Naturales de Canarias (BOC número 60, de 15 de mayo de 2000).
- Directiva 92/43/CEE del Consejo, de 21 de Mayo de 1992, relativa a la Conservación de los Hábitats Naturales y de la Fauna y Flora Silvestres.
- Directiva 97/62/CEE del Consejo, de 27 de Octubre de 1997 por la que se adapta al progreso Científico y Técnico la Directiva 92/43/CEE, relativa a la Conservación de los Hábitats Naturales y de la Fauna y Flora Silvestres.
- *Plan Especial de Protección Paisajística del Paisaje Protegido de Tafira*. (1997). Gobierno de Canarias. Consejería de Política Territorial. Viceconsejería de Medio Ambiente.

Agradecimientos



MAMOLO CARDONA / 21

Los autores de este trabajo en nombre propio y como representantes de la Asociación sociocultural Amigos de Bandama, agradecemos sinceramente a la Fedac la acogida cariñosa y entusiasta de nuestro proyecto de exposición y libro sobre *"El lagar de las Casas de Bandama y los viñedos del Monte Lentiscal"*, haciéndose cargo de los costes de ambos trabajos. Y debemos mencionar a su Presidenta Doña Minerva Alonso Santana, a su Directora Gerente Doña Águeda Hernández Tarajano, a la Directora Técnica Doña Caridad Rodríguez Pérez-Galdós y al Técnico de la Carta Etnográfica Don Francisco Mireles Betancor, ya que sin sus trabajos y toma de decisiones no habría sido posible. Es un placer para nosotros, aportar nuestro grano de arena a la difusión del patrimonio etnográfico vitivinícola histórico del Monte Lentiscal, y con ello, esperamos que también a su rescate y conservación.

El fondo fotográfico de esta Institución, la FEDAC, dependiente del Cabildo de Gran Canaria, y el Fondo fotográfico del Museo Canario, nos han proporcionado generosamente el mayor número de fotos. Nuestro agradecimiento a ambas instituciones por su constante e incansable trabajo para recopilar, acumular y proporcionar a la ciudadanía la ingente cantidad de imágenes de nuestra tierra y de tan variada temática. Nuestro reconocimiento a los técnicos que silenciosamente realizan esta labor.

Las colecciones privadas han sido la otra fuente que nos ha permitido completar nuestra selección y ofrecer un muestreo más amplio de la temática y la comarca que nos ocupa. Esto ha sido posible sólo gracias a la generosidad de sus propietarios. Debemos destacar las aportaciones de la familia Millán a través de la persona de Cristina Millán, propietarios de la Finca de San Juan y de la colección de fotos que en ella atesoran; las de Rafael Melián García, hijo del fotógrafo canario Juan Melián Cabrera, el cual nos

proporcionó fotos extraordinarias de las Casas de Bandama y su entorno; otras fotos proceden de la colección de M.J. Martínez Ball, que nos cedió, desde Inglaterra, dos extraordinarias imágenes de Siete Lagares; o las dos fotos imprescindibles cedidas por el enólogo Luis Delfín, o por el cronista de Santa Brígida Pedro Socorro, o por el hacendado Juan Sixto de la Cuba. A todos ellos agradecemos sinceramente su generosidad y amabilidad desinteresada. Sin sus aportaciones, esta obra y la exposición estarían incompletos.

Es ineludible tener un recuerdo lleno de agradecimiento a los fotógrafos que en aquellos años difíciles entre 1880 y 1960, en donde los equipos, las técnicas y los transportes... no eran nada cómodos ni comunes. Ellos hicieron el trabajo de recoger con sus cámaras y guardarlos para nuestras retinas y memorias, los paisajes, viñedos, lagares, bodegas y personajes que con tanto afán y necesidad se esforzaron por producir los maravillosos vinos del Monte Lentiscal. Ellos conformaron juntos, fotógrafos, vendimiadores y jornaleros, el paisaje y sus imágenes, dejando constancia viva de la importancia enológica de la comarca.

