La tradición vitivinícola en Santa Brígida

AYUNTAMIENTO DE
SANTA BRÍGIDA

Derechos de la edición:
- Ayuntamiento de la Villa de Santa Brígida

De los textos:
- De los autores
- Fundación Pancho Guerra
- Descendientes de José María Millares Sall

De las imágenes y fotografías:
- Fotógrafo: Marcos de Rada
- Ilustraciones: Marina Elejabeitia Molina
- Ilustración/esquema del lagar: Manuel Cardona Sosa
- Fundación para la Etnografía y el Desarrollo de la Artesanía Canaria (FEDAC)
- Herederos de Eduardo Millares Sall
- Bodegas Millán

Coordinación editorial:
- Imaco 89

Diseño y maquetación:
- Red. Comunicación Gráfica

Impresión:
- Gráficas Atlanta S.L.

Depósito Legal:
- GC 339-2026

Agradecimientos:
- Bodegas de Santa Brígida, Casa del Vino, CRDO Vinos de Gran Canaria y Ruta del Vino
- Fundación Pancho Guerra
- Fundación para la Etnografía y el Desarrollo de la Artesanía Canaria (FEDAC)
- Por las viñetas: Herederos de Eduardo Millares Sall,
- Bodegas Millán
- Hotel Escuela Santa Brígida

Publicación de uso exclusivamente divulgativo y pedagógico.

Queda rigurosamente prohibida, sin la autorización escrita de las personas y entidades titulares del "Copyright", bajo las sanciones establecidas por las leyes, la reproducción parcial o total de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático.

Reconocimiento – No Comercial – Sin obra derivada (by-nc-nd):
No se permite un uso comercial de la obra original ni la generación de obras derivadas.



ÍNDICE

Las bodegas como testimonio de un legado 7
José Armengol Martín. Alcalde de Santa Brígida
Herencia viva de Santa Brígida 9
María del Carmen Juez Jiménez. Concejala de Turismo y Comercio, Mercados Municipales, Desarrollo Rural y Mayores
Ilustraciones Marina de Elejabeitia Molina ..... 10 y 11
"Hoja de parra" y "Horno locero"
En el Jardín de las Delicias y el vino 12
Michel Jorge Millares. Periodista
Territorio y paisaje del vino en el Monte Lentiscal 14
Alex Hansen Machín. Geógrafo
El Monte en el origen del legado vitivinícola 16
Pedro Socorro Santana. Cronista Oficial de Santa Brígida
Arquitectura vitivinícola en el Monte Lentiscal 18
Alex Hansen Machín. Geógrafo
El Monte Lentiscal en los inicios del turismo en Gran Canaria 21
María del Pino Rodríguez Socorro. Profesora de Geografía. Universidad de las Palmas de Gran Canaria
Tradición y originalidad de las variedades de uva que se cultivan en Santa Brígida 23
Teodora Antúnez Jiménez. Sumiller
Origen y evolución de la uva en Santa Brígida 24
Josefina Rojas Friend. Sumiller y miembro del comité de cata de la denominación de origen de Gran Canaria
Ilustraciones Marina de Elejabeitia Molina ..... 28 y 29
"Hotel Santa Brígida en sus inicios" y "Lagar"

BODEGAS
Bien de Altura 30
Escudero 34
Lava 38
Rincón de Guiniguada 42
San Juan 46
Vandama 50
Ventura 54
Volcán 58
Ilustraciones Marina de Elejabeitia Molina ..... 62 y 63
"Mesa bajo un emparrado" y "Racimo de uvas"
Santa Brígida en la Ruta del Vino de Gran Canaria: paisaje, patrimonio y experiencia enoturística 64
Álvaro J. González Santana. Gerente de la Ruta del Vino de Gran Canaria
Sede de la actividad vitivinícola de Gran Canaria 66
Pedro Suárez Rodríguez. Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Vinos de Gran Canaria
El vino en la tradición gastronómica de Gran Canaria 68
Vanessa Santana Hernández. Coordinadora del Hub Gastrofood de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria
Maridaje con las músicas y el folclore canario 70
Michel Jorge Millares. Periodista
De la viñeta humorística al vino 72
Michel Jorge Millares. Periodista
El vino "del Monte" y el humor isleño 74
Michel Jorge Millares. Periodista
Ilustración Marina de Elejabeitia Molina 78
"Cazuelo de vino realizado por los loceros de La Atalaya"
Ilustración Manolo Cardona 79
"La pisada. El lagar comunal de Bandama en plena vendimia"
Ilustración Marina de Elejabeitia Molina ..... 80 y 81
"Mapa de las bodegas del municipio de Santa Brígida"



De izquierda a derecha: Cristina Millán Martín, Juan Escudero del Castillo, Javier Ventura, María del Carmen Juez Jiménez, José Armengol Martín, María del Carmen Martín Monzón, Carmelo Peña Santana y José Domingo Déniz Santana

Las bodegas como testimonio de un legado

José Armengol Martín
Alcalde de Santa Brígida

UN libro es siempre un testimonio. Una huella escrita que nos permite comprender quiénes somos, de dónde venimos y hacia dónde caminamos como comunidad. Este volumen dedicado a las bodegas de Santa Brígida constituye precisamente eso: un valioso retrato colectivo de una actividad profundamente arraigada en nuestra identidad, construido gracias al trabajo de especialistas, investigadores y personas vinculadas al mundo vitivinícola que comparten con nuestros bodegueros una manera de entender la realidad de nuestro municipio.

Santa Brígida no puede explicarse sin el vino. La viticultura forma parte esencial de la manera de ser satauteña y del paisaje humano y natural que nos define. Desde la introducción del cultivo de la vid en nuestras tierras volcánicas, esta tradición ha modelado no solo el paisaje, sino también nuestra cultura, nuestras costumbres y nuestras formas de expresión, proyectándose hacia la artesanía, la literatura, el folclore, el humor popular y la memoria colectiva de Gran Canaria.

Las bodegas de Santa Brígida representan hoy un ejemplo admirable de continuidad y transformación. Tras décadas marcadas por el envejecimiento de las personas vinculadas al sector, asistimos con satisfacción a un proceso de renovación generacional que abre nuevas perspectivas de futuro. Es especialmente significativo el creciente protagonismo de las mujeres, cuya presencia resulta hoy decisiva en los distintos ámbitos del proceso de producción vitivinícola, aportando talento, profesionalidad y nuevas miradas a nuestros vinos del Monte.

Al mismo tiempo, nuestras bodegas han sabido adaptarse a los nuevos tiempos mediante procesos de modernización, ampliación de sus capacidades productivas y diversificación de los servicios que ofrecen, fortaleciendo así un sector que combina tradición e innovación con extraordinaria sensibilidad.

Este esfuerzo colectivo encuentra además un respaldo importante en la formación especializada. La implantación del Ciclo Formativo de Grado Superior en Vitivinicultura, impartido en la Bodega Insular de San Mateo —única formación oficial de estas características en Gran Canaria— representa una apuesta decidida por el conocimiento, la profesionalización y el relevo generacional que necesita el sector.

Igualmente, iniciativas como la Ruta del Vino de Gran Canaria evidencian el creciente interés por nuestro patrimonio vitivinícola y el enorme potencial del enoturismo como herramienta de desarrollo económico, promoción cultural y valorización del territorio. Como única ruta oficial de la isla, su constante crecimiento en número de visitantes confirma el atractivo de una experiencia que une vino, gastronomía, paisaje y tradición.

Este libro recoge el momento que viven hoy las bodegas de vino de Santa Brígida: un tiempo de desafíos, oportunidades y esperanza. Pero también constituye un reconocimiento a quienes, con esfuerzo y dedicación, han mantenido viva esta herencia durante generaciones.

Confío en que estas páginas sirvan para valorar aún más un legado que forma parte inseparable de nuestro paisaje, nuestra identidad y nuestro futuro.



Herencia viva de Santa Brígida

María del Carmen Juez Jiménez
Concejala de Turismo y Comercio, Mercados Municipales, Desarrollo Rural y Mayores

Hablar de Santa Brígida es hablar de tierra, de esfuerzo y de vino.

Entre laderas, caminos antiguos y generaciones de familias entregadas al cultivo de la vid, este municipio ha construido una identidad profundamente ligada a su tradición vitivinícola. Las bodegas que salpican nuestro paisaje no son solo lugares de producción; son espacios de memoria y encuentro, donde cada cosecha recoge siglos de conocimiento, sacrificio y amor por la tierra.

Este libro nace con el propósito de rendir homenaje a esa herencia viva. A través de sus páginas, el lector descubrirá la historia de quienes, con sus manos y su dedicación, transformaron nuestro pueblo en referente vinícola, acompañado de imágenes que capturan no solo la belleza, sino también su carácter y singularidad. Desde las prácticas tradicionales heredadas de nuestros antepasados hasta la evolución de las técnicas y mercados actuales, esta obra refleja la importancia del vino como motor económico, social y agrícola de nuestro municipio.

La obra también se adentra en los orígenes de los primeros viñedos del municipio, en la evolución de su cultivo y en el papel fundamental que ha desempeñado la vitivinicultura en el desarrollo social y paisajístico de Santa Brígida.

La viticultura aquí no es únicamente una actividad agrícola: es una forma de vida que ha modelado nuestras costumbres, nuestras celebraciones y nuestro carácter colectivo. Cada vendimia representa la continuidad de una tradición que une pasado, presente y futuro.

Con esta publicación, queremos preservar y compartir el legado de nuestras bodegas, reconocer a las personas que lo han hecho posible y transmitir a las nuevas generaciones el valor de una riqueza que forma parte esencial de nuestra identidad, porque en cada copa de nuestro vino habita la historia de nuestra gente.

Que este libro sirva como testimonio, homenaje y celebración de una tradición que sigue dando fruto y prestigio a Santa Brígida. Y que cada página invite al lector a descubrir, apreciar y sentir el profundo vínculo entre Santa Brígida y su cultura del vino.



Marina de Elejabeitia Molina
"Hoja de parra"
Dibujo a grafito con acuarela
29,7x42 cm
2026



Marina de Elejabeitia Molina
"Horno locero"
Dibujo a grafito con acuarela
29,7x42 cm
2026

En el Jardín de las Delicias y el vino

Míchel Jorge Millares
Periodista

Los bosques de la macaronesia convivieron en la vega satauteña para conformar una de las versiones más idílicas del mito de las Afortunadas. Aquel jardín canario se extendía sobre los depósitos de la Isla Vieja, en fértiles llanos y laderas regadas por el Guiniguada y otros barrancos. La naturaleza quiso custodiar este edén al soco de los volcanes y malpaíses de la Isla Joven, compartiendo colorido con acompañamiento de fragancias balsámicas que originaba el Monteverde, Termófilo, Pinar...

La abundancia de bosques con especies de madera de gran calidad, unida a la cercanía de la capital y del puerto de La Luz del Atlántico, impulsó el aprovechamiento de la espesa selva y su progresiva sustitución por cultivos agrícolas. Así surgió el paisaje del vino, ordenado en casillas verdes que se extendieron sobre los renegridos conos y calderas volcánicas. En ese tablero fueron apareciendo caseríos y casonas, con lagares y bodegas que hoy destacan por la calidad y personalidad de una arquitectura nacida en el volcán, tras las primitivas viviendas de aquellos primeros pobladores que excavaron cuevas en las vertientes más asoladas y cálidas de La Atalaya o el Guiniguada, artesanos de la montaña y del barro.

Orientado también hacia el sur se alzó el histórico y emblemático Hotel Santa Brígida, uno de los establecimientos más lujosos del turismo de salud y aclimatación de su tiempo. Se asentó sobre el primer parque temático de la isla, conocido como "La vuelta al mundo". Más de un siglo de historia y evolución han convertido este hotel en una referencia del desarrollo turístico insular donde hoy se imparten las enseñanzas prácticas de un Hotel Escuela.

Aquel paisaje agrícola y vitivinícola entró en decadencia tras la recuperación de las zonas productoras peninsulares que habían sufrido la plaga de filoxera y, sobre todo, por la presión urbanística. Parte del territorio fue ocupado por complejos residenciales y surgieron nuevas piezas en el tablero, como el primer club de golf creado en España en 1891, que terminaría asentándose definitivamente en Bandama en 1957.

Volcán, barro, vino y flores. El municipio de Santa Brígida mantiene y recupera su identidad. También su orgullo como única villa española que logró imponerse a un ejército holandés, en una gesta sin milagros, pero no menos valerosa y audaz, en la que el vino de la comarca desempeñó un papel clave en la desorganización de las tropas invasoras.

Palmerales, dragos, madroños, lentiscos y pinos vuelven a ganar espacio entre urbanizaciones, jardines, parques y áreas recreativas. Sin embargo, el verdadero impulso llega con la recuperación de viñedos y bodegas: el retorno de una actividad que redefine el territorio como un mosaico donde conviven usos diversos, con un compromiso renovado con el paisaje y su herencia.

En esta transformación resulta clave el relevo generacional y de género vivido en la comarca. Jóvenes cualificados, con vocación y arraigo, retoman el legado de sus antepasados y lo proyectan hacia el futuro a través de los sentidos y el conocimiento.

Hoy, la comarca satauteña refuerza esos vínculos mediante instalaciones y actividades de formación, promoción y comercialización de productos que son, al mismo tiempo, patrimonio, identidad y paisaje. Un jardín canario que evoluciona y se adapta a un nuevo escenario sin renunciar al valor de su autenticidad.







Palmeral Galeón







Vistas de Santa Brígida

Territorio y paisaje del vino en el Monte Lentiscal

Alex Hansen Machín
Geógrafo

Hace unos 2.000 años se produjo la mayor y más violenta erupción volcánica que haya ocurrido en tiempos recientes de Gran Canaria. Sobre lomos y valles labrados por la erosión en los escombros del gigantesco estratovolcán Roque Nublo, se depositaron las cenizas, las escorias y las lavas que surgieron del nuevo volcán cubriéndolo todo. El final de la erupción fue paroxísmico: el más explosivo y violento de los dos conos de cenizas que se habían construido durante la misma colapsó, originando una gran depresión de un kilómetro de diámetro y más de 200 m de profundidad. La transformación fue radical, surgiendo un nuevo paisaje, una comarca singular en la ínsula dominada por la esbelta figura del volcán de Bandama, su majestuosa caldera y su extenso manto teñido de negro picón.

Aprovechando la capacidad para filtrar y retener la humedad de estos suelos minerales brutos, el bosque termófilo compuesto por una gran variedad de especies como los acebuches, los lentiscos, las palmeras, los almácigos, las sabinas, los dragos y otras tantas especies de matorral, crecieron dando lugar a uno de los bosques de este tipo más densos y emblemáticos de la isla: los conquistadores lo convirtieron en un bosque propiedad realenga y lo denominaron Monte Lentiscal.

A finales del siglo XVIII y a lo largo del siglo XIX se gestó, a costa de la deforestación del Monte Lentiscal y de la apropiación de sus tierras por parte de las familias más poderosas de la época, el nuevo paisaje del vino de Gran Canaria. Con escasa alteración de los perfiles naturales se conformó durante este período un paisaje caracterizado por la cubierta vegetal de la vid extendiéndose hasta cubrir la totalidad de la zona. Este paisaje, cuyo tramado agrícola-residencial se fue armando década a década, adquirió pronto características particulares dadas la naturaleza reciente del sustrato volcánico, la benignidad del clima, la generalización de las parras y la construcción de lagares y bodegas, instalaciones imprescindibles para la vinificación de las vides, así como de múltiples edificaciones residenciales de notable valor arquitectónico.

Surgió el paisaje de los viñedos creciendo sobre el negro picón sin apenas nada que las levantara del suelo; de nuevos caminos para las comunicaciones y senderos para el trabajo agrícola; de grandes fincas cuyos límites se definían con setos vegetales y, más raramente, con muros de escorias; de casas canarias solariegas dotadas de bodegas y lagares labrados en la apreciada cantería de Arucas y de La Atalaya. Fue un paisaje de escasa densidad de poblamiento al tratarse mayoritariamente de grandes propiedades. Esta nueva organización territorial se consolidó extendiendo su trama durante un siglo y medio antes de experimentar su inevitable decadencia hacia 1960, al socaire de los profundos cambios económicos y sociales de la época.

Mientras, desvestido del bosque, el volcán de Bandama con su extenso manto de negros picones adquirió de nuevo predominio en el paisaje, como si la erupción que lo produjo, hubiese concluido en esos momentos arrojando de sus entrañas cálido vino en vez de ardiente magma. Esos vinos impulsaron un creciente aunque modesto crecimiento económico y el singular paisaje de sus viñedos atrajo al primer turismo de aclimatación, pero también de viajeros y exploradores europeos que a finales del siglo XIX y en las dos primeras décadas del siglo XX afectaron a Gran Canaria.

Bibliografía

Hansen Machín, A., (1993): *Bandama, paisaje y evolución*. Excmo. Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.

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.



Viñedos y casonas. Foto: Alex Hansen.



Viñedos en Plaza Perdida. Foto: Alex Hansen



Viñas de Plaza Perdida y el volcán de Bandama. Foto: Alex Hansen.



Viñedos de la finca Los Lirios y el volcán al fondo. Foto: Alex Hansen.

El Monte en el origen del legado vitivinícola

Pedro Socorro Santana
Cronista Oficial de Santa Brígida

Desde que el mercader flamenco Daniel Vandamme plantó las primeras viñas en la Caldera y en los llanos que hoy llevan su nombre, percibió el enorme potencial de la malvasía. Esta variedad, dulce y aromática, fue ganando protagonismo frente a otras, como él mismo dejó reflejado en su testamento de 1602, donde recomendaba priorizar su cultivo por su fertilidad y resistencia.

Poco después, Vandamme construyó en el fondo del volcán el primer lagar de madera de la comarca de Santa Brígida, acompañado de una bodega para almacenar la producción. Este lagar, dotado de dos tinas, aún se conserva como testimonio del temprano desarrollo vitivinícola de la zona y del legado que ha contribuido a definir su identidad.

Con el paso del tiempo, la viticultura se consolidó gracias al comercio con Europa y las Indias. Sin embargo, su gran expansión llegó a partir de 1818, tras el reparto de terrenos públicos del antiguo bosque del Lentiscal. Este proceso dio lugar a grandes propiedades que extendieron el cultivo de la vid por distintos enclaves de la comarca, transformando profundamente el paisaje.

Los lentiscos y acebuches cedieron espacio a las parras, que prosperaban sobre el picón volcánico, especialmente en torno a haciendas rurales de estilo tradicional canario. Estas propiedades, equipadas con lagares de vigas y bodegas anexas, se convirtieron en centros de producción donde mayordomos y jornaleros, hombres y mujeres, trabajaban bajo la supervisión de familias acomodadas. Apellidos como Pérez Galdós, Cambreleng o el marqués de Acialcázar destacaron en la elaboración de vinos de alta calidad, inicialmente considerados un lujo asociado al prestigio social.

Con el tiempo, el vino se popularizó y pasó a formar parte de la vida cotidiana, la gastronomía y el saber popular, como refleja el refranero. Santa Brígida se consolidó entonces como principal centro de contratación de la isla, con un caserío vinculado estrechamente al cultivo de la vid. En el llamado "pago de la Caldera" existía incluso un lagar comunal con prensa de viga de madera, acompañado de espacios destinados a la pisada y almacenamiento, reflejo de la importancia económica del sector.

El auge del vino no solo fortaleció la economía local, sino que también contribuyó a preservar y embellecer el paisaje de las medianías, favoreciendo el empleo rural y ofreciendo alternativas a la emigración. Incluso las loceras de La Atalaya adaptaron su producción a esta actividad, creando piezas específicas como el cazuelo de vino, utilizado tanto en bodegas como en el servicio doméstico, lo que supuso una evolución de su tradición artesanal.

En torno al vino se desarrolló un rico patrimonio cultural, material e inmaterial, que abarca técnicas de cultivo, variedades de uva, herramientas, arquitectura y tradiciones. Las casas solariegas y haciendas rurales, con sus lagares y bodegas, configuraron un paisaje característico y una forma de vida que involucraba a viticultores, artesanos, arrieros y animales de trabajo.

Asimismo, surgieron costumbres vinculadas al ciclo agrícola, como celebraciones en torno a la vendimia, donde el vino ocupa un papel central. Estas prácticas, transmitidas de generación en generación, han contribuido a reforzar la identidad cultural del territorio.

En conjunto, este legado vitivinícola constituye una herencia de gran valor que ha marcado profundamente la configuración del paisaje y ha contribuido a definir la identidad histórica y cultural de la comarca de Santa Brígida.



Cazuelo de vino.



Firma de Daniel Vandama.



Caserío de Bandama



Etiqueta de las bodegas de la familia Pérez Galdós.

Arquitectura vitivinícola en el Monte Lentiscal

Alex Hansen Machín
Geógrafo

La presencia de vides, lagares y bodegas en el Monte Lentiscal se remonta al menos al inicio del siglo XVII como atestigua claramente el testamento del mercader y propietario de la caldera don Daniel Vandama: *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* (...). Será menester hacer una bodega abajo para cerrar el esquilmo. Pero estas plantaciones no constituían un paisaje de viñedos continuo, sino más bien se situaban en fincas situadas en los claros y orillas del bosque. Así pues el lagar de la Caldera de Bandama es de todos los de la comarca el que presenta características más primitivas. Está construido en mampostería enfoscada en cal, utilizando la piedra disponible en su medio. Posee dos tinas adosadas lateralmente, una para prensar la uva y otra para acumularla y pisarla. Esta exento, a excepción de sus techumbre, que era de madera inclinada en una sola dirección y adosada a la construcción que durante un tiempo debió servirle como bodega. La viga, construida engarzando en paralelo cuatro maderos, se conserva actualmente. Olivia Stone, incansable viajera de las Islas Canarias visitó la Caldera en 1883 y dibujó un croquis de las casas-bodega y del lagar. Este es un bien patrimonial de incalculable valor que nos retrotrae a los primeros tiempos del cultivo de la vid en estos parajes.



Lagar de El Fondo. Foto Alex Hansen.

Pero la creación y generalización del paisaje de viñedos del Monte Lentiscal no ocurrió hasta que se privatizó la totalidad del monte público en 1818, aunque la concesión de la data del Marqués de Acialcazar en 1778 fué una inflexión importante ya que la finca privatizada fue de 300 fanegadas, la de mayor extensión, y dió lugar entre 1812/1815 a la casa solariega de arquitectura tradicional canaria más destacada del Monte Lentiscal y también a la concentración de bodegas y lagares más importante de la isla: el Patio de Siete Lagares, un hito del patrimonio vitivinícola regional que en la isla no acaba de ser justamente considerado.



Tinas y lagaretas en 7 Lagares. Foto: Alex Hansen.

Con la deforestación y la privatización aparecieron nuevos elementos en el paisaje como son las cercas de deslinde de las propiedades, realizadas con especies vegetales introducidas como piteras y cipreses, o los arbolados de los caminos, a veces de algarrobos, como puede observarse en la Finca de San Juan del Mocanal. Antecediendo a las construcciones de tipo residencial aparecieron las instalaciones —lagares bodegas— y el ajuar necesarios para la elaboración del vino. Poco más tarde en cada caso, se fueron construyendo las casas de los propietarios. Estas instalaciones



Paseo de algarrobos en la finca de San Juan. Foto: Alex Hansen.

constituyen por sí mismas aún hoy un importante patrimonio etnográfico y arquitectónico a escala insular y regional ya que el inventario de lagares y bodegas de la comarca del Monte Lentiscal demostró la existencia de al menos 89 localizaciones de ambas instalaciones, en la gran mayoría de los casos.

Puede hablarse en el Monte Lentiscal de dos generaciones de lagares o si se prefiere, de una continua expansión de los mismos desde principios del siglo XIX a inicios del siglo XX. Existen aquí dos tipos de prensa: de viga de madera y de tornillo de hierro.

Las prensas de viga de madera se corresponden con la generación de lagares más antiguos, emplazamientos exteriores aislados o asociados a edificaciones de tipología rústica tradicional. Pueden estar aislados y asociados a bodegas, o en un espacio semi-interior (patio, porche, o interior cubierto, abierto por una de sus caras), y casi siempre vinculados a edificaciones rústicas tradicionales. Presentan una factura más rústica con estricta adecuación a su condición productiva, aunque hay excepciones de prensa de viga formando conjuntos más complejos con edificaciones residenciales que presentan un acabado más cuidado, acercándose a la condición de mueble de la casa. Hacia mitad del siglo XIX se había consolidado el cultivo del viñedo y su paisaje en el Monte Lentiscal. Por los datos que disponemos, es posible que existiesen ya al menos cuarenta lagares tradicionales en funcionamiento.



Lagar de la finca Caballero tina, viga y techo. Foto: Alex Hansen.

Por otra parte, la prensa de tornillo es una máquina formada por un tornillo vertical de hierro anclado al centro de la tina, por el que se desliza una tuerca accionada por una palanca para transmitir presión a la tapa del cerco. La prensa de tornillo se generalizó en el Monte en el último tercio del siglo XIX y el primero del XX. Los lagares con prensa de tornillo suelen estar en interiores y en edificaciones de carácter rústica-moderna o urbana-tradicional, de factura más elaborada y en entornos de características más urbanas. Se generalizaron las prensas de hierro desde la década de 1880 en adelante, sustituyendo en muchos casos a las prensas de vigas de madera preexistentes.



Interior de la Bodega Vandama. Foto: Alex Hansen.

Es llamativo que este período de auge económico propició el cambio del tipo de prensa y que, sin embargo, permaneciera el interés por fabricar las tinas del mismo modo y parecidas dimensiones que las precedentes: la totalidad de las tinas de los lagares del Monte Lentiscal se fabricaronn con losas labradas de piedra natural de Arucas. Esta característica tan representativa y única de esta comarca vitícola, respondía más al buen gusto y nivel económico de los propietarios que mostraban así su posición y prestigio social que a necesidades propiamente funcionales de la vinificación y, por supuesto, a la disponibilidad en Gran Canaria de una piedra noble muy prestigiada y de una importante escuela de labrantes que las tallaban.

Por último, las bodegas son los espacios construidos que más destacan, por su dimensión, en el paisaje y su función es generar un ambiente donde se pueda posibilitar la trasformación del mosto en vino. Son, en consecuencia, naves oscuras y con alto grado de humedad, con muros de mampostería encalada y, techos de madera, y las cubiertas frecuentemente inclinadas a dos aguas y revestidas de tejas. Suelen tener como suelo, aún hoy, una cubierta de picón o, en algunos casos, pasillo de cantería. Solo cuando están asociadas a edificaciones más modernas (tipologías urbana-tradicional y rural-moderna) pueden poseer cubierta plana y su lagar, ser de prensa de tornillo.



Tina de lagar mostrando prensa de hierro, cerco y mallares en el interior de la bodega. Foto: Alex Hansen

Por su función la edificación de la bodega tiene pocos huecos y de reducido tamaño, buscando una ligera ventilación y evitando la intensa iluminación. Las puertas son las mínimas necesarias. Están siempre asociadas al lagar y con frecuencia a la edificación residencial. La nave siempre es de una crujía, variando el largo en función de las necesidades de cada finca. El ancho de la nave da lugar a la disposición de dos alineaciones de toneles junto a los muros con un pasillo central de servicio. Los escasos huecos practicados en los muros de las bodegas y la frecuente ausencia de pavimento da a estos espacios un carácter marcadamente austero, donde los únicos aspectos singulares de cada uno están en su relación con el lagar, tanto funcional como espacial. Hoy se conservan muchos de los edificios de las bodegas decimonónicas, como las situadas en la Finca de San Juan del Mocanal, la Bodega Vandama, o la de Hoya de Parrado.