Conocemos los nombres de algunos de los autores que han trascendido, como Luis Ojeda Pérez, Carl Norman, Teodoro Maisch, Juan Melián Cabrera, Friedich Kurt Herrmann, J.H.T. Ellerbeck, y desconocemos a otros, al no haberlos identificado: ellos que viven anónimamente a través de sus fotogramas, también nos legaron fotos de gran interés y composición artística realizadas en los viñedos de la Finca de la Bodega de San Juan, o en Siete Lagares, o en la Finca de la Familia Cuyás en los Hoyos, o en el lagar de Camino de la Fuente los Berros, o en el Caserío de Bandama, o en el Lomo de Los Fierros retratando el paisaje de viñedos y bodegas de Los Hoyos y de las laderas orientales del Pico de Bandama. Todos han contribuido a construir y fortalecer la memoria de nuestra cultura, y a todos les manifestamos nuestro reconocimiento y gratitud.

Respecto a las ilustraciones del Lagar de las Casas de Bandama y sus gentes, debemos manifestar nuestro reconocimiento, admiración y gratitud a Manolo Cardona Sosa. Él, se tomó desde el principio este encargo como un reto personal, realizando decenas de bocetos del todo y de cada una de sus partes. Cambió la perspectiva cuando fue necesario y enriqueció continuamente la ilustración hasta conseguir llenarla de vida y verdad. Todos los elementos que lo componen, desde los puramente arquitectónicos del lagar hasta los ceretos, las barricas, los tercios, los personajes, sus ropas, modos y funciones, todo, ha sido debidamente documentado por nosotros y representado por el artista. Y todo ello porque no queríamos representar un lagar cualquiera de cualquier parte. Tenía que ser este, el lagar comunal de Las Casas de Bandama, enraizado en su sitio y en el estilo particular propio del Monte Lentiscal, que lo caracteriza. Manolo ha hecho su trabajo con extraordinario rigor. Un millón de aplausos.

El Mapa de Bodegas y lagares del Monte Lentiscal es el fruto de un inventario de trabajo en equipo que realizamos entre 1994-95 en unión del Taller de Arquitectura, para la Dirección

general de Patrimonio del gobierno de Canarias. Pero en esta ocasión, lo hemos simplificado en su leyenda y el Topógrafo Antonio Martín Artilles se ha encargado de realizar los trabajos técnicos que nos han permitido volcarlo sobre el mosaico de fotografía aérea de 1956 de la comarca. También se ha encargado de realizar el plano del Caserío de Las Casas de Bandama, con la caracterización de los usos y funciones de cada edificación, y un modelo tridimensional del mismo utilizando la foto aérea de 1956 y la colección de fotografías de Las Casas de Bandama que presentamos en este trabajo. Su rigor, laboriosidad y buen hacer, quedan de manifiesto en la calidad de los resultados. Un millón de gracias son pocas para agradecer su labor.

Es obligado ser agradecidos con quienes bien nos han tratado en las campañas de campo, proporcionándonos información sobre el Lagar de las Casas de Bandama y facilitándonos, desde muchos años atrás, el acceso al mismo para su estudio. Y esas personas han sido los habitantes del caserío, Don Agustín Hernández Torres y Don Carmelo Valido, a quienes agradecemos sus datos, y su actitud abierta, cálida y acogedora.

Esta obra ha sido enriquecida en los últimos tramos de su travesía gracias a la respuesta colaboradora y entusiasta de algunas personas. A Luis Delfín, viticultor y enólogo de profesión, pero sobre todo gran conocedor de la viticultura tradicional del Monte Lentiscal, le agradecemos la rápida respuesta que tuvo cuando, ya muy avanzados en nuestra tarea, le solicitamos que nos relatara y escribiera un texto sobre los procesos de la vinificación tradicionales. Texto que hemos incluido en el capítulo de los textos históricos, no porque el texto que ha escrito magistralmente fuera histórico, sino porque en él nos relata con detalle y deleite, las formas de ser y de hacer vino de los personajes que se encargaban de estas duras tareas allá por los años de 1900. Gracias mil Luis, porque tu aportación es un broche de oro para esta obra y un orgullo para nosotros. Y gracias mil también a Nacho Alcántara y a su equipo de Daute Diseño S.L., por su extrema paciencia y buen hacer en la confección de este libro incorporando nuestras correcciones y añadidos finales.

Por último, expresamos nuestro sentido agradecimiento por el hecho de que el equipo de la Ruta del Vino de Gran Canaria, dirigido por el arquitecto paisajista Don Álvaro González Santana, haya aceptado diseñar la portada de este libro, así como el cartel de la exposición, que sin duda han contribuido a darle mayor belleza y a facilitar su difusión. A él le debemos también la cesión, para esta obra, del plano del Patio de Los Siete lagares, enriqueciéndola con su aportación sobre un lugar especial del Patrimonio de Gran Canaria que conoce muy bien.

Epílogo

Todos los años, cientos de miles de personas visitan el Pico de Bandama y muchos de ellos visitan La Caldera, recorriendo sus distintos senderos. Todo ese ingente volumen de personas apenas cuentan, en estos momentos, sobre el terreno, con la información de dos paneles idénticos sobre la erupción del volcán de Bandama, elaborado por nosotros mismos. Ese panel no figura en el mirador del Pico, pese al extraordinario número de visitantes citado y a la importancia y singularidad de este volcán en esta isla. En estos días en que transcurre la erupción en Cumbre Vieja, en la Isla de la Palma, y los medios de información se interesan por el tema volcanológico en Canarias de forma masiva, nos preguntamos cómo es posible que en Gran Canaria le demos tan poca importancia a un tema y lugar tan relevante y conocido.

Junto a las Casas de El fondo de la Caldera, otro panel informativo da una breve información sobre las mismas. Nada más. Nada sobre la importante formación geológica que se observa en las paredes de La Caldera y que contienen una perfecta síntesis de la historia geológica de Gran Canaria. Nada sobre la toponimia riquísima del lugar, nada sobre el matorral costero y el bosque termófilo que la habita, ni sobre su rica avifauna y fauna vertebrada, ni sobre su poblamiento prehistórico, ni sobre su tradición agrícola ancestral, ni sobre el patrimonio etnográfico que se fue construyendo para la gestión de la agricultura. Ni una palabra sobre el rico patrimonio etnográfico vitivinícola que caracteriza al Monte Lentiscal. ¡Perdón! Ahora le llamamos Paisaje Protegido de Tafira, como avergonzándonos de la denominación que siempre tuvo y debería tener: **Paisaje Protegido del Monte Lentiscal**, ya que ese es su verdadero nombre.



MAMOLO CARPENA / 21

Como ha podido comprobarse en el capítulo “Bibliografías”, hay muchas publicaciones que tratan los diferentes temas que se albergan en estos espacios naturales y los explican científicamente. Los investigadores y estudiosos han hecho su trabajo con creces, documentando, publicando y difundiendo los altos valores ambientales, históricos y etnográficos que encierran, y algunas de esas publicaciones se han editado desde los servicios de publicaciones del Cabildo Insular de Gran Canaria.

Por otra parte y no menos importante sino más bien fundamental para la salud de estos espacios naturales protegidos, hoy, después de varias décadas de decadencia y abandono agrícola entre 1960 y 1994, este paisaje ha comenzado a presentar síntomas de vitalidad y productividad, gracias al empeño, esfuerzo y trabajo de muchos viticultores que han puesto el vino de Gran Canaria en un nivel muy alto. Así lo demuestran los continuos reconocimientos y premios a nivel, regional, nacional, europeo e internacional, recibidos en los últimos años. 1994 fue el momento en el que se constituyó la Asociación de Viticultores y Bodegueros del Monte Lentiscal, con el objeto de recuperar sus viñas y vinos. En 1999 se creó la Denominación de origen de la comarca, en 2000 la denominación de origen Gran Canaria, y en el 2006 se fundieron ambas con la Denominación de Origen Protegida Vinos de Gran Canaria, manteniendo ésta la deferencia con la primera, de que los vinos procedentes del Monte Lentiscal se podrán indicar específicamente en el etiquetado. Su objetivo está en camino, poniendo en producción de nuevo los campos de viñedos tan afamados.