Bibliografía

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. Publicaciones – FEDAC

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., (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.

Hansen Machín, A. y Rodríguez Hernández, J.M (2021): *El lagar de las casas de Bandama y los viñedos del Monte Lentiscal. Una mirada al patrimonio desde las demandas del presente.* Fedac. Publicaciones. Publicaciones – FEDAC

El Monte Lentiscal en los inicios del turismo en Gran Canaria

María del Pino Rodríguez Socorro

Profesora de Geografía. Universidad de las Palmas de Gran Canaria

Desde mediados del siglo XIX, en que comienza la actividad turística organizada en Canarias de mano de los británicos, el Monte Lentiscal pasó a formar parte de los paisajes turísticos por antonomasia de las Islas. En este hecho influyó, sin duda, su clima, la proximidad a la ciudad de Las Palmas, la estética de su armónico paisaje rural y, sobre todo, la espectacularidad de la Caldera de Bandama y el "primitivismo" de los habitantes del Pago de La Atalaya.

Varios científicos decimonónicos, entre los que destacan el geólogo Leopoldo von Buch, los naturalistas Sabin Berthelot y Philip-Barker Webb, el antropólogo René Verneau, y viajeros, como Herman Christ, Olivia Stone, Richard F. Burton o Charles Edwardes difundieron los valores de El Monte por toda Europa como destino turístico de calidad. De este modo, antes de finalizar el siglo XIX El Monte contaba ya con dos hoteles de lujo, el *Quiney´s Bella Vista Hotel* y el *Santa Brígida Hotel*; y las pensiones de Los Frailes y Victoria, o la Fonda de Santa Brígida. Alrededor de estas instalaciones turísticas se organizaban paseos a caballo y la excursión que incluía la visita a las bodegas de El Monte, al Pago de La Atalaya y a la Caldera de Bandama.



Hotel Bellavista.

Tras el largo parón en que se suceden la Primera Guerra Mundial, la Guerra Civil española y la Segunda Guerra Mundial (1914-1945), a finales de los años cuarenta del siglo XX, el turismo comenzó a recuperarse con infraestructuras como El Pueblo Canario, El Parador Nacional de la Cruz de Tejeda, se reconstruyeron el Hotel Santa Catalina y el Hotel Santa Brígida, ambos incendiados en 1914, y se ejecutó una red insular de pequeños miradores como el del Pico de Bandama.

El Monte se adaptó a esta nueva situación recuperando la excursión denominada "La Vuelta al Mundo" que incluía la visita al Pago de La Atalaya, el nuevo mirador del Pico de Bandama y la visita a las bodegas de El Monte. Fue la época del "*choni*", término local aplicado genéricamente a los turistas británicos que deriva del nombre propio *Johni*.

Los orígenes de la "Vuelta al Mundo" se sitúan en los comienzos del siglo XX, como primera ruta turística de la isla. En su nueva etapa se realizó primero en tartana y luego en 'pirata' (microbuses), articulando la oferta turística de El Monte. Su recorrido partía de Las Palmas de Gran Canaria. Se visitaba el pago de La Atalaya y se adquiría cerámica, en el recién construido mirador del Pico de



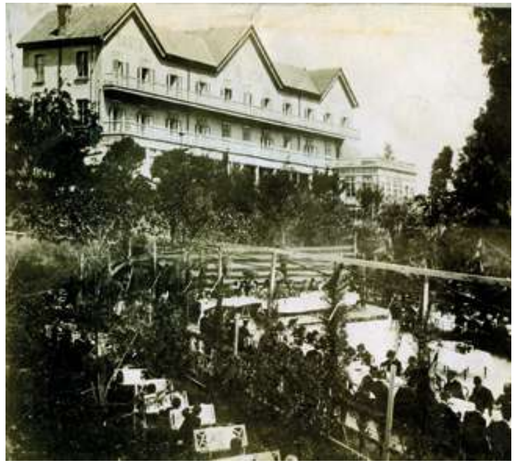
Hotel sSnta Brigida antiguo

Bandama y en el restaurante Bentayga, se degustaban productos del país y se adquirían manteles y otros *souvenirs*.

Entre el Hotel Santa Brígida del Restaurante Bentayga se organizaba los lunes y martes un espectáculo con las *talayeras* que iban a lavar en la acequia que pasaba delante del Hotel. Era curioso verlas porque lavaban en piletas hecha en la misma roca.

Pero la actividad turística en El Monte entró en declive nuevamente a partir de la década de los años sesenta del siglo XX con el cambio de gusto de los turistas, que buscaban sol y playa. El Hotel Santa Brígida cerró en 1965, y la actividad alfarera tradicional del Pago de La Atalaya, sostenida por el turismo, entró en declive.

La creciente demanda actual de productos originales hace nuevamente de El Monte un destino turístico donde los valores naturales y culturales cobran protagonismo.



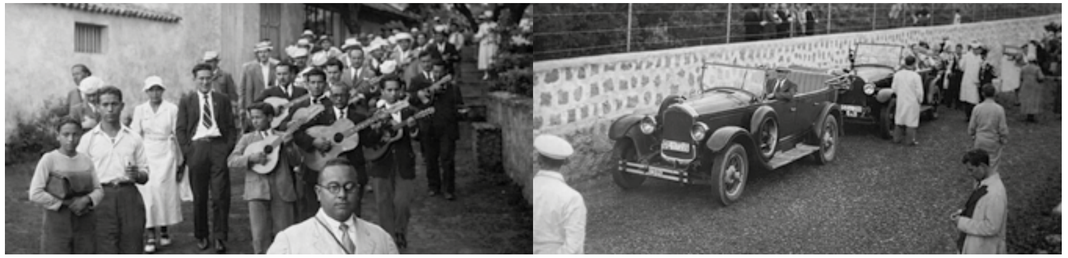
Banquete.



Hotel Santa Brígida.



Hotel Victoria.



Vuelta al mundo.Primera ruta turística de Gran Canaria /Bodegas San Juan).

Tradición y originalidad de las variedades de uva que se cultivan en Santa Brígida

Teodora Antúnez Jiménez
Sumiller

Santa Brígida es uno de los municipios de Gran Canaria con mayor tradición vitivinícola donde destaca la comarca del Monte Lentiscal, que fue la primera Denominación de Origen (D.O.) de la isla hasta que fue incluida en la D.O. de Gran Canaria, aunque se sigue manteniendo el nombre en la etiqueta.

Las uvas que se cultivan en Santa Brígida son, fundamentalmente, Listán Negro, Baboso Negro y Vijariego Negro, para la elaboración de vinos tintos y Listán Blanco y Malvasía, para los vinos blancos. También se cultivan otras uvas como la Vijarigo Blanco, la Albillo Criollo, Negramoll, Gual, Marmajuelo y Moscatel pero su presencia es menos significativa.

La Listán Negro o Listán Prieto es una variedad de uva muy productiva, tiene gran resistencia y es muy fértil. Ha logrado adaptarse a los suelos volcánicos de las Islas Canarias, por lo que se le denomina uva isleña. En su aroma destacan los frutos negros. Tiene una acidez equilibrada y, en ocasiones, según sea el proceso de elaboración, su acidez suele ser prácticamente nula, por lo que suele mezclarse con otras variedades para compensar la falta de esta. Esta variedad es la más utilizada para la elaboración de vinos tintos.

La Baboso Negro es una variedad tinta autóctona de las Islas Canarias. Se utiliza para la producción de vinos complejos y estructurados. Se vendimia a un alto índice alcohólico. En sus aromas destacan las frutas negras, las especias y las notas minerales volcánicas. Es una uva caracterizada por su alta concentración fenólica, gran potencial de envejecimiento y taninos firmes, aunque presenta problemas en su cultivo.

La Vijariego es una seria rival para la variedad Baboso Negro, con menos problemas en su laboreo. Aporta un gran peso frutal, es bastante golosa, intensa en boca y su vino es expresivo y elegante.

La Listán Blanco es la uva que ocupa mayor superficie de cultivo en las Islas Canarias, Es la misma variedad que la Palomino Fino, originaria de Andalucía. Los vinos de Listán Blanco son sutiles, de baja acidez y cierta tendencia a la oxidación. Tiene una buena productividad. Es sensible al oídio y a la botrytis. Así mismo, es muy resistente a la sequía

La uva Malvasía es de sabor y aroma intensos. Aunque está adaptada al medio esta uva es de baja producción y suele ser muy sensible a diversas enfermedades.

En Santa Brígida las uvas se cultivan en vaso que consiste en dirigir el cultivo mediante la poda a modo y manera de ese recipiente, y en espaldera, que es un sistema de conducción elevado formado por un conjunto de alambres paralelos al suelo que se sostienen sobre unos postes metálicos.

Para formar la cepa, el tronco tiene que llegar a una altura entre 50 y 70 cm. del suelo para que cuando llegue al primer alambre pueda ser conducida horizontalmente formando 2 brazos. En febrero se realiza la poda seca o de invierno.

Dado que muchas de las cepas están en formación, se combina esta poda con la de verde que se efectúa después de la brotación de la viña, sobre el mes de junio, aproximadamente. Esta poda consiste en la eliminación de hojas, despampanado, supresión de brotes etc. Con ello se consigue ayudar a la formación de la cepa, la aireación de esta y la insolación del racimo. Hay que tener en cuenta que esta labor influye en los parámetros de vendimia y se debe realizar de forma escalonada para no ocasionar un daño irreversible a la planta.

La viticultura tiene cada vez más arraigo en Santa Brígida, por lo que en un futuro no muy lejano se incrementará el cultivo de las variedades que hoy consideramos minoritarias

Origen y evolución de la uva en Santa Brígida

Josefina Rojas Friend
Sumiller y miembro del comité de cata de la denominación de origen de Gran Canaria

Santa Brígida siempre ha jugado un papel crucial en el desarrollo del cultivo de la vid desde el inicio, especialmente por la cercanía a la capital de la isla y por las bondades del clima.

En el siglo XVI comienza a cambiar el paisaje y la economía de la zona con la construcción de haciendas, bodegas o lagares y más adelante fue municipio pionero de las primeras rutas enológicas, acogiendo hoy en día la sede del Consejo Regulador, bodegas tradicionales y protegiendo el paisaje vitícola de la zona.

La villa ligada históricamente al cultivo de la vid es hoy un referente que combina técnicas tradicionales con actuales, destacando el sistema de conducción en vaso y el suelo con cubierta de picón que favorecen el buen desarrollo de la planta, dando como resultado una uva de calidad que aporta al vino unas características únicas. Es, en definitiva, una zona de cultivo de diferentes variedades, destacando hasta el momento la elaboración de vinos tintos.

Aunque el cultivo ha pasado por diferentes momentos a través de la historia, hoy en día el municipio apuesta por la protección, la promoción y la defensa de este, adaptándose al cambio climático, a los cambios sociales, económicos y culturales que generan nuevas demandas y preferencias de los consumidores para, de esta manera, mantener la calidad histórica del vino.

Esta evolución refleja un cambio en la percepción del consumidor, buscando además de la calidad, la sostenibilidad y la diversidad del producto. Se tiende a valorar vinos con menor graduación alcohólica, menor presencia de madera, mayor frescura, en definitiva, vinos de los que disfrutar que expresan el lugar de origen, como producto cultural y de identidad.

En estos últimos años ha aumentado la demanda en experiencias enoturísticas, en donde el consumidor busca enriquecerse con el conjunto del contexto que hay alrededor de una copa, donde incluye, paisaje, historia y personas, en definitiva, vinos auténticos.

Paralelamente a esta evolución, están las nuevas generaciones al frente de estas bodegas tradicionales, aportando frescura, tecnología y otra visión más cercana, apostando por la uva blanca como reclamo del consumidor cambiando, de esta manera, la visión tradicional de la uva tinta del municipio hacia vinos blancos.

En conclusión, se abre una nueva etapa y nuevos retos en la evolución de la uva en Santa Brígida, con vendimias más tempranas, buscando frescura y poca graduación alcohólica, con aporte de agua para atenuar el estrés hídrico de la planta, con más cultivo de uva blanca y con diversidad de estilos, conservando la identidad y el carácter de la zona, haciendo un vino irrepetible.



Variedades que atesoran la memoria del vino

El patrimonio y la riqueza de la vid actual se remonta al siglo XV, de la mano de los primeros colonos llegados después de la conquista. Estos trajeron variedades que se adaptaron al suelo volcánico, a las condiciones climáticas de la isla, a la salinidad del mar y a su orografía.

Estos varietales han ido evolucionando y mutando a lo largo de más de 500 años, dando como resultado variedades únicas en el mundo como la marmajuelo, la forastera blanca, la verijadiego, el albillo criollo, la malvasia volcanica o la listan negro entre otras, que no fueron afectadas por la terrible plaga de la filoxera, permitiendo su cultivo a pie franco, sin portainjertos.

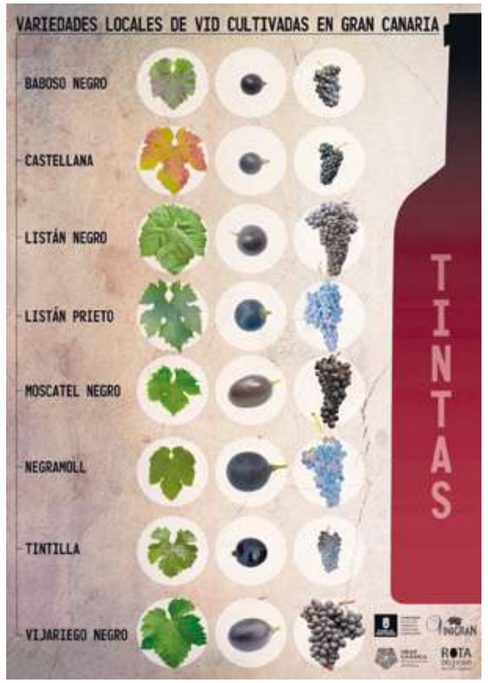
Actualmente y bajo la protección de la Denominación de Origen Protegida contamos con 16 variedades blancas cultivadas en la isla, destacando la malvasía volcánica (cruce espontáneo de malvasia aromatica y marmajuelo) que produce vinos blancos excepcionales, caracterizados por su alto perfil aromático, destacando la fruta tropical, cítricos o las flores blancas y con una acidez equilibrada. Asimismo hay otras variedades que están casi extinguidas como la breval, siendo de destacar el albillo del monte, como variedad única de la isla y testimonial de la comarca del Monte Lentiscal y que está en estudio y pruebas genéticas.

En cuanto a las variedades tintas contamos con 8 variedades, destacando en este caso el listán negro como mayoritaria (cruce de listán blanco y negramoll) y que produce vinos muy versatiles, donde destaca la fruta negra y roja, la pimienta negra o la hoja de higuera, notas minerales y una buena acidez, frente a otras testimoniales como el listán prieto.

Pero, si nos remontamos a aquellas primeras vides que llegaron a la isla y que contribuyeron al patrimonio varietal único y singular con el que contamos, podemos hablar de la malvasía, verdello, torrontés o negramoll entre otras, destacando y siendo en aquel momento el gran protagonista, el vino de malvasía frente a los vinos de vidueño (mezcla de variedades blancas). Es importante mencionar que los primeros cultivos tuvieron lugar en las laderas de la Caldera de Bandama de la mano de Daniel Van Damme.

En la actualidad, seguimos atesorando en la memoria los vinos tradicionales que te regresan en cada sorbo al pasado, a la historia, a la tradición y al paisaje. Nuestros vinos tienen características únicas que reflejan matices singulares según la zona, la vertiente o las altitudes, donde quedan reflejados las condiciones climáticas o el suelo donde están cultivadas.

De esta manera, cada vino cuenta una historia diferente donde la mano del viticultor queda reflejada en cada uno de ellos y que representan joyas enológicas exclusivas, variadas y limitadas, con características sensoriales que no vamos a encontrar en otras partes del mundo.



Albillo Criollo (A)



Albillo del Monte Lentiscal



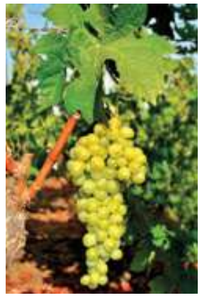
Baboso Negro* (A)



Berbejuela, Marmajuelo



Breval (A)



Castellana Negra (A)



Forastera Blanca (A)



Listán Blanco de Canarias



Listán Negro Almuñeco



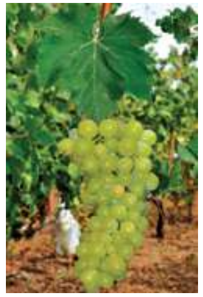
Listán Prieto (A)



Malvasía Volcánica (A)



Moscatel de Alejandría (A)



Negramoll (R)



Pedro Ximénez/ Torrontés



Tintilla (A)



Verdello (A)



Verijadiego



Vijariego Blanco, Diego



Vijariego Negro (A)







Marina de Elejabeitia Molina
"Hotel Santa Brígida en sus inicios"
Dibujo a grafito con acuarela
29,7x42 cm
2026



Marina de Elejabeitia Molina
"Lagar"
Dibujo a grafito con acuarela
29,7x42 cm
2026

Bien de Altura

Denominación de Origen Gran Canaria



Carmelo Peña Santana, enólogo.

Su historia

La bodega Bien de Altura nace en 2017 en San Mateo, desde la inquietud de una primera generación que decide mirar hacia las zonas altas del municipio con otros ojos y empezar a entender su valor.

Allí, entre viñas viejas que llevan décadas arraigadas en suelos volcánicos, por encima del mar de nubes, el proyecto empieza poco a poco. Sin prisa y sin una idea preconcebida de estilo, sino con la intención de escuchar el lugar y aprender de él.

La altitud marca el camino: aporta frescura natural, equilibrio y un carácter atlántico que define los vinos casi sin intervenir. El trabajo consiste en acompañar, en respetar cada parcela y en dejar que el paisaje se exprese con claridad.

Es un proyecto pequeño, construido desde la humildad, que busca recuperar y poner en valor un territorio que siempre ha estado ahí, pero que durante mucho tiempo pasó desapercibido. Cada botella es, en el fondo, una forma de devolverle voz a esas zonas altas de San Mateo.

Sus vinos

Elaboran los renombrados *Ikewen, Tidao* y *Sansofi*, con singulares características de la plantación respecto a las varietales de uva, tipo de maceración o fermentación en barrica y carbónica...)

Las uvas

En Bien de Altura el trabajo en viña se basa en entender bien cada parcela: suelo volcánico, orientación y altitud. A partir de ahí se toman decisiones, no al revés. Los suelos, estudiados junto a Gonzalo Santibáñez, les permiten saber cómo retienen agua, cómo drenan y qué tipo de equilibrio puede alcanzar cada planta.

En bodega mantienen la misma línea de trabajo. Elaboran sus vinos con fermentaciones espontáneas, sin levaduras añadidas, buscando que cada vino refleje su origen sin maquillajes. Pero eso no significa dejar todo al azar: hay control y seguimiento para mantener precisión.

Las maceraciones suelen ser largas, pero sin buscar extracción. La idea no es concentrar, sino afinar: extraer lo justo para que el vino tenga estructura, pero manteniendo frescura, tensión y definición.

El objetivo es claro: vinos limpios, precisos y bebibles, donde cada decisión, en campo y en bodega, esté al servicio del origen.

Distinciones

Pese a su corta historia de casi una década, han obtenido un reconocimiento a su trabajo y productos, como el Young Winemaker of the year (Tim Atkin) con puntuaciones Parker entre 95 y 97 puntos.












ikewen





Escudero

Denominación de Origen Gran Canaria



Juan Escudero del Castillo

Su historia

Finca Escudero es un entorno con una fuerte impronta familiar, donde se elaboran vinos de calidad. Su impulsor, Juan Escudero, se aficionó a la viticultura desde su infancia. Su padre cultivaba viñas en Corella, Navarra. Pero su pasión por el vino viene influenciada también por parte de su madre, de la familia del Castillo, quienes fueron pioneros en el cultivo del vino en Canarias en el siglo XVII.

La parcela del viñedo más antigua tiene más de 20 años. Actualmente están embotellando unas 5.500 botellas, con perspectivas de incrementar esa cantidad con el nuevo proyecto de bodega.

También ofrecen experiencias enoturísticas, cuentan con salones y espacios para reuniones y actividades de empresas o grupos.

Sus vinos

La vendimia se realiza a finales del mes de septiembre, e incluso en algunos años ya adentrados en octubre, recolectando la uva en cajas de 20 kilos, donde son transportadas a la bodega. Una vez en bodega se selecciona por segunda vez la uva, separando aquellos racimos no adecuados para un vino de calidad. La elaboración se lleva a cabo por el método tradicional donde los racimos despalillados y ligeramente estrujados se encuban durante 10 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, hasta que el mosto agota los azúcares.

Al décimo día se procede al prensado, sangrando el mosto de yema y realizando un ligero prensado del orujo. Posteriormente, se produce la fermentación malo-láctica en depósitos de acero inoxidable. Y finalmente. después de uno o dos trasiegos, el vino reposa entre dos y cuatro meses en barricas de roble francés, tras los cuales se realiza un ligero filtrado y se embotella en la propiedad.

Elaboran tres vinos. El blanco seco ecológico con la variedad canaria Marmajuelo, y dos tintos con la variedad Tempranillo, de los cuales uno tiene crianza en barrica de roble francés: Juan Escudero blanco seco Marmajuelo ecológico; Juan Escudero Tinto Joven Ecológico; y Juan Escudero Selección

Las uvas

Las 4.000 cepas se cultivan en una superficie de 12.000 m^2 con riego por goteo; de las variedades tintas, —Tempranillo y Syrah—, y blanca, Marmajuelo. El esmerado cultivo, el trabajo del enólogo, la excepcional climatología y el cuidado general de la Finca dan como resultado un magnífico vino, en tres vinificaciones diferentes, Joven, Roble y Blanco.























Lava

Denominación de Origen Gran Canaria



María del Carmen Martín Monzón.

Su historia

Sus comienzos fueron en 2013 como bodega registrada y con denominación de origen Gran Canaria.

De pequeños, su padre trabajaba en una finca agrícola donde había algunas parras plantadas y una pequeña bodega con un lagar, donde se hacía un poco de vino para el disfrute de los dueños, pero el camino a la viticultura y la enología fue incentivo de Guillermo quien fue a estudiar a Tenerife Fruticultura y en Tacoronte iba con los profesores a podar y despertaron su interés. De ahí se fue a Valencia y estudio Ciclo Viticultura y Enología y enganchó a Juan Manuel que también fue a estudiar. Tras regresar a la isla estuvieron unos años elaborando, un poco para experimentar, mientras compraban material y reconvertían un alpendre en la bodega. En este momento María del Carmen comenzó a gestionar la bodega —en 2018— realizando cursos para iniciarse en este mundo y la curiosidad ha continuado creciendo.

Las uvas

Trabajan dos viñas, una en el pueblo de Artenara (en el barrio Las Arbejas) con 0,4 hectáreas. Las variedades son: Listán Negro, Vijariego Negro, Tintilla y un poco de Baboso Negro, También hay una pequeña parcela de Moscatel de Alejandría con la que desde hace unos años hacen un dulce. El viñedo fue afectado por el gran incendio de 2019 aunque ya está más recuperado, no a nivel de antes del incendio, pero en las últimas añadas se notan las viñas más recuperadas y formadas, especialmente las que volvieron a brotar de raíz, favorecidas por cultivar de pie franco.

Desde el inicio compran uva en el municipio de San Mateo (en el Lomo de los Ingleses), vertiente noreste a 1100 metros de altitud y con suelos de cenizas volcánicas más arenosos. Es un paraje de viñas viejas cultivadas en vaso de más de 70-80 años.

En 2025 también compraron uva en Parcela Pino Santo en Santa Brigida a 700 metros de altitud, al noreste de Gran Canaria, variedades Listán Negro, Vijariego y Tintilla en suelos arcillosos (parcela que cultivó la familia Monzón y que los últimos años ha vuelto a llevar un hijo de sus propietarios).

Desde hace dos años trabajan otra viña en una parcela situada muy cerca de la bodega en El Madroñal (Santa Brígida) a unos 650 metros de altitud, con una extensión de 3.000 metros y está plantada de Albillo Criollo.

Elaboraciones

Elaboran de forma manual, con poca intervención y utilizan depósitos de acero inoxidable, barricas de roble francés y tinajas de barro.

Vinos:

Vino tinto Lava de Isla es su principal producción, de 2000 a 3000 botellas según la añada. Variedades: Listán Negro 80% y Vijariego Negro, Tintilla y Baboso 20% proveniente de los municipios de Santa Brígida, San Mateo y Artenara. Es su vino del año.

Vino tinto Paraje Lomo Inglés, se elabora con uva Listán Negro 100% proveniente de finca de San Mateo, pasa un año en barrica y luego a botella. Sacan de 600 a 900 botellas según añada.

Vino tinto Finca Las Arbejas. Es un vino que se elabora con Vijariego Negro, Tintilla y Listán Negro, proveniente de la Finca de Artenara, pasa un año en barrica, para obtener de 250 a 300 botellas

Vino blanco Finca El Madroñal se elabora con Albillo criollo 100% de la Finca el Madroñal y este fermenta y se cría en barrica de 300 de roble francés durante 10 meses. Producen unas 280 botellas.

Vino naturalmente Dulce Lava, elaborado con moscatel de Alejandría de la Finca de Artenara. Se coge uva con poco grado y se solea hasta conseguir un grado 15 y 16, luego se embotella y a depósito, suele producir entre 100 y 150 botellas según añada.

Distinciones:

Actualmente cata sus vinos para revista Robert Parker. Puntuación en 2025: Lava tinto de Isla 2024 (+ 93), Lava blanco Finca el Madroñal 2024 (93), Lava tinto Paraje Lomo Ingleses 2023(+ 94) y Lava tinto Finca Las Arbejas 2023 (93)

El año 2025 catá los vinos Tim Atkin y obtuvieron consideración de vino revelación para Paraje Lomo Los ingleses.
















LAVA


LAVA


LAVA
LAVA
LAVA
LAVA

Rincón de Guiniguada

Denominación de Origen Gran Canaria



José Domingo Déniz Santana

Su historia

Lo que empezó como un entretenimiento entre primos hace unos 30 años se convirtió en la pasión de un hombre que, año tras año, ha ido consolidando el nombre de la bodega y la calidad de sus vinos, elaborados en lo que siempre fue la finca familiar, antes gestionada por su padre en la agricultura y ganadería.

Esta pasión, también se transmite en las actividades, visitas guiadas y atención a grupos que visitan la bodega y que son atendidos en persona por su propietario.

Sus vinos

Se elaboran Tinto Joven pasado por barrica y Blanco Seco. La espectacularidad del paisaje con atardeceres inolvidables queda en el recuerdo de los amigos y familiares que participan en la vendimia.

Las uvas

La vid se encuentra en un suelo arcilloso con parcelas de suelo volcánico en el municipio de Santa Brígida, recorrido por el barranco Guiniguada del que toma el nombre la bodega.

La maceración y fermentación del vino se lleva a cabo en barrica. En una construcción semi soterrada que permite mantener la temperatura media estable favoreciendo el proceso de fermentación del vino.

El vino tinto tiene la esencia de las distintas variedades de uvas propias de la zona, tales como Listán Negro, Negramoll, Vijariego Negro y Tintilla. Un fruto que se convierte en vino con un leve pase por barrica de roble americano.