¿Contribuirá la suma de todos estos factores al rescate de los bienes del patrimonio etnográfico? ¡Esperemos que sí!

La presencia de un Centro de Visitantes e Interpretación es necesaria e imprescindible, porque no se trata ya sólo del histórico lagar comunal, se trata de que éste es la llave y la clave para recuperar a su vez la arquitectura etnográfica y decimonónica del Caserío, revalorizando así su importancia como una pieza singular de la cultura vitivinícola de Gran Canaria. Se trata de que las construcciones que lo envuelven y el lagar comunal, son en sí mismos la representación del Monte Lentiscal, del Paisaje Protegido de Tafira, y del Monumento Natural de La Caldera y El Pico de Bandama. Estas construcciones de la etnografía del vino constituyen una oportunidad única, última e idónea, tanto para interpretar ambos paisajes protegidos como para desde ellas, potenciarlos y gestionarlos recuperando su patrimonio desde las necesidades que demanda e impone la sociedad del presente, que es la sociedad del siglo XXI.

Terminamos este epílogo brindando a la salud de todos los lectores y visitantes de la exposición de El Lagar de las Casas de Bandama y los viñedos del Monte Lentiscal deseando que sus imágenes hayan revivido las sensaciones gustativas de Sabino Berthelot cuando escribió: *"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"*.

Alcemos nuestras copas de *"vino del Monte"*, con el deseo de que la adquisición y restauración del *lagar comunal* para uso como Centro de Visitantes e Interpretación, se convierta en una realidad en poco tiempo. ¡Brindemos por la buena salud del patrimonio etnográfico y de los viñedos del Monte Lentiscal!

ÍNDICE DE FIGURAS

Fig.1. Visión axonométrica del “lagar tipo” de El Monte Lentiscal	7
Fig.2. Mapa de bodegas y lagares del Monte Lentiscal 1818/1956	24
Fig.3. Patio de labores de la Data de la Concepción o de Siete Lagares	31
Fig.4. Caracterización de las construcciones tradicionales del caserío vitivinícola de las Casas de Bandama	36
Fig.5. Ortofotografía aérea del Caserío de la Casas de Bandama en 1956	37
Fig.6. Visión oblicua desde el Nor-oeste del Modelo esquemático y tridimensional del Caserío de Las Casas de Bandama en 1956	39
Fig.7. Visión oblicua desde el Este-sureste del Modelo esquemático y tridimensional del Caserío de Las Casas de Bandama en 1956	39
Fig.8. Recreación del lagar comunal de Bandama, mostrando sus características morfológicas y estructurales	41
Fig.9. La pisada. El lagar comunal de Bandama en plena vendimia	43
Fig.10. Foto aérea de El Pico y La Caldera de Bandama de 1956 con señalización de localización del Caserío	47

ÍNDICE DE AUTORES DE LOS TEXTOS HISTÓRICOS

SIGLO XVI	45
Repartimientos de Gran Canaria. 17 de octubre de 1549	
SIGLO XVII	46
Testamento de Daniel Van Damme. 1609	
SIGLO XVIII	46
José de Viera y Clavijo. 1779	
SIGLO XIX	48
Leopold von Buch. 1815	
Christen Smith. 1815	
L.H. Poudenx. 1819	
Sabino Berthelot. 1837. Carta escrita a su amigo Charles Bolle en 1856	
Pascual Madoz. 1845-1850	
Francisco María de León y Falcón. 1852	
Herman Christ. 1886	
Olivia Stone. 24 de noviembre de 1887	
Charles Edwardes. 1887	
René Vernuau. 1884-1888	
SIGLO XX	53
Florence Du Cane, 1911	
Luis Delfín Molina, 1994-98 (2021)	

**EL LAGAR DE LAS CASAS DE BANDAMA
Y LOS VIÑEDOS DEL MONTE LENTISCAL**