El vino blanco tiene las distintas uvas: Listán Blanco, Verijadiego blanco, Marmajuelo y Malvasía

Distinciones

En muy poco tiempo, las marcas de la bodega se han alzado con numerosos reconocimientos a la calidad y singularidad de los vinos del Rincón del Guiniguada. Cabe señalar los siguientes premios: Blanco seco segundo premio en la Cata Insular de Gran Canaria en 2025; en 2024: Blanco seco segundo premio en la Cata insular de Gran Canaria. Y el mismo año, logró el Primer Premio Tinto Barrica en el VIII Certamen de Joyas Enológicas de Gáldar. En el año 2023 obtuvieron el Primer premio Tinto Barrica en el VII Certamen Joyas Enológicas de Gáldar. En 2022 fue reconocido doblemente con el Blanco seco que obtuvo el tercer premio en la Cata Insular de Gran Canaria, así como lograron el premio al Mejor vino blanco de Gran Canaria en el concurso Joyas Enológicas de Gáldar. En 2019 lograron el premio al Mejor tinto joven en la XV Cata Insular de vinos de Valsequillo.
















TINTO



San Juan

Denominación de Origen Gran Canaria



José Antonio, Gabriel, Juan Carlos y Cristina Millán Martín.

Su historia

La bodega fue fundada el 11 de junio de 1912 por Juan Rodríguez Quegles. La bodega desde esa época fue visitada por cruceristas, ingleses en su mayoría, como uno de los atractivos de la primera ruta turística de la isla: La vuelta al mundo. Se alojaban en el hotel Santa Brígida, iban a la finca a comprar vino y ver las instalaciones, donde los mercaderes de la isla aprovechaban para montar sus puestos de artesanía y las parrandas tocaban música canaria, amenizando la visita. Tras la animación, iban a la Atalaya a comprar Alfarería y luego a ver la Caldera de Bandama.

De generación en generación, la saga compagina la tradición con los avances y conocimientos que se han producido a nivel agrícola y en la producción del vino. Transmiten la pasión que surge del esfuerzo y el legado familiar de aromas de vino que perfuman el volcán.

En la actualidad, además de elaborar vinos, la bodega es un espacio para eventos con un ambiente único.

Sus vinos

La bodega elabora Vino tinto Mocanal Ecológico, Vino tinto Mocanal Parcela El Reventón Ecológico, Vino tinto Mocanal Parcela La Lechucilla. Vino blanco Parcela Chajunco.

Las uvas

El cultivo está plantado en su gran mayoría en espaldera y tiene unos 38 años de antigüedad, hay un sector de la finca que está plantado en parral bajo. Las variedades cultivadas son Listán Negro, Listán Blanco, Negramoll, Malvasía y Moscatel. En 2020 se arrendó y plantó una finca en Chajunco, Artenara a 1.270 metros en la cumbre de la isla, con variedades: Albillo, Vijariego Blanco y Listán Blanco.

La bodega elabora vinos con maceraciones largas, despalillado de la uva a mano y ligero prensado. Algunos vinos se fermentan en depósitos de acero inoxidable y otros en barrica de roble francés, con la menor intervención posible, sin utilizar levaduras externas para conservar la esencia de la propia uva y tener vinos de calidad.

Distinciones

Mocanal Parcela La Lechucilla recibió el segundo premio en el Concurso Joyas Enológicas celebrado en Gáldar. Robert Parker ha puntuado nuestros vinos con RP92. En la guía Peñín tienen una puntuación de 93.

Experiencias

Visita guiada por los viñedos, lagares, Museo del vino y bodegas, así como degustación de vino, con enyesque (aperitivo con que se acompaña la bebida).





A lo largo de los años, han recibido visitas muy especiales: clientes que llegan de distintos países con una botella de vino en las manos, Y quieren dejarla aquí, en la bodega, como parte de su colección. Cada una de esas botellas habla sin palabras, conecta, emociona y une. En ese instante los propietarios de la bodega sienten una gratitud inmensa, pero también una certeza, no solo elaboran vino, crean vínculos, guardan recuerdos y forman parte de historias que viajan por el mundo. Otra clienta, tras la visita, se llevó una de sus botellas... pero no solo para disfrutarla. La experiencia le marcó tanto que decidió hacerle una foto al vino, enmarcarla y colocarla en su comedor.

Un recuerdo convertido en parte de su día a día. La familia Millán comprende que lo que sucede en sus instalaciones no termina cuando se sirve la última copa. Viaja con cada persona, se queda en sus hogares y forma parte de sus momentos más íntimos. Porque al final, el vino no solo se bebe... se siente, se recuerda y se queda a vivir en quienes lo comparten.





















Vandama

Denominación de Origen Gran Canaria



Diego Cambreleng Roca con su hija Beatriz Cambreleng.

Su historia

La historia de Finca Vandama está profundamente ligada a la tierra que la rodea. Ubicada a los pies de la majestuosa Caldera de Bandama, esta finca comenzó siendo un lugar dedicado al cultivo de uva que se vendía en los mercados de Gran Canaria. No fue hasta finales de los años 50 cuando se tomó la decisión de transformar esas uvas -principalmente Listán Negro, Listán Blanco y Moscatel- en vino. Esta decisión marcó un antes y un después, iniciando una nueva etapa donde el paisaje volcánico, el clima atlántico y la tradición agrícola se unirían para dar vida a una bodega única en su entorno.

Un desarrollo importante de los viñedos tuvo lugar en el siglo XVI cuando el mercader flamenco de Amberes Daniel Van Dame, compró La Hacienda de La Caldera, un cráter volcánico junto al Pico de Bandama, elaborando un vino tinto con uvas de Listán Negro.

En 1813, Felipe Massieu de Vandale adquirió la finca situada sobre el Caidero de Los Lirios, así como una suerte de tierra en La Hoya Oscura, junto con otras dos que adquirieron sus hermanas Mariana y Ana. Allí construyó a mediados del siglo XIX, una casa como residencia veraniega de la familia, bodega y lagar e inició la plantación del viñedo, por entonces sólo se llegaba a la finca en coches de caballos.

Las replantaciones del viñedo se sucedieron en tiempos de los tatarabuelos de Beatriz, Antonio López Botas y Concepción Massieu Bethencourt, hasta que lo destinaron a La Habana como Fiscal de Cuentas de Cuba, sucediéndole en la administración de la finca D. Diego Mesa de León y su esposa Dña. Luisa López Massieu.

Después de la muerte de Diego Mesa de León en 1915 la finca pasó a manos de su hijo José Mesa y López (presidente del Cabildo Insular 1919-1922 con Diego Cambreleng Mesa como vicepresidente, fue también alcalde de la Ciudad en dos ocasiones 1922-1931, así como diputado a Cortes).

Todos los dueños de la finca fueron además de viticultores, excelentes abogados, excepto Diego Mesa de León, Rector del Colegio de San Agustín, el más importante dentro de enseñanza en Gran Canaria donde estudiaron personajes tan famosos como Fernando León y Castillo y Benito Pérez Galdós.

Sus vinos

El Reventón, elaborado con Listán Negro. El tinto Vandama, con Listán Negro y Negramoll. Hoya Oscura con Negramoll y Listán Negro y Skin Contact, elaborado con Moscatel de Alejandría.

Las uvas

Los viñedos de Finca Vandama crecen sobre suelos volcánicos formados por siglos de actividad geológica. Lapilli, picón, arcilla y arenas volcánicas conforman una base mineral rica y compleja que influye directamente en el carácter del vino. Estas condiciones extremas, lejos de ser un obstáculo, dan lugar a uvas con una personalidad única: intensas, equilibradas y con una acidez natural que aporta frescura.





Distinciones

Puntuación de vinos mejor valorados por el crítico de vinos estadounidense Robert Parker en la publicación 'The Wine Advocate': Vandama Hoya Oscura 2023 (94), Vandama El Reventón 2023 (93), Vandama Vino Tinto 2023 (+92), Vandama Hoya Oscura 2022 (92), Vandama Vino Tinto 2022 (92), Vandama El Reventón 2022 (91), Vandama Hoya Oscura 2021 (93) y Vandama Vino Tinto 2021 (91).




















VANDAMA
VANDAMA
VANDAMA

Ventura

Denominación de Origen Gran Canaria



Javier Ventura

Su historia

La bodega de la familia Ventura, ubicada en Santa Brígida, es uno de los proyectos vitivinícolas familiares con más continuidad del municipio. Su origen se remonta a mediados del siglo XX, cuando la primera generación de la familia comenzó a trabajar pequeñas parcelas de viña en la zona, de forma tradicional para consumo local.

La segunda generación amplió el viñedo y modernizó parte del proceso, manteniendo siempre el vínculo con las variedades históricas de la comarca. Este trabajo permitió que la bodega se consolidara dentro del paisaje vitivinícola de Santa Brígida.

En 2003, Javier Ventura, representante de la tercera generación, asumió la dirección del proyecto. Su llegada marcó un punto de inflexión: introdujo técnicas más actuales, mejoró la gestión del viñedo y apostó por vinos de identidad propia. De esa renovación nació la línea Eidan y Cru-Z, que se ha convertido en la referencia de la casa y uno de los vinos más reconocidos del municipio.

Sus vinos y uvas

Eidan tinto joven; Eidan blanco seco; Eidan semidulce; Cru-z tinto de 12 meses en barrica francés; Cru-Z blanco seco de 8 meses en barrica francés; Boliche blanco seco; Vijariego blanco; y Pumuki ancestral

Características de la plantación: varietales de uva, tipo de maceración/fermentación (barrica, carbónica...)

Hay dos tipos de plantación: el método tradicional en vaso y método en espaldera, con variedades locales únicas en el mundo como Listán Negro, Listán Blanco, Malvasía, Moscatel, Vijariego Blanco, Forastera Canaria y SIbillo Monte Lentiscal.

Reconocimientos

Desde 2016 la bodega ha sido merecedora de decenas de premios. En aquel año, obtuvo el tercer puesto en el II Certamen de vinos de Gran Canaria Joyas Enológicas tinto y Mención especial blanco; en 2017 logró el primer puesto en el III Certamen de vinos de Gran Canaria Joyas Enológicas con su tinto, así como el segundo premio de la XXX Cata Insular de vinos con un dulce, el tercero en el XXX Concurso Regional Alhóndiga con su tinto; segundo en el III Certamen de vinos de Gran Canaria Joyas Enológicas con dulce; y con un tinto el tercer puesto en la Cata Insular con un tinto.

En 2018 recibió el primer premio en el IV Certamen de vinos de Gran Canaria Joyas Enológicas con tinto y en la XIV Cata Insular, además de una mención especial por su blanco. En dicho año logra además otro tercer premio y dos segundos en concursos regionales e insular.

En 2019 logra 11 premios en distintos concursos, entre los que destaca el oro en los premios Akatavino Civas por su blanco y medalla distinción por su tinto, así como el primer, segundo y tercer premio de la XIV Cata Insular con tinto, blanco y dulce, respectivamente.



En 2020 lleva a Ventura a lograr el oro en el Catavinum World & Spirits Competition con el blanco y también con el dulce, así como plata en tinto. Además, logra el oro en el International Wine Awards, con su tinto Cru-Z y su dulce, además de la plata con su tinto, el blanco y el tinto Acusa; Así mismo, se alza con el oro en Cervin Mundial (Italia) con el tinto Cru-Z.

En 2021 revalida el oro en el Catavinum World & Spirits Competition y en el International Wine Awards con el Cru-Z y el dulce. En el International Wine Awards logra también plata en blanco, tinto y tinto Vega de Acusa. También logra el oro en Cervin Mundial (Italia) para su tinto Eidan, blanco semi y el oro en el Topwine Especial 10 con su tinto Eidan y en los Akatavinos Civas obtiene el oro en dulce, blanco y Cru-Z, y la plata con Eidan tinto y Vega de Acusa, además de otros reconocimientos.

En 2022 celebra el Cru-Z con un nuevo oro en el Catavinum World & Spirits Competition y la plata con el tinto y el blanco semi; plata en el Agrocanarias con el Eidan tinto y oro en el Joyas Enológicas Gáldar, donde también logra plata con el Vega de Acusa y Eidan dulce; oro para el Vega de Acusa en la cata insular; oro y plata en International Wine & Spirits Awards con Eidan tinto y Eidan blanco seco, respectivamente, donde se alza con el Gran oro con su Cru-Z.

En 2023 suma el oro y dos platas del concurso Civas, con el Cru-Z y el Eidan tinto y blanco semidulce, respectivamente; el VII Joyas Enológicas Gáldar premia con el primer y segundo premios para el Eidan dulce y semi dulce, respectivamente; plata y bronce en la XXVII Cata Insular de Vinos de Gran Canaria para el Eidan dulce y Eidan semidulce; oro en el Mondial des Vins Extremes para el Eidan semidulce, y el International Wine & Spirits Awards premia a la bodega con el oro al Eidan semidulce y plata al Eidan tinto y al Rocaino.

En 2024 riega con 4 oros y dos platas del International Wine & Spirits Awards al Cru-Z, Algolpito, Eidan joven y Rocaino, Eidan blanco seco y Eidan semidulce; la Cata Insular premia con el oro a la mejor imagen para Algolpito y al Eidan dulce, y plata al Eidan semidulce, así como logra el primer premio para el Eidan semidulce en el certamen de Joyas Enológicas Gáldar.

2025 se salda con tres primeros premios en Joyas Enológicas Gáldar al Cru-Z Vijariego blanco, barrica Akal tinto y Eidan semidulce, nunto a un segudo para el Barrica Eidan Selección y el Eidan dulce: oro en el Cervim Extreme Spirits para el Eidan tinto; oro y plata en la Cata Insular para el Eidan dulce y el Eidan blanco; y un Gran oro, tres oros y dos platas en los premios Akatavino Civas para Rocaino, Cru-Z Vijariego blanco roble, Eidan Dulce, Eidan tinto Selección, Eidan blanco seco y Eidan semidulce, respectivamente.








CRUZ
LIDAN






LIDAN
CRUZ
CRUZ

Volcán

Denominación de Origen Gran Canaria



Elías M. Santos, enólogo y propietario de Bodegas Volcán.

Su historia

Bodegas Volcán se sitúa en el Monte Lentiscal, en Santa Brígida, en el noreste de Gran Canaria, donde las características del suelo y la influencia de los vientos alisios ofrecen condiciones ideales para el cultivo de la vid y la elaboración de vinos de calidad.

Esta bodega - garaje nace como proyecto personal impulsado por la pasión de Elías Santos por el vino. Tiene capacidad para producir aproximadamente 9.000 botellas anuales, lo que permite vinos exclusivos, con identidad propia, reflejando aromas, sabores y singularidades de la isla.

Además, desarrolla actividades enoturísticas como charlas, catas, exposiciones, catas-maridaje, comidas privadas y eventos entre los que destacan "Vino y Cine", la festividad de "San Andrés" y la "Cata de Vinos Internacionales". Dispone también de tienda propia.

Uno de los rasgos más distintivos de Bodegas Volcán es su apuesta por la experimentación constante. Cada vendimia se aprovecha para desarrollar microvinificaciones con técnicas y estilos diferentes, convirtiendo la bodega en un espacio de aprendizaje, innovación y creatividad donde se exploran nuevas formas de expresar el potencial de las variedades de Gran Canaria.

Desde los inicios de la bodega, se ha apostado por la integración del arte en el vino, incorporando obras de artistas canarios en el diseño de etiquetas de algunas vinificaciones especiales. Esta iniciativa refuerza la identidad cultural del proyecto y establece un vínculo entre la creación artística y la elaboración vitivinícola.

Sus vinos

La gama de vinos incluye: tinto, tinto barrica, tinto dulce, blanco, blanco dulce, tinto dulce y rosado. Todos bajo la marca Volcán.

Cada año se realizan microvinificaciones experimentales para explorar diferentes técnicas como: fortificados, orange wines, espumosos, blanc de noir, fermentados en barrica, ecológicos, biodinámicos…, dependiendo de la producción y de las características de la uva.

Se elabora también, una maceración carbónica de edición limitada con diferente etiquetado cada año que se lanza al mercado en noviembre, por San Andrés, festividad muy vinculada a la cultura vitivinícola canaria.

Entre las elaboraciones más especiales destacan dos vinos dedicados a Daniela, hija del fundador. El Volcán Dulce Daniela comenzó a elaborarse durante sus primeros años mediante una técnica inspirada en los vinos de hielo, buscando un vino dulce, delicado y singular. Años después nació el Volcán Pink Daniela, coincidiendo con su adolescencia, dando continuidad a esta historia familiar. Ambos vinos representan momentos diferentes de su vida y constituyen una de las señas de identidad más personales de la bodega.



Las uvas

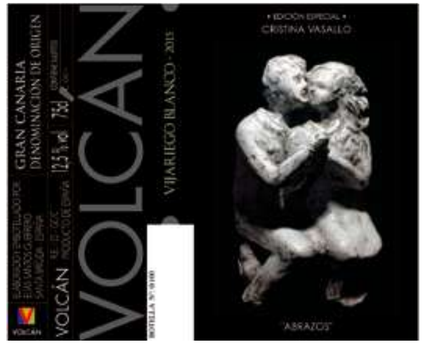
La bodega dispone de una hectárea en explotación y trabaja con distintos viticultores locales. Las variedades principales utilizadas son: Listán Negro, Listán Blanco, Tintilla, Moscatel, Vijariego, Malvasía y Listán Prieto...

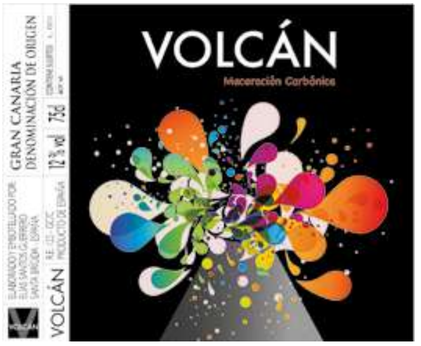
Se combinan técnicas tradicionales y experimentales de maceración y fermentación, adaptadas a cada vendimia.

Distinciones

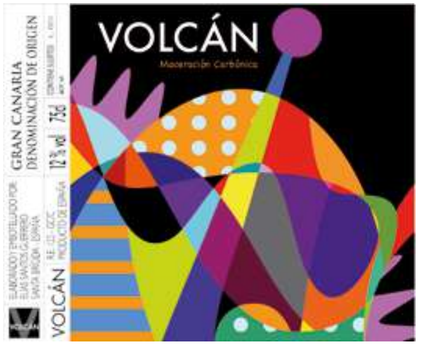
Bodegas Volcán, hasta el momento, no ha participado como marca propia en concursos, pero su responsable cuenta con una amplia trayectoria de reconocimientos obtenidos en otras bodegas. Entre ellos destacan Medalla de Oro al Mejor Vino Monovarietal de España, Medalla de Oro Agrocanarias, además de premios en Vinum Internacional Wine, Cata de Vinos Insulares y otros concursos.




VOLCÁN
GRAN CANARIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
VOLCÁN
VIJARIEGO BLANCO · 2018
• EDICIÓN ESPECIAL •
CRISTINA VASALLO
"ABRAZOS"


VOLCÁN
Maceración Carbónica
GRAN CANARIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
VOLCÁN

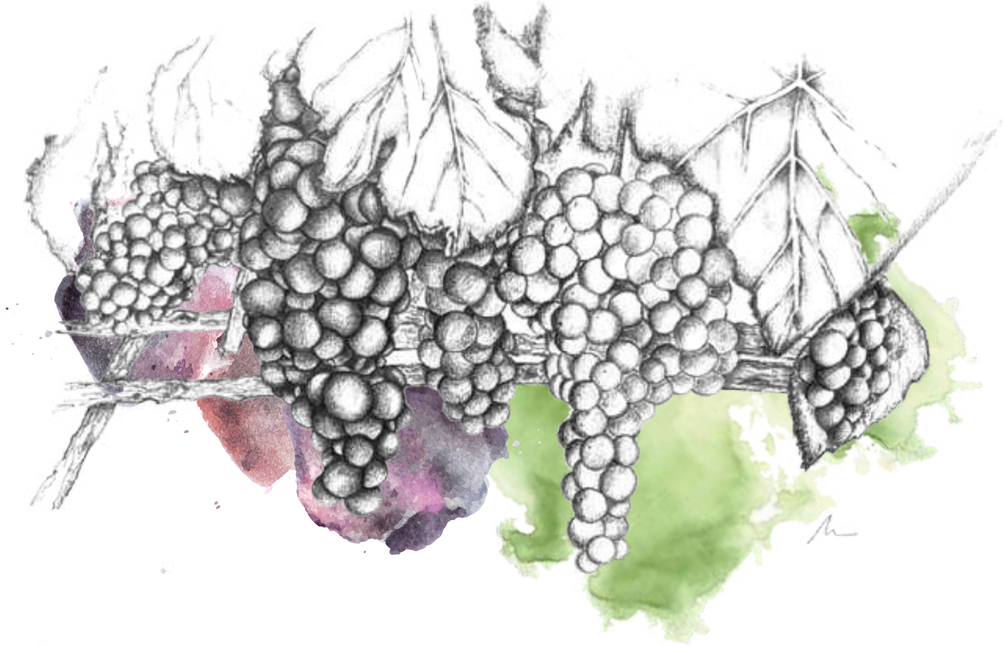

VOLCÁN
DANIELA
VOLCÁN
-VOLCÁN-
VOLCÁN
VOLCÁN
BLANCO
DE NEGRO


VOLCÁN
Maceración Carbónica
GRAN CANARIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
VOLCÁN


VOLCÁN
Maceración Carbónica
GRAN CANARIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
VOLCÁN



Marina de Elejabeitia Molina
"Mesa bajo un emparrado"
Dibujo a grafito con acuarela
29,7x42 cm
2026



Marina de Elejabeitia Molina
"Racimo de uvas"
Dibujo a grafito con acuarela
29,7x42 cm
2026

Santa Brígida en la Ruta del Vino de Gran Canaria: paisaje, patrimonio y experiencia enoturística

Álvaro J. González Santana
Gerente de la Ruta del Vino de Gran Canaria



Santa Brígida ha desempeñado históricamente un papel destacado en la configuración del paisaje vitivinícola de Gran Canaria como parte de la comarca del Monte Lentiscal, donde se expresa la relación entre el cultivo de la vid y la cultura del vino. Entre volcanes, vegas fértiles y laderas cubiertas de picón, el municipio conserva un valioso patrimonio vitivinícola vinculado a antiguas haciendas, bodegas y lagares, testimonio de una tradición productiva que ha sabido proyectarse hacia el ámbito enoturístico.

El impulso contemporáneo del enoturismo en la isla encuentra uno de sus hitos fundamentales en Santa Brígida. En 2017, en el marco del evento anual Santa Brígida con Vino, el municipio acogió unas jornadas técnicas que reunieron al sector en torno al modelo de las Rutas del Vino de España. A partir de ese momento se avanza hacia una estructura organizada y profesionalizada, orientada al desarrollo territorial y a la integración del sector primario en la experiencia turística.

Ese trabajo conjunto entre bodegas, administraciones públicas y agentes turísticos permitió alcanzar en 2021 la certificación oficial dentro del Club de Producto Rutas del Vino de España, situando a Gran Canaria como la única isla del archipiélago con una ruta del vino reconocida a escala nacional.

Más allá de su dimensión turística, la Ruta del Vino de Gran Canaria constituye una herramienta de dinamización del medio rural, sustentada en una red de cooperación entre viticultores, bodegas, restauración, alojamientos y entidades culturales. El vino actúa como elemento vertebrador de iniciativas que contribuyen a activar la economía local, conservar el paisaje agrario y reforzar la identidad cultural.

En este contexto, Santa Brígida aporta una oferta enoturística amplia y articulada, con bodegas visitables y una red de establecimientos asociados que integran el vino y el producto local en la experiencia del visitante, incluyendo alojamientos y restauración. A ello se suman recursos clave como el Mercadillo Agrícola y Artesanal de la Villa de Santa Brígida y el Centro Locero de La Atalaya, junto al Ecomuseo Casa-Alfar de Panchito, espacios que preservan la tradición alfarera estrechamente vinculada al mundo vitivinícola. Esta relación se manifiesta, por un lado, en el aprovechamiento de los restos de poda de la vid como combustible para la cocción de la loza en hornos tradicionales y, por otro, en la elaboración de recipientes cerámicos destinados al uso en bodega. Esta conexión contribuye a reforzar la dimensión cultural de la experiencia enoturística.

La sede de la Ruta del Vino de Gran Canaria se localiza, además, en la Casa del Vino de Gran Canaria, reforzando el papel del municipio como enclave de referencia de la vitivinicultura insular. Esta posición se ve respaldada por su reconocimiento como Municipio Enoturístico, una distinción otorgada por la propia Ruta a aquellas entidades locales comprometidas con el desarrollo del proyecto y la promoción de la cultura del vino en su territorio. Santa Brígida se consolida como un territorio clave dentro de la Ruta, donde paisaje, patrimonio y experiencia turística convergen de forma coherente y con proyección de futuro.













Sede de la actividad vitivinícola de Gran Canaria

Pedro Suárez Rodríguez
Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Vinos de Gran Canaria

La importancia de Santa Brígida con el vino la confirma el hecho de que el municipio acoge la sede del Consejo Regulador, Ruta del Vino de Gran Canaria y de la Federación de Asociaciones Vitivinícolas de Gran Canaria (Vinigran), Casa del Vino así como la Agencia de Extensión Agraria de Santa Brígida gestiona todas las actuaciones del Cabildo en materia vitivinícola y que incorporará un convenio entre el Cabildo y el Ayuntamiento para crear el vivero de plantas de vid certificadas que sería el primero en Canarias.

La Denominación de Origen Protegida (DOP) Vinos de Gran Canaria constituye hoy uno de los referentes del panorama vitivinícola atlántico, caracterizada por la singularidad de sus vinos y por una evolución reciente marcada por la renovación generacional, la profesionalización y una creciente proyección exterior.

Reconocida en su forma actual desde 2006, tras la unificación de las antiguas denominaciones de Monte Lentiscal y Gran Canaria, ampara producciones en toda la isla, un territorio definido por una extraordinaria diversidad de microclimas, altitudes y suelos volcánicos que configuran vinos muy diferenciados y de marcada personalidad.

De las 38 bodegas inscritas en la DOP Gran Canaria, 9 pertenecen al municipio de Santa Brígida. En el año 2025, la producción de la cosecha alcanzó los 169.049 kilos, de los cuales 21.886 kilos corresponden al municipio de Santa Brígida, un 134% del total. Asimismo, la superficie que abarca la DOP Gran Canaria es de 176,2 Has, de las cuales corresponden al municipio de Santa Brígida 42,2 Has, lo que supone el 24% del total.

Uno de los rasgos más distintivos de estos vinos es el uso de variedades autóctonas, muchas de ellas cultivadas en pie franco, lo que aporta una expresión directa del territorio. Entre las uvas destacan la Listán Negro, Negramoll o Tintilla en tintos, y Malvasía, Moscatel o Vijariego en blancos, capaces de ofrecer perfiles aromáticos intensos, frescos y equilibrados.

En las últimas décadas, el sector ha experimentado un notable cambio estructural. Una nueva generación de viticultores y elaboradores —con una presencia creciente de mujeres— está impulsando proyectos más innovadores, sostenibles y orientados a la calidad. Este relevo ha venido acompañado de una mayor formación técnica, la incorporación de criterios enológicos contemporáneos y una clara apuesta por la identidad del producto.

Paralelamente, el Consejo Regulador y las instituciones insulares han desarrollado diversas acciones de mejora y promoción. Iniciativas como la creación de infraestructuras enoturísticas, apoyo a la formación en todos los niveles, programas de asistencia técnica o proyectos europeos han contribuido a modernizar el sector y a reforzar su posicionamiento en el mercado.

Este esfuerzo colectivo se refleja en el creciente prestigio de los vinos de Gran Canaria, cada vez más presentes en certámenes, guías especializadas y mercados exteriores. La calidad y singularidad derivadas de su origen volcánico, junto con la recuperación de variedades locales, sitúan a la denominación en una dinámica claramente ascendente dentro del vino español.

En este contexto, el municipio de Santa Brígida desempeña un papel central, al concentrar la mayor densidad de bodegas de la isla. Su histórica vinculación con la viticultura, especialmente en la comarca de Monte Lentiscal, la convierte en un núcleo clave tanto para la producción como para la difusión cultural del vino.

En definitiva, la Denominación de Origen Vinos de Gran Canaria combina tradición y modernidad en un territorio único, donde la renovación del sector, la apuesta por la calidad y la valorización del paisaje vitícola están consolidando una identidad propia con creciente reconocimiento dentro y fuera de Canarias.



Bodega Vandama.



Espaldera simple.



Casa del vino.



Viñedos tras la poda y limpieza.

El vino en la tradición gastronómica de Gran Canaria

Vanessa Santana Hernández
Coordinjadora del Hub Gastrofood de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

En Gran Canaria, el vino forma parte esencial de la experiencia gastronómica, no solo como bebida, sino como elemento cultural que acompaña, realza y define sabores. Su presencia se percibe especialmente en los enyesques, en los platos tradicionales y en la creciente integración dentro de propuestas de cocina internacional.

Desde sus orígenes, ligados a la introducción de la vid tras la conquista europea, la isla desarrolló una identidad vinícola propia. Zonas como Santa Brígida y el Monte Lentiscal se consolidaron como núcleos de producción, donde el predominio de vinos tintos marcó el carácter de la tradición, aunque siempre acompañado por blancos frescos y aromáticos. Con el paso del tiempo, la producción evolucionó, superando periodos de crisis y adaptándose a nuevas técnicas, pero conservando una fuerte conexión con el territorio.

En la gastronomía cotidiana, el vino ocupa un lugar natural en los enyesques, pequeñas elaboraciones para compartir que reflejan la esencia de la cocina canaria. Quesos, aceitunas, chorizos y preparaciones sencillas encuentran en los vinos locales un complemento perfecto, donde los tintos aportan estructura y los blancos frescura. Este uso social del vino, ligado al encuentro y la conversación, mantiene viva una tradición profundamente arraigada.

En los platos típicos, el maridaje se convierte en parte del propio lenguaje culinario. Preparaciones como las papas arrugadas con mojo, los potajes o los pescados frescos se acompañan de vinos que equilibran y potencian sus sabores. Los tintos del Monte Lentiscal, con su carácter volcánico, armonizan con guisos y carnes, mientras que los blancos se integran con naturalidad en la cocina marinera.

En la actualidad, el vino de Gran Canaria también ha encontrado su espacio en la cocina internacional que se desarrolla en la isla. Restaurantes y propuestas gastronómicas contemporáneas incorporan vinos locales en maridajes más innovadores, demostrando su versatilidad y capacidad de adaptación. Esta evolución no supone una ruptura, sino una continuidad que proyecta la tradición hacia el presente.

Así, el vino en Gran Canaria no es solo herencia, sino una práctica viva. En cada enyesque, en cada plato y en cada mesa, se conserva una historia que sigue evolucionando sin perder su esencia, reflejando la identidad de la isla a través del tiempo.



Potaje de cardos silvestres. Autor: Yuri Millares.



La familia se reúne tras limpiar el lagar antes del prensado de la uva.



Elaboración de quesos junto a la bodega..



Cargando la uva al lagar (Bodega de San Juan).



Comida de vendimia de la familia Millán en la bodega de San Juan.

Maridaje con las músicas y el folclore canario

Míchel Jorge Millares
Periodista

De belingo nos vamos pa'l monte
En pirata, en pirata.

Échele vino tinto a ese coche,
que no arranca, que no arranca.

A Canarias vino un día una inglesa soñadora,
que ver el cielo quería siempre azul y a todas horas.
Siempre azul y a todas horas que ver el cielo quería.

Si con un guanche fue a dar y comió mojo picón,
fue de lo más natural dejarse aquí el corazón.

... ...

La cultura popular de Santa Brígida y su entorno tiene en la música, el vino y la hospitalidad sus expresiones más genuinas. Las medianías del Monte también han tenido un papel destacado en el folklore isleño. La canción 'De belingo' sintetiza esta identidad. En ella se describe la acción de ir de parranda al Monte, un desplazamiento que es tanto físico como simbólico, pues implica adentrarse en un espacio donde la comunidad, la música y el vino configuran una experiencia compartida.

El término "belingo" remite precisamente a esa práctica festiva de recorrer lugares en grupo, cantando y bebiendo, en una dinámica donde el vino no es un mero acompañamiento ni romería-ofrenda, sino un elemento articulador de la convivencia. En este contexto, el vino de las medianías -producido en bodegas de la comarca- adquiere un valor cultural que trasciende lo gastronómico. Beber vino en el Monte significa participar en una tradición, en una forma de relación social basada en la cercanía, la improvisación y el humor.

La canción introduce además la figura de una turista que se enamora de la isla, lo cual no es un recurso casual. Desde comienzos del siglo XX, Santa Brígida fue uno de los enclaves destacados del incipiente turismo en Gran Canaria. Visitantes extranjeros acudían atraídos por el clima, el paisaje y las propiedades saludables del entorno. En ese contexto, las bodegas y fondas locales se convirtieron en espacios de encuentro donde, de manera espontánea o semi-organizada, se ofrecían manifestaciones de folclore popular. Parrandas improvisadas, cantos tradicionales y degustaciones de vino formaban parte de una experiencia que combinaba hospitalidad y representación cultural.

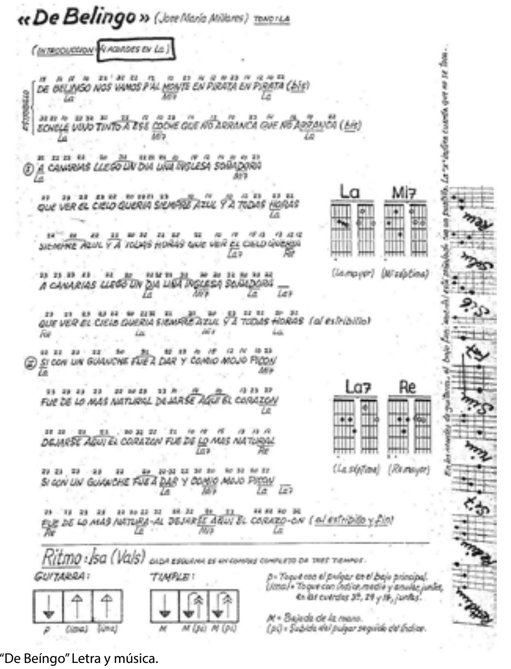
Lejos de ser una escenificación artificial como entretenimiento turístico, estas prácticas estaban arraigadas en la vida cotidiana de la población local. El visitante no solo observaba, sino que participaba en un entorno donde la música y el vino facilitaban la interacción y el entendimiento mutuo.

En esta línea de continuidad cultural se inscribe la creación de Los Gofiones en el entorno del Jardín Canario Viera y Clavijo. Su origen vinculado a un espacio de reunión refuerza la idea de que el folclore canario no nace en escenarios formales, sino en contextos de sociabilidad donde la música surge de manera natural. Desde entonces, el grupo ha contribuido a la difusión y consolidación del repertorio tradicional.

Por su parte, la Villa de Santa Brígida ha mantenido una tradición musical, con la Banda Municipal, agrupaciones folclóricas y una amplia programación cultural y festiva que incluye la escala de diversas manifestaciones melódicas que van desde los sonidos amazigh, el folclore canario y la memoria de folcloristas vinculados a la comarca como Totoyo Millares Sall o Nanino Díaz Cutillas, así como la celebración del Festival Internacional Jazz & Más Músicas Creativas, o el Atalaya Blues Festival.



Los Gofiones, Jardín Canario. (Restaurada con AI-Flux).



"De Belingo" Letra y música.



Los Gofiones, primer concierto. (Restaurada con AI-Flux).



Mary Sánchez
y Los Bandama.



Agrupación folkclórica
del Puebo Canario

De la viñeta humorística al vino

Míchel Jorge Millares
Periodista

La figura de Eduardo Millares Sall, a través de su icónico personaje Cho Juaá, constituye un testimonio singular de la cultura popular de Gran Canaria, donde el vino —especialmente el vino del monte— aparece como un elemento simbólico recurrente, cargado de identidad, memoria y sentido comunitario. Bajo el lema 'Humor isleño', sus viñetas no solo buscan la risa, sino que funcionan como una crónica visual del mundo rural grancanario, en el que la viña y el vino ocupan un lugar central.

Cho Juaá encarna al campesino isleño con una mirada irónica, cercana y profundamente enraizada en el territorio. En sus escenas cotidianas, el vino aparece de forma reiterada como parte inseparable de la vida en el campo: en la celebración de los bailes de taifa o amenizando las visitas de los turistas en la ruta de 'La vuelta al mundo', en el descanso tras la jornada agrícola o en el encuentro social en las casas, tascas o fondas. No se trata únicamente de una bebida, sino de un elemento cultural que articula relaciones, tradiciones y formas de entender la vida. A través del humor, Millares Sall pone en valor ese universo, evitando idealizaciones, pero destacando su autenticidad.

El contexto geográfico y cultural del Monte Lentiscal y otras zonas vitivinícolas de la isla resulta clave para comprender esta presencia constante del vino en su obra. Estos territorios, marcados por una larga tradición agrícola, han sido históricamente espacios donde la viticultura ha definido tanto el paisaje como las dinámicas sociales. En este sentido, el vino del Monte -elaborado en pequeñas explotaciones, muchas veces de carácter familiar- simboliza una forma de vida adaptada a la tierra de volcanes y barrancos, al esfuerzo constante y la continuidad generacional.

Este vínculo se refuerza si se atiende al entorno familiar y creativo de Millares Sall. Integrante del grupo folclórico Los Gofiones, compartió escenario y proyecto cultural con su hermano Totoyo, dentro de una formación que ha desempeñado un papel fundamental en la preservación y difusión del folclore canario. Fundado en el Jardín Canario, el grupo ha incorporado en su repertorio numerosas referencias al mundo rural, incluyendo alusiones explícitas al vino como símbolo identitario.

Canciones como "De Belingo"', escrita y compuesta por su hermano José María, reflejan esa conexión profunda entre música, territorio y cultura campesina. En estas composiciones, el vino del monte aparece como parte esencial del imaginario colectivo, asociado a la celebración, al trabajo compartido y a la memoria de los antepasados, pero también a los cambios introducidos por la incipiente actividad turística. Esta misma visión se traslada al universo gráfico de Cho Juaá, donde el humor actúa como vehículo de transmisión cultural.

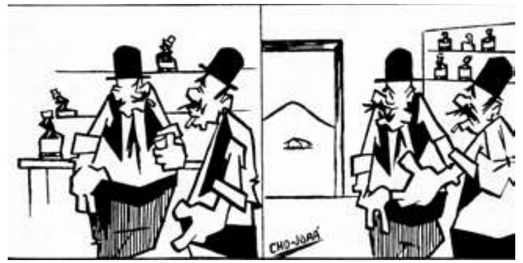
Otra iniciativa humorística emprendida por Cho Juaá fue el suplemento "El Conduto" que El Diario de Las Palmas publicó entre 1956 y 1974, con la participación de varios colaboradores que reflejan en sus textos e ilustraciones una relación directa con el paisaje vitivinícola y con las formas de vida asociadas a él.

En conjunto, el trabajo de Cho Juaá puede entenderse como una expresión artística que integra humor, identidad y territorio. El vino, lejos de ser un elemento anecdótico, se convierte en un símbolo transversal que conecta la viñeta con la realidad social y cultural de Gran Canaria. Así, su obra no solo entretiene, sino que preserva y reivindica una parte esencial del patrimonio inmaterial de la isla.



"El Conduto".





Viñetas de Humor Isleño.



Rafaely Bethencourt, Paco Martínez y Eduardo Millares, Humoristas gráficos.



Parranda. Cho Juaá.

El vino “del Monte” y el humor isleño

Míchel Jorge Millares
Periodista

Ralerita (de gofio y vino)

> *“Amasijo de gofio con vino, con miel, con leche, etc., que se usa como merienda y también como cosa de tonificación. (Es mezcla blanda, casi suelta). Dicen sirve también como medicina para quitar el releje o resaca, al día siguiente de una borrachera de reboso. Una ralera especial es la hecha con agua de nogal, vino, café, etc. Las de vino son muy recomendadas a las madres lactantes y a las débiles, para que rejundan las fuerzas y empelechen bien”.*
>
> Pancho Guerra. *Léxico de Gran Canaria*.

La obra de Pancho Guerra constituye una de las aproximaciones más lúcidas y, al mismo tiempo, más afectuosas a la identidad cultural de Gran Canaria. Tanto en su *Léxico de Gran Canaria* como en sus relatos costumbristas —especialmente en *Los cuentos famosos* de Pepe Monagas— se perfila un tipo humano reconocible: la particular inteligencia humorística de la gente isleña, su hospitalidad y vino y la música.

El humor que transmite Monagas y demás personajes desvela el mecanismo de interpretación del mundo en chistes o situaciones cómicas, con ironía y exageración como formas de negociación con la realidad marcada históricamente por la escasez, el aislamiento o la dureza del trabajo agrícola, el lenguaje del humor actúa como herramienta de resiliencia y complicidad sonriente.

“En un domingo gallero
embullado y jugador
Victorio de apostador
se ha ganado un buen dinero.
Está con su compañero
Táita, que va a por la jarca,
se pegan un ron de marca,
y en Tafira es horizonte
y la parranda allí aparca.

Después de beber buen vino
la parranda se coloca
mientras que Monagas toca
con un timple que es divino...

(Los Cuentos Famosos de Pepe Monagas en décimas. VVAA. 2010)

Los personajes de Pancho Guerra rara vez están aislados: viven en comunidad, se reúnen, conversan, discuten y celebran. En ese entramado social, el vino aparece como elemento articulador. No es simplemente una bebida, sino un catalizador de relaciones. El acto de “echar un vaso” o compartir una jarra implica mucho más que el consumo en sí; supone la creación de un espacio de confianza donde circulan historias, bromas y saberes.

El vino, especialmente el producido en las medianías —tradicionalmente denominado “del Monte”—, forma parte de esa economía moral y afectiva. Es un vino cercano, ligado a la tierra y al esfuerzo cotidiano. Su consumo no responde a códigos de distinción, sino a dinámicas de convivencia. En los relatos, beber vino es conversar, recordar, exagerar anécdotas y, sobre todo, reforzar el sentido de pertenencia.

> “... El beberaje de las niñas de Falcón fue llamado ‘tónico del cerrojo’ y ‘tónico del cadenao’, según le metieran dentro aquella o esta tranca. Se hacía con vino del Monte, al que se le echaban sus lascas de bichillo y carajacas, su manojito de manrubio y un pedazo de cerrojo, o un candado del año del siniquitate. Aquello se mantenía tres noches a la relentada, con la luna en creciente, y después se guardaba todo lo que se pudiera para que lo mismo la carne que el hierro, largaran el zumeque total...”

En este contexto adquiere relevancia el folclore parrandero. Para Guerra la parranda no es un espectáculo, sino una práctica viva, donde los participantes son simultáneamente actores y público.

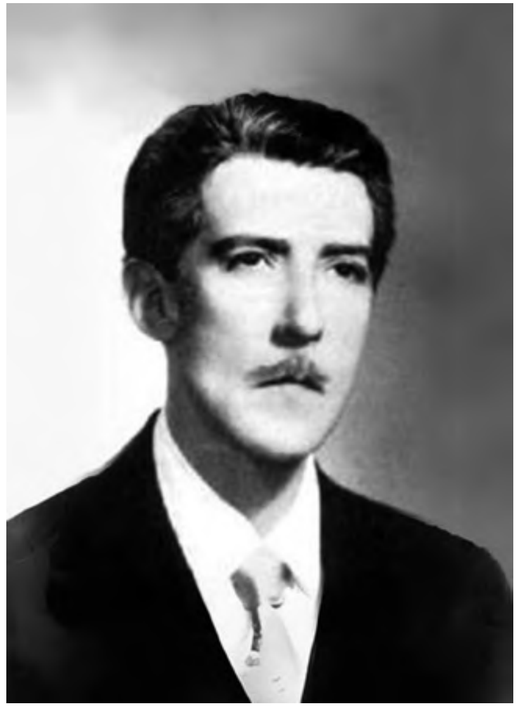


En las navidades de 1935/36 Néstor Martín Fernández de la Torre junto a Domingo Doreste “Fray Lesco” celebraron un gran evento de exaltación del “tipismo”que abarrotó el Teatro Pérez Galdós y las calles que lo circundan. En la imagen se puede ver a un amplio grupo de participantes entre los que figuran el escritor Pancho Guerra, el compositor Néstor Álamo y el “canariólogo” Juan del Río Ayala.

Así, los cuentos de Pancho Guerra no solo narran situaciones, sino que documentan una forma de estar en el mundo. En ese equilibrio entre humor, sociabilidad y tradición se configura una identidad que, lejos de ser estática, se reconoce en la continuidad de sus prácticas culturales.

La amistad con Carmen Laforet

La escritora fue valedora de Pancho Guerra, a quien prologó su obra maestra: *Las Memorias de Pepe Monagas*. También escribió una guía de la isla, en la que describe la actividad agrícola de Santa Brígida con las siguientes palabras: "Fijándose bien, a medida que hemos ido recorriendo kilómetros montaña arriba, hemos podido ver la gama de los diversos cultivos. Plantas tropicales o semitropicales. Palmeras, platanares... Luego, vides, naranjos, limoneros, higueras, y más tarde, pasada ya la zona de Tafira y La Atalaya, cuando subimos la rica vega de Santa Brígida y San Mateo, encontramos el castaño y los magnolios". (Carmen Laforet. "Gran Canaria", 1961).



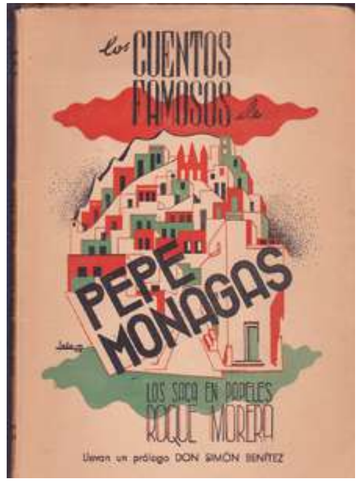
Pancho Guerra.



Viñeta del dibujante Antonio Cerpa para la publicación "Los cuentos famosos de Pepe Monagas".



Pancho Guerra en un acto de homenaje organizado por la asociación artística Néstor de la Torre, reconocido cantante de ópera tío del pintor Néstor Martín-Fernández de la Torre.

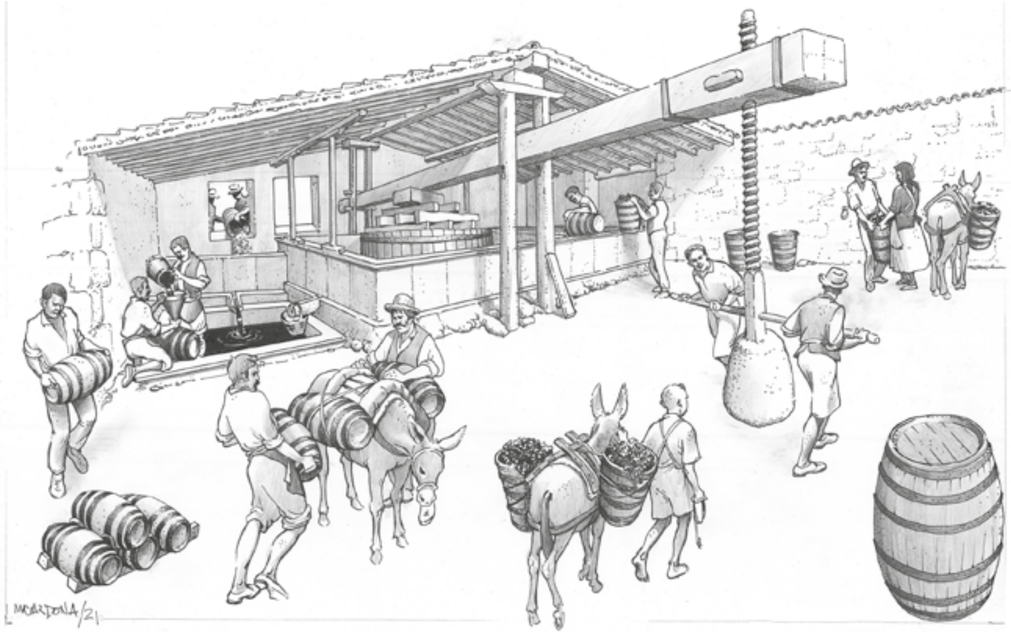




Dos portadas de las primeras ediciones de "Los cuentos famosos de Pepe Monagas", ambos con ilustraciones de Felo Monzón.



Marina de Elejabeitia Molina
"Cazuelo de vino realizado por los loceros de La Atalaya"
Dibujo a grafito con acuarela
29,7x42 cm
2026



Manuel Cardona Sosa
"La pisada. El lagar comunal de Bandama en plena vendimia"
Plumilla sobre papel
42x59,4 cm
2021

Recreación del lagar comunal durante la vendimia

Las tareas de la vendimia se realizan entre finales de agosto y octubre, según el tiempo:

- Recogida y transporte de los racimos de uva al lagar.
- Pisado y prensado de la misma.
- Traslado a la bodega del mosto resultante.
- Encierro del mosto e inicio de la vinificación.

Preparativos previos:

- Se vigilan las viñas (salud y maduración).
- Se limpian los utensilios de la bodega y del lagar, así como el lagar completo.

Transporte de la uva al lagar:

- Hombres, burros y mulos trasladan las cestas llenas de racimos.
- Unos descargan las bestias, otros vacían las cestas en las tinas.

Proceso de prensado:

- Se usa una prensa de viga de madera o de hierro accionadas manualmente.
- La presión hace escurrir el mosto.
- Este se filtra en cestas de caña o mimbre para eliminar los hollejos.
- El mosto se deposita en la "lagareta".

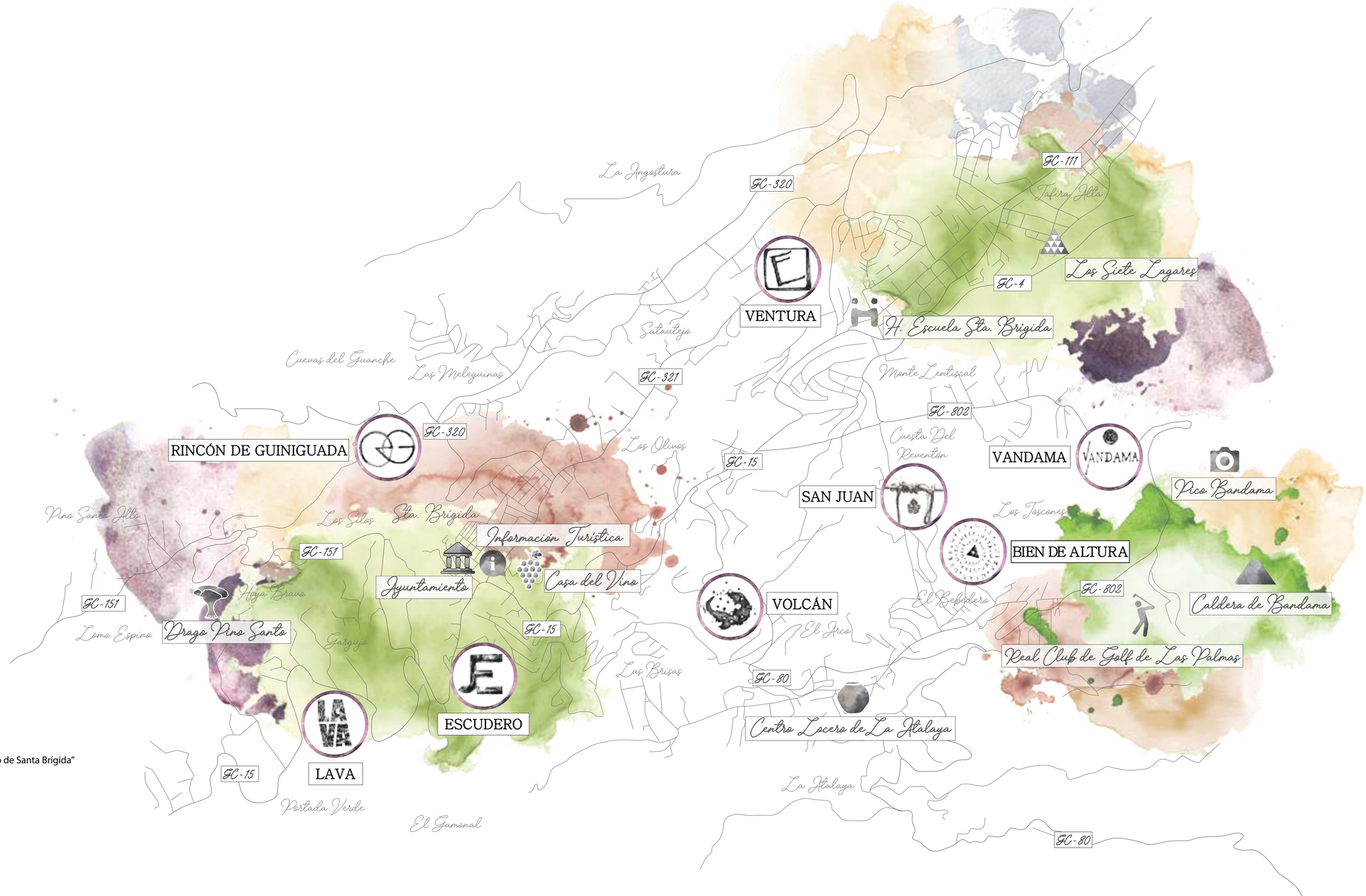
Recogida del mosto:

- Un operario recoge el mosto con un recipiente llamado cazuelo.
- Este se vierte en barrilillos llamados "tercios" mediante un fonil de latón.

Transporte a la bodega:

- Los tercios llenos se portan en animales de carga o a hombros.
- Se trasladan a las bodegas.
- Se vacían los tercios llenando los toneles y barricas.
- Comienza la vinificación en el interior de los mismo.

Alex Hansen Machín. Documentalista



Marina de Elejabeitia Molina
"Mapa de las bodegas del municipio de Santa Brígida"
Dibujo a grafito con acuarela
29,7x42 cm
2026

Este libro ha sido una iniciativa de la Concejalía de Turismo y Comercio, Mercados Municipales, Desarrollo Rural y Mayores del Ayuntamiento de la Villa de Santa Brígida. El contenido definido para esta obra se suma a los recientes trabajos que intentan recuperar las múltiples facetas de la actividad vitivinícola en el municipio, el impacto social y cultural que forma parte de la tradición e identidad de los y las satauteñas. Asimismo, es un reconocimiento al emprendimiento de las personas que mantienen activas las bodegas, ya sea por tradición familiar transmitida durante generaciones o aquellos nuevos viticultores que hacen posible la recuperación de un paisaje cultural que honra a nuestro pueblo.